

**ATTO COSTITUTIVO DELL' ASSOCIAZIONE NON RICONOSCIUTA :**  
**S.V.EVO ( Associazione per lo Sviluppo Veneto dell' EVO )**

I sottoscritti :

- 1) 100 Noci Società Agricola Srl, Contrà Porti, 13 - 36100 Vicenza - P.Iva : 03226390247, che prossimamente verrà incorporata per fusione nella società Caffè Cavour Srl, Contrà Porti, 13 - 36100 Vicenza - P.Iva : 02745900247, entrambe in nome del legale rappresentante Ing. Cesare Dolcetta Capuzzo, nato a Milano il 27/04/1952 e residente in Contrà Pozzetto, 10 - 36100 Vicenza - Cod. Fisc.: DLCCSR52D27F205O : socio fondatore e Presidente con potere di firma;
- 2) Azienda Agricola Bonato Alessandro, Via Cesare Battisti, 1 - 36040 Salcedo ( VI ) - P.Iva : 02852040241 in nome del legale rappresentante Sig. Alessandro Bonato, nato a Thiene ( VI ) il 07/06/1974 e residente in Via Cesare Battisti, 1 - 36040 Salcedo ( VI ) - Cod. Fisc.: BNTLSN74H07L157V : socio fondatore e Direttore con potere di firma;

con la presente intendono costituire l' associazione non riconosciuta di nome :

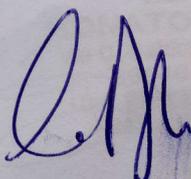
**S.V.EVO ( Associazione per lo Sviluppo Veneto dell' EVO )**

**Caratteristiche dell' associazione non riconosciuta** : Non è richiesto nell' atto costitutivo una forma determinata : il contratto può essere stipulato in qualsiasi forma; lo statuto può mancare; nessun controllo in sede di costituzione o in altri frangenti da parte dell' autorità governativa; nessun onere di registrazione; coloro che hanno agito in nome e per conto dell' associazione sono illimitatamente responsabili delle obbligazioni contratte dall' associazione nei confronti dei terzi; non possono essere conferiti beni immobili o altri diritti immobiliari per un tempo eccedente i nove anni o per un tempo indeterminato; può esistere anche senza patrimonio; non è necessario indicare la sede e la denominazione; deve essere manifesto lo scopo, le condizioni di ammissione dei nuovi associati e le regole sull' ordinamento interno e l' amministrazione.



**Marchio** :

**Sede** : Contrà Porti, 13 - 36100 Vicenza - Tel./Fax.: 0444/235977 o nel luogo dove svolgerà di fatto la propria attività in modo continuativo.



**AZ. AGRICOLA  
BONATO ALESSANDRO**  
Via C. Battisti, 1 - Tel. 339.263.5051  
36040 SALCEDO (VI)  
Cod. Fisc. BNTLSN74H07L157V  
Partita IVA 02852040241

**Scopo** : L' Associazione S.V.EVO è un' Associazione culturale senza fini lucrativi. Lo scopo dell' Associazione S.V.EVO è quello di contribuire allo sviluppo dell' EVO ( Extra Vergine d' Oliva - Extra Virgin Oil ) nel Veneto al fine di recuperare un ' antico patrimonio culturale, gastronomico e salutistico del proprio territorio.

### Cos' è l' EVO

L' EVO, detto anche olio della salute, è l' evoluzione più moderna dell' olio " frutto " delle secolari tradizioni di tutte le civiltà sorte nel bacino del mediterraneo.

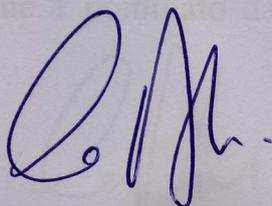
Poche famiglie italiane sono a conoscenza della differenza tra l' EVO e l' olio d' oliva. E' importante quindi ribadire che solo l' EVO, grazie al suo diretto legame col frutto sano, è identificabile come condimento salutistico. Infatti con la denominazione olio d' oliva si comprendono olii, si provenienti da olive, ma che raggiungono il frantoio in pessime condizioni : malsane, stramature, raccolte da terra, non integre, a volte col verme ( la cosiddetta mosca ), sempre provviste di lesioni che diventano possibili via d' ingresso dei batteri e muffe. Da tali frutti inevitabilmente si ricava un olio non solo privo di proprietà nutrizionali, ma classificato come non commestibile. Merceologicamente questo tipo di olio viene definito *lampante*.

