

 COMUNE DI CHIUSA SCLAFANI	 COMUNE DI BRACIGLIANO	 MAA 4.0 Associazione Osservatorio Mercati AgroAlimentari	 ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELLE CILIEGIE	 ANDMI	 UNIONE TERRE DI CASTELLI	 COMUNE DI VIGNOLA	 COMUNE DI MASER
 COMUNE DI MONTELIBRETTI	 COMUNE DI TURI	 COMUNE DI MAENZA	 COMUNE DI BAGNARIA	 COMUNE DI SAVIGNANO sul PANARO	 COMUNE DI CASTEGNERO	 COMUNE DI PALOMBARA SABINA	 COMUNE DI SIANO



CONCORSO NAZIONALE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE D'ITALIA

“Ramoscello d'Oro 2024”

IV Edizione

REGOLAMENTO

L'Associazione Nazionale “Città delle Ciliegie” in collaborazione con i Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Maenza (LT); Maser (TV); Montelibretti (RM); Palombara Sabina (RM); Savignano sul Panaro (MO); Siano (SA); Turi (VT); Vignola (MO) e con la collaborazione di Unione Terre di Castelli; Associazione Nazionale Direttori di Mercati all'Ingrosso; Osservatorio dei Mercati Agro Alimentari 4.0; indice il Concorso Nazionale Oleario per l'assegnazione del Premio *“Ramoscello d'Oro 2024”* che si terrà nei giorni 9 e 10 Marzo 2024 a Roma.

Art.1 Scopi del Concorso

Il Concorso Nazionale Oleario ha lo scopo di:

- Valorizzare i migliori territori rurali d'Italia, detentori di produzioni agroalimentari che integrano e vanno oltre la coltivazione delle ciliegie quale eccellenza nazionale riconosciuta a livello globale. Gli Oli Extravergini di Oliva prodotti in tali territori rappresentano certamente un ulteriore motivo di orgoglio per gli operatori del settore e per chi ha a cuore il paesaggio rurale storico italiano.

 COMUNE DI CHIUSA SCLAFANI	 COMUNE DI BRACIGLIANO	 MAA 4.0 Associazione Osservatorio Mercati AgroAlimentari	 ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELLE CILIEGIE	 ANDMI	 UNIONE TERRE DI CASTELLI	 COMUNE DI VIGNOLA	 COMUNE DI MASER
 COMUNE DI MONTELIBRETTI	 COMUNE DI TURI	 COMUNE DI MAENZA	 COMUNE DI BAGNARIA	 COMUNE DI SAVIGNANO sul PANARO	 COMUNE DI CASTEGNERO	 COMUNE DI PALOMBARA SABINA	 COMUNE DI SIANO

- Promuovere la produzione, la commercializzazione, il consumo di Olio Extravergine d'Oliva dei territori rurali d'Italia fornendo una opportunità di diffusione dell'immagine di qualità che tali prodotti intrinsecamente esprimono.
- Riconoscere il reale valore culturale, oltreché ambientale ed economico, che la sapiente tecnica della coltivazione e trasformazione delle olive impressa dagli operatori del settore, ha raggiunto nei territori di origine.

Art.2 Requisiti di Partecipazione

I partecipanti al Concorso Nazionale Oleario appartenenti ai territori rurali d'Italia, sono individuati nelle seguenti categorie produttive:

- Olivicoltori che coltivano in proprio e producono olio extravergine d'oliva di qualità
- Frantoi oleari che moliscono olive provenienti dal territorio rurale di appartenenza
- Organizzazione di produttori, consorzi, cooperative, provenienti dal territorio di appartenenza, che producono olio extravergine d'oliva di qualità ottenuto dalla molitura di olive conferite dai propri soci.

I partecipanti potranno accedere al Concorso Nazionale Oleario con un solo olio extravergine d'oliva per ognuna delle categorie individuate all'art.4; per i campioni di olio extravergine d'oliva monovarietale è ammessa la partecipazione di n.1 campione per ogni varietà prodotta.

