L’oro di Agilla

concorso itinerante per oli extra vergini dell’areale del Trasimeno

**Regolamento**

Art. 1

Aprol Perugia (Società agricola Aprol Perugia soc. coop., via Settevalli 131/f - 06129 Perugia) e l’associazione “le Olivastre” (le Olivastre APS, via Marconi 7 – 06065 Passignano sul Trasimeno) con il patrocinio di: Regione Umbria, GAL Trasimeno Orvietano e comuni di Castiglione del Lago, Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno, in collaborazione con Frantoi aperti e Strada dell’Olio DOP Umbria, organizzano un concorso **itinerante** negli otto comuni del lago per i migliori oli del Trasimeno, intitolato “L’oro di Agilla”.

Art. 2

Il concorso ha lo scopo di:

1. Valorizzare i migliori oli della zona del lago Trasimeno; promuovere la cultura, la conoscenza ed il consumo dell’olio extra vergine d’oliva prodotto nel comprensorio del Trasimeno.
2. Stimolare gli olivicoltori e gli operatori della filiera a migliorare la qualità.
3. Favorire un consumo consapevole ed un uso appropriato dell’olio extra vergine di oliva.
4. Coinvolgere le amministrazioni locali e le comunità nel processo di valorizzazione del patrimonio olivicolo e paesaggistico del Trasimeno, in particolar modo degli oliveti secolari.

Art. 3

Al concorso possono partecipare sia i produttori (aziende olivicole, singole o associate, ed i frantoiani titolari di oliveti che hanno ottenuto l’olio con olive provenienti dai propri oliveti) che i frantoiani (non titolari di oliveti o detentori di olio non ottenuto dai propri oliveti), che garantiscano una produzione minima di 2 (due) quintali di olio.

Si può concorrere per le seguenti cinque categorie: fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso, monocultivar Dolce Agogia, BIO.

Art. 4

Gli aspiranti a partecipare al concorso, dovranno far pervenire la domanda di partecipazione compilata in ogni sua parte, entro e non oltre il **5 novembre 2017.**

Le domande potranno essere consegnate a mano al personale coordinato da Aprol oppure inviate a mezzo fax al numero 075/5067632.

I campioni verranno prelevati da personale coordinato da Aprol Perugia, in numero di 4 (quattro) da ml 250, per ogni categoria prevista dal regolamento.

Il prelievo dei campioni avverrà entro il **6 novembre 2017.**

Il regolamento del concorso e la domanda di partecipazione, possono essere richiesti via mail all’associazione “le Olivastre” ([leolivastre@virgilio.it](mailto:leolivastre@virgilio.it)), oppure scaricati dai siti [www.lorodiagilla.it](http://www.lorodiagilla.it) e [www.aprolperugia.it](http://www.aprolperugia.it)

Art. 5

I campioni di olio ammessi al concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico, effettuato dal Panel di assaggio coordinato da Aprol Perugia. Non potranno partecipare ai lavori della Commissione eventuali assaggiatori che abbiano in concorso oli prodotti nella loro azienda.

Art. 6

Gli organizzatori del concorso sono garanti dell’anonimato dei campioni di olio sottoposti all’analisi organolettica. L’anonimizzazione avverrà presso il Comune sede del concorso.

Art. 7

Dei quattro campioni di olio per ogni categoria forniti dai vari partecipanti al concorso, uno verrà utilizzato per l’analisi organolettica da parte della Commissione di assaggio, uno verrà utlizzato dalla giuria speciale della stampa ed uno dalla giuria speciale dei ristoratori; l’ultimo rimarrà sigillato quale testimone per eventuali confronti e verifiche.

Art. 8

La Commissione di assaggio valuterà e premierà gli oli che riterrà idonei al riconoscimento del premio, con giudizio inappellabile.

Il concorso prevede la formazione di cinque graduatorie: fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso, monocultivar Dolce Agogia, BIO.

Art. 9

Le schede di punteggio e le eventuali valutazioni finali dei singoli campioni, su richiesta scritta degli interessati, potranno essere consegnate ai partecipanti a fronte di un contributo spese di 10 euro.

Ai primi tre classificati nelle singole categorie verrà consegnato un attestato di riconoscimento.

Art. 10

La partecipazione al concorso implica la visione e l’accettazione del presente Regolamento in tutte le sue parti.