

FLOS OLEI 2013

guida ai migliori extravergine del mondo

Spettabile Azienda,

FLOS OLEI 2013 - guida ai migliori extravergine del mondo è il nuovo progetto proposto da **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli**. Si tratta di un **Concorso Internazionale** aperto alle migliori aziende di produzione olivicola mondiali e al tempo stesso di una **Guida** mirata a descrivere, divulgare e promuovere tutte quelle che si sono distinte in questa selezione.

Il Concorso prevede una valutazione degli oli presentati da parte del nostro Panel di Esperti Assaggiatori attraverso rigorosi assaggi e l'elaborazione di un profilo organolettico degli stessi che sarà reso comunque noto ai produttori. Teniamo a sottolineare però che soltanto gli oli ritenuti idonei saranno presenti all'interno della pubblicazione.

La Guida, realizzata in duplice lingua (italiano-inglese), si basa su una divisione nazionale e regionale (per Spagna e Italia) di tutto il comparto olivicolo mondiale, fornendo informazioni storiche e culturali, dati di produzione, varietà e zone tutelate da denominazione. Inoltre a ogni azienda è dedicata una scheda con note di degustazione degli oli e abbinamenti gastronomici. Inoltre la Guida è anche realizzata nelle versioni multimediali (iPhone e iPad).

La partecipazione al Concorso Internazionale prevede un contributo per la degustazione dell'olio da versare sul nostro Conto Corrente.

Nell'invitare la vostra azienda ad aderire al nostro progetto, vi informiamo che è necessario inviare:

- A. 2 (due) campioni da 0,500 litri per ciascuna tipologia di olio extravergine di oliva da voi prodotta. Sono consentiti anche altri formati purché il volume totale sia 1 Litro (es. 4 bottiglie da 0,250 litri). Non si accettano campionature prive di etichetta commerciale.**
- B. Il questionario compilato in stampatello in ogni sua pagina e voce (in particolare quelle in colore).**
- C. 3 (tre) copie di etichette originali (cartacee) di ogni olio presentato alla selezione. Per le etichette serigrafate inviare una versione informatizzata (.jpg, .tif) ad alta risoluzione (minimo 300 dpi).**
- D. L'analisi chimica degli oli presentati (acidità e perossidi) e l'eventuale certificazione di Agricoltura Biologica.**
- E. 1 (una) copia del vostro depliant aziendale.**
- F. Alcune notizie, curiosità o novità riguardanti la vostra azienda.**

Inviare i campioni di olio e tutta la documentazione sopra elencata a:

Marco Oreggia

Via Positano, 100 - Località Spregamore - 00134 Roma - Italia

Per le nazioni extraeuropee inserire all'esterno del pacco la seguente frase:

«Dichiaro che i prodotti indicati hanno tutti i requisiti che li rendono idonei al consumo umano, non hanno proprietà né contengono precursori di sostanze stupefacenti, tossiche o velenose; non sono regolamentati da altre normative specifiche e il fornitore è stato scelto secondo requisiti di qualità. Dichiaro inoltre che la merce sarà destinata a USO PERSONALE, non sarà messa in commercio, non verrà somministrata a persone o animali e eventuali residui saranno smaltiti secondo le normative vigenti».

Note per la spedizione:

Le spese di spedizione, inclusi eventuali oneri doganali e sanitari (Delivered Duty Paid e Free Domicile), fino alla destinazione sono a completo carico delle aziende partecipanti, pena il mancato ritiro della merce alla dogana.

Valore commerciale = 1,00 euro. Considerati i passati problemi doganali, consigliamo l'utilizzo dei vettori TNT e UPS.

Date per l'invio:

dal 01 febbraio al 30 aprile 2012 per l'emisfero nord del mondo

dal 01 giugno al 15 agosto 2012 per l'emisfero sud del mondo

I campioni di olio e tutta la documentazione sopra elencata sono indispensabili per la partecipazione al Concorso. Le aziende partecipanti si assumono la responsabilità di quanto dichiarato nel presente questionario e della rispondenza delle analisi chimiche con i campioni di olio extravergine di oliva inviati.