Art.3 Modalità di Partecipazione e Costo

La Segreteria del Concorso Nazionale e/o i Sindaci dei Comuni cerasicoli d'Italia invitano i produttori olivicoli individuati all'art.2 alla partecipazione al Concorso Nazionale Oleario.

I produttori olivicoli invitati al Concorso Nazionale Oleario debbono far pervenire la domanda di partecipazione (Allegato A) esclusivamente all'indirizzo mail: carloconticchio63@gmail.com entro e non oltre il 10 Febbraio 2024.

Unitamente alla domanda di partecipazione debbono essere inviati i campioni di olio extravergine d'oliva che i produttori olivicoli intendono sottoporre al Concorso Nazionale al seguente indirizzo: Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie" c/o Carlo Conticchio Via Tagliamento, 27 01027 Montefiascone (VT).

Gli oli extravergini d'oliva ammessi al Concorso Nazionale Oleario debbono essere confezionati, etichettati e sigillati secondo la normativa nazionale ed europea ed avere un contenuto non inferiore a ml.500 (n.2 confezioni per ogni campione inviato).

Il costo per la partecipazione al Concorso Nazionale Oleario *"Ramoscello d'Oro 2024"* è pari *una tantum* ad Euro 122,00 (Centoventidue/00) per ogni azienda partecipante indipendentemente dal numero di campioni inviati e categorie di partecipazione.

L'importo di Euro 122,00 deve essere inviato tramite bonifico bancario a favore di :

Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie" Causale : Iscrizione al Concorso Ramoscello d'Oro 2024 IBAN: IT 77 A 02008 76241 000105737856

 COMUNE DI CHIUSA SCLAFANI	 COMUNE DI BRACIGLIANO	 MAA 4.0 Associazione Osservatorio Mercati AgroAlimentari	 ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELLE CILIEGIE	 ANDMI	 UNIONE TERRE DI CASTELLI	 COMUNE DI VIGNOLA	 COMUNE DI MASER
 COMUNE DI MONTELIBRETTI	 COMUNE DI TURI	 COMUNE DI MAENZA	 COMUNE DI BAGNARIA	 COMUNE DI SAVIGNANO sul PANARO	 COMUNE DI CASTEGNERO	 COMUNE DI PALOMBARA SABINA	 COMUNE DI SIANO

La domanda di partecipazione dà diritto ai seguenti servizi e conferimenti:

- Valutazione tecnica del campione di olio extravergine d'Oliva
- Redazione e consegna della relativa scheda d'assaggio
- Partecipazione al Convegno sul tema “Moderne tecniche di produzione, trasformazione e marketing in Olivicoltura “
- Attestati, diplomi, medaglie, collarino di partecipazione

Il costo di invio e trasporto dei campioni di olio extravergine d'oliva è a carico del mittente.

Art.4 Categoria di partecipazione

Il Concorso Nazionale Oleario è rivolto ai produttori di oli extravergini d'oliva, provenienti dai Territori Rurali d'Italia, ottenuti dalla molitura di olive nella campagna olivaria 2023-2024.

Per ogni categoria come sotto identificate, verranno conferiti n.3 premi secondo le tipologie di fruttato: Fruttato Leggero; Fruttato Medio; Fruttato Intenso.

Sono individuate n.3 categorie di partecipazione:

- Oli extravergini d'oliva
- Oli extravergini d'oliva muniti di riconoscimento comunitario DOP e/o IGP
- Oli extravergini d'oliva muniti di certificazione di conformità Biologica

Si aggiungono poi i Premi Eccellenza, conferiti alla categoria delle migliori produzioni di:

- Oli extravergini d'oliva Monovarietali.

