

# OLIO NUOVO DAYS<sup>®</sup>

3ème édition

3rd edition

2018

16 - 20

JANVIER - JANUARY

## POURQUOI PARTICIPER ?

Participer à OLIO NUOVO DAYS c'est s'associer au premier événement qui valorise l'huile d'olive auprès des Chefs et du grand public.

## NOTORIÉTÉ VISIBILITÉ

OLIO NUOVO DAYS réunit les meilleurs artisans et les meilleures enseignes de Paris.

## OLIO NUOVO DAYS 2017

Social media audience 50.000

Parcours tasting 20.000

*WHY ENTER ? To join OLIO NUOVO DAYS increase your visibility and premium contacts in the first event dedicated to premium olive oil.*

## CLÔTURE D'INSCRIPTION

27 octobre 2017

## REGISTRATION UNTIL

October 27, 2017

## COMMENT PARTICIPER ? HOW TO ENROL ?



Pour participer à la 3ème édition il vous suffit de  
*To enter OLIO NUOVO DAYS 3rd edition*

- Compléter les formulaires d'inscription **pages 2 + 3** en y joignant un bulletin d'analyses de moins d'un an (acidité et indice de peroxyde).
- *Complete the subscriptions forms **page 2 + 3** and subjoin an analysis report of the past year (acidity and peroxyde).*
- Adresser les échantillons selon l'agenda **page 4**
- *Send the samples as requested in Agenda page 4.*
- Payer les droits d'inscription **page 5**
- *Payment fees and form page 5.*



Tarte à l'olio nuovo - Création Olivier Haustraete boulangerie BO pour OLIO NUOVO DAYS 2017 *Olio Nuovo tart created for OLIO NUOVO DAYS 2017 by Olivier Haustraete BO bakery*



3ème édition 3rd edition  
January 16-20th 2018

CLÔTURE D'INSCRIPTION 27 octobre 2017

## FICHE D'INSCRIPTION

REmplir obligatoirement toutes les rubriques  
All fields must be filled in

## APPLICATION FORM

REGISTRATION UNTIL OCTOBER 27th 2017

### DÉSIGNATION DU PARTICIPANT - APPLICANT INFORMATIONs

Raison sociale : .....

*Company name*

Adresse : .....

*Address*

Ville : ..... Code Postal : ..... Pays : .....

*City*

*Post code*

*Country*

Téléphone : +..... Tél portable : +.....

*Phone*

*Mobile phone*

E-mail : .....

Site internet / WebSite : .....

Responsable du dossier : .....

*Person in charge of the file*



# IDENTIFICATION PRODUIT PRODUCT INFORMATION



Désignation commerciale : .....

*Commercial designation*



Pays d'origine / Country of origin : .....



Type ( IGP, AOP, PDO, DOP, ... ) + appellation (facultatif) :

*Type ( PDO, ... ) and name of appellation (optional)*

.....



Catégories

/

*Categories :*

Fruité vert



Fruité mûr



Léger / Moyen



Léger/Moyen



Intense



Intense

Autres catégories / Other categories to be specified :

.....

*Informations / Informations*



Assemblage / Blend

Variétés / Varieties

..... / .....

/ ..... / ..... / .....



Monovariété / Monovarietal

Nom de la variété / Variety .....  
.....



Volume du lot / Batch volume

: .....



Joindre une Etiquette / Adjoin a label

Je soussigné(e) / I undersigned : .....

certifie l'exactitude des renseignements fournis / hereby certify that  
the above informations are true and correct

*Signature :*

Date : ..... / ..... / .....

