

# FLOS OLEI 2019

## guida al mondo dell'extravergine

Spettabile Azienda,

**FLOS OLEI 2019 - guida al mondo dell'extravergine** è il progetto proposto da **Marco Oreggia** e **Laura Marinelli**. È un **Concorso Internazionale** aperto alle migliori aziende di produzione olivicola mondiali e al tempo stesso 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. A ogni azienda è dedicata una scheda descrittiva, con note di degustazione degli oli e abbinamenti gastronomici. La Guida è anche realizzata in 5 versioni multimediali (Mondo, Europa, Italia, Spagna, The Best) per **iPhone-iPad** e **Smartphone-Tablet**. La partecipazione al Concorso Internazionale prevede il pagamento di un'iscrizione. Nell'invitare la vostra azienda ad aderire al nostro progetto, vi informiamo che è necessario inviare:

### **A. IMPORTANTE: DA INSERIRE NEL PACCO E NON VIA E-MAIL**

- ❖ **3 (tre) campioni da 0,250 o 0,500 o 0,750 litri di ciascuna tipologia di olio extravergine di oliva che si intende sottoporre al Concorso. Sono consentiti anche altri formati, purché superiori a 0,200 litri.**
- ❖ **Non si accettano campioni di olio extravergine di oliva privi di etichetta commerciale.**
- ❖ **Il questionario compilato in stampatello in ogni sua pagina e voce (in particolare quelle in colore).**
- ❖ **L'analisi chimica degli oli presentati (minimo: acidità e perossidi) e l'eventuale certificazione di Agricoltura Biologica e/o Agricoltura Biodinamica.**
- ❖ **Un vostro depliant (se disponibile) o anche notizie storiche, curiosità e novità aziendali.**

### **INVIARE IL PACCO A: MARCO OREGGIA**

**VIA POSITANO, 100 - LOCALITA' SPREGAMORE - 00134 ROMA (ITALIA)**

**DATE PER L'INVIO: DAL 01 FEBBRAIO AL 31 MAGGIO 2018 PER L'EMISFERO NORD DEL MONDO  
DAL 01 GIUGNO AL 15 AGOSTO 2018 PER L'EMISFERO SUD DEL MONDO**

### **NOTE IMPORTANTI PER I DOCUMENTI DI SPEDIZIONE E PER IL PACCO (SOLO NAZIONI EXTRA UE)**

- ❖ **Dizioni da NON INSERIRE nei documenti di spedizione o all'esterno del pacco:** "Concorso Internazionale Flos Olei", "E.V.O. srl", "Partita Iva n. 10559841001".
- ❖ **INDICARE, come valore commerciale, 1,00 € a bottiglia. NON SPEDIRE come "Pacco Espresso".**
- ❖ **Frase DA INSERIRE all'esterno del pacco:** «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. La merce è destinata a USO PERSONALE, non sarà messa in commercio né somministrata a persone o animali ed eventuali residui saranno smaltiti secondo le normative vigenti».
- ❖ **Considerati i rischi di blocco dei pacchi in dogana, NON VERRANO ACCETTATI pacchi provenienti da spedizioni EXTRA UE che utilizzano il vettore "DHL". Consigliamo l'utilizzo dei vettori "TNT" e "UPS".**
- ❖ **Ricordiamo che le spese di spedizione (fino a destino), inclusi eventuali oneri doganali e sanitari (Delivered Duty Paid e Free Domicile), sono a totale carico delle aziende partecipanti, pena il mancato ritiro della merce alla dogana. Eventuali oneri doganali e sanitari non verranno fatturati.**

### **B. IMPORTANTE: DA INVIARE VIA E-MAIL A [MARCO.OREGGIA@GMAIL.COM](mailto:MARCO.OREGGIA@GMAIL.COM)**

- ❖ **L'etichetta in versione informatizzata (.pdf, .jpg, .tif), ad alta risoluzione (minimo 300 dpi), in file separati di ogni tipologia di olio presentato alla selezione.**

I campioni di olio e tutta la documentazione sopra elencata sono indispensabili per la partecipazione al Concorso Flos Olei. 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.

# Scheda Aziendale

**Nota.** Scrivere in stampatello. **Le voci in colore sono obbligatorie e verranno pubblicate in Guida.**

Nel caso di Cooperative o Associazioni di produttori, inserire i dati (superfici, numero piante, altitudine e produzioni) relativi al totale dei soci. I dati riguardanti ettari, piante e produzione (olive e olio) si intendono totali dell'azienda e non soltanto in riferimento agli oli sottoposti al Concorso.

