

Siciliani durante un cooking show. 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 per l'anno 2022 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 e Miglior olio in Cucina* del Concorso Regionale **Μοργαντινων** - Morgantinon degli oli extravergini d'oliva siciliani.

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 e sulla base dell'attuale emergenza epidemiologica.



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 - Valguarnera

C.da S. Barbara, S.P. 21 nei pressi dello svincolo
di Agira della A/19 PA-CT - 94011 Agira (En)
Tel. 0935 950026 - Fax 0935 950200
coord. sat.: 37°32'58,7"N - 14°31'23,5"E
e-mail: sopat.valguarnera@entesviluppoagricolo.it

•••
www.entesviluppoagricolo.it

CONCORSO
REGIONALE



Μοργαντινων
Morgantinon

DEGLI OLI
EXTRAVERGINI
D'OLIVA SICILIANI

DUEMILA **22**

REGOLAMENTO



Μοργαντινων

Morgantinon

CONCORSO REGIONALE DEGLI OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA SICILIANI

10^a edizione - 2022

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 2022 il 10° 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 per il miglioramento della qualità del prodotto;
- di promuovere il territorio in senso lato.

Articolo 3

Il concorso è riservato esclusivamente all'olio extravergine d'oliva ottenuto da olive prodotte nella campagna di raccolta 2021/22 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 e Miglior olio in Cucina*

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). Resta implicita la partecipazione di tutti gli oli pervenuti alle sezioni *Miglior Immagine e Miglior olio in Cucina*

Articolo 5

Gli interessati dovranno far pervenire, entro il **15 febbraio 2022** alla segreteria del Concorso E.S.A.-S.O.P.A.T. 47 - Valguarnera sita in c.da S. Barbara, S.P. 21 nei pressi dello svincolo di Agira della A/19 PA-CT - 94011 Agira (En) - coord. sat.: 37°32'58,7"N - 14°31'23,5"E Tel. 0935/950026 - Fax 0935/950200, 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;
- La domanda di partecipazione e la scheda descrittiva dovranno essere compilate per ogni tipo di olio presentato (vedi art.4). Nel caso di documentazione incompleta 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).

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 saranno assegnati premi 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.). La valutazione sarà effettuata da un'apposita giuria composta da un giornalista esperto in comunicazione enogastronomica, 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