Questo termine identifica per legge un tipo di olio troppo acido e che, all' esame organolettico, trasmette sensazioni fortemente sgradevoli, per cui l' unica sua destinazione rimane la raffineria. Una volta veniva utilizzato come combustibile per le lampade, da cui il termine assegnatogli. Giunto nelle raffinerie, l' olio lampante subisce trattamenti chimico-fisici che lo rendono una massa inodore, insapore e incolore e con un' acidità portata a valori notevolmente inferiori. L' olio così trattato e trasformato va a costituire una materia prima che viene poi reintrodotta nella filiera con il termine di *olio raffinato*.

Questo, che di fatto dovrebbe essere classificato come sottoprodotto della lavorazione delle olive, viene utilizzato per costituire oltre il 90% del volume di bottiglie d' olio commercializzate con la dicitura *olio d' oliva*.

### Come si ottiene l' EVO

Per ottenere un EVO di altissima qualità occorre assolutamente partire da olive integre, sane e mature al punto giusto. Per quanto riguarda il ciclo di lavorazione di un frantoio, esso deve permettere una trasformazione delle olive nell' arco delle 24 ore dalla raccolta. Le olive devono essere conservate in cassette in modo da favorire la circolazione dell' aria. La temperatura dell' ambiente deve aggirarsi tra i 12-16 C° e l' umidità relativa non deve essere superiore al 50-60%. Così facendo si limita l' insorgere di muffe e di processi fermentativi degenerativi e quindi la presenza di sapori e odori indesiderati nel prodotto. Sulla qualità dell' olio incidono però anche tutte le altre fasi del processo di lavorazione : lavatura, frangitura, gramolatura, estrazione del mosto oleoso, separazione dell' olio dalle acque di vegetazione, decantazione e/o filtrazione, conservazione e confezionamento.



AZ. AGRICOLA  
**BONATO ALESSANDRO**  
Via C. Battisti, - Tel. 339.2635051  
36040 SALCEDO (VI)  
Cod. Fisc. BNT LSN 74H07 L157V  
Partita IVA 02852040241

### Garanzia di qualità dell' EVO solo dal controllo dell' intera filiera

Ecco quindi che la vera chiave di volta per ottenere un EVO di altissima qualità richiede di avere sotto controllo tutta la filiera e cioè tutte le fasi partendo dalla coltivazione degli olivi, la raccolta delle olive, la trasformazione dell' EVO fino al suo confezionamento. Infatti solo un' azienda seria che sia in grado di controllare e garantire il rispetto di tutte le fasi del processo dai campi al prodotto finito può dare al consumatore la garanzia di un prodotto veramente autentico dalle insuperabili proprietà organolettiche e salutistiche.

### Le proprietà salutistiche dell' EVO

Numerosi studi scientifici degli ultimi decenni hanno dimostrato che l' EVO fa bene alla salute. Si è infatti osservato che chi consuma regolarmente EVO, come le popolazioni mediterranee, si ammala in percentuale minore di alcune malattie croniche e degenerative. L' azione benefica dell' EVO deriva soprattutto dal suo alto contenuto di acidi grassi monoinsaturi ( acido oleico ) e di sostanze antiossidanti, utili contro l' invecchiamento delle cellule dell' organismo. Queste sostanze sono infatti responsabili della forte riduzione dei processi di ossidazione intracellulare, fortemente dannosi per l' uomo. Fin dall' antichità vengono descritti gli effetti benefici della sua azione protettiva sulla mucosa gastrica. L' EVO attiva inoltre la peristalsi intestinale, ha un' azione colecistocinetica e, grazie all' acido azelaico, ha uno specifico beneficio dermatologico. La sua azione riguarda soprattutto la riduzione del livello del colesterolo LDL e l' aumento dei livelli di colesterolo HDL, responsabile della funzione ripulitrice delle arterie : ne consegue un minori rischio di malattie cardiovascolari. Se fatto bene, l' EVO è il miglior alimento antiossidante, tanto da meritarsi l' appellativo di vera garanzia nutrizionale contro i radicali liberi. Gli antiossidanti presenti nell' EVO sotto forma di tocoferoli rivestono una notevole importanza nell' inibizione dei processi di ossidazione intracellulare, mentre la componente fenolica assume anche un ruolo protettivo determinante nei confronti dei processi ossidativi dell' olio.