# OLIO NUOVO DAYS<sup>®</sup>

3ème édition

3rd edition

2018

16 - 20

JANVIER - JANUARY

DOSSIER +  
ÉCHANTILLONS

SEND DOCUMENTS +  
SAMPLES TO :

OLIO NUOVO DAYS  
19 avenue Bugeaud  
(F) 75116 Paris



## AGENDA

### Échantillons - Samples

#### 24 NOVEMBRE November 24th

Date limite de réception des 2 échantillons de la nouvelle récolte : *Deadline to receive the samples for the new harvest*

- **1 x 0,5 l.** pour la dégustation à la conférence de presse à l'école Le Cordon Bleu, le 27 novembre.  
*• 1 x 0,5 l. For the tasting at the press conference organised at Le Cordon Bleu Paris on novembre 27th.*
- **1 x 1 litre** présenté sous forme d'échantillon numéroté aux Chefs des restaurants du parcours pour une dégustation à l'aveugle.  
*• 1 x 1liter to be presented in samples with numbers for a blind tasting to each Chef of 2018 parcours.*

---

#### 2 JANVIER January 2nd

**3 bouteilles** étiquetées pour les 3 dégustations sur le parcours.

*3 labelled bottles for the tastings on the parcours.*

Si/lorsque votre huile est sélectionnée par l'un des Chefs, 3 litres d'huile d'olive nouvelle récolte seront à lui adresser directement au restaurant. *If/When your oil is elected by a Chef you will have to send him 3 litres directly to the restaurant.*

**Chaque envoi devra être accompagné d'une facture pro forma mentionnant « échantillons sans valeur commerciale ».**

**1 Pro forma invoice with the mention « échantillons sans valeur commerciale » (samples not for sale).**

# OLIO NUOVO DAYS<sup>®</sup>

3ème édition

3rd edition

2018

16 - 20

JANVIER

JANUARY

DOSSIER +  
ÉCHANTILLONS

SEND DOCUMENTS +  
SAMPLES TO :

OLIO NUOVO DAYS  
19 avenue Bugeaud  
(F) 75116 Paris



## DROITS D'INSCRIPTION SUBSCRIPTION FEES

Les droits d'inscription incluent -The subscription fees include :

- La présentation de votre échantillon aux Chefs du parcours
  - *Tasting of your olive oil to the Chefs of the parcours.*
- La présentation de votre échantillon à la conférence de presse du 27 novembre à l'école Le Cordon Bleu Paris
  - *Your oil to be introduced and tasted at the Press Conference at Le Cordon Bleu school Paris.*
- La participation à 3 dégustations organisées par OLIO NUOVO DAYS sur le parcours.
  - *3 tastings on the « parcours/tour »*
  - (+150 € par dégustation supplémentaire)
    - *(+150 € for an additional tasting).*

### LE KIT DE PROMOTION - THE PROMOTIONAL KIT

- La photo de l'huile présentée dans son conditionnement d'origine par la photographe culinaire Maria Greco Nacarrato. La photo sera utilisée à des fins promotionnelles avant, pendant, et après l'événement 2018.
  - *The culinary photographer Maria Greco Naccarato will take a picture of your bottle of olive oil for promotional needs on the tour. The picture will be free of rights for the entrant when the fees will be paid.*
- Les droits à l'usage de cette photo dès la validation de l'inscription après réception des échantillons.

[mariagreconaccarato.com](http://mariagreconaccarato.com)

- La vidéo de l'édition 2018 d'OLIO NUOVO DAYS incluant une séquence vidéo mettant en scène votre huile d'olive dans son conditionnement d'origine.
  - *2018 video edited including a shooting of your olive oil with the rights to use it for your promotional needs.*
- Plan OLIO NUOVO DAYS diffusé à 25.000 exemplaires : citation de votre marque dans la liste des participants.
  - *Your brand name on the map (circulation of 25.000)*

**FRAIS DE PARTICIPATION** France      **1250€**

**PARTICIPATION FEES** out of France      **1250€ net of tax**



JANUARY 16-20 2018

# OLIO NUOVO DAYS®

CLÔTURE DES  
INSCRIPTIONS

27 octobre 2017

REGISTRATION  
UNTIL

October 27, 2017



## POUR QUE VOTRE INSCRIPTION SOIT PRISE EN COMPTE Veuillez FOR THE VALIDATION OF YOUR SUBSCRIPTION PLEASE

- Adresser les formulaires d'inscription complétés **pages 2 + 3** avec un bulletin d'analyses de moins d'un an (acidité et indice de peroxyde), par mail : [contact@culture-olive.org](mailto:contact@culture-olive.org) ou par courrier postal à l'adresse ci-dessous.

