

PROMOZIONE TURISTICA VERSILIA Soc. Coop. Cons.



#InVersilia VIALE COLOMBO 65, 55041 LIDO DI CAMAIORE, LU

Tel. (+39) 0584 617766

P.IVA 01533910467 info@inversilia.com/ www.inversilia.com

Regolamento concorso “Miglior Olio dei Privati 2022”

per la 13° edizione della manifestazione

PRIM'OLIO PRIMOVINO

che si terrà nel centro storico di Camaiore sabato 19 e domenica 20 novembre 2022

Il presente regolamento disciplina il concorso “Miglior Olio dei Privati” che si svolge in occasione della manifestazione PRIM'OLIO PRIMOVINO, fiera promozionale dedicata all'olio, al vino e al miele che si tiene nel centro storico di Camaiore organizzata da **Promozione Turistica Versilia SCC**. Il concorso premierà il miglior olio prodotto da privati (non sono ammessi frantoio o altre tipologie di aziende) che abbiano effettuato la raccolta e la frangitura nelle aree della Versilia, della Lunigiana e della Garfagnana. Al vincitore spetta un premio di **500,00 €*** offerto da **BVLG Banca di Credito Cooperativo**. La fase finale della selezione con premiazione si svolgerà domenica 20 novembre nell'area palco nel centro storico di Camaiore, durante lo svolgimento dell'evento. Regolamento completo su www.inversilia.com.

- Al concorso possono partecipare tutti i soggetti privati (non sono ammessi frantoi o altre tipologie di aziende) che abbiano effettuato la raccolta nel proprio uliveto sito all'interno delle località della Versilia, della Lunigiana e della Garfagnana (per chiarezza, tutti i territori compresi nelle province di Lucca e di Massa). L'olio dovrà essere conferito in bottiglie di vetro scuro da 500 ml, nuove, chiuse, con un'etichetta indicante: NOME e COGNOME del produttore, RECAPITO TELEFONICO, MAIL, LOCALITA' DI RACCOLTA DELLE OLIVE e FRANTOIO DI PRODUZIONE. L'assenza di tali indicazioni renderanno di fatto nulla la partecipazione e non permetteranno di accedere all'analisi organolettica del prodotto.
- I campioni dovranno essere conferiti presso il Punto IAT di Lido di Camaiore, sito in Viale C. Colombo 127/129 entro e non oltre il giorno 10 novembre 2022. L'ufficio osserverà il seguente orario: Martedì CHIUSO, lunedì/mercoledì/giovedì/venerdì dalle ore 10:00 alle ore 12:30. Sabato e domenica dalle ore 10:00 alle ore 12:30 e dalle ore 15:30 alle ore 18:00. Potete chiedere maggiori informazioni al numero di telefono: +39 0584 617766.
- I campioni conferiti entro il termine indicato saranno sottoposti ad un assaggio preliminare che stabilirà i 20 finalisti. Questi 20 campioni saranno sottoposti ad analisi organolettica, eseguita dall'I.T. Agrario N. B. Busdraghi di Mutigliano, che ne determinerà le qualità organolettiche. Tale analisi sarà pubblicata durante il giorno della manifestazione.
- Tra i 20 finalisti, verranno selezionati 10 campioni che passeranno alla selezione successiva: i campioni verranno resi anonimi e assaggiati durante un panel test aperto al pubblico da una giuria di esperti che decreterà il vincitore.
- NON saranno ammessi campioni all'interno di bottiglie di materiale diverso dal vetro scuro;
- NON saranno ammessi campioni provenienti da aree geograficamente differenti da quelle indicate (Versilia, Lunigiana e Garfagnana);
- NON saranno ammessi campioni adulterati in qualsiasi modo;
- I campioni, una volta conferiti per le analisi, non saranno restituiti;
- Il premio di 500,00 €* sarà conferito esclusivamente dopo presentazione di regolare ricevuta.

*ricordiamo che le vincite in denaro sono assoggettate a ritenuta alla fonte a titolo di imposta pari al 20% del valore totale. Il valore netto corrisposto sarà quindi di 416,67 € totali.