Informazioni e contatti:

Marco Oreggia - Tel. & Fax: +39 06.7197254

E-mail: info@flosolei.com - Web: www.flosolei.com

Scheda Aziendale

Nota. Scrivere in stampatello. **Le voci in colore sono obbligatorie.** Nel caso di Cooperative o Associazioni di produttori, inserire i dati (superfici, numero piante, altitudine e produzioni) relativi al totale dei soci.

Nome dell'azienda:

Nome della società:

Anno di fondazione:

N. soci (solo Cooperative):

Nome/Cognome del/i titolare/i:

Nome/Cognome fondatore:

Indirizzo azienda (dove si trasformano le olive o dove si trovano le piante):

Nazione:

Città/Comune:

Frazione:

Località:

Via P.zza V.le C.so C.da:

C.A.P.:

Prov.:

Prefisso Internazionale: + | | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | | Tel. 1:

Prefisso Internazionale: + | | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | | Tel. 2:

Prefisso Internazionale: + | | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | | Fax:

Prefisso Internazionale: + | | | | | Cellulare (non verrà pubblicato in Guida):

E-mail 1:

E-mail 2:

Web:

Coordinate Satellitari (es. 43,74256112) - Latitudine:

Longitudine:

Filiera di produzione aziendale:

Ho le piante di olivo di proprietà

Acquisto olive

Acquisto olio

Ho il metodo di estrazione di proprietà

Molisco conto terzi

Ho l'imbottigliamento di proprietà

Imbottiglio conto terzi

Ecosostenibilità:

Bioedilizia

Utilizzo di energie alternative

Controllo di emissioni CO₂

Utilizzo di materiali residui della lavorazione

Rifiuti differenziati

Utilizzo di vetro leggero

Altro

1 - Superficie olivetata di proprietà:

ha

2 - Superficie olivetata in affitto:

ha

3 - Superficie olivetata totale (1+2):

ha

4 - Superficie totale aziendale:

ha

Numero di piante di olivo:

Altitudine dell'area olivicola:

m.

Tipo di allevamento:

Promiscuo (olivi + altro)

Specializzato (solo olivi)

Promiscuo e specializzato

Tipo di raccolta:

Brucatura a mano

Meccanica

Brucatura a mano e meccanica

Bacchiatura e brucatura a mano

Bacchiatura

Tipo di estrazione:

Tradizionale a presse

Sinolea

Ciclo continuo

Ciclo continuo misto (macine)

Sistema di allevamento:

Alberello

Forma libera

Palma libera

Vaso

Vaso globoso

Alberello strisciante

Ipsilon

Palmetta

Vaso aperto

Vaso libero

Cespuglio

Monocono

Piramide

Vaso barese

Vaso policonico

Cono cespugliato

Ombrello

Policono

Vaso basso

Vaso pugliese

Cono rovesciato

Ombrello ribassato

Roventina

Vaso cespugliato

Vaso stretto

Altro

Varietà di olive aziendali (inserire per esteso il nome della varietà):

Olive di proprietà destinate alla produzione di olio:

ton - q.li - kg

Olive acquistate:

ton - q.li - kg - Resa in olio (percentuale):

Produzione totale di olio:

hl - lt - kg - Olio acquistato: hl - lt - kg

Si accettano visitatori? Sì No

Si effettua vendita diretta? Sì No

Lingue parlate:

Italiano

Inglese

Francese

Spagnolo

Tedesco

Portoghese

Greco

Altre (quali):

Scheda degli Oli Extravergine di Oliva

Scrivere in stampatello. Le voci in colore sono obbligatorie.

Campione 1

Nome dell'Extravergine:

Quantità prodotta:

ettoltri litri

Dop - Igp e sottozona (solo se in etichetta):

Da agricoltura biologica (certificata)

In conversione

Biodinamica

Varietà di olive in percentuale (inserire per esteso il nome della varietà):

(..... %); (..... %); (..... %); (..... %);

(..... %); (..... %); (..... %); (..... %).

