

ROTAROLIO

REGOLAMENTO XXIII EDIZIONE – A.R. 2024/2025

ART. 1

Il RotarOlio vuole essere una serata in convivialità tra i soci ed i loro ospiti, degustando i vari Oli prodotti da Soci Rotariani, con l'intento di sviluppare una conoscenza approfondita di questo tipico e nobile prodotto, valorizzare il territorio di produzione **delle olive** che è limitato a quello della Regione Toscana e riunire con spirito di amicizia tutti i Rotariani. Gli Oli ammessi a partecipare dovranno essere denominati esclusivamente con il nome del Socio rotariano o della azienda agricola di cui è titolare. Non saranno ammessi Oli che portano nomi riconducibili ad una attività commerciale. La partecipazione e l'eventuale successo nella competizione non potranno essere utilizzati in nessun tipo di pubblicazione, né a fini commerciali.

ART. 2

Il RotarOlio si svolge nel corso di una riunione rotariana conviviale con ospiti, presso **“VILLA LE MOZZETE”, Località le Mozzete, 1, Scarperia e San Piero (FI)**, durante la quale i cinque Oli giudicati “superiori”, a seguito dei risultati delle analisi chimiche effettuate dal **Consorzio Olio DOP Chianti Classico** Via Sangallo n. 41 – Loc. Sambuca.

Barberino Tavarnelle (FI), 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, Dr.ssa Sabrina MALAVOLTI LANDI, che indice la manifestazione, designato dal Consiglio Direttivo del Rotary Club Mugello, unitamente al Presidente della Commissione Rotarolio, Avv. Elio Roselli.

ART. 4

L'iscrizione al XXIII RotarOlio dovrà essere effettuata entro e non oltre **06/12/2024**, consegnando la scheda di iscrizione, entro tale data, al Dr. Stefano Santarelli, presso la sede GAL Start, Viale Nilde Iotti n. 9, San Piero a Sieve – 50038 (FI), mentre i campioni dell'Olio da loro prodotto, da consegnarsi sempre presso il GAL Start entro le ore 17.30 del **16/12/2024**, delle 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 **25 Gennaio 2025**, 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.

Scarperia, 4 Novembre 2024.

Il Presidente del Rotary Club Mugello A.R.

2024/2025

Giorgio Gomisel