



# PREMIO ARMONIA

4° concorso oleario internazionale

trofeo **ALMA**

La Scuola Internazionale di Cucina Italiana  
diretta da Gualtiero Marchesi

“Oggi, ripercorrendo la mia storia e la mia vita, sono giunto alla conclusione che la ricerca di armonia è nata con me: la rincorro da sempre, e ho imparato che raggiungerla è difficile...”

- Gualtiero Marchesi -

## REGOLAMENTO DEL CONCORSO

### Art. 1

International Extravirgin Oliveoil Agency che affianca la campagna sociale dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù "Che sapore ha il sorriso dei bambini?..." dedicata alla sana e corretta alimentazione con l'olio extravergine d'oliva., unitamente a CRA – Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia, con la partecipazione di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e con il patrocinio e la collaborazione di: EATALY (il più grande Mercato Enogastronomico del Mondo), Accademia Italiana della Cucina, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo, Istituto della Grasa di Sivilla (ES), Mercacei (www.mercacei.com), Senac Rio-Gastronomia-(BRA)

indicono il

### 4° Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA"

per l'assegnazione del  
**Trofeo ALMA**

### Art. 2

Il concorso si propone di:

- Stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto e promuovere l'armonizzazione del gusto mediante l'uso consapevole dell'olio extra vergine di eccellenza nella combinazione cibo-olio, nelle Scuole di Alta Cucina e Gastronomia e nella ristorazione in Italia e all'estero.
- Promuovere la valorizzazione degli aspetti salutistici e nutrizionali degli oli extra vergini di oliva di eccellenza e della Dieta Mediterranea nelle scuole di ogni ordine e grado ed in particolare modo nelle Scuole di Alta Cucina e Gastronomia e nella ristorazione internazionale anche mediante l'Elaioteca Internazionale e al circuito de "I ristoranti dell'Olio".
- Valorizzare lo studio degli oli extravergini d'oliva di eccellenza di qualsiasi provenienza, per la diffusione internazionale degli assaggiatori di olio di oliva nel mondo, in e con la collaborazione di Università e Istituti di Ricerca italiani e stranieri, mediante l'istituzione di corsi e la costituzione di specifici supporti didattico-formativi in uso presso l'Elaioteca Internazionale ALMA e nelle varie Scuole Internazionali di Cucina a New York, Toronto, Montreal, Heidelberg, Sao Paulo do Brasil, Tokyo, Seoul.



4°



**ALMA**  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



**CRA**  
Centro Ricerca Olivicoltura  
e Industria Olearia



**EATALY**  
1911 1911



CHE SAPORE HA  
IL SORRISO DEI BAMBINI



**MERCACEI**



Accademia Maestri  
Pasticceri Italiani



**senac rio**

**IRVEA**  
Istituto Nazionale per lo Studio e la Ricerca  
sulle Industrie Alimentari



### Art. 3

Sono ammessi al Concorso “ARMONIA” gli oli extra vergine d’oliva di ogni provenienza, nazionale e internazionale, per i quali sia stata presentata, entro i termini indicati, regolare domanda di partecipazione, a condizione che per ogni tipo di olio presentato, venga garantito un lotto omogeneo minimo di almeno 1000 kg di olio prodotto. Non sono ammessi al concorso gli oli che verranno immessi sul mercato allo stato sfuso.

### Art. 4

Entro il termine di cui all’Art. 6 del presente regolamento, i soggetti e le aziende che intendono partecipare al 4° Concorso Oleario Internazionale “ARMONIA” dovranno inviare a propria cura e spese, le confezioni di non più di 3 (tre) tipi di oli extravergine d’oliva.

I campioni partecipanti al Concorso dovranno essere inviati presso la:

**Segreteria del Premio “Armonia”- Trofeo ALMA**  
**CRA - Centro di Ricerca per l’Olivicoltura e l’Industria Olearia**  
**via Nursina 2, - 06049 - SPOLETO (PG) Italy,**  
**Tel. +39 338 53 94 663 - Fax +39 0743 43634**  
**Skype: internasjonaleoliveoilagency**  
**e-mail: premio.armonia@gmail.com**

Per ogni prodotto, le aziende dovranno far pervenire in originale:

- a) Domanda di partecipazione compilata in ogni sua parte, inclusa la scheda tecnica allegata, preferibilmente a macchina e comunque in stampatello leggibile. Le domande illeggibili saranno eliminate.
- b) **n. 6 bottiglie opportunamente sigillate**, uguali, etichettate a norma di legge, in vetro, della **dimensione minima di 0,50 l.**
- c) Certificato di analisi chimica che indichi almeno: acidità libera espressa in percentuale di peso in grammi di acido oleico, numero di perossidi, K232nm, K270 nm, delta K, inclusa la composizione acidica ed il contenuto in fenoli totali (le analisi comunque verranno eseguite presso i Ns. Laboratori)
- d) Scheda tecnica compilata in ogni sua parte per ogni campione di olio inviato alla competizione
- e) Copia della ricevuta dell’avvenuto pagamento del contributo di partecipazione al Concorso.
- f) Tutta la documentazione sopra indicata dovrà pervenire in un’ unica busta sigillata, unitamente ai campioni d’olio. (al fine di agevolare tutte le pratiche, si consiglia di anticipare la documentazione via **fax al n° +39 0743 43634**. Verranno escluse dal Premio le Ditte che non si attengono rigorosamente a quanto indicato nel presente Regolamento).

