REGOLAMENTO CONCORSO
Buonolio Salus Festival 2018

Art. 1

L'associazione culturale Buonolio organizza il concorso **"Buonolio Salus Festival"** (di seguito indicato come **Concorso**) con lo scopo di valorizzare gli oli da olive italiani. L'idea prevede l'assegnazione di un premio ai migliori oli extra vergini di oliva del territorio partecipanti, che si distinguono per l'elevata qualità chimica e organolettica. Verranno premiati oli rientranti nelle categorie di fruttato leggero, medio e intenso.
Sarà anche riconosciuto il premio **Buonolio Salus Passiòn** alle tre migliori aziende produttrici di olio extravergine da olive per passione ed in modo amatoriale, ma che contribuiscono fattivamente alla manutenzione e alla conservazione del paesaggio olivicolo del nostro territorio. Infine, il premio **Officina Cultura Extravergine**, che premierà il miglior packaging scelto dai consumatori.

Art. 2

Il **Concorso** è riservato a due categorie di produttori:

1. **Categoria A:** aziende olivicole, frantoi, oleifici cooperativi e organizzazioni di produttori che producono e/o commercializzano olio extravergine da olive correttamente etichettato, ottenuto dalla lavorazione delle olive raccolte nella corrente campagna olearia;
2. **Categoria B:** aziende che non svolgono attività agricola professionale ma che producono olio extravergine da olive, per autoconsumo e per passione, e vogliono avere una valutazione professionale del proprio olio da olive con la finalità di migliorarne la qualità;

Art. 3

Entro il **16 aprile 2018** dovranno pervenire, presso la sede dell'Associazione Buonolio, precisamente all'indirizzo: **Fiore Maurizio, via Cesare Battisti n.ro 42 - magazzino ex consorzio agrario - 81016 - Piedimonte Matese (Ce)**.

Per le aziende appartenenti alla **Categoria A**

a) domanda di partecipazione compilata in ogni sua parte;
b) certificato di analisi chimica dei campioni di olio presentati al concorso che contenga i dati di acidità libera espressa in acido oleico e numero di perossidi;
c) **n.ro 4 bottiglie** di olio extravergine di oliva confezionate ed etichettate a norma di legge della capacità minima di 0,50 litri;
d) materiale pubblicitario dell'azienda (brochure, biglietti da visita, altro)

Per le aziende appartenenti alla **Categoria B**

a) domanda di partecipazione compilata in ogni sua parte;
b) **n.ro 2 bottiglie** di olio extravergine di oliva della capacità minima di 0,50 litri;

Tutte le aziende concorrenti riceveranno un messaggio di posta elettronica attestante l'avvenuta ricezione dei campioni di olio. **Si precisa che tre bottiglie saranno esposte all'evento il 28 e 29 aprile 2018, mentre una sarà utilizzata per la valutazione sensoriale** (solo per le aziende appartenenti alla categoria A)**.**

Art. 4

L'organizzazione declina ogni responsabilità per l'eventuale arrivo ritardato dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale nel corso del trasporto, per alterazioni chimico-fisiche ed organolettiche per effetto di escursione termica, per rotture o per altre anomalie subite durante il trasporto.

Art. 5

Il Concorso si distingue in tre sezioni:
- Fruttato leggero;
- Fruttato medio;
- Fruttato intenso.

Il Concorso, altresì, prevede delle menzioni di merito (Gran Menzione) che saranno designate a insindacabile giudizio del gruppo di assaggiatori professionisti addetti alla valutazione sensoriale.

Art. 6

Gli organizzatori procedono all'attribuzione di un codice per i campioni di olio ricevuti per garantire l'anonimato degli stessi. Ogni campione, sottoposto all'analisi sensoriale e valutato utilizzando una apposita scheda di valutazione, sarà assegnato alla relativa categoria di fruttato di oliva (leggero - medio - intenso). Saranno quindi stilate tre graduatorie sulla base dell'intensità del fruttato e sulla base del punteggio che l'olio ha ottenuto pari alla media aritmetica dei giudizi espressi dai singoli componenti del gruppo di assaggio. Il giudizio del gruppo panel sarà definitivo ed inappellabile.

Art. 7

Tutte le aziende partecipanti, di tutte le categorie, riceveranno un attestato di partecipazione. Ai primi classificati per ciascuna categoria: fruttato leggero, medio e intenso, sarà consegnato l'attestato come azienda vincitrice del Concorso nella categoria specifica. Saranno consegnate anche le menzioni di merito (Gran Menzione) per ogni categoria.

Art. 8

Anche quest'anno i **consumatori** saranno protagonisti nell'assegnazione del premio **Officina Cultura Extravergine**, volto a sensibilizzare le imprese olivicole alla cura del packaging del proprio prodotto e stimolarle ad un miglioramento. Il consumatore infatti è attratto, in primis, proprio dal tipo di bottiglia e dall'etichetta e quindi dell'estetica della confezione. I consumatori, che presenzieranno il festival esprimeranno un giudizio sulle bottiglie esposte ad-hoc e appositamente numerate.

Art. 9

La proclamazione dei vincitori sarà direttamente comunicata alle aziende partecipanti. Sarà data ampia comunicazione alla stampa locale, regionale e nazionale dell'assegnazione dei premi e dei vincitori del Concorso.

Art. 10

L'assegnazione dei premi per il miglior olio nelle rispettive categorie (fruttato leggero – medio e intenso) avverrà durante i lavori dell'evento, precisamente **sabato 28 aprile 2018**. Saranno quindi conferiti i seguenti premi:

1. **Premio Buonolio Salus Festival,** primo classificato categoria **fruttato leggero;**
2. **Gran Menzione,** Buonolio Salus Festival, categoria **fruttato leggero;**

3. **Premio Buonolio Salus Festival,** primo classificato categoria **fruttato medio;**
4. **Gran Menzione,** Buonolio Salus Festival, categoria **fruttato medio;**

5. **Premio Buonolio Salus Festival,** primo classificato categoria **fruttato intenso;**
6. **Gran Menzione,** Buonolio Salus Festival, categoria **fruttato intenso;**

L'assegnazione dei premi relativi al miglior packaging scelto dai consumatori e al miglior olio prodotto da aziende che non svolgono attività agricola professionale (categoria B) avverrà durante i lavori dell'evento, precisamente **domenica 29 aprile 2018**. Saranno quindi conferiti i seguenti premi:

1. **Premio Officina Cultura Extravergine,**
   primo classificato in assoluto scelto dai **consumatori;**

2. **Premio Buonolio Passiòn,** conferito alle migliori tre **aziende produttrici.**

Art. 11

La partecipazione al **Concorso** è libera e gratuita.

Art. 12

L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.

Piedimonte Matese, 10.03.2018