

**Scade il 7 dicembre il termine per partecipare ad Oleum Nostrum,
il concorso dedicato all'olio extravergine della provincia**

Il 2007 è stata un'annata difficile per il 2007, che, grazie ad una situazione meteorologica sfavorevole e all'attacco dei parassiti, non ha permesso di produrre grandi quantità di olio extravergine di oliva. "Ma il problema è solo quantitativo, perché da un punto di vista qualitativo saranno sicuramente raggiunti standard elevati", ha commentato Maurizio Fantini, componente della giunta camerale, lanciando la quinta edizione di Oleum Nostrum, il concorso dedicato all'olio extravergine d'oliva del territorio provinciale pratese organizzato dalla Camera di Commercio di Prato, dal Comune di Carmignano e dalla Provincia di Prato.

"Mettere in competizione i produttori è servito in questi anni per far prestare maggiore attenzione alla qualità del prodotto – aggiunge Fantini - A Prato si produce olio di grande qualità e la recente normativa che da gennaio imporrà alle aziende di indicare in etichetta la provenienza delle olive utilizzate premierà ancora di più coloro che hanno scelto di produrre in loco".

Scade il 7 dicembre il termine per partecipare al concorso. I produttori entro quella data dovranno trasmettere la richiesta di partecipazione, ma saranno poi i tecnici della Camera di Commercio di Prato ad andare nelle aziende a prelevare i campioni che poi saranno analizzati. Una commissione di assaggiatori selezionerà i dieci migliori oli, che saranno poi sottoposti ad esame chimico-fisico.

I dieci selezionati riceveranno un attestato di qualità, mentre l'azienda premiata per il miglior olio potrà partecipare al Sol, il Salone dell'olio d'oliva che si svolgerà a Verona nell'aprile 2008. La premiazione del concorso avverrà il 18 gennaio alle ore 18 nella sala consiliare di Palazzo Banci.

"Ormai quello con Oleum Nostrum è un appuntamento fisso per il territorio, che ogni anno si arricchisce di nuove iniziative grazie alla collaborazione dei Comuni – ha aggiunto Roberto Rosati, assessore al turismo della Provincia, illustrando le iniziative collaterali che si svolgeranno a Poggio a Caiano, Carmignano, Montemurlo e Vaiano – Se il vino è il nostro ambasciatore fuori dal territorio, l'olio può senza dubbio essere il nostro "console".

"Per noi questa è un'annata particolarmente difficile – ha puntualizzato Riccardo Selmi, assessore alle attività produttive del Comune di Carmignano – L'olio è quasi in esaurimento, in media abbiamo perso il 60% della produzione. Ma questo non significa che non dobbiamo impegnarci nella promozione: il prossimo anno speriamo che sia un'annata fruttuosa".

Il regolamento del concorso, la domanda di partecipazione e l'elenco delle iniziative sono disponibili sul sito www.po.camcom.it



Manifestazioni collaterali

Carmignano

Circ...oliamo in Carmignano

Sabato 17 e Domenica 18 Novembre 2007

Montemurlo

Incontri sulla coltivazione dell'olivo e sulla potatura

Giovedì 8 Novembre 2007 alle ore 17.30 - visita guidata al frantoio.

Da Giovedì 21 Febbraio 2008 a Venerdì 29 Febbraio 2008 - lezioni teorico-pratiche.

Festa dell'olio - Festa delle Associazioni

Da Venerdì 16 Novembre a Domenica 18 Novembre 2007

Degustazioni dell'olio

Venerdì 14 Dicembre 2007

Martedì 15 Gennaio 2008

Martedì 23 Gennaio 2008

Poggio a Caiano

Pan con l'olio

Sabato 24 Novembre 2007 dalle ore 16.30 alle ore 20.00 presso Scuderie Medicee

Vaiano

Oliva e olio

Visita guidata al frantoio

REGOLAMENTO DEL CONCORSO "OLEUM NOSTRUM 2007".

Art. 1

La Camera di Commercio di Prato, il Comune di Carmignano e la Provincia di Prato indicano il concorso "Oleum Nostrum" 2007.

Art. 2

Il concorso è riservato all'olio extra vergine d'oliva.

