



“Liscio come L’olio VII Edizione – Miglior olio di prima frangitura di produzione della provincia di Pisa”

Requisiti per la partecipazione al concorso

Nell’ ambito della manifestazione **Volterragusto**, il Comitato Organizzatore del concorso “ **Liscio Come L’olio** “ intende proporre una selezione degli oli della Provincia di Pisa, frutto della nuova raccolta di olive della campagna molitoria 2011/2012.

Modalità di partecipazione.

La partecipazione alla manifestazione è gratuita.

Le aziende intenzionate ad aderire alla manifestazione dovranno avere sede legale e/o unità locale nella provincia di Pisa e compilare la scheda di adesione allegata al presente regolamento (**Allegato 1**), consegnarla agli incaricati dell’Associazione Produttori Olivicoli Toscani, insieme a n° 4 campioni di olio contenuto in bottiglie scure da 0,500 litri con tappo sigillato.

Per la partecipazione al concorso l’azienda deve dichiarare che il campione di olio fa parte di un lotto di almeno 100 Kg. per il quale non c’è alcun obbligo di mantenimento.

Le operazioni di raccolta e conservazione dei campioni, nonché le analisi chimiche necessarie verranno svolte dall’ Associazione Produttori Olivicoli Toscani affidando l’incarico specifico a suoi operatori.

Il periodo di raccolta dei campioni andrà **dal 02/01/2012 al 31/01/2012.**

Dei 4 campioni conferiti:

- n° 2 campioni verranno conferiti alla Camera di Commercio di Pisa e saranno resi anonimi e sottoposti ad analisi sensoriale per definire la classe merceologica e quella di appartenenza sulla base della tipologia di fruttato.
- n° 1 campione sarà inviato all’APOT per le analisi chimiche (acidità e perossidi).
- n° 1 campione rimane in azienda a disposizione del produttore.

I campioni di olio che parteciperanno alla selezione dovranno pervenire alla Camera di Commercio di Pisa - Ufficio Agricoltura - ed essere protocollati entro e non oltre le ore 12:00 del 31 di gennaio 2012, pena l’esclusione.

Gli oli saranno sottoposti all’analisi sensoriale da parte del Comitato di Assaggio Interprofessionale della Camera di Commercio di Pisa.

Modalità di svolgimento del Concorso

Il concorso “Liscio come l’olio” premia i migliori oli extravergini di oliva per le seguenti categorie:

- ❖ olio fruttato leggero
- ❖ olio fruttato medio;
- ❖ olio fruttato intenso;
- ❖ olio biologico.
- ❖ I.G.P. menzione geografica dei Monti Pisani

I campioni partecipanti verranno anonimizzati e sottoposti all'esame organolettico di una commissione qualificata composta da assaggiatori abilitati appartenenti al Comitato di Assaggio Interprofessionale della Camera di Commercio di Pisa, la quale effettuerà una prima selezione, utilizzando la scheda di valorizzazione allegata al presente regolamento (**Allegato 2**) al fine della determinazione della classe merceologica (extravergine o vergine).

Successivamente tra gli oli extravergini verranno selezionati i primi tre migliori oli per ogni categoria, i quali verranno riproposti alla selezione finale che determinerà il primo e secondo classificato per ogni categoria.

Abbinamento Produttore – Ristorante

Per favorire la divulgazione delle produzioni di qualità, migliorare la qualità dei servizi, la professionalità degli operatori nei confronti del consumatore, turista o visitatore del nostro territorio, l'organizzazione ha deciso di coinvolgere anche i ristoranti della provincia di Pisa aderenti alla rete Vetrina Toscana a Tavola, realizzando almeno un momento di degustazione presso ciascun ristorante.

Il loro coinvolgimento avverrà secondo le seguenti modalità:

- potranno partecipare all'iniziativa un massimo di 15 ristoranti;
- verrà stilata una lista (in ordine alfabetico) dei ristoranti aderenti all'iniziativa e ad ogni operatore verrà assegnato un numero progressivo (1,2,3.....);
- i campioni di olio verranno attinti dalla graduatoria del concorso in modo da assicurare una corrispondenza di n.1 ristoranti per ogni olio. L'abbinamento avverrà secondo il criterio di corrispondenza tra zona di produzione e ubicazione del ristorante e verrà effettuato ad insindacabile giudizio della Camera di Commercio di Pisa;
- i produttori si impegnano a presenziare ad almeno n.1 serate di degustazione dell'olio presso i ristoranti assegnati.

Il bando e la scheda di adesione per partecipare all'iniziativa è consultabile e scaricabile dal sito della Camera di Commercio di Pisa www.pi.camcom.it.

Facoltà di partecipazione alla “Selezione degli oli extravergini della provincia di Pisa anno 2012” con un contributo ridotto .

Alle aziende che aderiranno al concorso sarà data la possibilità di partecipare alla “Selezione degli oli extravergini della provincia di Pisa anno 2012”, organizzata dalla Camera di Commercio di Pisa, con un contributo ridotto di 50,00 € (anziché 90,00 €) per il primo campione presentato e gratis (anziché 30,00 €) per ogni altro olio aggiuntivo presentato dalla stessa azienda.

La selezione, che riguarderà gli oli extravergini di oliva di qualità della campagna olearia 2011/2012, ha come scopo la pubblicazione di un volume nel quale, per ogni azienda, sarà realizzata una scheda di presentazione con la descrizione delle caratteristiche chimiche ed organolettiche del prodotto. Al suo interno saranno inoltre segnalati anche gli oli vincitori del concorso “Liscio come l'olio – VII edizione”. Tale volume sarà poi divulgato tra gli operatori della ristorazione ed utilizzato nelle manifestazioni di settore e nelle varie iniziative promozionali della Camera di Commercio per sostenere la conoscenza delle produzioni locali.

