



SELEZIONE A.I.R.O. 2021

*Il nostro impegno per il vostro successo
insieme per un risultato comune*

A.I.R.O. continua il lavoro di diffusione culturale, promuovendo le relazioni tra ristoranti e produttori selezionati. Grazie alla *Selezione A.I.R.O.* i vostri oli si troveranno sulle tavole e nelle migliori cucine del mondo.

REGOLAMENTO

A.I.R.O. Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio indice la *Selezione A.I.R.O.* per l'anno 2021. **Tutti i produttori soci A.I.R.O. 2021 possono partecipare.**

Al fine di valorizzare al meglio le diverse realtà territoriali e la ricchezza varietale del nostro paese e per ottenere una *Selezione* composta da oli eterogenei e rappresentativi, le operazioni di assaggio e selezioni dei campioni avverranno in diversi step:

- Gli oli arrivati verranno suddivisi e assaggiati per Regione, sottolineando se il campione è certificato DOP o IGP.
- Verrà quindi decretato il miglior olio di ogni Regione, il miglior olio certificato DOP di ogni Regione (se presente) e il miglior olio certificato IGP di ogni Regione (se presente).
- Da questi oli verranno scelti i 6 oli vincitori in base alle seguenti categorie:
 - ***Elegante***: in generale deve avere fruttato medio di erbe/foglie, frutta verde, con amaro e piccante medio e grande equilibrio.
 - ***Complesso***: in generale deve essere un olio di struttura aromatica e complessità gusto-olfattiva. Alta intensità di amaro e piccante.
 - ***Aromatico***: grande intensità olfattiva con sentori principali di pomodoro, foglie, fiori e erbe aromatiche; con amaro e piccante medio-lieve.
 - ***Miglior olio D.O.P.***: il campione che meglio esprime il territorio e le cultivars di appartenenza scelto fra i migliori oli DOP di ogni Regione.
 - ***Miglior olio I.G.P.***: il campione più rappresentativo della propria Regione scelto fra i migliori oli IGP di ogni Regione.
 - ***Miglior olio BIO***: categoria riservata agli oli che hanno ricevuto maggior punteggio nella scheda A.I.R.O. con certificazione BIO.



Il panel di A.I.R.O. è costituito da persone di provata professionalità, capi panel e assaggiatori professionisti iscritti all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti d'olio d'oliva del MIPAAF.

Si richiede alle aziende partecipanti l'invio di n° **4 bottiglie da 500 ml** (oppure 6 da 250 ml) per tipologia di olio presentato, per un massimo di 2 tipologie di olio.

Il primo campione inviato è **gratuito** per tutte le Aziende socie A.I.R.O. 2021. **La quota associativa 2021 è pari a 75,00 € più iva 22% (91,50 €)** e l'iscrizione avviene sul sito al link: www.associazionearo.com/prodotto/diventa-socio-airo/

Il **secondo campione** presentato avrà un costo di 25,00 € più iva 22% (30,50 €).

Le bottiglie serviranno per la valutazione, gli eventuali ri-assaggi e nel caso di avanzo verranno utilizzate nel circuito didattico A.I.R.O.

Gli oli che riusciranno ad entrare nella *Selezione A.I.R.O.* saranno acquistati in n° minimo di 60 bottiglie da 500 ml da A.I.R.O. per poi essere distribuiti nei ristoranti associati. Qualora l'azienda non desideri essere distribuita da A.I.R.O., può far richiesta di essere esclusa dal box destinato ai ristoranti, sarà comunque premiata.

Per partecipare alla *Selezione A.I.R.O. 2021* è necessario iscriversi e compilare il form presente sul sito al link:

<https://associazionearo.com/prodotto/concorso-a-i-r-o-2021/>
entro e non oltre il 22 gennaio 2021

L'indirizzo per l'invio dei vostri campioni è:

A.I.R.O. Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio
Via Montecalvi 3, loc. Calzaiolo 50026 San Casciano V.P. Firenze.
Il termine per l'invio dei vostri campioni è il 22 gennaio 2021