



Slow Food®
Condotte Massico-Roccamonfina
Matese e Volturno



CONCORSO “L’OLIO DI CASA MIA”

Edizione 2010

REGOLAMENTO

Art. 1

La Regione Campania, l’Associazione nazionale Città dell’Olio, l’Associazione Città Paesaggio e le Condotte Slow Food Massico-Roccamonfina, Matese e Volturno, in collaborazione con i comuni di Caiazzo, Piana di Monte Verna, Raviscanina, S. Angelo d’Alife, S. Pietro Infine e Sessa Aurunca istituiscono il Concorso “**L’Olio di casa mia**”, riservato agli oli extravergini di oliva prodotti in provincia di Caserta dagli agricoltori amatoriali.

Art. 2

Il concorso, istituito in occasione del Premio “Sirena d’oro” di Sorrento, si propone di dare il giusto riconoscimento a quanti, per passione, si dedicano all’olivicoltura offrendo un importante contributo alla manutenzione del paesaggio e, più in generale, alla conservazione degli spazi rurali. Il premio si propone altresì di evidenziare i frantoi oleari che si sono particolarmente distinti nella produzione di oli extravergini di oliva di qualità destinati all’autoconsumo.

Art. 3

Gli Enti organizzatori di cui all'art. 1 costituiscono il Comitato di Coordinamento, che presiede alla organizzazione e realizzazione del presente Concorso, avvalendosi di una Segreteria organizzativa istituita presso la Condotta Slow Food Volturno, sita a Caiazzo in via G. Faraone 6, e-mail: slowfood.volturno@libero.it

Art. 4

Sono ammessi al Concorso tutti gli oli extravergini ottenuti dalla lavorazione di olive prodotte nella campagna olearia 2009/10 in provincia di Caserta.

I produttori che possono partecipare al Concorso sono quei soggetti che svolgono attività non riconducibili ad un impiego lavorativo ufficiale di carattere agricolo, ma impegnati a tempo pieno in altri settori economici o pensionati.

Art. 5

Il Concorso è distinto in tre sezioni:

- fruttato leggero
- fruttato medio
- fruttato intenso

Art. 6

Il Comitato di Coordinamento, ricevuti i campioni d’olio extravergini d’oliva, procede all’attribuzione di un codice, onde garantire l’anonimato dei suddetti campioni, e istituisce cinque apposite Giurie, composte da tecnici ed esperti di oli vergini ed extravergini d’oliva, che eseguirà una prima valutazione organolettica degli oli pervenuti, nelle seguenti sedi:

- per gli oli delle “Terre Aurunche”, martedì 2 marzo alle ore 17, presso l’aula consiliare del Comune di Sessa Aurunca;
- per gli oli delle “Colline Caiatine”, martedì 2 marzo alle ore 16, presso la sala convegni dell’ex scuola elementare di Piana di Monte Verna in via Laurelli;
- per gli oli delle “Terre del Matese”, martedì 2 marzo alle ore 17, presso l’aula consiliare del Comune di Sant’Angelo d’Alife;
- per gli oli dell’Alto Volturno, martedì 2 marzo alle ore 17, presso l’aula consiliare del comune di S. Pietro Infine;
- per gli oli dell’area maddalonese, martedì 2 marzo alle ore 16, presso il Ce.S.A. di Caserta, in via S. Benedetto.

Tali Giurie procederanno all’assegnazione di ciascun campione alla rispettiva sezione (vedi Art. 5), selezionando in ognuna delle sedi sopra indicate n. due campioni per ciascuna sezione.

Art. 7

Gli oli finalisti verranno sottoposti, in occasione della manifestazione “Oleopolis” che avrà luogo a Raviscanina il 5 marzo 2010, al giudizio di una Giuria nominata secondo i criteri di cui al precedente Art. 6, che sarà affiancata da un Segretario, con ruolo notarile, nominato dallo stesso Comitato di Coordinamento.

La Giuria eleggerà un vincitore per ciascuna sezione indicata al precedente Art. 5.

Art. 8

I produttori amatoriali che intendono partecipare al Concorso devono far pervenire **entro il 27 febbraio 2010** la domanda di partecipazione, redatta sull’apposito modulo, presso le seguenti sedi Ce.S.A. - Centri di Sviluppo Agricolo della Regione Campania:

- 1) per l’Area Maddalonese, sede di Caserta, Centro direzionale – via Arena – S. Benedetto – tel. 0823.444169;
- 2) per l’Area Caiatina, sede di Caiazzo, via Astolfi – pal. Cervo – tel. 0823.868526;
- 3) per l’Area Sessana, sede di Sessa Aurunca, via S. Agata, 10 – tel. 0823.938030;
- 4) per l’Alto Volturno, sede di Vairano Patenora, via Risorgimento, 109 – loc. Marzanello – tel. 0823.642649;
- 5) per l’Area Matesina, sede di Piedimonte Matese, via Starza – loc. Sepicciano – tel. 0823.912716.

Copia del modulo dell’adesione e del presente Regolamento sono scaricabili dal sito web: www.slowfoodcampania.com

La domanda di partecipazione va compilata in ogni sua parte, preferibilmente a macchina e comunque in stampatello leggibile. Le domande illeggibili saranno eliminate.

I produttori amatoriali dovranno far pervenire inoltre, **entro il 27 febbraio 2010**, n. 2 bottiglie etichettate con nome, cognome e residenza del produttore amatoriale, della capacità minima di lt. 0,50.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l’eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita, alla perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto, per eventuali alterazioni chimico – fisiche organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, rottura o altre anomalie verificatesi durante il trasporto.

Dalla ricezione fino alla presentazione dei campioni alle sedi Ce.S.A sarà cura degli organizzatori conservare i campioni in modo scrupoloso e adeguato da assicurarne l’integrità.

Art. 9

La proclamazione dei vincitori e la consegna dei premi avranno luogo in occasione della manifestazione “Oleopolis” a Raviscanina.

I premi consisteranno in un *trofeo/targa* per il produttore amatoriale e un diploma di merito al titolare del frantoio oleario dove sono stati prodotti gli oli vincitori.

Art. 10

L'Organizzazione si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.

Art. 11

La partecipazione al Concorso è gratuita.



Comune di Caiazzo



**Comune di
Piana di Monte Verna**



**Comune di
Raviscanina**



**Comune di
S. Angelo d'Alife**



**Comune di
S. Pietro Infine**



**Comune di
Sessa Aurunca**