

di regalo. Per la sezione *Miglior regalo* non verrà assegnato alcun premio se i campioni che perverranno saranno inferiori a 3. Per entrambe le sezioni la valutazione sarà effettuata da un'apposita giuria composta da un giornalista esperto in comunicazione eno-gastronomica, da un esperto designer e da un esperto in marketing.

Gli oli classificati al 1° posto nelle sezioni *Miglior olio - Miglior olio Bio - Miglior olio I.G.P. Sicilia - Miglior olio D.O.P.*, saranno sottoposti ad ulteriore valutazione utilizzando nell'esecuzione di alcuni piatti della tradizione siciliana da parte degli chef dell'Unione regionale Cuochi Siciliani durante un apposito cooking show che si svolgerà presso l'Istituto Alberghiero Federico II di Enna. Un'apposita commissione, costituita da un critico eno-gastronomico, da uno chef dell'Unione regionale Cuochi Siciliani e da un capo panel, valuterà l'olio che meglio esprimerà le sue caratteristiche nell'utilizzo in cucina.

Articolo 9

Le ditte o aziende titolari degli oli premiati potranno menzionare i riconoscimenti conseguiti, nel rispetto della corretta informazione al consumatore e attraverso tutti i mezzi che riterranno più opportuni, con la dicitura "Olio classificato al 1°, 2° o 3° posto della sezione, a seconda dei casi, *Miglior olio - Miglior olio Bio - Miglior olio I.G.P. Sicilia - Miglior olio D.O.P. - Miglior Immagine, Miglior olio in Tavola, Miglior regalo* del Concorso Regionale *Μοργαντινων - Morgantinon* degli oli extravergini d'oliva siciliani edizione 2023.

La partecipazione al concorso non comporta alcun vincolo o impegno, al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento ed è del tutto gratuita. I campioni inviati non saranno restituiti.

Articolo 10

Tutte le iniziative potranno subire variazioni anche sulla base delle disponibilità finanziarie.



Con il patrocinio di



Con la collaborazione di



Regione Siciliana
Assessorato Regionale Agricoltura
Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea
IPA - Laboratorio Sensoriale di Catania



Libero Consorzio Comunale
di Enna



Comune di Aidone

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
S.O.P.A.T. 47

Via Tommaso Lo Monaco, 1 - 94100 Enna
Tel. 0935 41063

e-mail: sopat.valguarnera@entesviluppoagricolo.it

• • •
www.entesviluppoagricolo.it



CONCORSO
REGIONALE



Μοργαντινων
Morgantinon

DEGLI OLI
EXTRAVERGINI
D'OLIVA SICILIANI

DUEMILA 23

REGOLAMENTO



Μοργαντινων

Morgantinon

CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA SICILIANI

11^a edizione - 2023

REGOLAMENTO

Articolo 1

L'Ente di Sviluppo Agricolo, attraverso la SOPAT 47 di Valguarnera, con il Patrocinio dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani e con la collaborazione del Libero Consorzio Comunale di Enna, del Comune di Aidone, dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, indice per l'anno 2023 l'11° Concorso regionale **Μοργαντινων** - Morgantinon degli oli extravergini d'oliva siciliani.

Articolo 2

Il concorso si propone:

- di valorizzare i migliori oli extravergini d'oliva per favorirne la conoscenza;
- di stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto;
- di promuovere il territorio in senso lato;
- di stimolare i produttori siciliani di olio a migliorare l'immagine complessiva del prodotto per renderlo più accattivante nei confronti del consumatore.

Articolo 3

Il concorso è riservato esclusivamente all'olio extravergine d'oliva ottenuto da olive prodotte nella campagna di raccolta 2022/23 nell'intero territorio della Regione Siciliana. All'interno del concorso **Μοργαντινων** - Morgantinon sono previste le seguenti sezioni: *Miglior olio* - *Miglior olio Bio* - *Miglior olio I.G.P. Sicilia* - *Miglior olio D.O.P.* - *Miglior Immagine*, *Miglior olio in Tavola* e *Miglior regalo*.

Articolo 4

Possono partecipare al Concorso:

- olivicoltori singoli o associati in possesso dei requisiti di cui all'art.3, che confezionano il prodotto, in proprio o presso terzi, secondo le norme vigenti in materia di imballaggi ed etichettature di olio extravergine d'oliva e che producano mediamente partite di olio di almeno 5 quintali;
- frantoi, operanti nel territorio siciliano, che imbottigliano con proprie etichette che garantiscano, per gli oli extravergini d'oliva messi a concorso, le condizioni di cui all'articolo 3 e che

producano mediamente partite di olio di almeno 5 quintali. È consentita la presentazione da parte della stessa azienda di un numero **massimo di 3 oli** a condizione che abbiano caratteristiche varietali o di altro tipo diverse fra di loro.

