

LEONE D'ORO 2019

An aerial photograph of a coastal town built on a lush green hillside. The town features numerous buildings with terracotta roofs and is surrounded by dense vegetation. In the background, a large, calm blue lake stretches across the middle ground, with majestic mountains rising on the far shore under a clear blue sky with scattered white clouds.

L'EVENTO, LA PREMIAZIONE, LA FESTA

10-11 Maggio 2019



LA STORIA

UN TESORO DA PROTEGGERE E VALORIZZARE

.....
Sono passati 4000 anni da quando in Italia sono comparsi i primi oliveti. Da allora l'olio d'oliva si è legato indissolubilmente alla nostra Cultura.

Le nostre regioni, da nord a sud, con oltre 450 varietà di olivi, custodiscono ben il **42% della biodiversità olivicola mondiale**.

Gli olivicoltori sono gli ultimi custodi a tutela di un immenso patrimonio paesaggistico che in Italia è tra i principi fondamentali della Costituzione.

Un patrimonio inestimabile che può creare opportunità di lavoro anche tramite il turismo esperienziale.

Un vero e proprio tesoro da valorizzare e da proteggere, investendo sulla produzione di alta qualità.

Perché l'olio EVO è il protagonista della Dieta Mediterranea e, arricchendo i piatti di note e profumi, solo se di alta qualità, è anche un prezioso alleato per il nostro benessere.

IL CONCORSO

XXVIII LEONE D'ORO

UNA VETRINA SOLO
PER I MIGLIORI
EXTRAVERGINE
DEL MONDO

LA VALORIZZAZIONE
DELLA BIODIVERSITÀ

IL SOSTEGNO
AI PRODUTTORI

LE OPPORTUNITA'
DI VENDITA
DIRETTA

Eccoli gli obiettivi del Concorso Internazionale dedicato all'olio extra vergine d'oliva " Leone d'Oro dei Mastri Oleari".

Un concorso storico, arrivato alla ventottesima edizione con una veste tutta nuova grazie alla direzione di O'Live & Italy.

Il Leone d'Oro ha a cuore la qualità, la gente e i luoghi dell'olio, la cultura .

Gli oli sono valutati in assoluta trasparenza da un Panel professionale riconosciuto del Mipaaf e coordinati dalla Capo Panel Maria Paola Gabusi.

Un Concorso molto selettivo e completamente indipendente.

I nostri unici sponsor sono gli olivicoltori che partecipano.