**Nome dell'azienda (pubblicato in Guida):**

Nome della società (per la fattura):

**Anno di fondazione dell'azienda:**

**N. soci** (solo Cooperative):

**Nome/Cognome del/i titolare/i:**

**Nome/Cognome fondatore:**

**Indirizzo azienda** (non inserire la sede legale né degli uffici):

Frantoio

Oliveto

Show room

**Nazione:**

**Città/Comune:**

**Frazione:**

**Località:**

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

**C.A.P.:**

**Prov.:**

**Prefisso internazionale: +**

**Prefisso nazionale: +**

**Telefono fisso 1:**

**Prefisso internazionale: +**

**Prefisso nazionale: +**

**Telefono fisso 2:**

**Hai il Fax?:**  Sì -  No -

**Prefisso internazionale: +**

**Prefisso nazionale: +**

**Fax:**

Prefisso internazionale: +

Cellulare (non pubblicato in Guida):

**E-mail 1 (pubblicata in Guida):**

**Web:**

**E-mail 2:**

**E-mail 3:**

Coordinate satellitari (es. 43,74256112) dell'oliveto o del frantoio

**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 CO<sub>2</sub>

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)

**Tipo di raccolta:**

Brucatura a mano

**Tipo di estrazione:**

Tradizionale a presse

Specializzato (solo olivi)

Meccanica

Sinolea

Promiscuo e specializzato

Bacchiatura

Ciclo continuo:  2 Fasi -  2 Fasi ½ -  3 Fasi

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

**Su appuntamento?**  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:

ettolitri  litri

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

Da agricoltura biologica (certificata)  In conversione  Da agricoltura biodinamica (certificata)

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

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

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

Categoria degustativa:  Fruttato Leggero  Fruttato Medio  Fruttato Intenso

Prezzo di vendita al pubblico (inserire almeno una opzione):

Euro 0,250 litro | Euro 0,500 litro

Euro 0,750 litro | Euro ..... litro

## Campione 2

Nome dell'Extravergine:

Quantità prodotta:

ettolitri  litri

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

Da agricoltura biologica (certificata)  In conversione  Da agricoltura biodinamica (certificata)

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

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

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

Categoria degustativa:  Fruttato Leggero  Fruttato Medio  Fruttato Intenso

Prezzo di vendita al pubblico (inserire almeno una opzione):

Euro 0,250 litro | Euro 0,500 litro

Euro 0,750 litro | Euro ..... litro

## Campione 3

Nome dell'Extravergine:

Quantità prodotta:

ettolitri  litri

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

Da agricoltura biologica (certificata)  In conversione  Da agricoltura biodinamica (certificata)

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

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

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

Categoria degustativa:  Fruttato Leggero  Fruttato Medio  Fruttato Intenso

Prezzo di vendita al pubblico (inserire almeno una opzione):

Euro 0,250 litro | Euro 0,500 litro

Euro 0,750 litro | Euro ..... litro

Vi informiamo che il trattamento dei dati che vi riguardano viene svolto nell'ambito della banca elettronica della Guida **FLOS OLEI - guida al mondo dell'extravergine** 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 (obbligatorio)

Firma per accettazione (obbligatoria)

# 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'importatore (società):

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione:

Città/Comune:

E-mail:

Web:

## 2) Nome dell'importatore (società):

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione:

Città/Comune:

E-mail:

Web:

## 3) Nome dell'importatore (società):

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione:

Città/Comune:

E-mail:

Web:

## 4) Nome dell'importatore (società):

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione:

Città/Comune:

E-mail:

Web:

## 5) Nome dell'importatore (società):

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione:

Città/Comune:

E-mail:

Web:

## 6) Nome dell'importatore (società):

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione:

Città/Comune:

E-mail:

Web:

## 7) Nome dell'importatore (società):

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione:

Città/Comune:

E-mail:

Web:

## 8) Nome dell'importatore (società):

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione:

Città/Comune:

E-mail:

Web:

## 9) Nome dell'importatore (società):

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione:

Città/Comune:

E-mail:

Web:

## 10) Nome dell'importatore (società):

Nome e Cognome del/i titolare/i:

Nazione:

Città/Comune:

E-mail:

Web:

# Scheda di Ristoranti e Negozi

Scrivere in stampatello.

