

GUIDA OLI D'ITALIA 2023

Gambero Rosso S.p.A.
Via Ottavio Gasparri, 13/17 00152 Roma
tel. 06 551121 – olio@gamberorosso.it



Vi preghiamo di compilare il questionario in ogni sua parte, e restituirlo firmato

entro il 14 novembre per aderire alla selezione di Oli d'Italia 2023

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, mail del responsabile commerciale

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

anno di fondazione dell'azienda

TIPO AZIENDA:

commerciale agricola
 cooperativa

numero soci

**(Dato da compilare pena l'esclusione)
Indicare i quintali di produzione annua di olio (dato indispensabile per l'adesione)**

Quintali.....

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

si no

n. camere:

alloggio: ristorante:

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 **segnalarci gli oli** che invierai per le selezioni della **campagna olearia 2022:**

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?

Producez **Olive da Mensa?**

SI[] NO[]

Di quale cultivar?

[Facebook indirizzo web pagina aziendale o contatto \(es. www.facebook.com/ilgamberorosso \)](#)

Twitter nome pagina aziendale (es. www.twitter...)

Instagram nome pagina aziendale (es. www.instagram...)

Il trattamento dei dati che Vi riguardano viene svolto nell'ambito della nostra banca dati e nel rispetto di quanto stabilito dalla legge RE.UE 679/2016 sulla tutela dei dati personali: [informativa sulla Privacy](#). 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

GUIDA OLI D'ITALIA 2023

OLIO 1

nome dell'olio

TIPO DENOMINAZIONE:

Dop Igp

nome denominazione

TIPOLOGIA:

bio denocciato
 tradizionale non filtrato

altro

num. bottiglie e **quintali prodotti all'anno:**

CULTIVAR IN PERCENTUALE:

nome cultivar percent.

nome cultivar percent.

nome cultivar percent.

nome cultivar percent.

(dato obbligatorio)

prezzo al pubblico Iva inclusa (specificare formato)

FRUTTATO:

leggero

medio

intenso

OLIO 2

nome dell'olio

TIPO DENOMINAZIONE:

Dop Igp

nome denominazione

TIPOLOGIA:

bio denocciato
 tradizionale non filtrato

altro

num. bottiglie e **quintali prodotti all'anno:**

CULTIVAR IN PERCENTUALE:

nome cultivar percent.

nome cultivar percent.

nome cultivar percent.

nome cultivar percent.

(dato obbligatorio)

prezzo al pubblico Iva inclusa (specificare formato)

FRUTTATO:

leggero

medio

intenso

OLIO 3

nome dell'olio

TIPO DENOMINAZIONE:

Dop Igp

nome denominazione

TIPOLOGIA:

bio denocciolato
 tradizionale non filtrato

altro

num. bottiglie e **quintali prodotti all'anno:**

CULTIVAR IN PERCENTUALE:

nome cultivar percent.

nome cultivar percent.

nome cultivar percent.

nome cultivar percent.

(dato obbligatorio)

prezzo al pubblico Iva inclusa (specificare formato)

FRUTTATO:

leggero

medio

intenso

Importante!

se il vostro olio non è ancora pronto

e non volete inviare schede provvisorie

mandate subito il Questionario Azienda e

il Modulo di Adesione per assicurarvi

la partecipazione, come lo scorso anno

infatti potremo accettare un numero

limitato di aziende.

Il Questionario compilato (e schede olio)

verrà accettato e confermato

esclusivamente se inviato insieme al

Modulo di Adesione obbligatorio.

Gambero Rosso S.p.A.

Sede: Via Ottavio Gasparri, 13/17 - 00152 Roma - Tel. +39 06 551121 - www.gamberorosso.it

C.F./P.IVA 06051141007 - CCIAA/REA: RM/948646 – Codice Destinatario RWB54P8

Capitale Sociale Euro 10.322.155,00 int. Versato

Modulo di Adesione 13ma edizione della “Guida Oli d’Italia del Gambero Rosso 2023”

MODULO DI ADESIONE OBBLIGATORIO

Ragione Sociale _____

Indirizzo _____

Città _____ CAP _____ Prov. _____ Regione _____

Telefono _____ Partita Iva _____ Codice univoco _____

Responsabile legale _____

Tel. _____ e-mail _____

La vostra azienda invia i propri Oli per partecipare alla selezione dei migliori Oli d’Italia che saranno pubblicati sulla Guida

Oli d’Italia del Gambero Rosso 2023, **la fase di selezione non comporta nessun impegno economico.**

Al contempo la vs azienda si impegna sin da ora, in caso di conferma, da parte di Gambero Rosso, della pubblicazione della scheda dell’azienda olearia con uno o più oli selezionati a partecipare economicamente alla divulgazione della Guida Oli d’Italia 2023 con il **contributo spese di € 300,00 + iva di legge**. Le modalità di pagamento verranno fornite con la comunicazione di avvenuta selezione e contestualmente dovrete effettuare il pagamento.

La quota di adesione dell’azienda selezionata dà diritto a:

Ø ricevere n. 10 copie della guida Oli 2023, presso un unico indirizzo;

Ø utilizzo della grafica realizzata da Gambero Rosso per il premio conseguito dalla vostra azienda per tutte le categorie di Una/Due/Tre Foglie o per i premi speciali, per le azioni di comunicazione per un anno dalla data dicomunicazione.

Ø progetto di comunicazione mirato alla promozione e condivisione dei valori dei vostri prodotti (Community olio, mailing ristoranti, Premium Gambero Rosso, eventi).

L’autorizzazione all’utilizzo della grafica realizzata da Gambero Rosso è condizionata all’osservanza di quanto segue:

- 1) la grafica potrà essere utilizzata solo per le bottiglie contenenti l’olio premiato.
- 2) grafica e dimensioni di cui in allegato;
- 3) la grafica non potrà essere utilizzata insieme a bollini di altre guide.
- 4) Specifichiamo infatti che la grafica viene assegnata al singolo prodotto e non all’azienda dalla quale proviene, e l’apposizione della stessa con modalità difformi da quelle sopra indicate costituisce violazione dei diritti di Gambero Rosso S.p.A.

PER ADESIONE

Data e Firma del legale rappresentante