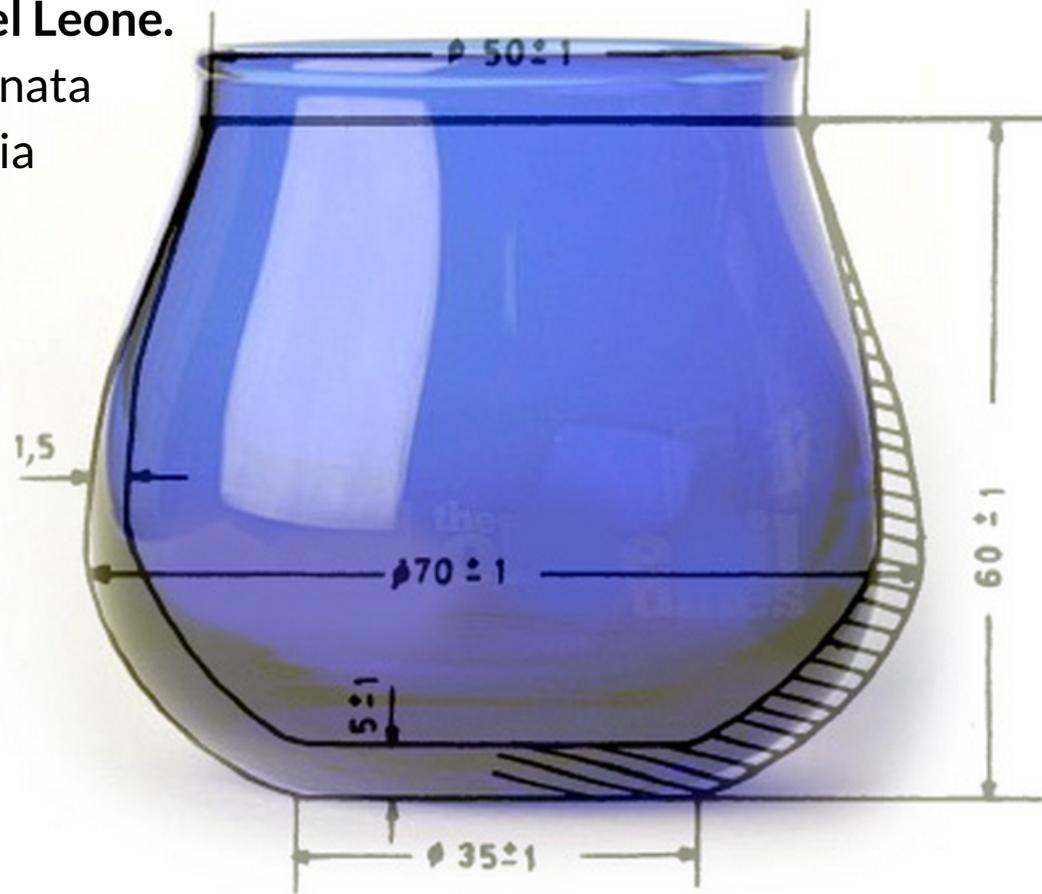
LA FINALE

26 e 27 APRILE 2019

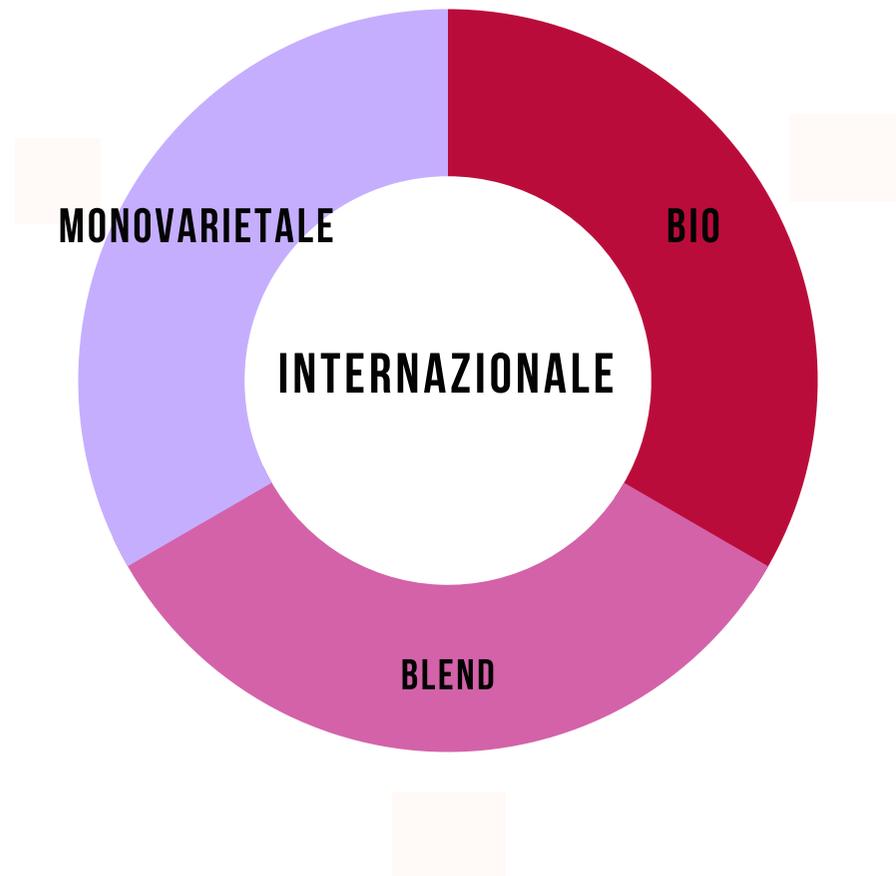
Otto Capo Panel, riconosciuti a livello internazionale e dalla comprovata esperienza, si riuniranno per decretare l'olio vincitore tra i **6 finalisti per categoria**, precedentemente selezionati dal panel del Leone.

In un'ottica di serietà e rigore, verrà assegnata **UNA SOLA** medaglia d'oro per categoria e la **GRAN** Menzione per i FINALISTI.

Una
premiazione volta
a valorizzare
l'eccellenza e la
biodiversità.



LE 5 CATEGORIE



Leone d'Oro Kids



Sei oli finalisti dal fruttato leggero e medio saranno sottoposti al palato e all'attento giudizio di una una delle giurie popolari piu'esigenti : venti bambini di una 4a elementare! Dopo una breve lezione introduttiva alla cultura dell'olio e ad un assaggio comparativo tra un olio della grande distribuzione e uno di alta qualità, **i bambini assaggeranno gli oli e compileranno una scheda di gradimento.**

Leone d'Oro Best Packaging



Il packaging di un prodotto è importantissimo perchè influisce sulla prima impressione del consumatore.