Ai fini della partecipazione alla pubblicazione le aziende dovranno impegnarsi a presentare, per la partita di olio utilizzata per la partecipazione al concorso, le seguenti analisi chimiche:

- acidità;
- perossidi;
- spettrofotometria U.V;
- polifenoli totali;

nonché l'attestazione dell'avvenuto pagamento del contributo tramite bollettino postale sul c/c n.218560 intestato alla Camera di Commercio di Pisa – Piazza Vittorio Emanuele II, 5 – 56125 Pisa o con bonifico intestato a Camera di Commercio di Pisa - Piazza Vittorio Emanuele II, 5 – 56125 Pisa, codice IBAN IT52R0312714001000012000001 - UNIPOL BANCA con causale “Esame organolettico per partecipazione selezione degli oli extravergini della provincia di Pisa”.
Il bando della selezione è consultabile sul sito della Camera di Commercio di Pisa www.pi.camcom.it



Camera di Commercio
Pisa



SCHEMA DI ADESIONE /PRELIEVO

Campionamento degli oli per la selezione finale di “Liscio Come L’Olio VII Edizione” - periodo di raccolta dei campioni dal 02 Gennaio al 31 Gennaio 2012 (vedi bando www.pi.camcom.it)

All.1

Ragione Sociale/Nome e Cognome _____

Indirizzo: _____

CF/Partita Iva: _____

Titolare (Nome e Cognome): _____

Recapito telefonico: _____

Indirizzo e-mail: _____

Data di frangitura del campione di olio _____

Frantoio dove è avvenuta la trasformazione _____

Tipologia delle olive (*)

N° contenitore (**) _____ N° Lotto _____ Kg. _____

Tipo di olio BIOLOGICO CONVENZIONALE IGP MONTI PISANI

(si ricorda che per partecipare è necessaria una produzione superiore a 100 Kg. dell’olio messo a concorso)

Numero di campioni (nr ° 4 bottiglie da 0,50 l) Sigla del campione (***) A B C D

L’azienda dichiara di essere a conoscenza che risponde in prima persona dell’effettiva corrispondenza tra lotto/contenitore dichiarato e campioni consegnati.

Timbro/Firma del Frantoio

Timbro/Firma Azienda/Produttore

E’ INTERESSATO A PARTECIPARE ALLA “SELEZIONE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DELLA PROVINCIA DI PISA ANNO 2012”, organizzata dalla Camera di Commercio di Pisa, con un contributo ridotto di 50,00€ (anziché 90,00€) per il primo campione presentato e gratis (anziché 30,00€) per ogni altro olio aggiuntivo presentato dalla stessa azienda?

SI’

NO

Se **SI’**, l’azienda si impegna a presentare entro il 15/02/2012 per la partita di olio presentata per il concorso le seguenti analisi chimiche: acidità, perossidi, spettrofotometria U.V, polifenoli totali, necessarie ai fini della partecipazione alla selezione.

I campioni di cui sopra sono lasciati in custodia presso il Frantoio sopra dettagliato che provvederà a farli pervenire: **due** di essi alla Camera di Commercio IAA di Pisa (per l’analisi sensoriale) **uno** all’associazione A.P.O.T.(per l’analisi acidità e perossidi) **uno** rimane a disposizione per eventuali verifiche presso il Frantoio - c/o contattare la Sig. Eleonora Siclari – cell. 349 6078507 o via mail al seguente indirizzo apotpisa@confagricoltura.it

(*) indicare i modo sommario le qualità (es: solo leccino-oppure prevalenza leccino con moraiolo e così via)

(**) es: bottiglie scure da mezzo litro oppure confezione originale da 0,500 litri in bottiglia scura, e così via)

(***) barrare la lettera assegnata al campione



**SCHEDA DI VALORIZZAZIONE
OLI EXTRA VERGINI DI OLIVA**

Solo per uso interno durante l'evento " Liscio Come L'olio VII edizione " che si svolgerà nell'ambito della manifestazione **VOLTERRAGUSTO** dal 24 – 25 - 31 Marzo al 1 Aprile 2012
ALL.2

	Intensità(*)
Sensazioni olfattive - gustative	
Amaro	
Piccante	
Dolce	
<i>Quali delle seguenti sensazioni avverti?(**)</i>	
Oliva matura	
Oliva verde	
Erba	
Foglia	
Carciofo	
Mandorla	
Pinolo	
Noce fresca	
Pomodoro	
Sensazioni tattili	
Astringenza	
Pastosità	
Colore	
Verde	
Giallo verde	
Giallo dorato	
Equilibrio/Armonia	
Squilibrato/Disarmonico	
Poco armonico	
Armonico/Equilibrato	
Indicare la possibile categoria di appartenenza	
Fruttato leggero (delicato)	
Fruttato medio	
Fruttato intenso	

Eventuali osservazioni: _____

Esprimere la propria valutazione con un voto ()**.....

Sigla del Campione. _____ Nome e Cognome Assaggiatore: _____

Data: _____ Firma Assaggiatore _____

(*) Nota: indicare l'intensità percepita in una scala di valori da 1 a 10, tenendo presente che:

0 = assente

5 = media

10 = estrema

(**) Se esistono problemi di interpretazione, si prega di assegnare almeno il voto di valutazione generale.