



Patrocinio e contributo


MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Comune di Fano
Assessorato all'Urbanistica e al Centro

fano

Patrocinio



Provincia
di Pesaro e Urbino



Patrocinio

Comune di Torremaggiore FG
Comune di Montegrolfo RN
Comune di San Dorligo della Valle/Dolina TS
Comune di Gradara PU
Fondazione Carifano
Confcommercio - Marche nord
BCC FANO

Collaborazioni e partners

Comitato di Assaggio Professionale OLEA
I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro
Ass.ne Viandanti dei Sapori
Alberghi Consorziati Fano
Club E. Mattei - Protezione Civile Fano

Media partner



GRAN GALÀ DELL'OLIO 2024

L'ORO D'ITALIA®

E DEL MEDITERRANEO

FANO **è** EXTRA 20-21 APRILE
Fano Centro Storico

www.olea.info, www.oroitalia.info - segreteria@olea.info

Il Gran Galà dell'Olio L'Oro d'Italia e del Mediterraneo 2024 Fanoéxtra

Per un week end Fano diventa la capitale mediterranea
dei migliori oli extravergini di oliva.

Il Gran Galà dell'Olio - L'Oro d'Italia e del Mediterraneo 2024 - EXPOLEA, nel nome di O.L.E.A. renderà per due giorni Fano, la storica e ridente città adriatica, la Fanum Fortunae simbolo della romanità, di Vitruvio e del Lisippo, dell'Arco di Augusto porta della Consolare Flaminia, della importante cantieristica e della celebre marineria e del più antico e dolce Carnevale d'Italia, la capitale dei migliori oli extravergini d'Italia e del Mediterraneo.

Un appuntamento dedicato ai produttori e un'occasione, unica e ghiotta, per tutti gli appassionati e cultori dell'olio extravergine di oliva, per le tante iniziative proposte da O.L.E.A. anche per questa edizione.

Il Gran Galà dell'Olio, edizione 2024, è il maggiore evento della scuola di assaggio O.L.E.A., in cui protagonista assoluto è l'olio ricavato dalle olive assieme ai suoi interpreti principali, ovvero coloro che l'olio lo producono: Olivicoltori e Frantoiani che verranno premiati per i loro eccellenti risultati, ottenuti anche in questa campagna olearia.

L'edizione 2024, oltre alla giornata dedicata alle premiazioni dei migliori oli partecipanti ai Concorsi, prevede l'allestimento della 3ª edizione di EXPOLEA - Il Salotto dell'Olio, una vera e propria piccola Fiera dell'Olio, che vedrà la presenza di importanti aziende del territorio e d'Italia, con i loro migliori oli e prodotti.

Due giornate speciali per gioire insieme ai produttori e celebrare gli straordinari risultati da loro raggiunti grazie alla passione per il proprio lavoro, ampiamente dimostrati dall'eccellenza degli oli premiati.

La manifestazione, organizzata con la regia di O.L.E.A., è svolta con la collaborazione del Comune di Fano, con il patrocinio del M.A.S.A.F. – Ministero dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e delle Foreste, della Regione Marche, del Consiglio Regionale Marche, della Provincia di Pesaro e Urbino, della Fondazione Cassa di Risparmio di Fano, della B.C.C. di Fano e di altri enti e istituzioni, la collaborazione dell'Associazione Viandanti dei Sapori e dell'Istituto Tecnico Agrario A. Cecchi di Pesaro.

Diamo appuntamento al **Gran Galà dell'Olio 2024** ricca di tante attività aperte al pubblico: convegni, premiazioni, incontri, assaggi, laboratori sensoriali, presentazioni ed iniziative promozionali rivolte ad assaggiatori professionali, ai produttori, agli appassionati e anche ai bambini.

Un weekend all'insegna dell'eccellenza.

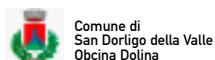
L'Organizzazione O.L.E.A.

