

ROTAROLIO REGOLAMENTO XXI EDIZIONE – A.R. 2022/2023

ART. 1

Il RotarOlio vuole essere un evento che valorizzi, nell'ambito dei soci rotariani e dei produttori anche non soci, che hanno coltivazioni di ulivi nel territorio mugellano e non solo, ma anche nei territori dei Rotary Club confinanti con il ns. Club, così come di seguito indicati.

Il tutto al fine di riunire, con spirito di amicizia, tutti i partecipanti. Gli Oli ammessi a partecipare dovranno essere denominati esclusivamente con il nome del produttore o del Consorzio dei Produttori, della località di coltivazione, nonché con l'indicazione del nome del frantoio. La partecipazione e l'eventuale vincita della competizione non potranno essere utilizzate in nessun tipo di pubblicazione, né a fini commerciali.

Si considerano “Mugellani” gli Oli prodotti con olive raccolte nei seguenti Comuni: Barberino di Mugello, Borgo San Lorenzo, Scarperia e San Piero, Vicchio, Dicomano, Firenzuola, Marradi, Palazzuolo sul Senio.

Si considerano, altresì, Oli di produttori soci appartenenti ai seguenti Rotary Club: Fiesole; Prato; Prato Lippi; Sesto Calenzano; Valdisieve.

ART. 2

Il RotarOlio si svolge nel corso di una riunione presso i locali dell'Istituto di Istruzione Superiore GIOTTO ULIVI, Via Pietro Caiani n. 64, Borgo San Lorenzo (50032 - FI), aperta a tutti gli interessati, durante la quale i cinque Oli giudicati “superiori”, a seguito dei risultati delle analisi chimiche effettuate dal Laboratorio del Chianti Classico, Via San Gallo n.43, Barberino-Tavarnelle Val di Pesa, vengono premiati con un attestato di merito, oltre ad un premio speciale della giuria di assaggiatori per il miglior Olio Evo biologico e per tutti un attestato di partecipazione

Segue, nella stessa serata, la votazione dei cinque Oli da parte della “Giuria popolare”, con premiazione dell'Olio “superiore” e della miglior etichetta.

Si precisa che le spese delle analisi di laboratorio saranno a carico del Rotary Club Mugello, nel caso che i partecipanti non siano superiori al numero di 15 e che i risultati delle analisi medesime verranno inviati via mail a tutti i partecipanti dopo la riunione conviviale.

ART. 3

Il Responsabile del RotarOlio è il segretario del Rotary Club Mugello, Avv. Tommaso Tossani (email rotaryclubmugello@gmail.com) che indice la manifestazione, designato dal Consiglio Direttivo del Rotary Club Mugello, unitamente al Presidente della Commissione Rotarolio, Avv. Elio Roselli.

ART. 4

Coloro che intendono partecipare al RotarOlio dovranno consegnare al Dr. Stefano Santarelli, presso la sede GAL Start, Viale Nilde Iotti n. 9, San Piero a Sieve – 50038 (FI), **entro e non oltre Giovedì 10 novembre 2022**, un campione dell'Olio da loro prodotto, di dimensioni come sotto indicate:

- n°1 bottiglia da lt. 0,250, in vetro scuro senza etichetta, verrà contrassegnata all'arrivo con un numero, per essere poi consegnata al gruppo di assaggiatori Panel, senza che si sappia a quale

produttore si riferisce; la corrispondenza fra numeri e produttori verrà tenuta segreta e custodita dal Responsabile della Manifestazione;

- n°1 bottiglia da lt. 1,000, (o più, secondo il previsto numero di partecipanti alla serata), in vetro scuro senza etichetta, destinata alla degustazione della “giuria popolare”, verrà contrassegnata come la prima;
- n°1 etichetta disegnata o incollata su foglio A4 plastificato, in modo da poterla esporre nella sala della conviviale per tutta la durata la cena, per poi essere votata alla fine della stessa.

I partecipanti che rientrano nella classifica dei primi 5 Oli, si impegnano a fornire all’organizzazione, l’Olio necessario agli assaggi dei invitati della Giuria popolare; assaggi che avverranno nella riunione conviviale che si terrà il giorno **Sabato 26 Novembre 2022**, nei locali sopra indicati.

Le bottiglie da lt. 1,000 degli Oli non finalisti saranno donate ad una associazione benefica per il loro utilizzo a titolo di service sul territorio, da parte del Rotary Club Mugello.

ART. 5

Il “Panel test” esaminerà gli Oli preventivamente selezionati tramite apposite analisi chimiche e gli Oli che supereranno tali esami, saranno sottoposti all’analisi del profilo sensoriale con i tre descrittori principali (amaro, fruttato, piccante); ogni Olio avrà così una propria scheda con analisi chimiche e profilo sensoriale.

Fino al completamento di tale fase non vi sarà alcun Olio “superiore”, ma semplicemente l’espletamento di una procedura scientifica che garantisca l’idoneità merceologica degli Oli. Gli Oli selezionati dal “panel test”, per la fase finale, non potranno esser più di 5, dopo adeguata selezione, con i criteri precedentemente indicati al primo comma del presente articolo.

I premi consistono unicamente in attestati di merito.

Il Presidente del Rotary Club Mugello A.R. 2022/2023


