

GUIDA OLI D'ITALIA 2014

Gambero Rosso Holding S.p.A.
Via Enrico Fermi, 161 00146 Roma
tel. 06 551121 – olio@gamberorosso.it

Vi preghiamo di compilare il questionario in
ogni sua parte, e di inviarlo firmato **entro**
il 31 ottobre 2013

C
C

nome dell'azienda

indirizzo operativo (via/p.zza)

frazione/località

comune prov.

Cap

telefono 1

prefisso: numero:

telefono 2

prefisso: numero:

fax

prefisso: numero:

e-mail aziendale

sito internet

ragione sociale

sede legale

P.IVA/Codice fiscale

nome e cognome del proprietario

nome e cognome dell'agronomo

nome, cognome, email del responsabile commerciale

l'azienda fa parte dell'associazione e/o gruppo

anno di fondazione
dell'azienda

TIPO AZIENDA:
 commerciale agricola
 cooperativa

numero soci

Lascia un riferimento per ricevere
comunicazioni e notizie da Gambero Rosso

Nome:

Cognome:

Telefono:

Email:

**Indicare i quintali di produzione annua di
olio (dato indispensabile per l'adesione)**

.....
l'azienda acquista olive si no

specificare dove (Italia o estero) e quanti quintali

ettari di superficie
aziendale totale

ettari oliveto
di proprietà

ettari oliveto
in affitto

n° piante totali

frantoio aziendale: si no

SISTEMA DI RACCOLTA:

manuale meccanica

SISTEMA DI ESTRAZIONE:

tradizionale ciclo continuo

COLTIVAZIONE:

CONVENZIONALE si no

BIOLOGICA si no

Certificata: si no

Ente certificante: _____

n. ettari a conduzione biologica:

n. ettari in riconversione biologica:

BIODINAMICA: si no

Certificata: si no

Ente certificante: _____

n. ettari a conduzione biodinamica:

n. ettari in riconversione biodinamica:

disponibilità di alloggio: si no n. camere:

ristorante: si no

vendita diretta: si no

vendita on-line: si no

si accettano visitatori: si no

INDICARE GIORNI E ORARI DI VISITA:

giorno: _____ orario: _____

giorno: _____ orario: _____

altri prodotti: _____

Gentile produttore,

ti chiediamo inoltre di volerci **segnalare fin da ora gli oli** che pensi di inviarci per le selezioni una volta conclusa la **campagna olearia 2013:**

OLIO n. 1

OLIO n. 2

OLIO n. 3

Domande sull'olivicoltura dell'azienda.

Il proprietario dell'azienda segue personalmente tutte le fasi del processo produttivo?

SI[] NO[]

Conservazione in inox:

SI[] NO[]

Saturazione con gas inerti:

SI[] NO[]

Tempo trascorso tra la raccolta e la lavorazione:

Varietà delle olive coltivate o lavorate per ettaro:

Esportate il vostro olio all'estero?

SI[] NO[]

Verso quali paesi?

Producete Olive da Mensa?

SI[] NO[]

Di quale cultivar?

Facebook nome pagina aziendale (es.Gambero Rosso)

Contatto:.....

Facebook indirizzo web pagina aziendale (es.
<http://www.facebook.com/ilgamberorosso>)

.....
Twitter nome profilo aziendale (es. @ilgamberorosso)

Contatto:.....

Linkedin nome pagina aziendale (es. Gambero Rosso)

Contatto:.....

Il trattamento dei dati che Vi riguardano viene svolto nell'ambito della nostra banca dati e nel rispetto di quanto stabilito dalla legge 675/96 sulla tutela dei dati personali. I Vostri dati non saranno oggetto di diffusione o comunicazione se non per la realizzazione dei nostri prodotti e al fine di aggiornarvi su nostre iniziative e offerte. Se non desiderate ricevere tali comunicazioni, segnalatelo barrando qui di seguito la casella

Se non desiderate ricevere informazioni da parte di nostri partner commerciali barrate qui di seguito la casella

Data

Timbro e firma

Allegare una breve descrizione della struttura per l'ospitalità, delle foto e informazioni sui servizi offerti