I campioni con certificazione Bio o IGP o DOP parteciperanno alle rispettive sezioni. I campioni in convenzionale parteciperanno alla sezione *Miglior olio*. Nel caso di campioni con doppia certificazione (Bio + DOP o Bio + IGP) l'azienda dovrà esprimere la volontà di far partecipare il proprio olio ad una sola delle relative sezioni (Bio o DOP o IGP). Anche la volontà di partecipare alla sezione *Miglior regalo* deve essere espressa nella domanda di partecipazione. Resta implicita la partecipazione di tutti gli oli pervenuti alla sezioni *Miglior Immagine*.

Articolo 5

Gli interessati dovranno far pervenire, entro il **15 febbraio 2023** alla segreteria del Concorso E.S.A.-S.O.P.A.T. 47 - Via Tommaso Lo Monaco, 1 - 94100 Enna.

Tel. 0935/41063 e-mail: sopat.valguarnera@entesviluppoagricolo.it:

- domanda di partecipazione con contestuale dichiarazione redatta in ogni sua parte, secondo il modello allegato al presente regolamento, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante (All. A);
- scheda descrittiva dell'azienda e del processo di produzione secondo il modello allegato al presente regolamento (All. B);
- copia del documento di riconoscimento del titolare o legale rappresentante;
- numero 6 bottiglie o altri contenitori, per ogni tipo di olio, identiche fra di loro, aventi capacità non inferiore a 0,5 litri in regola con le norme sull'etichettatura;
- numero 1 confezione regalo, comprensiva di bottiglia che l'azienda propone alla propria clientela come regalistica (solo nel caso di partecipazione alla sezione *Miglior regalo*)

La domanda di partecipazione e la scheda descrittiva dovranno essere compilate per ogni tipo di olio presentato (vedi art.4). Nel caso di documentazione in completa la domanda sarà respinta e i campioni non saranno restituiti.

Articolo 6

I campioni d'olio presentati saranno sottoposti, in forma rigorosamente anonima, ad esame sensoriale

(panel test) da parte del PANEL operante presso il Servizio Ispettorato Agricoltura di Catania dell'Ass. Reg.le Agricoltura - Sviluppo rurale - Pesca mediterranea. Il PANEL sarà costituito in base alle normative vigenti ed in particolare al D.M. 23 giugno 1992 e ss.mm.ii. che ha istituito l'Albo nazionale dei tecnici ed esperti degli d'oliva extravergini e vergini. Tutti gli oli saranno sottoposti, a carico dell'ESA, ad analisi chimico-fisiche da parte del laboratorio di analisi dell'Ente di Sviluppo Agricolo (LAGAM di Palermo) o da laboratorio privato convenzionato. I campioni saranno resi anonimi da un rappresentante dell'Ente di Sviluppo Agricolo. Il giudizio della Commissione di assaggio sarà definitivo ed inappellabile.

Articolo 7

Al termine dei lavori sarà redatta una graduatoria assoluta riferita a tutti i campioni partecipanti (convenzionali, biologici, I.G.P. e D.O.P.) sulla base del punteggio attribuito dalla Commissione di assaggio.

Dalla graduatoria assoluta verranno poi estrapolate una graduatoria per gli oli biologici, una per gli oli I.G.P. e una per gli oli D.O.P.

I partecipanti al concorso potranno richiedere alla SOPAT 47 di Valguarnera, successivamente alla premiazione, i rapporti di prova relativi alle analisi sensoriali e fisico-chimiche del proprio olio.

Articolo 8

Saranno attribuiti, sulla base della graduatoria di cui al precedente articolo 7, i premi agli oli che si classificheranno al 1°, al 2° e al 3° posto per ogni sezione. Per la sezione *Miglior olio D.O.P.* non verrà assegnato alcun premio se perverranno un numero inferiore a 3 campioni per ogni D.O.P. Inoltre sarà attribuito il premio «*Morgantinon d'Oro*» all'azienda il cui olio si classificherà al 1° posto della graduatoria assoluta. I premi consistono in coppe e targhe.

Su proposta della Commissione di assaggio, potranno essere attribuite *Menzioni speciali* agli oli non classificatisi utilmente, ma valutati di alta qualità sensoriale con un punteggio minimo di 75 al PANEL.

Per quanto riguarda la sezione *Miglior Immagine* saranno attribuiti un 1°, 2° e 3° premio alle bottiglie, o contenitori di altro tipo, che presentano un aspetto complessivo con una forte efficacia comunicativa (forma, etichetta, design, ecc.). Anche per la sezione *Miglior regalo* saranno attribuiti 1°, 2° e 3° premio sulla base della confezione regalo che meglio trasmetta il messaggio legato all'azienda, al prodotto, al territorio, etc. e che rivesta maggiore appeal nei confronti del cliente che voglia rendere l'olio oggetto