



PRO LOCO SOLOPACA



XVIII BANCO DI ASSAGGIO “PREMIO FILO D’OLIO” SOLOPACA (BN)

REGOLAMENTO

ARTICOLO 1

La Pro Loco Solopaca, in collaborazione con l’U.M.A.O. (Unione Mediterranea Assaggiatori Oli) e con il Patrocinio del Comune di Solopaca, al fine di incentivare la produzione dell’olio extravergine di oliva di qualità e valorizzare le caratteristiche di pregio e specificità dell’olivicoltura tipica e di alta qualità del territorio del Sannio Beneventano, organizza la XVIII Edizione del banco di assaggio “PREMIO FILO D’OLIO”

ARTICOLO 2

Il concorso è riservato all’olio extravergine d’oliva ottenuto da olive prodotte e lavorate nel Sannio Beneventano nell’anno 2018, anche se spremute in frantoi nelle aree adiacenti. I produttori concorrenti possono partecipare ad una delle due seguenti categorie:

- Aziende dotate di partita IVA
- Privati

All’interno di ciascuna categoria gli oli concorrenti saranno assegnati a tre distinte sezioni:

- fruttato leggero
- fruttato medio
- fruttato intenso

La partecipazione è gratuita.

ARTICOLO 3

I produttori di olio che intendono partecipare al Premio devono far pervenire, entro il **5 Febbraio 2019** al Presidente della Pro Loco Solopaca (Antonio Iadonisi - cell. 3289014679) o al delegato dell’U.M.A.O. (Prof. Carmine Colella cell. 3471037816), i campioni da valutare e devono compilare la scheda di partecipazione per ogni campione presentato.

Ogni produttore dovrà presentare massimo due campioni di diversa tipologia in N°03 bottiglie da 250 ml ermeticamente chiuse.

ARTICOLO 4

Ai produttori di olio verrà data la possibilità di ricevere facoltativamente anche le analisi chimiche dell'olio presentando, per ogni tipologia, un ulteriore campione in una bottiglia da 250 ml ermeticamente chiusa e versando un contributo di € 20,00 (venti) a titolo di rimborso spese.

ARTICOLO 5

I campioni presentati, resi anonimi e contrassegnati con un codice alfanumerico, saranno sottoposti ad una preselezione, basata su un primo esame organolettico, volto all'eliminazione dei campioni chiaramente difettati.

Tale assaggio sarà effettuato da Assaggiatori iscritti nell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti Assaggiatori di olio extravergine d'oliva, presso la Sala Panel Polifunzionale regionale dell'UMAO, situata in Roma, via Ardeatina 524.

I campioni selezionati, previa modifica del codice alfanumerico per meglio garantire l'anonimato, saranno sottoposti ad analisi sensoriali da parte di una Commissione composta da Assaggiatori qualificati dell'U.M.A.O. che stabilirà, sulla base del punteggio riportato dagli oli in esame, una graduatoria finale.

ARTICOLO 6

La Commissione, il cui giudizio non è sindacabile, a salvaguardia del prestigio dei produttori partecipanti, non renderà pubblico il punteggio ottenuto dai singoli campioni.

ARTICOLO 7

Verranno assegnati premi ai primi tre classificati delle singole categorie di fruttato: intenso, medio e leggero.

In particolare:

a) Privati:

1° premio fruttato intenso

2° premio fruttato intenso

3° premio fruttato intenso

1° premio fruttato medio

2° premio fruttato medio

3° premio fruttato medio

1° premio fruttato leggero

2° premio fruttato leggero

3° premio fruttato leggero

b) Aziende dotate di partita Iva

1° premio fruttato intenso

2° premio fruttato intenso

3° premio fruttato intenso

1° premio fruttato medio

2° premio fruttato medio

3° premio fruttato medio

1° premio fruttato leggero

2° premio fruttato leggero

3° premio fruttato leggero

Ai primi classificati per la categoria produttori con Partita Iva verrà data l'opportunità di utilizzare la grafica del premio per poter elaborare del materiale promozionale.

Le immagini e il loro utilizzo sono totalmente gratuiti. Sarà possibile utilizzare le immagini per realizzare dei collarini da applicare sulle confezioni di olio.

ARTICOLO 8

La premiazione avverrà il giorno **17 Febbraio 2019** presso la Sala Conferenze del MEG Museo Enogastronomico di Solopaca alla presenza del Sindaco della Città, del Presidente della Proloco e della Presidente dell'U.M.A.O.

PRO LOCO SOLOPACA

U.M.A.O.



PRO LOCO SOLOPACA



PREMIO FILO D'OLIO - XVIII EDIZIONE

NOME _____ COGNOME _____

LOCALITÀ _____ PROV _____ VIA _____ N° _____ CAP _____

P.IVA _____ C.F. _____

TEL. _____ CELL. _____ EMAIL _____

NOTE _____

- CHIEDE LA PARTECIPAZIONE AL CONCORSO IN QUALITÀ DI:

PRODUTTORE PRIVATO

AZIENDA

- CHIEDE LE ANALISI CHIMICHE DELL'OLIO* Sì

No

- DICHIARA DI ACCETTARE IL REGOLAMENTO

Firma

Autorizza al trattamento dei dati personali in base al DLGS 196/2003

Firma

Luogo e data _____