



ENTE PARCO REGIONALE STORICO AGRICOLO DELL' OLIVO DI VENAFRO
Registro nazionale dei paesaggi rurali storici (D.M. n. 6419 del 20.02.2018)
Palazzo liberty, Trav. Lavatoio snc – 86079 Venafro (IS) - cell. 3388618979 - CF 90035110940
www.parcodellolivodivenafro.eu- info@parcodellolivodivenafro.eu- info@pec.parcodellolivodivenafro.eu

Oggetto: PREMIO “VENOLEA” 2020 -*Plinius, Oltre il tempo*”, organizzato dal Parco Regionale Storico Agricolo dell’Olivo di Venafro e dalla Fondazione Mario Lepore

L’Ente Parco Regionale Storico Agricolo dell’Olivo organizza stabilmente un premio dedicato ai migliori oli pervenuti che conservano meglio le proprie qualità organolettiche ad un anno circa dalla spremitura.

Una prova di resistenza al tempo di oli prodotti nella scorsa campagna olearia, per verificare quale è riuscito a conservare meglio degli altri le caratteristiche di freschezza e organolettiche.

Il Premio vuole riecheggiare la prima classificazione di oli della storia di Plinio il Vecchio che citava Venafro, l’Istria e la Betica quali i migliori luoghi di produzione del mondo antico.

L’iniziativa è finalizzata anche a creare una rete mediterranea dei luoghi storici dell’olivo.

Il Parco è la prima e unica area protetta dedicata all’Olivo nell’intero Mediterraneo che intende promuovere e conservare l’olivicultura tradizionale che a Venafro ebbe fasti e splendori. Nessun luogo coltivato a olivo, infatti, ha più tradizioni ed è più citato dalle fonti antiche, del territorio di Venafro.

Il Parco è stato inserito nel Registro dei Paesaggi rurali storici con Decreto Ministeriale n. 6419 del 20.02.2018. Il Registro che al momento annovera solo 12 paesaggi italiani riconosciuti, affranca una proiezione internazionale degli stessi vista la possibilità di candidatura al GIAHS, lo specifico programma della FAO dedicata alla protezione e alla conservazione delle pratiche agricole tradizionali nel mondo.

Nella menzione del Decreto si sottolinea l’importanza dell’istituzione del Parco le cui” finalità si pongono come modello di valorizzazione del paesaggio rurale italiano”.

Il Parco ha una consolidata esperienza nella partecipazione a progetti europei ed è attualmente partner nel Progetto Interreg Cross Border Olive (ITA-ALB-MNE Programme) assieme ad importanti istituzioni di Puglia, Albania e Montenegro.

Tra i diversi eventi finalizzati alla promozione del territorio e dei suoi prodotti, spicca Venolea, l’evento annuale di punta del Parco.

Tra i diversi eventi finalizzati alla promozione del territorio e dei suoi prodotti, spicca Venolea, l’evento annuale di punta del Parco.

La manifestazione è sede di importanti eventi legati all’olivicultura storica, all’enogastronomia e all’oleoturismo, cui partecipa stabilmente, con i propri rappresentanti, l’Associazione Nazionale Città dell’Olio. Nel recente passato è stato presentato lo studio sulla datazione e la caratterizzazione genetica degli olivi del Getsemani a Gerusalemme e un’altra edizione è stata curata assieme alla Olive Branch Foundation di Taybeh – Efraim, altro luogo storico dell’olivicultura mediterranea, in Palestina. Due edizioni, 2012 e 2015, sono state oggetto della trasmissione televisiva della RAI “Serenio Variabile”.

Venolea si avvale del patrocinio del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, oltre che dell’Associazione Nazionale Città dell’Olio.

Il Premio “Venolea” 2020- *Plinius, Oltre il tempo*, è inserito nell’evento Venolea 2020.

