



Camera di Commercio
Campobasso



Camera di Commercio
Isernia

CONCORSO PER I MIGLIORI OLI MONOVARIETALI MOLISANI I Edizione

REGOLAMENTO

Art. 1

E' istituito il “**Premio Olio molisano Monovarietale**”, con il quale si intende valorizzare le cultivar autoctone della regione e promuovere la biodiversità nell'agroecosistema olivicolo locale.

Art. 2

L'ente organizzatore in occasione della manifestazione “**Premio Olio Molisano Monovarietale**”, indice il concorso riservato agli oli extra vergine di oliva tipici e di qualità prodotti nell'area delle Province di Campobasso ed Isernia.

Art. 3

Il concorso, promosso e patrocinato dalle Camere di Commercio di Campobasso ed Isernia e con il sostegno della Coldiretti Molise, ha come finalità di divulgare le buone pratiche agricole e di trasformazione, favorire i processi di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto, valorizzare gli oli della regione Molise, favorendo la promozione commerciale delle tipicità autoctone.

Art. 4

L'ente promotore convoca come Comitato organizzatore del concorso il Centro Innovazione e Qualità, Laboratorio dell'Unioncamere Molise che si dovrà occupare degli adempimenti inerenti la competizione.

Art. 5

Possono partecipare al concorso i produttori di olio extravergine di oliva che nella campagna olearia 2009/2010 presentano un lotto commercializzabile di olio ottenuto esclusivamente da cultivar autoctone delle Province di Campobasso ed Isernia che sono le seguenti:

aurina di Venafro, cazzarella, cellina di rotello, cerasa di montenero, gentile di larino, oliva nera di collotorto, oliva di S. Pardo, olivastro di Montenero, olivastro d'aprile, olivastro dritto, olivetta nera, olivone di Bagnoli del Trigno, paesana bianca, paesana nera, rosciola di Rotello, rossuola, rumignana, salegna di Larino, sperone di gallo.

Ogni azienda può partecipare al Concorso con più oli monovarietali.

I soggetti che possono partecipare sono:

a) aziende produttrici di olio (olivicoltori, frantoiani, confezionatori) che devono garantire, mediante opportuna documentazione, la provenienza dell'olio presentato al concorso.

Non sono ammessi al concorso gli oli provenienti da olive di cui non è attestata documentalmente la provenienza (tracciabilità del prodotto in attuazione Reg.CEE 178/2002).

Art. 6

A) Gli oli in concorso verranno suddivisi nelle seguenti 8 categorie di monovarietali: **1) aurina di venafro, 2) gentile di larino, 3) oliva nera di collotorto, 4) paesana bianca, 5) paesana nera, 6) rosciola di rotello, 7) cerasa di montenero, 8) cazzarella, cellina di rotello, oliva di s. pardo, olivastro di montenero, olivastro d'aprile, olivastro dritto, olivetta nera, olivone di Bagnoli del Trigno, rossuola, rumignana, saligna di larino, sperone di gallo.**

B) Il Concorso prevede la stesura di una graduatoria che indicherà il miglior olio di ciascuna categoria indicata nel punto A.

C) Tra gli oli prescelti in ciascuna delle otto categorie sarà scelto il vincitore del Concorso.



La valutazione degli oli terrà conto delle analisi chimico-fisiche ed organolettiche eseguite presso il Laboratorio Centro Innovazione e Qualità.

Agli oli vincitori delle otto categorie, successivamente, saranno abbinati dei piatti tipici della cucina regionale e valutati da opportuna commissione formata da un rappresentante della Federazione cuochi regionale, da un capo-panel e da un gastronomo.

Sarà premiato anche lo chef che elabora il migliore abbinamento piatto/olio. Le premiazioni consisteranno in prodotti elaborati dall'artigianato locale (rame, merletti, ceramiche, etc.).

Art. 7

L'azienda che intende partecipare al Concorso deve far pervenire **entro il 10 gennaio 2010** la domanda di partecipazione, redatta sull'apposito modulo (allegato A), a mezzo fax o altro mezzo al seguente indirizzo:

Centro Innovazione e Qualità Laboratorio dell'Unioncamere Molise, Via C. Colombo, 86020 Campochiaro (CB), tel. 0874775128/29, fax 0874775130.

Ciascun partecipante dovrà assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 2 ettolitri di prodotto verificabile dalla documentazione da allegare.

Il comitato di organizzatore, si farà carico di prelevare direttamente presso l'azienda i campioni d'olio che partecipano al concorso. Il campionamento verrà effettuato secondo le modalità descritte nell'"Istruzioni per il prelievo dei campioni" (allegato B) allegato alla presente ed è fatto obbligo, alle aziende partecipanti al concorso, di mettere a disposizione del prelevatore, incaricato dal comitato di organizzazione, il materiale per l'esecuzione del prelievo quali le bottiglie da 0,5 lt., i tappi ed eventuali altre attrezzature che possono essere necessarie per il campionamento. Dopo l'avvenuto prelievo i campioni di olio verranno resi anonimi.

Art. 8

I campioni consegnati avranno il seguente iter valutativo:

A) Preselezione degli oli, basata su esame organolettico, effettuata da apposito gruppo di assaggiatori più il capo panel.

B) Eliminazione dei campioni difettati.

C) Analisi chimico-fisica, finalizzata ad accertare l'acidità, il numero di perossidi, l'analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto.

La graduatoria finale sarà stilata sulla base del punteggio riportato alla valutazione sensoriale ed alle analisi chimico-fisiche.

Art. 9

La proclamazione dei vincitori e la premiazione avverranno durante una serata di gala.

Le aziende premiate avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito sulle confezioni delle loro produzioni della campagna olearia 2009/2010 con la dicitura "vincitore/finalista del premio "Olio molisano Monovarietale, campagna olearia 2009-2010".

Sarà inoltre pubblicato un catalogo-ricettario con gli abbinamento dei piatti ai migliori oli.

Dell'assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione agli organi di informazione.

Art. 10

La partecipazione al concorso è gratuita.

Il giudizio della commissione di assaggio "panel-test" è insindacabile.

L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.

Tutti i dati forniti dalle aziende saranno trattati con riservatezza, nel rispetto della legge vigente sulla privacy.