**Condizioni di ammissione dei nuovi associati** : Gli aspiranti associati che presenteranno richiesta di ammissione dovranno avere i seguenti requisiti : 1) Condividere i medesimi interessi degli associati; 2) Avere un oliveto in proprietà o in gestione, oppure avere lavorato per almeno 3 anni in un' azienda del settore olivicolo, oppure essere presentato con richiesta scritta da due soci; 3) E' necessario dimostrare di non avere in corso cause penali o civili del tipo che possano comprendere frodi alimentari o l' esclusione dai pubblici uffici.

**Le regole sull' ordinamento interno e l' amministrazione** : Il Codice Civile disciplina, agli artt. 18,19,20 e 21, gli organi dell' assemblea e degli amministratori. L' organo amministrativo è rappresentato dal Consiglio di Amministrazione che è composto da 3 membri, compreso il Presidente e il Direttore. Il Consiglio di Amministrazione è nominato dall' Assemblea dei soci. Il Presidente e il Direttore



AZ. AGRICOLA  
**BONATO ALESSANDRO**  
Via C. Battisti, 1 - Tel. 339.2635051  
36040 SALCEDO (VI)  
Cod. Fisc. BNT LSN 74H07 L157V  
Partita IVA 02852040241

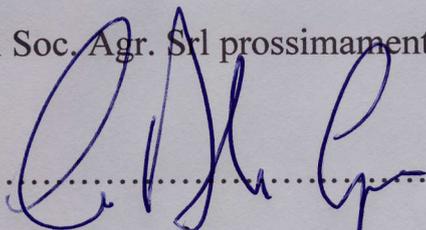
sono nominati dal Consiglio di Amministrazione. Almeno 2 componenti del Consiglio di Amministrazione devono essere eletti tra i soci fondatori.

**I diritti e gli obblighi degli associati** : I membri dell' associazione hanno come diritti inviolabili : diritto d' intervento in assemblea, diritto di voto, diritto di impugnare le delibere assembleari e diritto di recesso. Tra gli obblighi c'è quello del conferimento annuale in un' unica soluzione dei contributi. I contributi costituiscono il fondo comune dell' associazione e, fin quando l' associazione dura, i singoli associati non possono chiedere la divisione del fondo comune, né pretendere la quota in caso di recesso, non possono alienare la propria quota, possono solo usare i beni suscettibili di godimento nella misura in cui ciò sia compatibile con lo scopo dell' associazione e con il pari diritto degli associati.

**Sanzioni a carico dell' associato** : L' associato che non adempia ai propri obblighi potrà, in caso di gravi motivi, essere espulso dall' associazione. Questa decisione sarà presa dall' assemblea a maggioranza qualificata. Tra i gravi motivi sono comprese la perdita dei requisiti validi per l' ammissione, eventuali azioni in contrasto con i fini statutari o di mancanza di rispetto tra i soci.

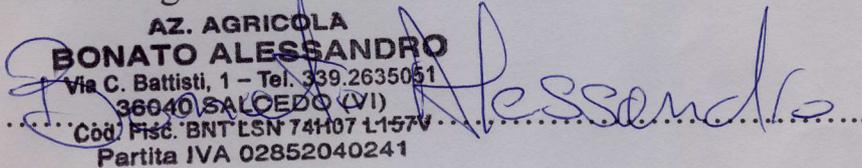
In fede,

100 Noci Soc. Agr. Srl prossimamente Caffè Cavour Srl



Azienda Agricola Alessandro Bonato

AZ. AGRICOLA  
**BONATO ALESSANDRO**  
Via C. Battisti, 1 - Tel. 339.2635051  
36040 SALCEDO (VI)  
Cod. Fisc. BNT LSN 74107 1157V  
Partita IVA 02852040241



Vicenza, 30 Ottobre 2008