



PRO LOCO SOLOPACA APS

CORSO UMBERTO I, 7 – c/o PALAZZO DUCALE – 82036 SOLOPACA



Slow Food® Valle Telesina Associazione Promozione Sociale

PREMIO FILO D'OLIO Solopaca edizione 2025

REGOLAMENTO

Art. 1

La Pro Loco di Solopaca APS, in collaborazione con Slow Food Valle Telesina APS, con il Patrocino del Comune di Solopaca, indice il **Premio FILO D'OLIO 2025** (di seguito indicato come Premio) con lo scopo di valorizzare le produzioni olearie realizzate in Provincia di Benevento.

Art. 2

Il Premio è riservato agli operatori titolari di oli di oliva di categoria Extra Vergine ottenuti da olive prodotte nell'annata agraria corrente all'interno del territorio della provincia di Benevento.

Il campione dovrà provenire da un lotto omogeneo non inferiore a **un quintale**. Si richiede una quota di iscrizione pari ad € 15,00 per ciascun campione presentato. Sono ammessi non più di due campioni di olio per azienda.

Art. 3

Entro il giorno **1° marzo 2025**, i soggetti individuati al precedente articolo 2 che intendono partecipare al Premio dovranno recapitare presso la sede della Pro Loco Solopaca, sita in Corso Umberto I n. 7, in un'unica confezione sigillata con la dicitura "Premio FILO D'OLIO 2025" quanto riportato di seguito:

- a. domanda di partecipazione (ALLEGATO 1) compilata in ogni sua parte corredata da documento di identità. Le domande illeggibili o incomplete saranno escluse;
- b. attestazione del versamento della quota di iscrizione;
- c. il campione di olio d'oliva extra vergine confezionato ed etichettato (*) in n° 3 bottiglie di almeno 250 ml;

(*) Le aziende che non dispongono di una etichetta appropriata possono utilizzare una etichetta provvisoria scritta a mano oppure con il timbro aziendale.



PRO LOCO SOLOPACA APS

CORSO UMBERTO I, 7 – c/o PALAZZO DUCALE – 82036 SOLOPACA



Slow Food® Valle Telesina Associazione Promozione Sociale

Art. 4

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

Dalla ricezione alla presentazione dei campioni alla Giuria, è cura della Pro Loco Solopaca, conservare i campioni in modo adeguato ad assicurare l'integrità degli stessi e provvedere a renderli anonimi contrassegnandoli con un codice alfanumerico.

Art. 5

Tutti i campioni saranno sottoposti ad analisi chimica per l'accertamento dei valori di acidità libera e del numero di perossidi, per valutare la conformità ai limiti dell'olio extra vergine di oliva.

Nel corso della cerimonia di premiazione (art. 7) degli extra vergini risultati i migliori sarà possibile, per ogni azienda, ritirare l'esito delle analisi di laboratorio e se vorranno, in privato, il giudizio della commissione di assaggio circa il proprio prodotto.

Art. 6

I campioni in possesso dei requisiti di cui agli articoli 2 e 3 saranno sottoposti, in forma anonima, al giudizio di una Commissione di Assaggio costituita da un Presidente e 8-12 assaggiatori scelti nell'ambito di esperti di Slow Food, oppure iscritti nell'Elenco regionale dei tecnici ed esperti assaggiatori di olio extra vergine d'oliva, od anche che abbiano partecipato almeno ad un corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva (ai sensi della normativa europea), che non partecipino al Premio con un loro prodotto.

La Commissione di Assaggio procederà all'esame organolettico utilizzando una scheda di valutazione appositamente predisposta.

Ogni campione sarà assegnato alla relativa categoria sulla base dell'intensità del fruttato (Leggero, Medio, Intenso) e riceverà un punteggio pari alla mediana dei punteggi espressi dai singoli componenti della Commissione di Assaggio. Saranno stilate tre graduatorie sulla base dell'intensità del fruttato.



PRO LOCO[®]
CAMPANIA



PRO LOCO SOLOPACA APS

CORSO UMBERTO I, 7 – c/o PALAZZO DUCALE – 82036 SOLOPACA



Slow Food[®] Valle Telesina Associazione Promozione Sociale

Art. 7

Sulla base dei risultati delle analisi chimiche e delle valutazioni sensoriali saranno assegnati i seguenti Premi:

- a) primo classificato categoria fruttato intenso;
 - b) primo classificato categoria fruttato medio;
 - c) prima classificata categoria fruttato leggero;
 - d) Menzioni di merito per i frantoi presso i quali sono stati ottenuti gli oli vincitori (punti a, b e c)
- Il giudizio della Commissione sarà definitivo ed inappellabile. La consegna dei premi e delle menzioni di merito avverrà il **15 o 16 marzo 2025**, nell'ambito di un'iniziativa ampiamente pubblicizzata.

Art. 8

Non sarà reso noto l'elenco completo delle aziende partecipanti al Premio.