



CONCORSO PRODUTTORI A.I.R.O. 2023

*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 il *Concorso Produttori A.I.R.O.* per l'anno 2023.

Tutti i produttori soci A.I.R.O. 2023 possono partecipare. La quota di partecipazione è pari a € 120,00 e permette di inviare fino a 3 etichette.

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 che entreranno a far parte della *Selezione A.I.R.O. 2023* 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 packaging:** il campione conservato nella bottiglia considerata migliore da una giuria di

esperti. Non verranno prese in considerazione le confezioni aggiuntive con cui viene commercializzato l'olio.

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, oltre che da chef, critici gastronomici e giornalisti esperti del settore

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 3 tipologie di olio. **Sono richieste solo bottiglie provviste di tappo antirabbocco come da legge 30 ottobre 2014 n. 161 e chiediamo di non inviarci campioni di olio non filtrato.**

Ricordiamo che per partecipare al concorso è obbligatorio acquistare la quota associativa 2023 di un costo pari a € 120,00. L'iscrizione avviene sul sito al link: <https://associazioneairo.com/prodotto/diventa-socio-airo/> scegliendo dal menù a tendina "socio produttore".

Gli oli che riusciranno ad entrare nella *Selezione A.I.R.O.* saranno acquistati in numero 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, ma sarà comunque premiata.

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

*A.I.R.O. Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio
Via Borgo Sarchiani 85, 50026 San Casciano V.P. - Firenze
cell. di riferimento per invio dei campioni Marta 3388507411*

Il termine per l'invio dei vostri campioni è il **31 gennaio 2023**