



ROTARY CLUB MUGELLO

ROTAROLIO

REGOLAMENTO XV EDIZIONE – A.R. 2016/2017

ART. 1

Il RotarOlio vuole essere una serata in allegria tra i soci ed i loro ospiti, degustando i vari Oli prodotti da Soci Rotariani, con l'intento di sviluppare una conoscenza approfondita di questo tipico e nobile prodotto, valorizzare il territorio di produzione che è limitato a quello della Regione Toscana e riunire con spirito di amicizia tutti i Rotariani. Gli Oli ammessi a partecipare dovranno essere denominati esclusivamente con il nome del Socio rotariano o della azienda agricola di cui è il proprietario. Non saranno ammessi Oli che portano nomi riconducibili ad una attività commerciale. La partecipazione e l'eventuale vincita della competizione non potranno essere utilizzati in nessun tipo di pubblicazione.

ART. 2

Il RotarOlio si svolge nel corso di una riunione rotariana conviviale con ospiti, durante la quale cinque Oli giudicati "superiori" tra quelli analizzati dal Panel del laboratorio ANALYTICAL S.r.l. di Firenze, vengono assaggiati e degustati in abbinamento con idonee pietanze, al fine di valutarne le sensorialità; segue nella stessa serata la votazione da parte della "giuria popolare", con premiazione dell'Olio "superiore" e della miglior etichetta; nella stessa serata viene effettuata anche la presentazione dei risultati dell'esame effettuato dal "panel test", che ha condotto alla selezione degli Oli finalisti.

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

I Soci Rotariani che intendono partecipare al RotarOlio dovranno consegnare presso la sede del Rotary Club Mugello, o altra sede e con modalità tempestivamente comunicate, entro la data fissata alcune bottiglie 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 del Concorso;
- n°5 bottiglie da lt. 0,500 (o più, secondo il previsto numero di partecipanti alla serata), in vetro scuro senza etichetta, destinata alla degustazione della "giuria popolare", verrà contrassegnata come la prima;
- n°1 etichetta disegnata o incollata su foglio A4 plastificato, in modo da poterla esporre nella sala della conviviale per tutta la durata la cena, per poi essere votata alla fine della stessa.

I partecipanti che rientrano nella classifica dei primi 5 oli si impegnano a fornire all'organizzazione l'Olio necessario agli assaggi della giuria popolare.

Le bottiglie da lt. 0,500 degli Oli non finalisti saranno restituite ai rispettivi produttori in occasione della serata o donate ad una associazione benefica per il loro utilizzo a titolo di service.

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 garantisce l’idoneità merceologica degli Oli.

Tuttavia, qualora gli Oli selezionati dal “panel test” fossero più di cinque, la Commissione Rotarolio del Rotary Club Mugello si riserva di restringere i parametri di riferimento di cui sopra, in modo da raffinare ancor più la selezione degli oli che saranno posti in degustazione.

Qualora poi gli Oli così selezionati fossero ancora più di cinque, si procederà al sorteggio di cinque fra essi che saranno gli Oli finalisti.

Di tali operazioni di ulteriore selezione verrà data adeguata contezza nel corso della serata del RotarOlio

ART. 6

Il RotarOlio vero e proprio si articola in due parti, in ognuna delle quali verrà assegnato un premio al primo classificato:

1) PREMIO “GIURIA POPOLARE”

Ogni partecipante alla riunione conviviale, sia esso Rotariano o ospite, è tenuto ad esprimere il suo giudizio sull’olio che ritiene superiore dopo avere assaggiato quelli finalisti abbinandoli con le pietanze.

Il giudizio si esprime votando segretamente il numero della bottiglia contenente l’Olio scelto.

Alla presenza di tutti verranno scrutinate le preferenze dal Responsabile del RotarOlio ed assegnato il premio all’Olio superiore.

2) PREMIO “MIGLIORE ETICHETTA”

I soci partecipanti, ancorché non classificati per la serata finale potranno partecipare al premio “Miglior etichetta” che sarà assegnato a insindacabile giudizio della Giuria Popolare. L’etichetta dovrà essere disegnata o incollata su una pagina formato A4 plastificata, non riportare riferimenti ad attività commerciali. Non saranno ammesse etichette applicate su confezioni di alcun genere.

Ogni partecipante alla riunione conviviale, sia esso Rotariano o ospite, è tenuto ad esprimere il suo giudizio sull’etichetta in esposizione che preferisce.

Il giudizio si esprime votando segretamente l’etichetta scelta.

Alla presenza di tutti, verranno scrutinate le preferenze dal Responsabile del Concorso, ed assegnato il premio al primo classificato.

I premi consistono in attestati di merito.

Borgo San Lorenzo (FI), 25 novembre 2016

Il Presidente del Rotary Club Mugello
A.R. 2016/2017
Sauro Vallucci