Sono previsti inoltre n.3 premi riferiti alla Categoria Marketing:

- Premio Marketing Gold
- Premio Marketing Silver
- Premio Marketing Bronze

Tale categoria si affida alla valutazione dell'aspetto esteriore della confezione; al suo intrinseco valore estetico; alla comunicazione nei confronti del consumatore; alla completezza di dati inseriti in etichetta; all'etica dell'imballaggio in termini di impatto ambientale.

Art.5 Segreteria del Concorso Nazionale

La Segreteria del Concorso Nazionale Oleario è affidata al Direttore dell'Associazione Nazionale “Città delle Ciliegie”.

La Segreteria ha il compito di organizzare il Concorso Nazionale Oleario in ogni sua fase anche con l'apporto di eventuali collaboratori.

La Segreteria coordina ogni fase del Concorso Nazionale Oleario: elaborazione del presente regolamento; comunicazione ai Sindaci dei Comuni cerasicoli d'Italia nonché ai produttori olivicoli del territorio; organizzazione della Giuria Nazionale; nomina del Panel Leader; classificazione delle aziende e degli oli extravergini d'oliva partecipanti al Concorso Nazionale Oleario; promozione e comunicazione ai mass media del Concorso Nazionale Oleario e dei vincitori; consegna dei premi.

 COMUNE DI CHIUSA SCLAFANI	 COMUNE DI BRACIGLIANO	 MAA 4.0 Associazione Osservatorio Mercati AgroAlimentari	 ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELLE CILIEGIE	 ANDMI	 UNIONE TERRE DI CASTELLI	 COMUNE DI VIGNOLA	 COMUNE DI MASER
 COMUNE DI MONTELIBRETTI	 COMUNE DI TURI	 COMUNE DI MAENZA	 COMUNE DI BAGNARIA	 COMUNE DI SAVIGNANO sul PANARO	 COMUNE DI CASTEGNERO	 COMUNE DI PALOMBARA SABINA	 COMUNE DI SIANO

Art.6 Giuria Nazionale e Panel Leader

La Giuria Nazionale è composta da n.7 tecnici, compreso il Panel Leader, esperti assaggiatori di oli extravergini d'oliva selezionati per esperienza internazionale maturata e da n.3 tecnici esperti di marketing, immagine, etichette, etica degli imballaggi, scienza della nutrizione.

Sono esclusi dalla Giuria Nazionale soggetti che abbiano conflitti di interesse con le aziende partecipanti.

Il Concorso Nazionale Oleario si svolgerà a porte chiuse e le decisioni della Giuria Nazionale sono insindacabili, definitive ed inappellabili.

La Giuria Nazionale è guidata dal Panel Leader che avrà il compito di coordinare i giurati nella valutazione dei campioni messi a confronto, con una gestione attenta e motivata al corretto svolgimento della manifestazione.

La Segreteria provvede alla presa in carico dei campioni da ammettere al Concorso Nazionale Oleario; verifica i requisiti di partecipazione alle categorie indicate all'art.4 e li anonimizza al fine di consentire una corretta ed imparziale valutazione alla Giuria Nazionale.

Art.7 Modalità di svolgimento del Concorso Nazionale Oleario

Il Concorso Nazionale Oleario *"Ramoscello d'Oro 2024"* prevede n.3 sessioni di assaggio e valutazione e la Finale Nazionale per gli oli extravergini d'oliva risultati vincitori nelle sessioni territoriali :

- **Area Sud Italia e Isole** - la valutazione degli oli extravergini d'oliva provenienti dalle regioni di Campania, Molise, Basilicata, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna verrà svolta il giorno 19 febbraio 2024.
- **Area Centro Italia** - la valutazione degli oli extravergini d'oliva provenienti dalle regioni di Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo verrà svolta il giorno 21 febbraio 2024.
- **Area Nord Italia** – la valutazione degli oli extravergini d'oliva provenienti dalle regioni di Liguria, Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia verrà svolta il giorno 23 febbraio 2024.
- **Finale Nazionale** – la premiazione finale degli oli extravergini d'oliva risultati vincitori delle sessioni regionali verrà svolta presso il Comune di Roma il giorno 9 e 10 marzo 2024 nella quale verranno assegnati i premi nazionali assoluti.

