

Frantoio L'Antica Macina -Capena-

U.M.A.O.

3° concorso

“L'Oro del Lucus Feroniae”

Olio Extravergine di Oliva delle Colline della Valle del Tevere

CAPENA (RM)

Dicembre 2017

REGOLAMENTO

ART 1

Per incentivare la produzione dell'olio extravergine di oliva di qualità e valorizzare le caratteristiche di pregio e specificità dell'olio della zona, il Frantoio L'antica Macina insieme all'U.M.A.O. (Unione Mediterranea Assaggiatori Olio) daranno vita alla I^a edizione del Banco di Assaggio ” **“oro del lucus feroniae”** per i migliori oli extravergini delle colline della Valle del Tevere.

ART 2

Possono partecipare al Premio per i migliori oli extravergine di oliva, tutti i produttori del territorio della Provincia di Roma distinti in due fasce di categoria:

- a) produttori di olio che producono olio per uso domestico -
- b) produttori di olio che commercializzano il loro prodotto confezionato

ART 3

I produttori di olio che vogliono partecipare al Premio devono far pervenire entro il **10 dicembre** al frantoio L'Antica Macina (cell: 3357905119 Responsabile del Premio) i campioni da valutare e compilare la scheda di partecipazione, per ogni campione presentato.

Per la partecipazione è previsto una quota di € 30,00 quale contributo alle spese sostenute per l'organizzazione della gara.

Ogni azienda dovrà presentare massimo due campioni di diversa tipologia, in N°2 bottiglie per ciascuna tipologia, da lt 0.250 ermeticamente chiuse.

ART 4

I campioni presentati, resi anonimi e contrassegnati con un codice alfanumerico, saranno sottoposti ad una preselezione, basata su un primo esame organolettico, volto all'eliminazione dei campioni chiaramente difettati. Tale assaggio sarà effettuato da Assaggiatori iscritti nell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed

Esperti Assaggiatori di olio extravergine d'oliva, presso la Sala Panel Polifunzionale regionale dell'UMAO, situata in Roma, via Ardeatina 524.

I campioni selezionati, previa modifica del codice alfanumerico, per garantire meglio l'anonimato, saranno sottoposti ad analisi sensoriale da parte di una Commissione composta da Assaggiatori qualificati dell'U.M.A.O. che stabilirà, sulla base del punteggio riportato dagli oli in esame, una graduatoria finale.

ART 5

La commissione, il cui giudizio non è sindacabile, a salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti, non renderà pubblico il punteggio ottenuto dai singoli campioni.

ART 6

Verranno assegnati premi ai primi tre classificati delle seguenti categorie:

In particolare:

1^ premio fruttato medio-intenso

2^ premio fruttato medio-intenso

3^ premio fruttato medio-intenso

1^ premio fruttato leggero

2^ premio fruttato leggero

3^ premio fruttato leggero

La distinzione in solo due categorie si rende necessaria per le caratteristiche simili degli oli in concorso.

ART. 7

La Premiazione avverrà il giorno **10 dicembre 2017** presso uno spazio comunale assegnato alla presenza delle cariche istituzionali comunali e della Presidente dell'U.M.A.O.

FRANTOIO L'ANTICA MACINA

U.M.A.O.
(Unione Mediterranea Assaggiatori Olio)