Possono partecipare al concorso esclusivamente le aziende olivicole il cui prodotto sia coltivato e raccolto nella provincia di Prato. Per azienda olivicola si intende un'azienda agricola in possesso del numero di partita IVA ed iscritta alla Camera di Commercio.

Ogni azienda partecipa al concorso con un unico olio.

La partecipazione al concorso è gratuita.

Art. 3

Ai fini della partecipazione al concorso, le aziende interessate presentano, utilizzando la modulistica appositamente predisposta dagli enti organizzatori, una domanda con acclusa la scheda informativa del prodotto.

La domanda deve pervenire alla segreteria del concorso entro il giorno 7 Dicembre 2007 in uno dei seguenti modi: può essere inoltrata via fax al n. 0574/597545; oppure può essere presentata direttamente alla Camera di Commercio di Prato, presso la sede distaccata di Via Valentini 19 (6° piano) - Prato, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.30; oppure può essere inviata per posta alla sede della Camera di Commercio di Prato (Via Valentini 14 - Prato). Anche in caso di invio per posta la domanda deve pervenire entro il 7 Dicembre 2007: non fa fede la data del timbro postale.

Per ulteriori informazioni:

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466

Non vengono ammesse al concorso le aziende le cui domande pervengano dopo la scadenza sopra indicata.

Art. 4

A partire dal giorno 11 Dicembre 2007, la Camera di Commercio di Prato, per mezzo di personale appositamente incaricato, provvede al prelievo di tre campioni di olio presso ogni azienda ammessa al concorso. Per definire la data esatta dell'operazione di prelievo, le aziende vengono preventivamente contattate al recapito telefonico indicato nella domanda di partecipazione; le aziende che non risultino raggiungibili in tempo utile al recapito fornito vengono escluse dal concorso.

Al fine di assicurare l'anonimato dei campioni, tutti i prelievi vengono effettuati utilizzando bottiglie della stessa forma e dimensione, fornite dalla Camera di Commercio di Prato.

Al momento del prelievo viene redatto un verbale in duplice copia, una delle quali viene consegnata all'azienda.

Il campionamento viene effettuato sui recipienti indicati dal rappresentante aziendale presente in occasione del prelievo. Qualora la partita sia costituita da prodotto già confezionato, il prelevatore provvede al travaso dell'olio nelle bottiglie destinate al

campionamento; qualora essa sia costituita da prodotto non confezionato contenuto in più recipienti, il prelevatore ne sceglie uno su cui effettuare il campionamento.

Sulla chiusura di ogni campione viene apposto un sigillo cartaceo recante il riferimento al concorso, completato da un'ala staccabile in cui figurano il numero e la data del verbale di

prelievo, nonché le firme del prelevatore e dell'incaricato dell'azienda che assiste al prelievo.

Il competente ufficio della Camera di Commercio di Prato prende in carico i campioni prelevati, previo controllo della loro integrità, ne cura il buono stato di conservazione e cura le operazioni di anonimizzazione dei campioni da sottoporre agli esami organolettico e chimico-fisico.

Art. 5

I campioni di olio ammessi al concorso vengono sottoposti ad esame organolettico da parte di una Commissione composta da assaggiatori iscritti all'Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, che operano con il metodo del panel test.

La Commissione seleziona i dieci migliori oli, i quali vengono sottoposti ad esame chimico-fisico presso un laboratorio di analisi accreditato.

Art. 6

Agli oli selezionati e risultati idonei all'esame chimico-fisico è assegnato un attestato di qualità. Fra questi viene altresì individuato e premiato il miglior olio.

L'azienda premiata per il miglior olio potrà partecipare di diritto alla edizione 2008 del SOL - Salone dell'Olio d'Oliva Vergine ed Extravergine (Verona, 2008), presentando l'olio vincitore nell'ambito dell'area espositiva camerale, con quota di partecipazione a carico della Camera di Commercio di Prato.

I risultati definitivi del concorso saranno comunicati il 18 Gennaio 2008 alle ore 18,00 presso la Sala Consiliare di Palazzo Banci Buonamici a Prato.

n.59 del 16/11/07