### Art. 5

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l’eventuale consegna dei campioni oltre la data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto, per eventuali alterazioni chimico-fisiche o organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, rotture o altre anomalie verificatesi durante il trasporto.

Le spese di spedizione, inclusi eventuali oneri doganali e sanitari, fino alla destinazione sono a completo carico delle Aziende partecipanti. Al fine di evitare disguidi e problemi nella spedizione e consegna dei campioni, si consiglia di attenersi rigorosamente a quanto riportato sull’allegato modulo “**Suggerimenti per la spedizione**”



**ALMA**  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



**CRA**  
Centro Ricerca Olivicoltura  
e Industria Olearia



**EATALY**  
1911 1911



**MERCACEI**

Accademia Maestri  
Pasticcieri Italiani

**senac rio**

**IRVEA**  
INSTITUTO ITALIANO  
DELLA RICERCA OLIVICOLA



Dalla ricezione fino alla presentazione dei campioni alla Giuria, è cura degli organizzatori conservare i campioni in modo scrupoloso ed adeguato in modo da assicurarne l'integrità.

### Art. 6

Al fine di garantire un'uniformità di valutazione sul prodotto fresco, la raccolta e la selezione degli oli partecipanti al Concorso avverrà in due tempi diversi tra loro, in relazione ai periodi di raccolta diversificati per zone di provenienza.

**Emisfero Sud:** Australia, Nuova Zelanda, Argentina, Cile, South Africa;

Raccolta adesioni e campioni nel periodo compreso dal **15 Agosto 2009** al **10 Ottobre 2009**

**Emisfero Nord:** Tutti gli altri Paesi produttori;

Raccolta adesioni e campioni nel periodo compreso dal **15 Dicembre 2009** al **10 Febbraio 2010**

### Art. 7

Per la partecipazione al Concorso è richiesto un contributo di € **126,00** per ogni tipo di olio inviato. Il versamento dovrà essere contestuale all'invio della domanda di partecipazione, alla quale verrà allegata copia della ricevuta di avvenuto pagamento.

I pagamenti, **con tutte le spese a carico dell'ordinante**, dovranno essere effettuati, con chiara indicazione dell'ordinante a mezzo bonifico bancario, presso:

**Banca: Banca Popolare di Spoleto**  
**ABI: 05704 - CAB: 21801 - CIN G -**  
**BIC: BPSPT3S - IBAN: IT39G0570421801000000015174**  
**c/c : 00000015174 intestato a : IRVEA**  
**Causale: Concorso Armonia 2010**

oppure a mezzo assegno circolare non trasferibile intestato a: **IRVEA**

### Art. 8

I campioni di olio pervenuti alla Segreteria del Concorso, dopo l'anonimizzazione, saranno sottoposti ad una pre-selezione, a cura della Commissione di assaggio inappellabile, costituita presso il CRA – Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia, composta da un capo panel COI e da giudici qualificati.

La Commissione opererà mediante l'uso di una specifica scheda per la valutazione dei profili sensoriali e dell'armonia, all'uopo predisposta per l'ammissione degli oli al Concorso, attribuendo inoltre a ciascun campione di olio la classificazione:

- Fruttato leggero,
- Fruttato medio,
- Fruttato intenso.

### Art. 9

Gli organismi promotori costituiscono il Comitato di Coordinamento, presieduto dal Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo o da un suo delegato che nominerà il panel leader che guiderà i lavori della Giuria e i membri della medesima. Il Comitato di Coordinamento, al fine di contribuire alla diffusione degli assaggiatori di olio di oliva, cercherà di assicurare una rotazione fra gli iscritti all'elenco nazionale, come anche una presenza delle professionalità femminili. In merito alla composizione della Giuria le decisioni del Comitato sono insindacabili.