**Nota. Inserire i riferimenti di ristoranti o negozi, con cui siete in contatto, che sviluppano un'attività fortemente legata all'olio extravergine di oliva.**

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 del Ristorante Negozio:

Nome e Cognome del/i proprietario/i:

Nazione: Città/Comune:

Frazione: Località:

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

C.A.P.: Provincia:

Prefisso internazionale: + Prefisso nazionale: + Tel.:

E-mail: Web:

## 2) Nome del Ristorante Negozio:

Nome e Cognome del/i proprietario/i:

Nazione: Città/Comune:

Frazione: Località:

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

C.A.P.: Provincia:

Prefisso internazionale: + Prefisso nazionale: + Tel.:

E-mail: Web:

## 3) Nome del Ristorante Negozio:

Nome e Cognome del/i proprietario/i:

Nazione: Città/Comune:

Frazione: Località:

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

C.A.P.: Provincia:

Prefisso internazionale: + Prefisso nazionale: + Tel.:

E-mail: Web:

## 4) Nome del Ristorante Negozio:

Nome e Cognome del/i proprietario/i:

Nazione: Città/Comune:

Frazione: Località:

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

C.A.P.: Provincia:

Prefisso internazionale: + Prefisso nazionale: + Tel.:

E-mail: Web:

## 5) Nome del Ristorante Negozio:

Nome e Cognome del/i proprietario/i:

Nazione: Città/Comune:

Frazione: Località:

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

C.A.P.: Provincia:

Prefisso internazionale: + Prefisso nazionale: + Tel.:

E-mail: Web:

# Dati Fiscali e Modalità di Pagamento

Scrivere in stampatello. Le voci in colore sono obbligatorie e verranno utilizzate per la fatturazione.

## 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:

Prefisso internazionale: + Prefisso nazionale: + Tel./Cell.:

## 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 di olio extravergine di oliva della stessa azienda. Tali aziende devono compilare questionari separati per iscriversi al Concorso Internazionale Flos Olei.

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

- € 150,00 (oneri inclusi) per 1 tipologia di olio extravergine di oliva da voi prodotto (03 bottiglie)
- € 200,00 (oneri inclusi) per 2 tipologie di olio extravergine di oliva da voi prodotto (06 bottiglie)
- € 250,00 (oneri inclusi) per 3 tipologie di olio extravergine di oliva da voi prodotto (09 bottiglie)
- € 300,00 (oneri inclusi) per 4 tipologie di olio extravergine di oliva da voi prodotto (12 bottiglie)
- € 350,00 (oneri inclusi) per 5 tipologie di olio extravergine di oliva da voi prodotto (15 bottiglie)
- € ..... (oneri inclusi) per .. tipologie di olio extravergine di oliva da voi prodotto (... bottiglie)

Dalla prima tipologia di olio e per ogni aggiunta si richiede una maggiorazione di € 50,00.

## Modalità di Pagamento

(BARRARE L'OPZIONE PRESCELTA)

### PRODUTTORI ITALIANI e INTERNAZIONALI

Versamento C/C bancario:

**BANCA SELLA**

Intestato a: E.V.O. srl

**IBAN:** IT96J0326822300052869640400

**BIC-SWIFT:** SELBIT2BXXX

Versamento C/C bancario:

**BANCO POSTA**

Intestato a: E.V.O. srl

**C/C Postale N°:** 000099965808

Via Ardeatina km 12

00134 Roma (Italia)

**IBAN:** IT12S0760103200000099965808

**BIC-SWIFT:** BPPIITRRXXX

Versamento online su: <http://shop.flosolei.com> - [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com)

American Express

Visa

Mastercard

Pay Pal

### IMPORTANTE:

- ❖ Il versamento dovrà essere contestuale all'invio della scheda di partecipazione alla quale verrà allegata copia della ricevuta di avvenuto pagamento. Specificare nella causale del versamento il **Nome dell'Azienda** che effettua il bonifico e la dizione "**Concorso Internazionale FLOS OLEI 2019**".
- ❖ Le aziende di paesi extra UE che fanno un bonifico internazionale devono prendersi carico di tutte le spese bancarie. Devono quindi scegliere l'opzione OUR (commissioni interamente a carico dell'ordinante) e non SHA (commissioni ripartite tra ordinante e beneficiario). Infatti scegliendo l'opzione OUR la banca non sottrarrà le spese di transazione dalla somma bonificata e questa risulterà conforme alla quota richiesta per l'iscrizione al Concorso.
- ❖ Hai la nostra **Cashback Card Flos Olei**? Richiedila registrandoti su <http://card.flosolei.com>. È gratuita! Inserisci qui il tuo codice identificativo. Riceverai per i tuoi acquisti Cashback e Shopping Point.

**ID Cashback Card:** | | | | . | | | | . | | | | . | | | | (es. 039.000.000.000).



**Marco Oreggia**

**Via Positano, 100**  
**Località Spregamore**  
**00134 Roma (Italia)**  
**Tel. & Fax: +39 06.7197254**  
**E-mail: [marco.oreggia@gmail.com](mailto:marco.oreggia@gmail.com)**  
**Web: [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com)**  
**Shop: <http://shop.flosolei.com>**

# 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.

## 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, Vinealia.