

L'oro di Agilla

concorso per oli extra vergini dell'areale del Trasimeno

Regolamento

Art. 1

Aprol Perugia (Società agricola Aprol Perugia soc. coop., via Settevalli 131/f - 06129 Perugia) e le Olivastre (le Olivastre APS, via Marconi 7 – 06065 Passignano sul Trasimeno) organizzano un concorso per i migliori oli del Trasimeno, intitolato “L'oro di Agilla”.

Art. 2

Il concorso ha lo scopo di:

1. Valorizzare i migliori oli dell'areale del Trasimeno; promuovere la cultura, la conoscenza ed il consumo dell'olio extra vergine d'oliva ivi prodotto.
2. Stimolare gli olivicoltori e gli operatori della filiera a migliorare la qualità.
3. Favorire un consumo consapevole ed un uso appropriato dell'olio extra vergine di oliva.
4. Coinvolgere le amministrazioni e le comunità nel processo di valorizzazione del patrimonio olivicolo e paesaggistico del Trasimeno, in particolar modo degli oliveti secolari.

Art. 3

Al concorso possono partecipare sia i produttori (aziende olivicole, singole o associate, ed i frantoiani titolari di oliveti che hanno ottenuto l'olio con olive provenienti dai propri oliveti) che i frantoiani (non titolari di oliveti o detentori di olio non ottenuto dai propri oliveti), che garantiscano una produzione minima, complessiva, di 2 (due) quintali di olio. Produttori e frantoiani devono svolgere la loro attività nell'area degli otto comuni del Trasimeno (Castiglione del lago, Città della Pieve, Magione, Passignano, Paciano, Panicale, Piegaro, Tuoro)

Si può concorrere per le seguenti tre categorie: Extravergine, Monocultivar Dolce Agogia, DOP Colli del Trasimeno.

Art. 4

Gli aspiranti a partecipare al concorso, dovranno far pervenire la domanda di partecipazione compilata in ogni sua parte, entro e non oltre il **25 maggio 2019**. Le domande potranno essere consegnate a mano al personale coordinato da Aprol oppure spedite via mail a: leolivastre@virgilio.it

I campioni verranno prelevati da personale coordinato da Aprol Perugia, in numero di 3 (tre) da ml 250, per ogni categoria prevista dal regolamento.

Il prelievo dei campioni avverrà entro il **30 maggio 2019**.

Il regolamento del concorso e la domanda di partecipazione, possono essere richiesti via mail all'associazione "le Olivastre" (leolivastre@virgilio.it), oppure scaricati dai siti www.lorodiagilla.it e www.aprolperugia.it

Art. 5

I campioni di olio ammessi al concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, effettuato dal Panel di assaggio coordinato da Aproz Perugia. Non potranno partecipare ai lavori della Commissione eventuali assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti nella loro azienda.

Art. 6

Gli organizzatori del concorso sono garanti dell'anonimato dei campioni di olio sottoposti all'analisi organolettica. L'anonimizzazione avverrà presso il Comune di Passignano sul Trasimeno.

Art. 7

Dei tre campioni di olio per ogni categoria forniti dai partecipanti al concorso, uno verrà utilizzato per l'analisi organolettica da parte della Commissione di assaggio, uno verrà utilizzato dalla Giuria speciale della stampa e l'ultimo rimarrà sigillato quale testimone per eventuali confronti e verifiche.

Art. 8

La Commissione di assaggio valuterà e premierà gli oli che riterrà idonei al riconoscimento del premio, con giudizio inappellabile.

Il concorso prevede la formazione di tre graduatorie: Extravergine, Monocultivar Dolce Agogia, DOP Colli del Trasimeno.

Art. 9

Le schede di punteggio e le eventuali valutazioni finali dei singoli campioni, su richiesta scritta degli interessati, potranno essere consegnate ai partecipanti a fronte di un contributo spese di 10 euro.

Ai primi tre classificati nelle singole categorie verrà consegnato un attestato di riconoscimento. Sarà assegnata una "menzione speciale della stampa", dalla Giuria dei giornalisti, ed una "menzione speciale Paesaggi a olio", in favore di aziende e coltivatori che si distinguono nelle attività di valorizzazione e difesa del paesaggio.

Art. 10

La partecipazione al concorso implica la visione e l'accettazione del presente Regolamento in tutte le sue parti.