*Complete the subscription forms page 2 + 3  
and subjoin an analysis report of the past year  
(acidity and peroxyde) both by e-mail at  
[contact@culture-olive.org](mailto:contact@culture-olive.org) or by mail at the  
below address.*

- Adresser les échantillons selon l'agenda **page 4** à l'adresse suivante :

*Send the samples as requested in the agenda  
page 4 at the following address :*

OLIO NUOVO DAYS  
19 AVENUE BUGEAUD, 75116 Paris France

- Payer les droits d'inscription comme  
***Pay the participation fees.***

France	1250 €
<b><i>Out Of France</i></b>	<b><i>1250 € net of tax.</i></b>

### Modalités de paiements

- Chèque ou virement bancaire après acceptation du dossier.

***Check or transfer after validation of your files.***

# OLIO NUOVO DAYS<sup>®</sup>

3ème édition

3º edición

2018

16 - 20

JANVIER - ENERO

## ¿POR QUÉ PARTICIPAR ?

**Participar en OLIO NUOVO DAYS** es asociarse al primer evento que pone de relieve el aceite de oliva virgen extra con los chef y los consumidores en París.

**NOTORIEDAD VISIBILIDAD**

**OLIO NUOVO DAYS** reúne los mejores artesanos y las mejores tiendas de París.

**OLIO NUOVO DAYS 2017**  
**Audiencia en redes sociales**  
**50.000 impactos**  
**Recorrido cata 20.000 visitantes**

**Cierre de las Inscripciones el 27 de octubre de 2017**

**Para más información pueden contactar con Tanguy Paris +34 636 258 722**

## ¿COMO PARTICIPAR?



**Para participar en la 3ª edición tiene que entrar en [www.olio-nuovo-day.com](http://www.olio-nuovo-day.com) 3ª edición**

- Completar los formularios de inscripción **paginas 2 y 3** y adjuntar el un boletín de análisis de menos de un año (acidez e índice de peróxidos).
- Enviar las muestras según se indica **pagina 4**.
- Pagar los derechos de inscripción **pagina 5**.



*Creaciones Olivier Haustraete BO bakery por Oli.Tina  
OLIO NUOVO DAYS 2017 by*



3º edición  
16 - 20 ENERO 2018

Inscripción hasta el  
27 de octubre de 2017

**FICHA DE INSCRIPCIÓN**  
**LLENAR OBLIGATORIAMENTE TODAS LAS RUBRICAS.**

**Información del participante**

**Razón social :** .....

**Dirección :** .....

.....

**Ciudad :** ..... **Código postal :** .....

**País :** .....

**Teléfono :** +..... **Móvil :** +.....

**E-mail :** ..... @ .....

**Página web :** .....

**Responsable del dossier :** .....



## IDENTIFICACION DE PRODUCTO



**Nombre comercial :** .....



**País de origen :** .....



**Typo (IGP, AOP, PDO, DOP, ...) y nombre de la D. O (opcional)**  
.....  
.....



### Categoría



**Afrutado Verde**

  
  

**Afrutado Maduro**

  
  

**Ligero / Medio/  
Intenso**

**Otra categoría :**

### Información



**Blend**

**Variedades** ..... / .....

..... / ..... / .....



**Monovarietal**

Nombre de la Variedad : .....



**Volumen del lote**

: .....



**adjuntar la etiqueta**

: .....

**El abajo firmante declara :** .....

*certifica la veracidad de las informaciones facilitadas.*

**Firma :**

**Fecha :** ..... / ..... / .....

# OLIO NUOVO DAYS<sup>®</sup>

3° edición

2018  
16 - 20

JANVIER  
ENERO

Envío del dossier y la  
muestras a :

OLIO NUOVO DAYS  
19 avenue Bugeaud  
(F) 75116 Paris



## AGENDA *Muestras*

### 24 DE NOVIEMBRE

Fecha límite para recibir las 2 muestras de la nueva cosecha

- **0,5 l.** para la degustación durante la conferencia de prensa en la escuela del Cordon Bleu el 27 de noviembre.
- **1 litro** que será dividido por la organización en muestras y numeradas para ser presentadas a los chef del recorrido durante una cata a ciegas.

