Ven 17 Dic, 2021

# Premio nazionale per l'olio extravergine d'oliva "Montiferru"

Iscrizioni entro il 25 febbraio 2022

Con il patrocinio della Regione Autonoma della Sardegna e del Ministero delle Politiche agricole, il Comitato Montiferru indice la 28ª edizione del Concorso Montiferru, Premio nazionale per l'olio extravergine di oliva, che si terrà a Oristano e Seneghe, secondo la seguente calendarizzazione di massima:

- prima sessione: marzo
- sessione autunnale "Shelf Life": settembre/ottobre

Saranno premiati gli oli extravergini d'oliva che avranno conseguito la migliore valutazione per le seguenti **sezioni**:

1. DOP/IGP
2. Biologico
3. Monocultivar
4. Pluricultivar
5. Unica internazionale

I premi saranno assegnati ai **primi 3 oli classificati di ogni sezione**.

Saranno inoltre assegnati i seguenti **premi speciali**:

- Frantoiani non produttori agricoli (con un riconoscimento per ogni Sezione 1, 2, 3 e 4);
- Hermanu - Premio dedicato a Marco Mugelli, riservato agli oli Vincitori e Menzioni d'onore, da assegnare, secondo i risultati delle analisi chimiche condotte nella sessione autunnale

"Shelf Life", all'olio nazionale e all'olio internazionale con maggior carica di antiossidanti (biofenoli e tocoferoli);
- Miglior Confezione (riservato agli oli Vincitori, Menzioni d'Onore e Gran Menzioni): miglior qualità del materiale del contenitore, correttezza e completezza delle informazioni per il consumatore riportate nell'etichetta, originalità del design ed equilibrio generale della confezione ai fini della commercializzazione.

La proclamazione dei vincitori verrà ufficializzata in occasione della cerimonia di premiazione, che si terrà in data da stabilirsi.

Agli oli vincitori di ogni sezione, sarà conferito un riconoscimento distintivo e personalizzato.

**Shelf life (mantenimento nel tempo delle caratteristiche chimiche e sensoriali)**

I campioni che avranno conseguito il risultato di Vincitori e Menzioni d'Onore alla sessione di febbraio/marzo, dopo un periodo di circa sette/otto mesi dal primo assaggio, saranno sottoposti a nuova analisi sensoriale e chimica, al fine di valutare il mantenimento nel tempo delle caratteristiche di eccellenza. Sulla base delle risultanze delle analisi sensoriali e chimiche verranno pertanto stilate delle nuove graduatorie assegnando attestazioni ai partecipanti che avranno conseguito un riconoscimento (Menzioni d'Onore e Gran Menzioni) e nuove targhe personalizzate ai Vincitori.

**Destinatari e requisiti di partecipazione**

Il Concorso è riservato all'olio extra vergine di oliva ottenuto da olive prodotte e lavorate in Italia, o all'estero per la sezione internazionale, con particolari parametri chimico-fisici e organolettici.

Possono partecipare al Concorso:

- gli olivicoltori-produttori nazionali, singoli o associati (consorzi, cooperative e reti di impresa) - sezioni 1, 2, 3 e 4
- i produttori esteri - sezione 5
- i frantoiani non produttori agricoli - sezione 6

che confezionano il prodotto secondo le norme vigenti in materia di imballaggi ed etichettature di olio extravergine di oliva.

Le aziende che intendono presentare più oli dovranno indicare per ognuno una diversa denominazione, evidenziabile anche in etichetta, non ritenendosi sufficiente la mera distinzione nel

Le aziende operanti sul territorio nazionale devono essere regolarmente iscritte presso la Camera di commercio di competenza ed essere in regola con il pagamento del diritto annuale.

La **domanda** di partecipazione può essere presentata **entro il 25 febbraio 2022**.

**Ulteriori informazioni**, il **regolamento** e le **modalità di partecipazione** sono sul sito della Camera di Commercio di Cagliari-Oristano.

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Ven 17 Dic, 2021