



ROTAROLIO

REGOLAMENTO XIX EDIZIONE – A.R. 2020/2021

ART. 1

Il RotarOlio vuole essere un evento locale, con l'intento di sviluppare una conoscenza approfondita di questo tipico e nobile prodotto, valorizzare il territorio di produzione che è limitato, appunto, a quello del Mugello e riunire pur se virtualmente, con spirito di amicizia, tutti i partecipanti. Gli Oli ammessi a partecipare dovranno essere denominati esclusivamente con il nome del produttore, della località di coltivazione, nonché con l'indicazione del nome del frantoio. Non saranno ammessi Oli che portano nomi riconducibili ad attività commerciali. La partecipazione e l'eventuale vincita della competizione non potranno essere utilizzate in nessun tipo di pubblicazione, né a fini commerciali.

Si considerano "Mugellani" gli Oli prodotti con olive raccolte nei seguenti Comuni: Barberino di Mugello, Borgo San Lorenzo, Scarperia e San Piero, Vicchio, Dicomano, Firenzuola, Marradi, Palazzuolo sul Senio.

ART. 2

Il RotarOlio si svolge nel corso di una riunione rotariana online aperta a tutti, durante la quale cinque Oli giudicati "superiori" a seguito dei risultati delle analisi chimiche effettuate da "Valoritalia Laboratori S.r.l." di Tavernelle Val di Pesa, vengono premiati con un attestato di merito.

Si precisa che le spese delle analisi di laboratorio saranno a carico del Rotary Club Mugello e che i risultati delle analisi medesime verranno inviati via mail a tutti i partecipanti dopo la riunione online sopra richiamata.

ART. 3

Il Responsabile del RotarOlio è il segretario del Rotary Club Mugello, che indice la manifestazione, designato dal Consiglio Direttivo del Rotary Club Mugello.

ART. 4

Coloro che intendono partecipare al RotarOlio dovranno consegnare al Dr. Stefano Santarelli, presso la sede GAL Start, Viale Nilde Iotti n. 9, San Piero a Sieve – 50038 (FI), entro la data fissata, un campione dell'Olio da loro prodotto, di dimensioni come sotto indicate:

- n°1 bottiglia da lt. 0,250, in vetro scuro senza etichetta, verrà contrassegnata all'arrivo con un numero, per essere poi consegnata al gruppo di assaggiatori Panel, senza che si sappia a quale produttore si riferisce; la corrispondenza fra numeri e produttori verrà tenuta segreta e custodita dal Responsabile della Manifestazione.

I partecipanti che rientrano nella classifica dei primi 5 Oli, si impegnano a fornire all'organizzazione l'Olio necessario (bottiglia da 1 Lt.) agli assaggi dei invitati della Giuria popolare nel caso sia possibile organizzare la Conviviale entro il 30 giugno 2021.

ART. 5

Il “panel test” esaminerà gli Oli preventivamente selezionati tramite apposite analisi chimiche e gli Oli che supereranno tali esami, saranno sottoposti all’analisi del profilo sensoriale con i tre descrittori principali (amaro, fruttato, piccante); ogni Olio avrà così una propria scheda con analisi chimiche e profilo sensoriale.

Fino al completamento di tale fase non vi sarà alcun Olio “superiore”, ma semplicemente l’espletamento di una procedura scientifica che garantisca l’idoneità merceologica degli Oli.

Gli Oli selezionati dal “panel test”, per la fase finale, non potranno essere più di 5, dopo adeguata selezione, con i criteri precedentemente indicati al primo comma del presente articolo.

I premi consistono unicamente in attestati di merito.

Borgo San Lorenzo, 9 febbraio 2021

Il Presidente del Rotary Club Mugello
A.R. 2020/2021

Alfredo Agostini

Con il Patrocinio

