



Al via il Concorso Oli di qualità Dante Alighieri Würzburg

Tutto pronto per il Concorso Oli di qualità Dante Alighieri Würzburg. Il progetto nato da un'idea del Cav. Dott. Horst Schäfer-Schuchardt e dalla sua cultura ed esperienza trentennale come degustatore di oli extravergini di oliva di diversi parti del mondo, la partecipazione come giurato in giurie internazionali e la realizzazione di due libri sulla cultura dalla Magna Grecia nel Mediterraneo, prevede due fasi: la selezione dei migliori oli tramite una giuria e condotta da un capo panel italiano con esperienza Internazionale e la creazione della prima edizione cartacea trilingue che verrà pubblicata a partire da luglio 2021. Il segno distintivo del progetto è l'aspetto qualitativo e l'immagine che identificherà ogni bottiglia di olio extravergine di oliva presentata, darà forte risalto alla territorialità dell'extravergine di oliva d'eccellenza in tutte le sue sfaccettature. Si evidenzierà un percorso curato, dove all'aspetto tecnico e professionale verrà integrata la sua immagine, raccontando le emozioni di ciò che una bottiglia d'olio regala e la passione di chi la produce. Il progetto Dante Alighieri di Würzburg proporrà le migliori realtà aziendali olivicole italiane ed i suoi "maestri", i loro volti, i loro sacrifici, dove il viso dei produttori racconterà la storia di chi l'olio lo produce, di chi l'olio lo vive, di chi dell'olio ne fa vocazione. "Siamo fermamente convinti che un olio extravergine d'oliva sia fatto di gusto, storia, personalità ed emozioni che non si possono comprendere solo con un punteggio, ma che vanno raccontati e evidenziati con un grafico radar" spiega il Cav. Dott. Horst Schäfer-Schuchardt. Ogni singolo olio extravergine di oliva e ogni azienda sarà accuratamente selezionata ed esaminata da una giuria professionale. Il progetto Dante Alighieri di Würzburg, si propone come un percorso professionale rigoroso e selettivo, nel quale l'attenzione si focalizza sulla costruzione di un contesto completo, sintetizzando un'associazione di elementi in un complesso organico e funzionale. In futuro diventerà un punto di connessione e di rappresentanza oltre che un importante riferimento commerciale, nel quale l'eccellenza e l'esclusività saranno parte integrante e distintiva. Una proposta concreta che possa essere innanzitutto una curata, moderna, professionale ed esclusiva vetrina per le aziende in Germania (e non solo). Qui l'immagine ed il prodotto di ogni realtà aziendale non si rivolgerà solo alle platee specifiche ed ai professionisti di settore, ma anche al grande mondo del consumo gourmet privato. Inoltre, si indirizza alle stesse aziende olivicole come mezzo di promozione e rappresentanza diretta, a tutte le strutture che vogliano utilizzare un prodotto alimentare di altissima qualità, ai professionisti di settore *food & beverage* (chef, giornalisti, critici gastronomici, *influencers*, *bloggers*, *buyers* ecc.) per contesti informativi e culturali o eventi fieristici e promozionali, alle scuole di settore, agli istituti alberghieri e a tutti gli appassionati e ai cultori della cucina di qualità

IL CONCORSO

Le iscrizioni dovranno pervenire solamente attraverso l'indirizzo e-mail horst.schaefer-schuchardt@gmx.de. Le aziende possono partecipare alla competizione con un massimo di 10 oli e la ricezione dei campioni deve avvenire entro e non oltre il 15 Marzo 2021. Il primo impegno sarà la selezione delle bottiglie alla presenza di un giudice del territorio che garantirà l'anonimato per categorie



italiane ed estere. Il metodo di valutazione si basa sulla comparazione di tre fattori fondamentali: olfattivo, gusto tattile e punteggio finale tramite delle schede preparate e gestite dal Capo Panel. Si terrà conto delle analisi chimiche, le quali devono riportare sul certificato: acidità, perossidi e spettrofotometria.

Verranno assegnati ai migliori oli in base alla sua categoria di fruttato (leggero, medio ed intenso) e ai punteggi ottenuti.

- **Primo premio Dante oro,**
- **Secondo premio Dante argento,**
- **Terzo premio Dante bronzo,**
- **i premi nelle varie categorie**
- **PREMIO SPECIALE-** viene assegnata alla migliore confezione ed etichetta.

CONCORSO DANTE ALIGHIERI WÜRZBURG

Premio annuale "CONCORSO DANTE ALIGHIERI" per i migliori oli extravergini di oliva.

Regolamento

Art. 1.

Al fine di promuovere e valorizzare l'olio extravergine di oliva di alta qualità all'interno della Nazione Germania, è stato istituito il Premio annuale "**CONCORSO DANTE ALIGHIERI**" presso la sede operativa della Associazione Dante Alighieri di Würzburg

Il Premio, organizzato dalla Associazione Dante Alighieri di Würzburg, ha anche lo scopo di coniugare l'olio extravergine d'oliva alla sana alimentazione e nutrizione e verificare contestualmente l'efficienza degli impianti di produzione, di estrazione, di stoccaggio e condizionamento, a tutela della salute dei consumatori.

