

2^ Rassegna per la valorizzazione degli oli extravergini di Oliva del Marghine "San Bachisio"

Indicazioni e regole:

La seconda Edizione della Rassegna Olearia denominata "**San Bachisio**" è riservata ai produttori di oli vergini ed extra vergini di oliva prodotti nel territorio del Marghine.

La manifestazione si propone, di valorizzare gli oli extravergini di oliva prodotti nel Marghine; incentivare i soci e gli olivicoltori al miglioramento della qualità del prodotto; stimolare la conoscenza delle caratteristiche sensoriali e tipicità dell'olio extra vergine di oliva prodotto nel proprio territorio.

Possono partecipare alla manifestazione con un solo prodotto:

- *Gli olivicoltori produttori di olio, **non imbottigliatori**, che dimostrino di aver lavorato nella Campagna 2024/25 almeno 5 quintali di olive;*

L'organizzazione dell'evento, le modalità di adesione, il prelievo dei campioni e la selezione degli oli vergini di Oliva e tutti gli aspetti organizzativi saranno gestiti dal comune di Bolotana, che attraverso la propria segreteria organizzativa e in collaborazione con la Cooperativa Olearia Sardegna Centrale provvederà in ogni fase della manifestazione ad affidarsi a personale esperto in materia.

I soggetti che intendono partecipare all'evento devono far pervenire alla Segreteria organizzativa, la domanda di partecipazione e i campioni nei giorni **22 e 23 aprile 2025**.

Istruzioni sulla consegna dei campioni:

a) *dovranno essere consegnati alla segreteria organizzativa 2 campioni di olio da 500 cc cadauno con etichetta indicante gli estremi del produttore;*

b) *l'olio prelevato sarà custodito e conservato in modo idoneo.*

Gli oli che concorrono alla selezione verranno assaggiati da due giurie, una costituita da assaggiatori esperti e l'altra dai produttori che hanno aderito col proprio olio alla manifestazione

La giuria di esperti sarà costituita da tecnici assaggiatori professionisti, nominati dalla segreteria organizzativa della cooperativa in collaborazione con esperti della Agenzia Laore Sardegna.

La giuria dei produttori verrà appositamente formata, con un breve corso sull'approccio all'analisi sensoriale dell'olio vergine di oliva.

L'assaggio dell'Olio:

Gli assaggi verranno effettuati da entrambe le giurie utilizzando il metodo del Panel Test, ovvero, i campioni verranno assaggiati in forma anonima ed il giudizio sensoriale verrà espresso in una apposita scheda. I valori così ottenuti saranno analizzati col metodo statistico.

Le due giurie verranno guidate da un Capo Panel esperto che si occuperà di verificare il corretto andamento dell'assaggio e i valori espressi dai singoli assaggiatori.

I valori di entrambe le giurie verranno analizzati e confrontati ed i risultati così ottenuti verranno utilizzati per stabilire due graduatorie di merito.

A tutti i partecipanti alla selezione verrà rilasciata una scheda di valutazione sensoriale dell'olio analizzato ed un attestato di partecipazione.

A conclusione della selezione verrà organizzata una giornata informativa nella quale verranno illustrati i dati ottenuti attraverso un'analisi generale della qualità sensoriale degli oli vergini di oliva prodotti nel territorio del Marghine.

Si precisa che in tutti gli ambiti inerenti il trattamento del prodotto verrà rispettato l'anonimato.

La partecipazione alla manifestazione e l'utilizzazione di eventuali riconoscimenti sono assolutamente gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste.

2^ Rassegna per la valorizzazione degli oli extravergini di Oliva del Marghine "San Bachisio"

Domanda di Partecipazione

La/Il sottoscritta/o

nata/o a (..) il e residente a

in via Tel.Cell.

email

in qualità di produttore di olive e di olio vergine ed extra vergine di oliva

CHIEDE

di partecipare alla 2^ Rassegna Olearia per la valorizzazione degli oli extravergini di Oliva del Marghine "San Bachisio", organizzata dal Comune di Bolotana in collaborazione con la Cooperativa Olearia Sardegna Centrale.

dichiara, inoltre, di aver visionato ed accettato le relative indicazioni e regole della presente manifestazione

luogo e data,

IL DICHIARANTE

.....