### 2 DE ENERO

Fecha límite para recibir las

- **3 botellas** etiquetadas para su degustación durante el recorrido.
- Si su AOVE es seleccionado por uno de los chef se le mandara **3 litros directamente a su restaurante**

1 Cada envío deberá ir acompañado de una factura pro forma con la mención de " **Muestra sin valor comercial**"

*Envío del dossier y la muestras a :*

OLIO NUOVO DAYS  
19 avenue Bugeaud  
(F) 75116 Paris

# OLIO NUOVO DAYS<sup>®</sup>

3º edición

2018

16 - 20

JANVIER  
ENERO

Envío del dossier y la  
muestras a :

OLIO NUOVO DAYS  
19 avenue Bugeaud  
(F) 75116 Paris

Fin de las inscripciones  
**27 de octubre de 2017**



## DERECHOS DE INSCRIPCIÓN

### LOS DERECHOS DE INSCRIPCIÓN INCLUYEN

- La presentación de su muestra a los chef del recorrido.
- La presentación de su muestra en la conferencia de prensa del 27 de noviembre en la escuela de cocina Le Cordon Bleu de Paris.
- Su participación en 3 degustaciones organizadas por OLIO NUOVO DAYS durante el recorrido
- (+150 € por cada degustación suplementaria).

### EL KIT DE PROMOCIÓN

- La foto de su AOVE presentada en su estuche original realizada por la fotógrafo culinaria María Greco Naccarato. La foto se usara para la promoción antes, durante y después del evento de 2018.
- Los derecho de uso de la foto serán adquiridos en el momento de la inscripción de la Firma del dosier de inscripción.

[mariagreconaccarato.com](http://mariagreconaccarato.com)

- El video de la edición 2018 de Olio Nuovo Days incluyendo una secuencia donde su botella de AOVE es el protagonista
- Plano Olio Nuovo Days difundido a 25.000 ejemplares donde aparece su marca en la lista de participantes.

**Cuota de participación**

**1250€**



JANUARY 16-20 2018

# OLIO NUOVO DAYS<sup>®</sup>

LOS MEJORES ACEITES DE OLIVA DEL MUNDO ESTARÁN PRESENTES EN LAS COCINAS

DE LOS CHEFS MÁS INFLUYENTES DE PARÍS @OLIO NUOVO DAYS DEL 16 AL 20 DE ENERO DE 2018

REGÍSTRATE YA @OLIO-NUOVO-DAYS.COM

THE WORLD'S BEST OLIVE OILS  
MEET THE HOTTEST CHEFS  
IN PARIS @ OLIO NUOVO DAYS  
JANUARY 16<sup>TH</sup>-20<sup>TH</sup>  
REGISTER NOW @OLIO-NUOVO-DAYS.COM

TERCERA EDICIÓN / THIRD EDITION

contact@olio-nuovo.com



PARA QUE SU INSCRIPCIÓN SEA EFECTIVA TOMA NOTA DE LO SIGUIENTE :

- Completar y enviar las páginas 2 y 3, adjuntar el boletín de análisis de menos de un año (acidez e índice de peróxidos) juntos por e-mail [contact@culture-olive.org](mailto:contact@culture-olive.org) o por correo postal.

Enviar las muestras según la agenda **página 4 a esta dirección :**

**OLIO NUOVO DAYS  
19 AVENUE BUGEAUD, 75116 Paris  
France**

**Pagar los derechos de inscripción.**

**Francia y Fuera de Francia 1250 €**  
netos de impuestos.

**Cheque o transferencia bancaria tras aceptación del dossier.**

**Envío del dossier y la muestras a :**

OLIO NUOVO DAYS  
19 avenue Bugeaud  
(F) 75116 Paris  
[emmanuelle@culture-olive.org](mailto:emmanuelle@culture-olive.org)

**Para más información  
pueden contactar con Tanguy Paris  
+34 636 258 722**

**Fin de las inscripciones  
27 de octubre de 2017**