**ALMA**  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



**CRA**  
Centro Ricerca Olivicoltura  
e Industria Olearia



**EATALY**  
ATTI VIKI



**CHE SAPORE HA**  
IL SCELTO DEI BAMBINI



**MERCACEI**



**Accademia Maestri  
Pasticcieri Italiani**



**senac rio**

**IRVEA**  
INIZIATIVA REGIONALE  
VENEZIANA DI RICERCA E SVILUPPO



### Art. 10

Presso la sede di ALMA- La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, nel Palazzo Ducale di Colorno (PR) si svolgerà la selezione, dove gli oli ammessi alla valutazione, verranno rianonimizzati da un notaio mediante l'assegnazione di un codice identificativo e proposti al giudizio definitivo e inappellabile di una nuova Giuria che opererà a porte chiuse, con il metodo Panel Test COI, utilizzando una scheda per la valutazione del profilo sensoriale e dell'armonia, all'uopo predisposta. La Giuria sarà costituita da un Capo Panel COI e da assaggiatori di provata esperienza, membri di panel d'assaggio accreditati COI e MIPAF e da iscritti nell'Elenco Nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori di olio extravergine di oliva e possibilmente membri dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio.

### Art. 11

Il punteggio assegnato a ciascun campione, sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro della Giuria. Un notaio, coadiuvato da un delegato del Comitato di Coordinamento, garantirà gli aspetti formali e le modalità operative. A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al 4° Concorso Oleario Internazionale "ARMONIA" – Trofeo ALMA, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni. Tutti gli oli ammessi al Concorso e le relative schede con il profilo sensoriale dei singoli campioni valutati, su richiesta degli interessati potranno far parte dell'**Elaioteca Internazionale ALMA** presso la sede della Scuola nel Palazzo Ducale di Colorno (PR) e pubblicate nella relativa Guida per l'uso nelle Scuole di Cucina in Italia oltre che a New York, Toronto, Montreal, Heidelberg, Sao Paulo, Tokyo, Seoul.

### Art. 12

Con il "**Trofeo ALMA**" verranno premiati gli oli internazionali provenienti dai due emisferi che avranno raggiunto i primi due posti nelle graduatorie finali, per le singole categorie di fruttato: Delicato, Medio, Intenso. Ai primi 10 classificati successivi al secondo di ogni singola categoria verrà aggiudicato il "**Diploma di Gran Menzione**". La premiazione avverrà in data da destinarsi, nel periodo compreso tra Maggio e Giugno 2010.

### Art. 13

Al 4° Concorso "Armonia", verranno premiati inoltre con un **Trofeo** da EATALY (Il più grande Mercato Enogastronomico del Mondo) i 3 oli con la migliore composizione chimica provenienti da ciascun emisfero, più cinque **Gran Menzioni** e uno **Speciale Riconoscimento** sarà assegnato per l'impatto comunicativo del design del contenitore, l'immagine grafica delle etichette ed il packaging secondo le modalità di consegna e selezione di cui all'art. 6 del presente regolamento.

### Art. 14

Per il Primo e Secondo classificato di ogni singola categoria, è prevista l'assegnazione del "**Posto d'Onore**" nell'**Elaioteca Internazionale ALMA** e la pubblicazione d'onore nelle relative guide. A tutti i concorrenti ammessi al Concorso verrà rilasciato via e-mail un attestato di partecipazione con il profilo sensoriale ottenuto.

### Art. 15

Le aziende titolari del Primo e Secondo olio classificato per ogni singola categoria, premiati al





4° Concorso Oleario Internazionale “Armonia” con il “**Trofeo ALMA**”, avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore. La menzione sulle confezioni, potrà essere riportata solo per il lotto o la partita corrispondente al campione premiato che figurerà attraverso un apposito contrassegno che verrà autorizzato dalla Segreteria del Concorso in numero corrispondente alle esigenze di commercializzazione.

### Art. 16

Con riferimento alle date delle premiazioni e dell’assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione a tutti i partecipanti, alla stampa ed agli altri organi di informazione internazionale. Tutti gli oli partecipanti alla selezione potranno aderire su richiesta, al programma di promozione e valorizzazione degli oli extra vergine di oliva di eccellenza nella **Elaioteca Internazionale ALMA** e nelle Scuole di Cucina in Italia oltre che a New York, Toronto, Montreal, Heidelberg, Tokyo, Seoul, Sao Paulo.

Il programma sarà implementato in Italia e all’Estero dalla Segreteria del Concorso.



**ALMA**  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



**CRA**  
Centro Ricerca Olivicoltura  
e Industria Olearia



**EATALY**  
atti viki



**CHE SAPORE HA  
IL SORRISO DEI BAMBINI**



**MERCACEI**



**Accademia Maestri  
Pasticceri Italiani**



**senac rio**

**IRVEA**  
Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura  
della Malattia di Alzheimer



# PREMIO ARMONIA

## 4° concorso oleario internazionale

spazio riservato all'ufficio

### DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

(da compilare in stampatello, macchina da scrivere o computer)

Il sottoscritto (cognome e nome) \_\_\_\_\_  
 Titolare / rappresentante legale dell'azienda \_\_\_\_\_  
 con sede in \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_ Stato \_\_\_\_\_  
 via \_\_\_\_\_  
 partita Iva n. \_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_  
 telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_  
 e-mail \_\_\_\_\_ web site: \_\_\_\_\_  
 produttrice dell'olio extra vergine \_\_\_\_\_  
 di cui produce almeno 1.000 Kg.