Categoria Degustativa:

Fruttato Leggero

Fruttato Medio

Fruttato Intenso

Prezzo ai rivenditori (verrà ricaricato in guida del 50%):

Euro _____

0,250 litri

Euro _____

0,500 litri

Euro _____

..... litri

Euro _____

..... litri

Prezzo al pubblico:

Euro _____

0,250 litri

Euro _____

0,500 litri

Euro _____

..... litri

Euro _____

..... litri

Campione 2

Nome dell'Extravergine:

Quantità prodotta:

ettoltri litri

Dop - Igp e sottozona (solo se in etichetta):

Da agricoltura biologica (certificata)

In conversione

Biodinamica

Varietà di olive in percentuale (inserire per esteso il nome della varietà):

(..... %); (..... %); (..... %); (..... %);

(..... %); (..... %); (..... %); (..... %).

Categoria Degustativa:

Fruttato Leggero

Fruttato Medio

Fruttato Intenso

Prezzo ai rivenditori (verrà ricaricato in guida del 50%):

Euro _____

0,250 litri

Euro _____

0,500 litri

Euro _____

..... litri

Euro _____

..... litri

Prezzo al pubblico:

Euro _____

0,250 litri

Euro _____

0,500 litri

Euro _____

..... litri

Euro _____

..... litri

Campione 3

Nome dell'Extravergine:

Quantità prodotta:

ettoltri litri

Dop - Igp e sottozona (solo se in etichetta):

Da agricoltura biologica (certificata)

In conversione

Biodinamica

Varietà di olive in percentuale (inserire per esteso il nome della varietà):

(..... %); (..... %); (..... %); (..... %);

(..... %); (..... %); (..... %); (..... %).

Categoria Degustativa:

Fruttato Leggero

Fruttato Medio

Fruttato Intenso

Prezzo ai rivenditori (verrà ricaricato in guida del 50%):

Euro _____

0,250 litri

Euro _____

0,500 litri

Euro _____

..... litri

Euro _____

..... litri

Prezzo al pubblico:

Euro _____

0,250 litri

Euro _____

0,500 litri

Euro _____

..... litri

Euro _____

..... litri

Vi informiamo che il trattamento dei dati che vi riguardano viene svolto nell'ambito della banca elettronica della Guida **FLOS OLEI - guida ai migliori extravergine del mondo** nel rispetto di quanto stabilito dal D.lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), che ha sostituito la legge n. 675/1996 sulla tutela dei dati personali. I vostri dati non saranno oggetto di diffusione o comunicazione se non per la realizzazione dei prodotti editoriali della **E.V.O. srl** e al fine di aggiornarvi sulle nostre iniziative. Se non desiderate ricevere tali ulteriori comunicazioni, barrate qui di seguito la casella .

Timbro dell'Azienda

Firma per accettazione

Scheda dei vostri Importatori

Scrivere in stampatello.

Nota. Inserire i riferimenti dei clienti che importano i vostri oli extravergine di oliva all'estero.

La compilazione di questa scheda è facoltativa. I dati da voi forniti sono tuttavia di grande utilità per la promozione della Guida Flos Olei e ci permettono di diffondere al meglio le vostre produzioni di qualità.

1) Nome dell'Azienda o Società:

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione: Città/Comune:

Frazione: Località:

Via P.zza V.le C.so C.da:

C.A.P.: Provincia:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 1:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 2:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Fax:

Prefisso Internazionale: + | | | | Cellulare 1: Cellulare 2:

E-mail: Web:

2) Nome dell'Azienda o Società:

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione: Città/Comune:

Frazione: Località:

Via P.zza V.le C.so C.da:

C.A.P.: Provincia:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 1:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 2:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Fax:

Prefisso Internazionale: + | | | | Cellulare 1: Cellulare 2:

E-mail: Web:

3) Nome dell'Azienda o Società:

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione: Città/Comune:

Frazione: Località:

Via P.zza V.le C.so C.da:

C.A.P.: Provincia:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 1:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 2:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Fax:

Prefisso Internazionale: + | | | | Cellulare 1: Cellulare 2:

E-mail: Web:

4) Nome dell'Azienda o Società:

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione: Città/Comune:

Frazione: Località:

Via P.zza V.le C.so C.da:

C.A.P.: Provincia:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 1:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 2:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Fax:

Prefisso Internazionale: + | | | | Cellulare 1: Cellulare 2:

E-mail: Web:

Scheda dei Giornalisti

Scrivere in stampatello.