CON LA COLLABORAZIONE

PATROCINI



PATROCINIO E CONTRIBUTO



COLLABORAZIONI



SPONSOR TECNICO

MEDIA PARTNER





O.L.E.A. – A.P.S. dal 1995 la Scuola internazionale di assaggio

A favore della cultura dell'olio extravergine di oliva.

Con i suoi 29 anni di attività ufficiale, è annoverata tra le poche associazioni e scuole per assaggiatori di olio tra le più qualificate a livello nazionale e internazionale, nella formazione degli assaggiatori professionali, nella promozione della cultura dell'olio extravergine di qualità a favore dei produttori, dei consumatori e delle nuove generazioni, per farne conoscere le caratteristiche organolettiche e le proprietà salutistiche.

La propria attività è completata dall'organizzazione di concorsi di oli, regionali, nazionali e internazionali, al fine di migliorare la qualità degli oli extravergini di oliva e dare un servizio agli operatori e consumatori.

Partecipa ad eventi e promuove manifestazioni promozionali e mostre.

O.L.E.A. ha sede legale presso il prestigioso Istituto Tecnico Agrario "A. Cecchi" di Pesaro e la sua sede operativa a Fano PU, è dotata di un proprio Comitato professionale di assaggio riconosciuto dal ex Mi.P.A.A.F. (ora M.A.S.A.F.) che svolge attività nella sua Sala di assaggio ubicata a Jesi AN e, con le sue delegazioni o gruppi di assaggiatori, opera in Italia e all'estero.

Statuto, organigramma e Direttivo sono nel sito:

www.olea.info





GLI APPUNTAMENTI

SABATO 20 APRILE

ore 15.30 -19.30 Pinacoteca San Domenico - Via Arco d'Augusto

ore 15.00 -17.00 **TAVOLA ROTONDA**

SOSTENIBILITA' DELL'OLIVICOLTURA – idee, proposte e soluzioni

ore 17.00 -19.30 **GRAN GALA' DELL'OLIO 24 - cerimonia di premiazione dei concorsi** Il Festival dei Migliori Oli d'Italia e del Mediterraneo

ore 20.30 **CENA DI GALA - L'Oro nel Piatto**
Ristorante Alla Lanterna di Fano

DOMENICA 21 APRILE

ore 9.00 -19.30 Area Pincio - Arco d'Augusto

ore 10.00 **EXPOLEA – IL SALOTTO DELL'OLIO**

3[^] Mostra mercato dei migliori oli d'Italia e del Mediterraneo e dei prodotti enogastronomici e tipici locali;

Incontri, mostre, presentazioni, degustazioni guidate e assaggi.

SABATO 20 APRILE

ore 15.00 - 19.30 **Pinacoteca San Domenico** - Via Arco d'Augusto

GRAN GALA' DELL'OLIO – FANOEXTRA 2024

“ALL’INSEGNA DELL’ECCELLENZA “

Il Festival dei migliori oli d'Italia e del Mediterraneo

ore 15.00 **TAVOLA ROTONDA**

“SOSTENIBILITA' DELL'OLIVICOLTURA – idee, proposte e soluzioni“

Problematiche e soluzioni possibili per la sostenibilità di un settore in costante difficoltà produttiva.

Moderatore: **Luigi Caricato** – Direttore di Olio Officina

Intervengono:

Enrico Maria Lodolini – Università Politecnica delle Marche - Docente di arboricoltura e olivicoltura

Giuseppe Lopriore – Università degli Studi di Bari - Ricercatore in arboricoltura e coltivazioni arboree