Un prodotto è ben confezionato quando è in grado di conquistare, comunicare e vendere.

A giudicare queste importanti qualità e ad assegnare il primo premio, ci sarà una giuria composta da pubblicitari, designers, artisti, fotografi e illustratori.

Leone d'Oro Social



Le passioni vanno condivise. Ancora di più quando **la forza della condivisione** può arrivare a coinvolgere persone che comunicano per professione. Sarà questo il compito degli assaggiatori Social, portare al di fuori del circuito professionale l'esperienza e le sensazioni di una giornata dedicata all'olivocultura e alle tecniche di assaggio. Perché crediamo che **gusto**, conoscenza ed **eccellenza non debbano avere confini**.

Agricoltura Eroica Femminile



Donne forti, che amano quello che fanno e non si arrendono di fronte a condizioni ambientali e di lavoro particolarmente difficili. Una scelta di vita, un diverso approccio alla natura e al territorio. E la voglia di condivisione, ancora una volta
Con questo concetto si può riassumere l'importante significato che si cela dietro il premio Agricoltura Eroica Femminile. **Un premio rivoluzionario, che guarda al futuro.**

Leggi le loro Storie

LA FESTA DEI PRODUTTORI ...

.....

VENERDI' 10

SABATO 11 MAGGIO 2019

Due giorni di assaggi guidati dei campioni piu' interessanti , per permettere ai produttori di conoscere e confrontarsi con i migliori oli del mondo. Orgoglio e stimolo, cultura e divertimento

Assaggi guidati gratuiti su prenotazione, aperitivi sparsi, musica e chiacchiere.

Nessun dress code, nessun discorso istituzionale, Non prendetevi altri impegni, regalatevi una piccola vacanza sul Lago di Garda

LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE



LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE

.....

SABATO 11 MAGGIO 2019 ore 18

La cerimonia di premiazione è un evento molto importante.

Per questa ragione si terrà nell'uliveto della sede di O'Live & Italy, per questo ci saranno un po' di parole (le mie) ma non troppe, ci saranno i premi, ci saranno i premiati, ci sarà buon vino per festeggiare e poi ci sarà bella musica e tempo per ascoltare, chiacchierare e ballare. Vorrei regalarvi il Tempo per godere della festa. Che non finirà prima del giorno dopo ;-)

LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE



LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE

LA LOCATION

olive & Italy
WE SHARE YOUR PASSION

Tre case risalenti al 1200,
immerse in un ettaro di
uliveto secolare e avvolte
dalle fragranze e dai colori
del paesaggio circostante.

La vista che spazia
fino all'orizzonte.

Un luogo meraviglioso,
unico nel suo genere,
sede dell'associazione
O'Live Italy.

**Una location esclusiva,
proprio come l'evento che
andrà ad ospitare.**

www.maripaqueendom.com



LA FESTA E LA PREMIAZIONE

IL PROGRAMMA



VENERDI' 10 MAGGIO

ORE 10:00 Influencers, Giornalisti, Artisti, Chef, saranno invitati a seguire una lezione introduttiva sulla degustazione professionale, al termine metteranno in pratica quanto appreso e decreteranno il **Leone d'Oro Social**

ORE 14:00, 16:00, 18:00 “Il Vostro olio raccontato da Noi”: Degustazioni guidate degli oli classificati e vincitori , in open-panel, registrazione obbligatoria e gratuita

ORE 19:00 aperitivo in musica
CENA libera

SABATO 11 MAGGIO

“Il Vostro olio raccontato da Noi”:
Degustazioni guidate degli oli classificati e vincitori , 6 oli in open-panel, registrazione obbligatoria e gratuita

ORE 18:00
LE PREMIAZIONI !

ORE 19:30 Aperitivo.

ORE 20:00-24:00 Pane, salame e formaggio...Brindisi, musica, chiacchiere nell'uliveto . Fino a tardi...

LOS ARBOLES
OYE EL CIELO
SI TE CORTAMOS
EL CIELO
TUMBARA'

(INDIOS TAIROMA, BOGOTÀ)

GLI ALBERI
TENGONO IL CIELO
SE LI TAGLIEREMO
IL CIELO
CADRA'



CONTATTI

Maria Paola Gabusi

Associazione O'Live & Italy

V.Firenze,10

25088 Toscolano Maderno (Bs)

leonodoro@oliveitaly.it

tel.+39 3478784699

