



Gentile Produttore,

Gambero Rosso presenta la **13a edizione della Guida Oli d'Italia – i migliori extravergine.**

Quinta edizione in doppia lingua Italiano/Inglese, che **uscirà nella prossima primavera** e che sempre più si rivela essere un utile strumento per i consumatori e gli operatori gastronomici nell'individuazione dei migliori oli extravergine di qualità in commercio e un prezioso mezzo di comunicazione e promozione del prodotto e della cultura dell'olio extravergine di oliva, **in Italia e all'estero.**

IMPORTANTE

La partecipazione alla selezione non comporta nessun impegno economico. Per partecipare è obbligatorio compilare e sottoscrivere il modulo di adesione.

La pubblicazione della vostra azienda nella guida Oli d'Italia 2023 impegna le aziende ad un contributo di 300 € + Iva (vedi modulo di adesione allegato).

Chi non compila il Modulo di Adesione non verrà ammesso neppure alle selezioni.

I criteri di selezione sono i seguenti:

- 1. qualità e provenienza italiana** delle olive, **assenza di difetti, valutazione organolettica**
- 2. quantitativo minimo di produzione totale annua 10 quintali di olio**
- 3. possibilità di presentare al massimo 3 diverse etichette** (bottiglie ciascuna in 3 esemplari da 0,5 lt) nei tempi e nei modi che comunicheremo a novembre.

Se desideri partecipare alle selezioni per la guida, ti preghiamo di **compilare per intero il Modulo di Adesione, il Questionario con le informazioni aziendali e la Scheda con la descrizione dell'olio o degli oli che trovi in allegato** (all. 1) e di inviarli via mail all'indirizzo olio@gamberorosso.it.

La scheda olio può essere inviata anche al momento dell'invio dei campioni (se il vostro olio non è ancora pronto e definito nelle caratteristiche), ovvero nella seconda fase da comunicare, mentre **è prioritario fin da ora inviare il Questionario Azienda e il Modulo di Adesione perché come lo scorso anno la partecipazione sarà riservata ad un numero limitato di aziende.**

Per il terzo anno tutte le selezioni/degustazioni si svolgeranno presso la nostra sede di Roma.

Se desideri avere maggiori informazioni puoi rivolgerti via mail alla Redazione Olio del Gambero Rosso: olio@gamberorosso.it o **tel. 06 55112324 cel. 333 9980482 (ore 9.00-13.00)**

La selezione degli oli extravergine ai fini della pubblicazione in Guida avverrà solo dopo la degustazione dei prodotti da parte della commissione tecnica di assaggio e sarà a totale discrezione della redazione del Gambero Rosso.

Gambero Rosso si riserva la scelta di non pubblicare extravergine che ottengano un punteggio inferiore a 75/100.

Come da legge, gli oli di oliva che risulteranno avere uno o più "difetti" non verranno giudicati né pubblicati.

Roma, ottobre 2022

Gambero Rosso S.p.A.

Sede Via Ottavio Gasparri, 13/17 | 00152 Roma | Tel. +39 06 551121 | www.gamberorosso.it
Codice Fiscale/Partita IVA 06051141007 CCIAA/REA:RM/948646 | Capitale Sociale Euro 10.322.155,00 int. versato