Nota. Inserire i riferimenti dei giornalisti con cui siete in contatto.

La compilazione di questa scheda è facoltativa. I dati da voi forniti sono tuttavia di grande utilità per la promozione della Guida Flos Olei e ci permettono di diffondere al meglio le vostre produzioni di qualità.

1) Nome della testata:

Nome e Cognome del/i giornalista/i:

Nazione: Città/Comune:

Frazione: Località:

Via P.zza V.le C.so C.da:

C.A.P.: Provincia:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 1:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 2:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Fax:

Prefisso Internazionale: + | | | | Cellulare 1: Cellulare 2:

E-mail: Web:

2) Nome della testata:

Nome e Cognome del/i giornalista/i:

Nazione: Città/Comune:

Frazione: Località:

Via P.zza V.le C.so C.da:

C.A.P.: Provincia:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 1:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 2:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Fax:

Prefisso Internazionale: + | | | | Cellulare 1: Cellulare 2:

E-mail: Web:

3) Nome della testata:

Nome e Cognome del/i giornalista/i:

Nazione: Città/Comune:

Frazione: Località:

Via P.zza V.le C.so C.da:

C.A.P.: Provincia:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 1:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 2:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Fax:

Prefisso Internazionale: + | | | | Cellulare 1: Cellulare 2:

E-mail: Web:

4) Nome della testata:

Nome e Cognome del/i giornalista/i:

Nazione: Città/Comune:

Frazione: Località:

Via P.zza V.le C.so C.da:

C.A.P.: Provincia:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 1:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Tel. 2:

Prefisso Internazionale: + | | | | Prefisso Nazionale: + | | | | Fax:

Prefisso Internazionale: + | | | | Cellulare 1: Cellulare 2:

E-mail: Web:

Dati fiscali e modalità di pagamento

Scrivere in stampatello. Le voci in colore sono obbligatorie.

Dati fiscali

Nome dell'azienda:

Nome della società:

Nome/Cognome del/i titolare/i:

Partiva I.V.A.: | | | | | | | | | | | | | | | |

Codice fiscale: | | | | | | | | | | | | | | | |

Nazione:

Città/Comune:

Frazione:

Località:

Via P.zza V.le C.so C.da:

C.A.P.:

Provincia:

E-mail:

Modalità di partecipazione

Le campionature provenienti da due o più aziende differenti ma con la stessa proprietà, a ognuna delle quali potrebbe essere dedicata una scheda in Guida, non possono essere considerate come diverse tipologie della stessa azienda.

Per la partecipazione al Concorso Internazionale è richiesto un contributo di:

- € 80,00 (oneri inclusi) per una tipologia di olio da voi prodotto (2 bottiglie)
- € 100,00 (oneri inclusi) per due tipologie di olio da voi prodotto (4 bottiglie)
- € 120,00 (oneri inclusi) per tre tipologie di olio da voi prodotto (6 bottiglie)
- € 140,00 (oneri inclusi) per quattro tipologie di olio da voi prodotto (8 bottiglie)
- € 170,00 (oneri inclusi) per cinque tipologie di olio da voi prodotto (10 bottiglie)
- € (oneri inclusi) per tipologie di olio da voi prodotto (... bottiglie)

Dalla sesta tipologia di olio e per ogni aggiunta si richiede una maggiorazione di € 30,00 (oneri inclusi).

IMPORTANTE:

Le spese di spedizione, inclusi eventuali oneri doganali e sanitari (Delivered Duty Paid e Free Domicile), fino alla destinazione sono a completo carico delle aziende partecipanti, pena il mancato ritiro della merce alla dogana.

Modalità di pagamento

In caso di bonifico internazionale tutte le spese bancarie sono a completo carico dell'azienda che effettua l'operazione. Cioè le commissioni sono interamente a carico dell'ordinante (OUR) e non ripartite tra ordinante e beneficiario (SHA).