#### CHIEDE

la partecipazione al 4° Concorso Internazionale "ARMONIA" con il campione suddetto allegando tutti i documenti previsti di cui all'articolo 4 del Regolamento:

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ preso atto del Regolamento del Concorso che approva integralmente, dichiara:

- Di accettare il giudizio inappellabile della Prima Commissione d'assaggio e della Giuria del Concorso che renderà noto soltanto l'elenco degli oli extra vergini d'oliva premiati e non quello delle aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni;
- Di impegnarsi a far pervenire alla Segreteria del Premio, i campioni di olio e la documentazione completa di cui all'art.4 del Regolamento del Concorso. Per quanto proveniente dall'Emisfero Sud: entro e non oltre il 10 Ottobre 2009, per (Australia, Nuova Zelanda, Argentina, Cile, Sud Africa), ed entro il 10 Febbraio 2010 per gli oli prodotti nell'Emisfero Nord: (Tutti gli altri Paesi produttori)
- Di essere a conoscenza che la mancata presentazione della documentazione comporta l'esclusione dal Premio.
- Di prestare il proprio consenso all'intero trattamento dei dati relativi alla propria Azienda ai sensi del D.lg. N.196/2003 alle finalita' di cui al Concorso ed ai suoi obiettivi, alla promozione e diffusione in ambito dell'Unione Europea, extra europea e comunque internazionale.

Alla presente domanda allega:

Ricevuta del versamento di  \_\_\_\_\_ effettuato con tutte le spese a carico dell'ordinante, a mezzo bonifico bancario (indicando chiaramente la causale e ragione sociale) su :

**Bank: Banca Popolare di Spoleto**  
**ABI: 05704 - CAB: 21801 - CIN G -**  
**BIC: BPSPT3S - IBAN: IT39G0570421801000000015174**  
**c/c : 000000015174 intestato a: IRVEA**  
**Causale: Concorso Armonia 2010**

Coor. Segreteria: Maria Stella Scarabottini

Il Rappresentante legale

(data)

(timbro e firma leggibili)



**ALMA**  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



**CRA**  
Centro Ricerca Olivicoltura  
e Industria Olearia



**E ATALY**  
siti cibi



**MERCACEI**

Accademia Maestri  
Pasticceri Italiani

**senac**  
**senac rio**

**IRVEA**  
ISTITUTO ITALIANO DI RICERCA E ANALISI ORGANIZZAZIONE  
DELLA PASTICCERIA INDUSTRIALE



# PREMIO ARMONIA

## 4° concorso oleario internazionale

spazio riservato all'ufficio

### SCHEMA TECNICA DEL CAMPIONE ALLEGATO

Il sottoscritto (cognome e nome) \_\_\_\_\_

titolare / rappresentante legale dell'azienda \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ cap \_\_\_\_\_

Stato \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

cellulare \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

Produttore  Frantoiano  Imbottigliatore

Dichiara che la quantità di olio prodotto relativamente al presente campione corrisponde a complessivi Kg \_\_\_\_\_

#### TERRITORIO DI PRODUZIONE:

Stato \_\_\_\_\_ Regione \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_

Altitudine \_\_\_\_\_ Numero piante \_\_\_\_\_ Età \_\_\_\_\_

Superficie Olivetata (ha) \_\_\_\_\_

#### ASPETTI AGRONOMICI:

Varietà \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_

Varietà \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_

Varietà \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_

Varietà \_\_\_\_\_ % \_\_\_\_\_

TOTALE=100

Terreno  Lavorato  Inerbito

Irrigazione  Sì  No

Carica di Frutti  Scarsa  Media  Elevata

Epoca di Raccolta \_\_\_\_\_

Modalità di Raccolta  Manuale  Agevolata  Meccanica

Quantità olive prodotte per ha: tonn \_\_\_\_\_

#### SISTEMI ESTRATTIVI

ESTRAZIONE  Pressione  2 fasi  3 fasi

Centrifugazione  Percolamento

Coor. Segreteria: Maria Stella Scarabottini

Il Rappresentante legale

(data)

(timbro e firma leggibili)



**ALMA**  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



**CRA**  
Centro Ricerca Olivicoltura  
e Industria Olearia



**E ATALY**  
atti ebbi



CHE SAPORE HA  
IL SOGGERO DEI BAMBINI



**MERCACEI**



Accademia Maestri  
Pasticciieri Italiani



**senac rio**

**IRVEA**  
Istituto Nazionale per la Ricerca e la Qualificazione  
nelle Industrie Alimentari