Gaetano Ugo Agostini – Presidente Consorzio di Tutela Olio I.G.P. Marche

Francesco Baldarelli – Presidente Consorzio di Tutela Olio D.O.P. Cartoceto

Giuseppe Colantoni – Agronomo – Consulente ed esperto nel settore olivicolo

Salvatore Moffa – Imprenditore olivicolo – Torremaggiore FG

Renzo Ceccacci – Presidente OLEA

Partecipa – **Andrea Maria Antonini** - Assessore Agricoltura Regione Marche

ore 17.00 **APERTURA MANIFESTAZIONE**

Inno di Mameli (*Canto degli Italiani*) eseguito dal Coro **“Una Scuola Tra le Note”** della Scuola elementare *F.Tombari di Bellocchi di Fano, diretto dal M^o. Giorgio Caselli.*

Olio ambasciatore junior - *Omaggio della bottiglia de l'Olio Ambasciatore, ai bambini del coro.*

SALUTO DI BENVENUTO ai produttori da parte delle autorità e degli organizzatori

On. Mirco Carloni - Presidente Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati

Renzo Ceccacci - Presidente O.L.E.A.

Massimo Seri - Sindaco del Comune di Fano

Etienn Lucarelli - Assessore al Turismo e agli Eventi del Comune di Fano

Carla Cecchetelli - Presidente Consiglio Comunale di Fano

Giuseppe Paolini - Presidente Provincia di Pesaro e Urbino

Giorgio Gragnola - Presidente Fondazione Cassa di Risparmio di Fano

ALTRE AUTORITÀ INVITATE

S.Ecc. Monsignor Andrea Andreozzi - Vescovo di Fano

S.Ecc. Emanuela Saveria Greco - Prefetto Pesaro - Urbino

Dino Latini - Presidente Consiglio Regione Marche - Assemblea Legislativa

Francesco Acquaroli - Presidente Regione Marche

Andrea Maria Antonini - Assessore Agricoltura Regione Marche

Stefano Aguzzi - Ass.re al Lavoro, Urbanistica, Ambiente e Prot.ne Civile Regione Marche

Francesco Baldelli - Ass.re Infrastrutture, Lavori pubblici e Viabilità Regione Marche

Luca Serfilippi - Consigliere Regione Marche
Romualdo Rondina - Presidente BCC di Fano
Amerigo Varotti - Direttore Confcommercio Marche Nord

.... e altre importanti autorità e personalità nazionali, regionali e locali.

ASSEGNAZIONE PREMI E RICONOSCIMENTI

PREMIO ANTONIO RICCI - 7[^] edizione 2024 - Assegnato al **Prof. Francesco Visioli**.

Consegna il premio la Sig.ra **Alessandra Bacchelli Ricci**

PREMIO ETTORE FRANCA - 4[^] edizione 2024 - Assegnato alla **Prof.ssa Tullia Gallina Toschi**. Consegna il premio la **Prof.ssa Grazia Calegari Franca**

OLIO DELLA SOLIDARIETÀ 2024

Cerimonia di donazione degli oli dei concorsi O.L.E.A., a favore della **Mensa Opera Padre Pio** di Fano e della **Fondazione Lega del Filo d'Oro O.N.L.U.S.**, a nome di tutti i produttori aderenti alla edizione 2024;

La simbolica bottiglia de “**L'Olio della Solidarietà**”, sarà consegnata al **Sig. Mauro Guerri** - Presidente dell'Opera padre Pio di Fano e al **Dott. Rossano Bartoli**, Presidente Fondazione Lega del Filo d'Oro.

Agli enti benefici di cui sopra, O.L.E.A. consegnerà una consistente fornitura di olio derivante dai propri Concorsi, per l'utilizzo presso le proprie mense, a favore dei loro assistiti.

OLIO AMBASCIATORE 2024

Cerimonia di consegna della bottiglia celebrativa de **L'Oro d'Italia** alle autorità e alle personalità della cultura intervenuti, risultato di un blend esclusivo e unico, composto da tutti gli oli extravergini di qualità (circa 300), presentati ai Concorsi 2024.

