

# PREMIO “VENOLEA - *Plinius, Oltre il tempo*”

## REGOLAMENTO

### **Art. 1 – Premessa**

1 - Il Parco Regionale dell’Olivo di Venafro e la Fondazione Mario Lepore Onlus, organizzano il Concorso “**VENOLEA - *Plinius, Oltre il tempo***” dedicato agli oli extravergini di oliva che si tiene di norma nel mese di dicembre di ogni anno a Venafro, in collaborazione con l’UMAO e l’ARSARP e con il patrocinio dell’Associazione Nazionale Città dell’Olio. Patrocini vengono usualmente rilasciati, per ogni edizione, dal MIPAAFT e dalla Regione Molise.

2 - L’iniziativa vuole concorrere a riscrivere in termini moderni la grande tradizione storica dell’olivicoltura venafrana, riecheggiando la prima classificazione degli oli della storia di Plinio il Vecchio.

### **Art. 2 - Finalità**

1 - Il Premio è istituito per verificare e valutare l’olio che conserva meglio le proprie qualità organolettiche ad un anno dalla spremitura.

L’iniziativa determina, attraverso una prova di resistenza al tempo tra oli generati nella precedente campagna olearia, il prodotto che è riuscito meglio a conservare le caratteristiche di freschezza e quindi le migliori caratteristiche organolettiche.

2 - Il Premio “**VENOLEA - *Plinius, Oltre il tempo***” è finalizzato a:

- a) valorizzare i migliori oli extravergini di oliva pervenuti, di qualsiasi tipo di coltivazione (convenzionale, bio, DOP), e promuoverli sui mercati nazionali ed esteri.
- b) stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto;
- c) contribuire alla valorizzazione, a livello regionale, della figura degli assaggiatori di olio di oliva, in sintonia con la normativa italiana e comunitaria.

### **Art. 3– Tipologia di olio**

Il premio è riservato all'olio extra vergine d'oliva ottenuto da olive prodotte e molite nella Regione Molise, nel territorio nazionale e dei Paesi mediterranei, i cui produttori aderiscono ai seguenti metodi di coltivazione: convenzionale, Biologico, DOP e IGP; ai fini della classificazione merceologica degli oli saranno presi come base i parametri previsti dal Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni. Il premio è riservato agli oli prodotti nell’annata precedente a quella di valutazione e quindi 12 mesi prima.

#### **Art. 4 - Partecipazione**

I produttori partecipano di norma ad una delle due categorie di premi di cui all'art. 5, commi 1 e 2, a seconda che i propri oli provengano o meno da suoli olivati terrazzati e storici, tuttavia, è possibile partecipare ad ambedue le tipologie. In tal caso si dovrà aggiungere una bottiglia anonima alle altre richieste.

#### **Art. 5- Premio**

1 - Il premio è diviso in tre categorie:

- 1) “Miglior olio dei paesaggi rurali storici”, ottenuto in oliveti secolari e terreni contenuti da muretti a secco con tecniche tradizionali di coltivazione non intensive e rispettose del paesaggio storico.
- 2) “Miglior olio extravergine di oliva ritenuto più armonico ed equilibrato nelle categorie convenzionale, bio, DOP, IGP senza distinzione per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso.
- 3) “L’Olio della Storia”, conferito fuori classifica, ad un olio extravergine di oliva proveniente da un sito di importanza storica per l’olivicoltura mediterranea.

2 - 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 con il profilo sensoriale dell’olio ed ai campioni che hanno superato il punteggio di 85/100, e/o secondo il parere della Giuria, viene rilasciata una menzione speciale di qualità.

A tutti i partecipanti alla Selezione viene rilasciato un attestato di partecipazione.

3 - Ai vincitori di concorso viene eventualmente garantito vitto e alloggio 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.

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

#### **Art. 6 – Campioni di olio**

1 - I produttori che concorreranno al Premio dovranno far pervenire i campioni di olio confezionati in numero di 3 bottiglie di cui una normale etichettata da consumo e due in vetro scuro, anonime del tipo possibilmente “marasca”, ambedue da 0,25 lt, con relativa scheda di adesione (allegata al presente regolamento), alla sede della Fondazione Mario Lepore Onlus, sita in via Mulini, 7 – 86079 Venafro (IS), entro il 30 aprile 2020.

2 - I campioni di olio, se pervenuti non anonimi, verranno resi tali a cura dell'organizzazione; i campioni verranno conservati tutti nel medesimo locale della Fondazione alle stesse condizioni ambientali, prima delle valutazioni sensoriali.

3 - L'iscrizione alla partecipazione al Premio è gratuita, salvo diverse disposizioni e non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.

#### **Art. 7 – Panel test**

1 - I campioni anonimi afferenti al Premio nella sezione "Miglior olio dei paesaggi rurali storici", dotati di un codice la cui corrispondenza è nota esclusivamente all'organizzazione del Parco, vengono consegnati all' UMAO (Unione Mediterranea Assaggiatori Oli), presieduta dalla D.ssa Paola Fioravanti, dove verranno eseguiti due test sensoriali, il primo al ricevimento dei campioni e il secondo in prossimità dell'evento Venolea;

2 - I campioni anonimi afferenti alla sezione del Premio "Miglior olio extravergine di oliva", dotati di un codice la cui corrispondenza è nota esclusivamente all'organizzazione del Parco, vengono consegnati alla Sala Panel di Larino, diretta dal Dr. Maurizio Corbo, dove verranno eseguiti due test sensoriali, il primo al ricevimento dei campioni utilizzato anche per il Premio "Goccia d'oro", di cui al successivo art. 8 e il secondo in prossimità dell'evento Venolea.

3 - L'"Olio della Storia" verrà scelto, extra analisi sensoriale, da una commissione coincidente con il Consiglio di Amministrazione della Fondazione Mario Lepore Onlus;

4 - Il responso della Giuria, che opera a porte chiuse, è definitivo ed inappellabile.

5 - A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni. Successivamente all'espletamento del premio, e solo su richiesta del produttore, potrà essere rilasciata la scheda, in copia autenticata, di valutazione del proprio campione di olio.

#### **Art. 8 – Premio Goccia d'oro e Venolea**

Gli oli partecipanti al Premio Goccia d'oro, organizzato dall'ARSARP con il patrocinio del Comune di Larino, partecipano di diritto al Premio "Venolea Plinius oltre il tempo" nella sezione del Premio "Miglior olio extravergine di oliva", come stabilito all'Art. 7, 2° comma, del presente regolamento; nella consegna dei campioni di questo concorso verrà acquisita un'ulteriore bottiglia anonimizzata con codice assegnato in partenza che verrà consegnata presso la sede di conservazione degli oli

del Premio “VENOLEA - *Plinius, Oltre il tempo*”, secondo le modalità previste dal precedente art. 6 e valutati ai sensi dell’Art. 7 del presente Regolamento.

#### **Art. 9 - Trattamento dati**

I dati forniti dai partecipanti sono essenziali alla gestione ed espletamento del Concorso e saranno trattati sia in formato cartacea che informatico, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente D. Lgs. n. 196/2003 ed artt. 13 e 14 del GDPR - Regolamento U.E. 2016/679. La mancata autorizzazione al trattamento dei dati forniti, apposta in calce alla domanda di partecipazione al concorso, da parte dei partecipanti, ai fini e nei limiti delle esigenze del Concorso, comporterà per questi l’impossibilità di essere ammessi a prendere parte allo stesso.