Versamento su C/C Bancario:

BANCA SELLA

Intestato a: E.V.O. srl

IBAN: IT 96 J 03268 22300 052869640400

BIC-SWIFT: SELBIT2BXXX

Versamento su C/C Postale-Bancario:

BANCO POSTA

Intestato a: E.V.O. srl

C/C Postale N°: 000099965808

via Ardeatina Km 12 - 00134 Roma - Italia

IBAN: IT 12 S 07601 03200 000099965808

BIC-SWIFT: BPPIITRRXXX

Versamento Online con Carta di Credito (<http://shop.flosolei.com>):

American Express

Mastercard

Visa

Pay Pall

IMPORTANTE:

Il versamento dovrà essere contestuale all'invio della scheda di partecipazione, alla quale verrà allegata **copia della ricevuta di avvenuto pagamento**. Ricordiamo inoltre di specificare **nella causale il nome dell'azienda che effettua il bonifico e la dizione:**

“Concorso Internazionale: FLOS OLEI 2013”



Marco Oreggia

Curriculum accademico:

- Diploma di Perito Agrario.
- Iscritto all'Albo Professionale dei Periti Agrari di Roma.
- Iscritto all'Albo dei Giornalisti-Pubblicisti del Lazio.

Formazione professionale:

- Operatore Specializzato in Enologia.
- Assaggiatore di Vino - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino (O.N.A.V.).
- Sommelier - Associazione Italiana Sommeliers (A.I.S.).
- Iscritto all'Elenco dei Tecnici Degustatori di Vino di Frosinone e Roma.
- Assaggiatore di Grappa - Associazione Nazionale Assaggiatori di Grappa (A.N.A.G.).
- Esperto Assaggiatore di Olio Vergine ed Extravergine di Oliva.
- Iscritto all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti di Oli Vergine ed Extravergine di Oliva.

Marco Oreggia

Via Positano, 100
Località Spregamore
00134 Roma - Italia
Tel. & Fax: +39 06.7197254
E-mail: info@flosolei.com
Web: www.flosolei.com
Shop: <http://shop.flosolei.com>

Esperienze professionali:

Proprietario del Ristorante Girone VI di Roma.

Ha prestato e presta consulenza a:

A.R.S.I.A.L. Lazio, A.R.S.S.A. Calabria, A Tavola, Agra Editore, Alice Cucina, Associazione Amici del Gusto, Associazione Città dell'Olio, Associazione Spoleto Ricerca, Associazione Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena, Associazione Strade dei Vini del Cantico, Avvenimenti, C.C.I.A.A. di Arezzo, C.C.I.A.A. di Caserta, C.C.I.A.A. di Grosseto, C.C.I.A.A. di Reggio Calabria, C.C.I.A.A. di Roma, C.N.O., C.R.D.O. Priego de Córdoba, Campagna Amica, Centro Agroalimentare dell'Umbria, Comune di Castiglione del Lago, Comune di Corleone, Comune di Foligno, Comune di Giano dell'Umbria, Comune di Manciano, Comune di Partinico, Comune di Seneghe, Comune di Sessa Aurunca, Comunità Montana Valle Roveto, Confagricoltura, Consorzio Olio D.O.P. Chianti Classico, Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano I.G.P., Corporazione dei Mastri Oleari, Cucina & Vini Editrice, E.R.S.A.C. Campania, E.R.S.A.T. di Cagliari, Eno Hobby Club, Enoteca Italiana, Enotime, Europress Service, F.I.S.A.R., Federazione Provinciale Coldiretti Terni, Feinschmecker, Fundación Para la Procción el Desarrollo del Olivar y dell'Aceite de Oliva, Gal Alto Casertano, Gal Ternano, Gal Valle Umbra e Sibillini, Gambero Rosso Holding, Gruppo Editoriale L'Espresso, Mercacei, MG Logos, Movimento Turismo del Vino, Nardini Editore, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini, Pro Loco Tavarnelle Val di Pesa, Provincia di Arezzo, Provincia di Brescia, Provincia di Massa Carrara, Provincia di Oristano, Provincia di Roma, Provincia di Siena, R.T.I. - TG5 Gusto, Regione Basilicata, Regione Campania, Regione Siciliana, Republika Hrvatska - Istarska Županija, Rimini Fiera, Slow Food, Ultime Notizie, Unione Regionale delle Camere di Commercio, Università degli Studi di Siena, Università degli Studi Roma Tre, Università di Pisa, Verona Fiere, Vinalia.