CERIMONIA UFFICIALE DI PREMIAZIONE:

Assegnazione dei Premi e Riconoscimenti dei Concorsi;

- 15° Premio nazionale «**L'ORO D'ITALIA**»

-13° Premio internazionale «**L'ORO DEL MEDITERRANEO**»

Voce ai produttori per interventi o proposte.

Ringraziamenti e saluti di arrivederci alla edizione 2025.

Coordinamento: **Giorgio Sorcinelli** - Direttore O.L.E.A.

Presentatore: **Massimo Foghetti** - Giornalista

Segreteria, accoglienza e allestimento evento:

Segreteria e collaboratori O.L.E.A.

Servizio di assistenza agli ospiti a cura del

CB Club Mattei - Protezione Civile di Fano



SABATO 20 APRILE

SERATA CONVIVIALE CON I PRODUTTORI

ore 20.30 / **RISTORANTE ALLA LANTERNA**
Strada Adriatica Sud Metaurilia, n. 78 - FANO

CENA DI GALA - L'ORO NEL PIATTO

L'Oro d'Italia sposa il Pesce dell'Adriatico

Menu a base di pesce del pescato fanese e dei prodotti del territorio.

Causa il numero di posti disponibili, la cena è riservata ai produttori premiati e alle autorità ospiti.

DOMENICA 21 APRILE

ore 9.00 - 19.30 / Area Pincio - Arco d'Augusto

ore 10.00 - **INAUGURAZIONE EXPOLEA – IL SALOTTO DELL'OLIO**

3^a Mostra mercato dei migliori oli d'Italia e del Mediterraneo e dei prodotti enogastronomici e tipici locali;

Alla presenza degli Organizzatori e delle Autorità

Esibizione del Corpo Bandistico Città di Fano

I Produttori incontrano il pubblico (*Partecipano aziende provenienti dal territorio provinciale, regionale, nazionale e internazionale*).

Incontri, mostre, presentazioni, corsi, degustazioni guidate e assaggi.

IL SALOTTO DELL'OLIO

ATTIVITA' DI DEGUSTAZIONE / Tutto il giorno

PANE & OLIO... AL PINCIO

La merenda più salutare e gustosa della storia

Mostra degli oli dei Concorsi L'Oro d'Italia e del Mediterraneo

Mostra dei pani tipici del territorio offerti da Fornerie Longhini e dei pani pugliesi

CULTIVAR A CONFRONTO – Alla scoperta degli **premiati**, agli stands dei produttori.

I BAMBINI E L'OLIO – assaggiatori in erba I bambini incontrano l'olio, assaggi guidati

IL NASINO D'ORO – Gioco olfattivo a premi per bambini, per riconoscere i pregi e difetti dell'olio.

ALTRE ATTIVITA' COLLATERALI

Ore 10.00 - **"PEDALIAMO IN CITTA'"** - Pedalata cittadina per famiglie e bambini. a cura dell'Ass.ne **"Prima del tempo"** e **"For-Bici"**

Ore 16.00 - **"I PIATLÉT: TRA IL SACRO E IL PROFANO"**

a cura dell'Ass.ne Cult. **La Via della Seta**

Passeggiata tra i vicoli e le bellezze della città di Fano

Ore 16.00 – 19.00 – **Esibizione Gruppo Folk Li Matti di Montecò**

MOSTRA D'ARTE

Esposizione di opere artistiche. A cura dell'Ass.ne Culturale **PRO ART**

Pittrici: **Angela Balducci, Alba Dolci, Maria Rita Meloni**

Scultore: **Enrico Di Cecco**

MOSTRA FOTOGRAFICA "OLEA, L'OLIVO E L'OLIO"



Domenica 21 Aprile 2024
Fano - Pincio

Prima del tempo e For-Bici
organizzano:

“PEDALIAMO IN CITTÀ”
Pedalata cittadina per famiglie e bambini

Ritrovo e iscrizioni: ore 10.00
Partenza: ore 10.30



Adesioni e Pre-Iscrizioni entro il 18 Aprile

Info: **Prima del Tempo: 393 3603866** 

Contributo per spese assicurative: **5 € Adulti** (non soci FIAB)
gratuito per i minori di 14 anni

Percorso facile per tutti a cura di For-Bici

OSPITI D'ONORE E SOSTENITORI DI O.L.E.A. INVITATI

Riccardo Rossini - Dirigente dell'Istituto Agrario "A. Cecchi" di Pesaro

Chiara Fiorucci - Vice Preside dell'Istituto Agrario "A. Cecchi" di Pesaro

Eva Pettinari - Dirigente della Scuola elementare F. Tombari di Bellocchi di Fano

Giuseppe Lopriore - Università degli Studi di Bari - Ricercatore in arboricoltura e coltivazioni arboree

Tullia Gallina Toschi - Prof.ssa ordinaria - Dip.to Scienze e Tecnologie Agro Alimentari - UNIBO

Francesco Visioli - Prof. Associato di Nutrizione Umana - Dip. Medicina Molecolare Università di Padova

Enrico Maria Lodolini - Università Politecnica delle Marche - Docente di arboricoltura e olivicoltura

Amerigo Varotti - Direttore Confcommercio Marche Nord

Alfredo Antonaros - Giornalista, enogastronomo

Emilio Di Pumpo - Sindaco del Comune di Torremaggiore FG

Filippo Gasperi - Sindaco del Comune Gradara PU

Mauro Falcucci - Sindaco del Comune di Castelsantangelo sul Nera - MC

Sandy Klun - Sindaco del Comune di San Dorligo della Valle/Dolina TS

Antonio Ghersinic - Assessore Comune di San Dorligo della Valle/Dolina TS

Lorenzo Grilli - Sindaco del Comune di Montegridolfo RN

Gianfranco Mazzanti - Pres.te Fondazione Agraria Cante di Montevecchio - Fano

Marco Musmeci - Assessore alla Cultura del Comune di Montegridolfo RN

Ester Geissa Đuric - Agroturist Dignano-Vodnjan Croazia

Sanja Žužic - Direttrice Ufficio Turistico Tar-Vabriga Croazia

Roberta Stojnic - Presidente Comunità degli Italiani - Tar-Vabriga Croazia

Rossano Bartoli - Presidente Fondazione Lega del Filo d'Oro

Stefano Ponzetti - Part & Services Sales and Academy Manager - Perialisi Circular Thinking

Francesco Cherubini - Giornalista - Direttore rivista L'Olivo News

Olivi Saverio - Presidente CB E. Mattei - Protezione Civile di Fano



L'Ass. Cult. "La Via della Seta", nell'ambito dell'evento "il Gran Galà dell'Olio", organizzato da Olea, propone

“I Piatlét: tra il sacro e il profano”

domenica 21 aprile 2024

Andiamo a conoscere un quartiere di Fano, tra i più caratteristici per storia, vita e colori, guidati da Manuela Palmucci.



- Ore 16 - Ritrovo in Via Garibaldi, 110
- Ore 16,15 inizio visita guidata.
- Ore 17.30 rientro al Pincio per degustazione Pane, Olio e non solo.

Info e Prenotazione obbligatoria al 329 8213875 (Mauro). Costo €10.

ELENCO DEI PRODUTTORI PARTECIPANTI

CON I SEGUENTI PRODOTTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, OLIVE, DOLCI, MIELE, FORMAGGI, CONFETTURE, FARINE, VINI E PASTA, ERBE AROMATICHE E OFFICINALI, COSMESI.

