



CITTA' DI MINTURNO



## AVVISO PUBBLICO

### 8° CONCORSO

### “L'OLIO DELLE COLLINE A MINTURNO”

Il concorso si propone:

- a) di valorizzare i migliori oli extravergini di oliva prodotti nel territorio del comune di Minturno (LT), per favorirne la conoscenza della loro caratterizzazione e tipicizzazione mediante analisi sensoriali;
- b) di stimolare gli olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto;
- c) incentivare il recupero dei terreni olivicoli abbandonati e le piccole produzioni che nascono da territori caratterizzati da un'alta biodiversità;
- d) di contribuire alla diffusione e valorizzazione della professionalità degli assaggiatori di olio d'oliva in sintonia con la normativa italiana e comunitaria in materia;
- e) di contribuire alla diffusione e valorizzazione della professionalità degli assaggiatori di olio d'oliva in sintonia con la normativa italiana e comunitaria in materia;
- f) di riconoscere l'importanza dell'olivicoltura nella tutela e conservazione di un ambiente rurale che è storia della nostra Comunità.

**Partecipanti:** La partecipazione al Concorso è aperta a tutti gli olivicoltori produttori di olio in proprio, singoli o associati. La partecipazione al Concorso è riservata all'olio extra vergine d'oliva ottenuto da olive prodotte nella campagna olearia 2025/2026 nel **Comune di Minturno (LT)**.

A tutti i partecipanti saranno consegnati i risultati dell'analisi organolettica (panel test) e chimica (acidità e perossidi).

**Domanda di partecipazione e termine presentazione dei campioni:** I partecipanti dovranno far pervenire al Comune di Minturno, insieme alla scheda di adesione, due campioni di olio in un contenitore di dimensione minima di 0,50 litri, entro il **31 dicembre 2025 (le bottiglie sono disponibili presso gli Uffici Patrimonio Agricoltura - via Principe di Piemonte n. 1)**.

I campioni di olio presentati saranno sottoposti, in forma rigorosamente anonima (saranno muniti solamente di un numero distintivo) ad un esame organolettico da parte dell'apposita Commissione di assaggiatori della CAPOL di Latina.

**Premi:** La Commissione di assaggio designerà i **primi 3 classificati** produttori dell'olio extra vergine di oliva che avranno ottenuto il maggior punteggio. In caso di parità i premi saranno assegnati ex aequo.

**Riconoscimenti per il recupero e mantenimento degli oliveti abbandonati.**

Allo scopo di incentivare il recupero dei terreni olivicoli abbandonati e le piccole produzioni che nascono da territori caratterizzati da un'alta biodiversità, gli Enti promotori rilasceranno dei riconoscimenti ai produttori che negli ultimi quattro anni hanno recuperato i propri oliveti.

**La premiazione dei vincitori e la consegna a tutti i concorrenti dell'attestato di partecipazione si terrà presso l'Aula Consiliare della Città di Minturno.**

La partecipazione al Concorso e l'utilizzazione dei riconoscimenti sono assolutamente **gratuiti** e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal regolamento.

**Per Info: Città di Minturno – Uffici: Agricoltura Tel.0771 6608206 – Cultura e Turismo Tel- 0771 6608231 – 256-228**

**Associazione Capol - Mob. 329.1099593 e-mail: capol.latina@gmail.com [www.capol.it](http://www.capol.it) **