Art.8 Oli vincitori

Il Concorso Nazionale Oleario *"Ramoscello d'Oro 2024"* prevede i seguenti premi :

- "1° Classificato" per ogni tipologia "Fruttato Leggero; Fruttato Medio; Fruttato Intenso" di ogni categoria prevista all'art.4.
- "Premio Eccellenza" ai migliori oli classificati nella categoria "olio extravergine d'oliva Monovarietale".
- "Premio Marketing Gold"; "Premio Marketing Silver"; "Premio Marketing Bronze" alle confezioni messe a concorso che avranno prodotto il migliore packaging.
- "Menzione d'Onore" ai secondi classificati di ogni categoria prevista all'art.4

 COMUNE DI CHIUSA SCLAFANI	 COMUNE DI BRACIGLIANO	 MAA 4.0 Associazione Osservatorio Mercati AgroAlimentari	 ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELLE CILIEGIE	 ANDMI	 UNIONE TERRE DI CASTELLI	 COMUNE DI VIGNOLA	 COMUNE DI MASER
 COMUNE DI MONTELIBRETTI	 COMUNE DI TURI	 COMUNE DI MAENZA	 COMUNE DI BAGNARIA	 COMUNE DI SAVIGNANO sul PANARO	 COMUNE DI CASTEGNERO	 COMUNE DI PALOMBARA SABINA	 COMUNE DI SIANO

- “Attestato di Partecipazione” in pergamena viene conferito ad ogni partecipante al Concorso Nazionale Oleario

Ai vincitori viene conferito un Premio di valore artistico oltre al Diploma di Merito, Medaglia e collarino da applicare alle confezioni di olio extravergine d’oliva commercializzato.

Art. 9 Comunicazione e Pubblicità del Concorso Nazionale Oleario

La Segreteria provvederà alla comunicazione ai mass e social media in merito all’esito del Concorso Nazionale Oleario rendendo noti i nominativi dei Giurati; i Produttori Olivicoli partecipanti; gli oli extravergini d’oliva messi a concorso; i vincitori premiati.

Art.10 Promozione Commerciale

I partecipanti al Concorso Nazionale Oleario potranno inserire il “Collarino di Partecipazione”, inviato in formato PDF dalla Segreteria, sulle confezioni di olio extravergine d’oliva corrispondente alla partita del lotto inviato al Concorso Nazionale Oleario oltre che sui materiali pubblicitari che vorranno utilizzare inserendo la seguente dicitura:

- “1° Premio” Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d’Oro 2024
- “Premio Eccellenza” Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d’Oro 2024
- “Menzione d’Onore” Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d’Oro 2024
- “Premio Marketing Gold” oppure “Premio Marketing Silver” oppure “Premio Marketing Bronze” Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d’Oro 2024
- “Partecipante” al Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d’Oro 2024

Art.11 Diritto d’Autore

Tutto ciò che riguarda la grafica, documentazione, contenuti, testi, immagini, logo, lavoro artistico, riferiti al Concorso Nazionale “Ramoscello d’Oro” è di proprietà dell’Associazione Nazionale “Città delle Ciliegie” ed è protetto dal diritto d’autore nonché dal diritto di proprietà intellettuale.

E’ vietato copiare, appropriarsi, ridistribuire, riprodurre qualsiasi frase, contenuto o immagine che riguardi il Concorso Nazionale Oleario “Ramoscello d’Oro” perché frutto del lavoro e dell’intelletto degli autori.

É vietata la copia e la riproduzione dei contenuti e immagini in qualsiasi forma. É vietata la redistribuzione e la pubblicazione dei contenuti e immagini non autorizzata espressamente dall’Associazione Nazionale “Città delle Ciliegie”.