OLEA	Fano	PU	Marche
Agroturist Vodnjan	Dignano/Vodnjan Istria		Croazia
I.I.S. - Ist. agrario "A. Cecchi"	Pesaro	PU	Marche
Consorzio Olio DOP Cartoceto	Cartoceto	PU	Marche
Oleificio Corazza	Rimini	RN	Emilia Romagna
Frantoio Busca	Fano	PU	Marche
Frantoio Marcolini	Monteciccardo	PU	Marche
Az. agr. Federica Pagliari	Montefelcino	PU	Marche
Az. agr. Bio Megna	Peglio	PU	Marche
Agribiologica Costantino - S.C.A.	Torremaggiore	FG	Puglia
Az. agr. Domenico Montagna	Fano	PU	Marche
Az. agr. Monsignore	Fasano	BR	Puglia
Az. agr. Michele Visconti	Torremaggiore	FG	Puglia
Az. agr. I Tre Filari	Recanati	MC	Marche
Az. agr. Salvatore Moffa	Torremaggiore	FG	Puglia
Az. agr. Quaranta	Torremaggiore	FG	Puglia
Az. agr. Passo della Palomba	Todi	PG	Umbria
Az. agr. Spaccavento	Molfetta	BA	Puglia
Az. agr. Francesco Leonetti	Andria	BT	Puglia
Az. agr. Marinoil di A. Marinelli	San Severo	FG	Puglia
Az. Agr. M. Luisa Grestini	Fossombrone	PU	Marche
Az. agr. Santylè	Montefelcino	PU	Marche
Marinelli Formaggi e Salumi			Marche
Valentino Prodotti Biologici	San Lorenzo in Campo	PU	Marche
Apicoltura Oliva Frédéric Ugo	Mombaroccio	PU	Marche
Fond. Agr. Cante di Montevecchio	Fano	PU	Marche
A.N.T. - Sezione di Fano	Fano	PU	Marche
Ass. Prima del Tempo - For Bici	Colli al Metauro - Fano	PU	Marche



La cura del territorio dà sempre buoni frutti

Il nostro territorio merita il meglio, per questo da sempre **siamo vicini ai produttori e a tutti i professionisti che si prendono cura delle nostre eccellenze.**

BCC Fano promuove il rispetto per la sostenibilità e ti **supporta nel processo di transizione ecologica con la piattaforma CRIF ESG**. Scopri insieme a noi lo score ESG della tua azienda!



Accedi a www.fano.bcc.it/obiettivo-esg
compila il **questionario**, scopri il
tuò score ESG* e scarica il tuo report



GRUPPO BCC ICCREA

territorio.esg@fano.bcc.it

 WhatsApp 335.7620956

www.fano.bcc.it

Longhin 
1 1 8

PANIFICIO PASTICCERIA A FANO



Sambughi Assicurazioni Fano



Via Montecucco, 1 - Terre Roveresche (PU)

Tel. 0721970502 - 3337843825

e-mail: marcoroberti63@gmail.com



Bellocchi di Fano (PU) Italy

Via I Strada, 41 tel. +39 0721854689

GRAN GALÀ DELL'OLIO 2024

L'ORO D'ITALIA®

E DEL MEDITERRANEO

FANOèXTRA

20-21 Aprile
Fano Centro Storico

www.olea.info, www.oroditalia.info - segreteria@olea.info



INFO E CONTATTI

O.L.E.A. c/o I.I.S. A. Cecchi
Via Caprile, 1 - Pesaro

E.mail:

segreteria@olea.info
concorsi@olea.info

Web: www.olea.info

Direzione e Coordinamento

338 832 8092 - 347 017 6041

Segreteria produttori

329 126 9696 - 338 779 8125

Segreteria Fiera EXPOLEA

393 5146483

Ufficio Stampa

392 993 2485

ufficiostampaolea@gmail.com
francesca.fortuni@gmail.com

PRENOTAZIONI ALBERGHI

Alberghi Consorziati Fano
0721-827376

e.mail info@fanonline.it

IL PROGRAMMA DETTAGLIATO
SUL SITO WWW.OLEA.INFO



O.L.E.A.

