



**CONCORSO NAZIONALE PER LA VALORIZZAZIONE
DELLE
ECCELLENZE OLEARIE D'ITALIA**

"Ramoscello d'Oro 2022"

II Edizione

REGOLAMENTO

L'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie" in collaborazione con i Comuni di Celleno (VT); di Chiusa Sclafani (PA); di Maser (TV); di Palombara Sabina (RM); di Bagnaria (PV); di Raiano (AQ) e con l'Associazione Nazionale Direttori di Mercati all'Ingrosso; indice il Concorso Nazionale Oleario per l'assegnazione del Premio

"Ramoscello d'Oro 2022"

che si terrà nei giorni 19 e 20 marzo 2022 nel Comune di Celleno (VT).

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. 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.

I produttori olivicoli invitati al Concorso Nazionale Oleario debbono far pervenire la domanda di partecipazione (Allegato A) e copia del bonifico effettuato inviandoli esclusivamente all'indirizzo mail: carloconticchio63@gmail.com entro e non oltre il 09 Marzo 2022.

Unitamente alla domanda di partecipazione debbono essere inviati i campioni di olio extravergine d'oliva (n.1 confezione per ogni categoria alla quale si intende partecipare) 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.

Il costo per la partecipazione al Concorso Nazionale Oleario **"Ramoscello d'Oro**

2022 " ammonta ad Euro 100,00 (Cento/00) per ogni partecipante indipendentemente dal numero di oli extravergini inviati e posti a concorso, da versare a:

Beneficiario:	Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie"
IBAN:	IT 77 A 02008 76241 000105737856
Causale:	Concorso Nazionale "Ramoscello d'Oro 2022"

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

- Assaggio tecnico del campione di olio extravergine e valutazione dei valori organolettici
- Redazione e consegna della relativa scheda d'assaggio
- Confronto on-line e/o telefonico di 60 minuti con il produttore in cui verranno descritte le caratteristiche del prodotto; discusse le possibili cause di eventuali difetti; ragionate le possibili soluzioni di problematiche relative alla coltivazione dell'olivo; raccolta, stoccaggio, molitura, confezionamento, etichettatura, commercializzazione dell'olio extravergine
- Nel tempo a disposizione il produttore potrà chiedere informazioni, consigli e curiosità che avesse interesse di approfondire
- 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 2021-2022.

Sono individuate n.4 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
- Oli extravergini d'oliva monovarietali

Per ogni categoria come sopra identificata verranno selezionate le seguenti tipologie di fruttato: Fruttato Leggero; Fruttato Medio; Fruttato Intenso.

Per gli oli extravergini d'oliva monovarietali le tipologie di fruttato non sono applicate.

E' prevista inoltre la categoria riferita alla valutazione dell'aspetto esteriore della confezione; al suo intrinseco valore estetico; 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 partecipanti al Concorso Nazionale Oleario; promozione e comunicazione ai mass media del Concorso Nazionale Oleario e dei vincitori; consegna dei premi.

Art.6 Giuria Nazionale e Panel Leader

La Giuria Nazionale è composta da n.5 tecnici, compreso il Panel Leader, esperti assaggiatori di oli extravergini d'oliva e da n.3 tecnici esperti d'immagine, etichette, etica degli imballaggi, nominati da ciascuno degli Enti patrocinanti il Concorso Nazionale Oleario.

La Segreteria nomina il Panel Leader individuandolo tra i componenti della Giuria Nazionale tenendo conto dell'esperienza professionale maturata nel settore.

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 Oli vincitori

Il Concorso Nazionale Oleario "Ramoscello d'Oro 2022" prevede i seguenti premi :

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

Art. 8 Comunicazione e Pubblicità del Concorso Nazionale Oleario

La Segreteria provvederà alla comunicazione ai mass 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 premiati.

Art.9 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 2022
- “Premio Eccellenza” Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d’Oro 2022
- “Menzione d’Onore” Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d’Oro 2022
- “Premio Marketing Gold” oppure “Premio Marketing Silver” oppure “Premio Marketing Bronze” Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d’Oro 2022
- “Menzione d’Onore” Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d’Oro 2022
- “Partecipante” al Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d’Oro 2022

Art.10 Diritto d’Autore

Tutto ciò che riguarda la grafica, documentazione, contenuti, testi, immagini, logo, lavoro artistico, 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”.