La partecipazione è a pagamento.

Art. 2.

Il Premio "**CONCORSO DANTE ALIGHIERI**" è un concorso tra produttori, frantoiani e/o imbottiglieri al fine di:

- Premiare i migliori oli extravergini di oliva presentati al Premio dai produttori e parte della filiera.
- Promuovere i molteplici benefici nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva.
- Far aumentare il consumo di olio extravergine di oliva di alta qualità.

Art. 3.

Il premio "CONCORSO DANTE ALIGHIERI" (campagna oleicola 2020/21) si esplica nelle seguenti fasi:



15 Gennaio, apertura ufficiale delle iscrizioni.

26 Febbraio 2021, chiusura delle iscrizioni.

20 Marzo 2021, termine ultimo consegna campioni

20-23 Aprile 2021 giuria valutazione campioni

Fine maggio consegna premi ai Vincitori

Art. 4.

Sono ammessi a partecipare al concorso ESCLUSIVAMENTE oli extravergini di oliva delle seguenti categorie:

1. A) Olio Extravergine di oliva monovarietale.
2. B) Olio Extravergine di oliva blend.
3. C) Olio Extravergine di oliva da Agricoltura Biologica monovarietale.
4. D) Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica blend.
5. E) Olio Extravergine di oliva IGP

Eventuali campioni di olio extravergine di oliva a denominazione d'origine DOP potranno partecipare in una delle categorie di cui sopra.

Possono partecipare tutti gli oli extravergini di oliva che presentano una bottiglia con etichettata a norma di legge vigente nel mercato Nazionale. Per i monovarietali si specifica che la dizione deve essere riportata in etichetta e in nessun altro modo.

Art. 5.

I partecipanti dovranno inviare tramite e-mail, o far pervenire direttamente, i moduli di iscrizione dei campioni (vedi modulo di iscrizione) e far pervenire presso la sede operativa del **CONCORSO DANTE ALIGHIERI** entro le date di iscrizione, sei bottiglie (almeno da 500 ml) nel rispetto degli articoli 3 e 4 per ogni campione che vogliono iscrivere al Premio.

Tutti i partecipanti riceveranno una conferma via e-mail.

L'organizzazione potrà decidere, in qualunque momento ed unilateralmente, di annullare la manifestazione **CONCORSO DANTE ALIGHIERI**. In nessun caso i campioni inviati al concorso saranno restituiti.

Art. 6.

La scheda di degustazione utilizzata è quella basata su schema COI (Consiglio Oleicolo Internazionale), modificata per Il Premio **CONCORSO DANTE ALIGHIERI** e conterrà un sistema a punti compreso tra 0 e 100 punti.



La scheda di valutazione del packaging conterrà un sistema a punti compreso tra 0 e 10.

Eventuali piazzamenti *ex aequo* verranno sottoposti a successiva valutazione al fine di decretare il vincitore.

Art. 7.

A presiedere il concorso vi saranno il Presidente, i Consiglieri, nonché il Capo Panel del gruppo di assaggio del **CONCORSO DANTE ALIGHIERI**

La direzione del Premio è affidata al Responsabile Presidente

Art. 8

Il concorso mette in palio i seguenti premi:

- Premio riservato al miglior olio extravergine di oliva monovarietale.
- Premio riservato al miglior blend di olio extravergine di oliva.
- Premio riservato al miglior olio extravergine di oliva Biologico monovarietale
- Premio riservato al miglior olio extravergine di oliva Biologico blend
- Premio riservato al miglior *packaging* di olio extravergine di oliva.

Art. 9

I nomi dei vincitori saranno comunicati entro maggio al termine del convegno e in quell'occasione verranno premiati. Se un vincitore dovesse essere assente o non essere rappresentato da un delegato, verrà contattato dagli organizzatori.

Il Comitato Società Dante Alighieri di Würzburg

Il Comitato Società Dante Alighieri di Würzburg ha il compito, conferitogli dalla Sede Centrale di Dante a Roma, di diffondere e pubblicizzare in senso lato la cultura italiana.

In questa sono da includersi, oltre alle scienze ed alle Belle Arti, anche i tipici prodotti alimentari italiani come l'olio d'oliva. A questo proposito la Società di Würzburg ha fondato un OLIVENÖL-PANEL nel quale vengono degustati e testati solamente i migliori oli d'oliva italiani. Questi 50 migliori oli d'oliva italiani saranno pubblicati con il fine di aumentare il consumo di olio d'oliva in Germania (che al momento si trova ampiamente sotto la soglia dei due litri a testa annui) e di risvegliare, attraverso i mezzi di comunicazione, un interesse ancor più grande nell'utilizzo di questo nelle cucine locali.

La giuria del Panel è composta da leader dei panel italiani, cuochi stellati tedeschi, storici dell'olio d'oliva così come da chimici degli alimenti.