

## **SI APRE UNA NUOVA EDIZIONE DI OLEUM NOSTRUM C'È TEMPO FINO AL 7 GENNAIO PER PARTECIPARE**

E' uno dei prodotti che meglio rappresenta le tante eccellenze enogastronomiche su cui può puntare il nostro territorio: è l'olio, ambasciatore di gusto e qualità che sempre più spesso si trova a rappresentare la nostra provincia sulle tavole toscane e italiane. A decretare la migliore produzione olivicola pratese anche quest'anno sarà il concorso "Oleum Nostrum", promosso dalla Provincia di Prato e la Camera di Commercio. Ma non solo. Oltre ad assegnare il premio al vincitore Oleum Nostrum promuove anche una serie di iniziative, degustazioni ed eventi in modo da stimolare nei consumatori la conoscenza di un prodotto eccellente, educandoli a distinguerne differenze e qualità.

"Ci sono tanti curiosi che si stanno avvicinando all'olio ed è molto importante che ci sia questo interesse per stimolare al miglioramento della qualità e della produzione. A questo serve anche il concorso. - commenta Maurizio Fantini, componente della giunta camerale - Nel percorso di scoperta di questo prodotto abbiamo cercato di inserire anche i bambini, in un percorso di una vera e propria educazione al gusto".

"Il nostro olio rappresenta un'eccellenza, ma è anche un mezzo per far conoscere il territorio - aggiunge Sonia Soldani, dirigente dello sviluppo economico della Provincia di Prato - Sempre di più il turismo si lega alla valorizzazione del territorio in tutti i suoi aspetti e in questa direzione la Provincia si è molto impegnata con un buon ritorno di immagine".

### **IL CONCORSO**

C'è tempo fino al 7 gennaio per partecipare al concorso, riservato alle aziende ovcicole presenti sul territorio provinciale, che premia la migliore produzione di olio extravergine di oliva. I campioni di olio saranno sottoposti a un esame organolettico da parte di una commissione, fra questi saranno scelti i migliori dieci che parteciperanno alla fase finale della selezione e potranno partecipare di diritto all'edizione 2013 di Sol (Salone dell'olio d'oliva vergine ed extravergine) di Verona. Il vincitore fra i dieci finalisti sarà decretato il prossimo 7 febbraio 2013.

### **IL PROGRAMMA DEGLI EVENTI**

E' lungo e articolato il programma di iniziative, riservate al pubblico, che è iniziato lo scorso fine settimana e si protrae fino a febbraio. Ecco nel dettaglio il cartellone di appuntamenti dislocati fra i comuni di Prato e Montemurlo, mentre quelle a Carmignano e Poggio a Caiano si sono già concluse.

### **MONTEMURLO**

*Per ulteriori informazioni:*

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – [ufficio.stampa@po.camcom.it](mailto:ufficio.stampa@po.camcom.it)

**Venerdì 21 dicembre 2012 dalle ore 20,15 alle ore 22,30**

Centro Visite Area Protetta del Monteferrato ,via Bagnolo di Sopra 24  
Degustazione guidata di vari olii di Montemurlo  
Degustazione gratuita su prenotazione: Pro Loco tel. +39 0574 558584  
e-mail: prolocomontemurlo@hotmail.it

**Giovedì 17 e 24 gennaio 2013, ore 20,30**

Lezioni tecniche di olivicoltura  
Centro Visite Area Protetta del Monteferrato, via Bagnolo di Sopra 24  
Incontri tenuti da agronomo sulla conoscenza delle più importanti pratiche agronomiche di olivicoltura: i tagli, lo sviluppo vegetativo, le forme di coltivazione

**Sabato 26 gennaio ore 8-10 e ore 10-12**

Corso di potatura  
Lezioni pratiche in campo  
Info e prenotazioni corsi e lezioni: Pro Loco di Montemurlo tel. +39 0574 558584; e-mail: prolocomontemurlo@hotmail.it

**PRATO**

**Giovedì 7 febbraio 2013, ore 17**

Palazzo Banci Buonamici, via Ricasoli 17  
Concorso Oleum Nostrum 2012  
Presentazione e premiazione dei migliori oli della provincia di Prato pervenuti entro la scadenza del bando di partecipazione.  
Assaggi e degustazioni in collaborazione con aTipico, Strada dei vini di Carmignano e dei sapori tipici pratesi.  
Info: aTipico, Strada dei vini di Carmignano e dei sapori tipici pratesi, via Ricasoli 13 tel. +39 335 76 95 213)

**CONCORSO "OLEUM NOSTRUM 2012" BANDO DI PARTECIPAZIONE**

**Art. 1**

La Camera di Commercio di Prato e la Provincia di Prato indicano il concorso "Oleum Nostrum 2012".

**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.

*Per ulteriori informazioni:*

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – ufficio.stampa@po.camcom.it

## c o m u n i c a t o   s t a m p a

---

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 la domanda con acclusa la scheda informativa del prodotto e n. 3 campioni di olio contenuti in bottiglie da almeno ½ Lt, di cui almeno 1 etichettata in conformità alle vigenti disposizioni di legge.

La domanda, redatta sul modello appositamente predisposto e scaricabile dal sito [www.po.camcom.it](http://www.po.camcom.it), e i campioni di olio devono essere consegnati alla Camera di Commercio di Prato, presso la sede distaccata di Via Valentini 19 – 6° piano (dal lunedì al venerdì esclusivamente fra le ore 9,00 e le ore 12,30), entro lunedì 7 gennaio 2013.

Non saranno ammesse al concorso le aziende le cui domande e i cui campioni pervengano dopo la scadenza del 7 gennaio 2013.

### **Art. 4**

Il competente ufficio della Camera di Commercio di Prato prende in carico i campioni, 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**

Gli oli selezionati e risultati idonei all'esame chimico-fisico parteciperanno di diritto alla edizione 2013 del SOL - Salone dell'Olio d'Oliva Vergine ed Extravergine (Verona, 2013), nell'ambito dell'area espositiva camerale, con quota di partecipazione a carico della Camera di Commercio di Prato.

Agli stessi oli verrà inoltre assegnato un attestato di qualità.

Fra questi verrà altresì individuato e premiato il miglior olio.

I risultati definitivi del concorso saranno comunicati giovedì 7 febbraio 2013 alle ore 17 presso Palazzo Banci Buonamici via Ricasoli, 17 – Prato.

*Info sul concorso: +39 0574 612712*  
*[www.po.camcom.it](http://www.po.camcom.it)*

n. 77 del 28/11/2012

*Per ulteriori informazioni:*

*UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466 – [ufficio.stampa@po.camcom.it](mailto:ufficio.stampa@po.camcom.it)*