Viene chiesto ai partecipanti la consegna o l’invio di una bottiglia etichettata e di due bottiglie non etichettate di almeno 250 ml. di olio, entro il 30/4/2020, al seguente indirizzo: Fondazione Mario Lepore, via Mulini 7 – 86079 Venafro (IS). E’preferibile l’invio, tramite corriere, indicando il numero telefonico del Parco: 338 8618979.

I campioni verranno resi anonimi, a cura dell’organizzazione, prima di essere inviati alla Sala Panel regionale di Larino (CB) e alla Sala Panel dell’UMAO (Roma) per la valutazione sensoriale.

L’evento Venolea si terrà il 5 e 6 dicembre 2020. Queste le categorie che saranno premiate nel corso dell’evento:

1) “Miglior olio extravergine di oliva” ritenuto più armonico ed equilibrato nelle categorie Extravergine convenzionale, bio, DOP, IGP ed senza distinzione per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso.

2) “Miglior olio dei paesaggi rurali storici”, ottenuto in terreni contenuti da muretti a secco con tecniche tradizionali di coltivazione non intensive e rispettose del paesaggio storico.

3) “L’Olio della Storia”, conferito fuori classifica, ad un olio extravergine di oliva proveniente da un sito di importanza storica per l’olivicultura mediterranea.

Al primo olio premiato per ogni categoria viene conferito uno specifico premio costituito da una riproduzione artistica di rilevante pregio riferita al Paesaggio rurale storico nazionale del Parco dell’Olivo di Venafro (D.M. del MIPAAFT n. 6419 del 20.02.2018). A tutti viene conferita una pergamena riportante la classificazione riportata per i primi 3 oli e la dizione finalista per gli oli classificati dal 4° al 10° posto.

Ai vincitori di concorso viene eventualmente garantito vitto e alloggio ed un contributo per il viaggio, per il periodo di permanenza utile al ritiro del Premio se provenienti da località distanti più di 150 km dalla sede della premiazione e cioè Venafro.

Ai partecipanti al premio viene garantita pubblicità e diffusione attraverso le iniziative del Parco fino all’edizione successiva, oltre che sui sociali e il sito web.

La preghiamo, pertanto, di voler manifestare l’adesione della sua Azienda al Premio, comunicandola direttamente all’Ente Parco alla mail info@parcodellolivodivenafro.eu e/o info@pec.parcodellolivodivenafro.eu, allegando le informazioni richieste in allegato nella scheda di partecipazione.

<https://www.parcodellolivodivenafro.eu/index.php/eventi/venolea>

Venafro, 15.02.2020

Il Presidente dell’Ente

Dr. Emilio Pesino

Il RUP

Prof. Ferdinando Alterio

PREMIO "VENOLEA"2020

"Plinius, Oltre il tempo"

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

Nome e Cognome produttore _____

Indirizzo _____ residenza _____

Provincia _____ cap _____ nazione _____

Professione _____ mail _____

telefono _____

- Breve descrizione della storia degli oliveti (acquistato, ereditato, presenza muretti a secco ecc.)

Breve descrizione dei luoghi di produzione (comune, contrada, estensione, altitudine, n° piante di olivo per varietà, sesto d'impianto tradizionale intensivo, età degli ulivi potatura, quantità prodotta per anno negli ultimi tre anni, Certificato biologico ente di certificazione, ecc.)

Periodo di raccolta per varietà

Sistemi di raccolta: manuale, meccanica, altro

Sistema e temperature di estrazione (continuo, tradizionale, misto)

Ciclo Continuo numero fasi a freddo, Presse con macine in pietra, Sgocciolamento naturale (sinolea) ALTRO

Casa produttrice del sistema di estrazione
Resa media ultimi 3 anni

Contenitori per la conservazione dell'olio,
lattine, vetro, acciaio, ecc.

Luogo di imbottigliamento, prodotto disponibile in confezioni da: 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml,
1lt 5lt costo al pubblico