

CONCORSO "OLEUM NOSTRUM 2008" BANDO DI PARTECIPAZIONE

Art. 1

La Camera di Commercio di Prato, il Comune di Carmignano e la Provincia di Prato indicano il concorso "Oleum Nostrum 2008".

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, la domanda con acclusa la scheda informativa del prodotto.

Le domande devono pervenire alla segreteria del concorso presso la Camera di Commercio di Prato, entro il giorno 12 Dicembre 2008.

Le domande possono essere inviate per fax al n. 0574/597545; presentate direttamente agli uffici della Camera di Commercio di Prato (sede distaccata di Via Valentini 19 - 6° piano - dal lunedì al venerdì ore 9.00 - 12.30); inviate per posta alla sede della Camera di Commercio di Prato (Via Valentini 14 - Prato). In caso di invio per posta non fa fede il timbro postale di partenza.

Non sono ammesse al concorso le aziende le cui domande pervengano dopo la scadenza del 12 dicembre 2008.

Art. 4

A partire dal giorno **15 Dicembre 2008**, 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 dall'incaricato dell'azienda 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 all'edizione 2009 del SOL - Salone dell'Olio d'Oliva Vergine ed Extravergine (Verona, 2009), 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 **23 Gennaio 2009** alle ore 18,00 presso la Sala Consiliare di Palazzo Banci Buonamici a Prato.



In collaborazione con i comuni di Montemurlo e Poggio a Caiano



www.provincia.prato.it
www.po.camcom.it
www.comune.carmignano.po.it

www.gd-v.municipi.it

CARMIGNANO

CARMIGNANO

Dicembre 2008

sabato 6 ore 16:30 e **domenica 14** ore 15:00

La bontà del pane con l'olio

visita ad un frantoio per scoprire come nasce l'olio d'oliva; assaggi e degustazioni per apprezzarne gusto e qualità.
prenotazione Pro Loco Carmignano tel. 055/8712468

domenica 14 ore 17:00

Carmin...canto

poesia in ottava rima e musica della tradizione contadina
Associazione Octava Rima Prato
sala consiliare Carmignano piazza V. Emanuele II n.3

mercoledì 17 ore 21:00

Scegliere prodotti sani per una corretta alimentazione: l'olio e gli altri prodotti tipici di Carmignano

con **Ciro Vestita**, fitoterapeuta e alimentarista
sala consiliare Carmignano piazza V. Emanuele II n.3

sabato 13, domenica 14, sabato 20, domenica 21 ore 11:00

"A ciascuno il suo olio! Alla scoperta dei diversi usi dell'olio in Etruria"

laboratorio didattico per bambini con costruzione di una lucerna ad olio.
Museo Archeologico Comunale di Artimino v.le Papa Giovanni XXII.
informazioni e prenotazioni tel. 055 8718124/8750250-231



MONTEMURLO

Novembre 2008

venerdì 21 ore 21:00

Festa dell'Olio e delle Associazioni

Inaugurazione Festa dell'Olio, esposizione e degustazione olio produttori montemurlesi
Cena tipica Toscana
prenotazioni obbligatorie
c/o Alessandro Franchi 347/8627809
Canonica di Rocca piazza Castello

Sabato 22 ore 20:00

Sfilata di moda a cura dell'Istituto D'Arte di Montemurlo

Esposizione e degustazione olio e dolci tipici

Inaugurazione "Filiera Corta di Montemurlo" con esposizione e degustazione olio
Centro Sportivo di Bagnolo

Domenica 23 ore 9:30-18:30

Festa dell'olio

Borgo della Rocca di Montemurlo

Gennaio 2009

Degustazioni dell'olio riservata a ristoratori, titolari esercizi pubblici e/o commerciali

martedì 13 ore 20,00
Borghetto di Bagnolo, via Bagnolo di Sopra

Degustazioni aperte al pubblico

prenotazioni obbligatorie
presso Pro Loco di Montemurlo tel. 0574/558274

1. giovedì 15 ore 20:00

Bar Ristorante Biliardo, Via Udine 37

2. martedì 20 ore 20:00

Pizzeria Cooperativa ricreativa G. Gelli via Bagnolo 26

3. martedì 27 ore 20:00

Pizzeria soc. coop. Giuseppe Verdi via Scarpettini 6

Incontri sulla coltivazione e potatura dell'olivo

prenotazioni obbligatorie presso Pro Loco di Montemurlo
tel. 0574/558274

giovedì 29 e venerdì 30 ore 20:00

Lezioni teoriche

Borghetto di Bagnolo via Bagnolo di Sopra

sabato 31 ore 9:00

Lezione pratica sul campo

POGGIO A CAIANO

Novembre 2008

Sabato 29 ore 16:00 – 20:00

"Pan con l'olio"

degustazione dell'olio locale

"Il territorio e i suoi pittori"

esposizione di opere di artisti locali

"Tradizioni e tecnologia"

esposizione di moto d'epoca
scuderie Medicee via Lorenzo il Magnifico, 5

