



CONCORSO PRODUTTORI A.I.R.O. 2024

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

A.I.R.O. continua il lavoro di diffusione culturale del prodotto olio EVO e della filiera olivicolo/olearia, promuovendo le relazioni tra ristoranti e produttori selezionati. Il nostro Concorso Produttori è l'unico che da oltre 10 anni si occupa della distribuzione dei migliori oli dell'annata nel circuito della ristorazione.

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 2024.

Tutti i produttori soci A.I.R.O. 2024 possono partecipare. La quota di partecipazione è pari a € 120,00 e permette di inviare fino a 3 etichette. La quota associativa 2024 può essere acquistata a partire dal 01/11/2023.

Dopo aver analizzato la campagna olearia appena conclusasi e aver sentito alcuni soci produttori A.I.R.O. abbiamo deciso che per quest'anno non verranno assegnati i premi regionali, ma verrà decretata solo la *Selezione*, oltre ad alcuni *premi speciali*.

La *Selezione A.I.R.O.* è composta da 6 oli scelti in base alle seguenti caratteristiche:

- ***Elegante***: campione caratterizzato dalle caratteristiche di: fruttato medio di erbe/foglie, frutta verde, amaro e piccante medi e grande equilibrio.
- ***Complesso***: campione con struttura aromatica e complessità gusto-olfattiva. Alta intensità di amaro e piccante.
- ***Aromatico***: campione con grande intensità olfattiva: sentori principali di pomodoro, foglie, fiori e erbe aromatiche. Amaro e piccante medio-lievi.
- ***Miglior olio D.O.P.***: il campione che meglio esprime il territorio e le cultivar di appartenenza scelto fra i migliori oli DOP in Concorso.
- ***Miglior olio I.G.P.***: il campione più rappresentativo della propria Regione scelto fra i migliori oli IGP in Concorso.
- ***Miglior olio degli Chef***: il campione scelto dagli Chef Ambasciatori A.I.R.O. fra i secondi classificati delle categorie sopra elencate.

Gli oli della *Selezione A.I.R.O.* saranno acquistati in numero minimo di 60 bottiglie da 500 ml da AIRO Commerce e saranno distribuiti nei ristoranti associati A.I.R.O. e

nella rete di ristoranti di AIRO Commerce. Il prezzo di acquisto di AIRO Commerce dovrà essere quello del listino ho.re.ca o listino distributore.

Il produttore può scegliere di non essere distribuito da AIRO Commerce, in questo caso l'associazione acquisterà il secondo selezionato della stessa categoria.

L'associazione si prenderà cura di presentare la Selezione A.I.R.O. in eventi dell'olio e della gastronomia, si attiverà per creare incontri e occasioni di valorizzazione degli oli Selezionati 2024, che saranno proposti anche agli oltre 500 soci A.I.R.O. tramite il nostro e-commerce.

Saranno attribuiti anche i seguenti *premi speciali*:

- **Frantoio dell'anno:** valutato in base al numero di campioni spediti e ai punteggi dei campioni spediti.
- **Miglior monovarietale:** il campione che meglio esprime le caratteristiche della cultivar, valutato in collaborazione con il Capo Panel Barbara Alfei.
- **Miglior packaging.**
- **Altri premi che saranno decisi durante le sessioni di assaggio.**

I panel di A.I.R.O. sono costituiti da capi panel e assaggiatori professionisti iscritti all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti d'olio d'oliva del MASAF, 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 2024, 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". Successivamente al pagamento della quota potete registrare i vostri campioni di olio al seguente link: <https://forms.gle/hj3LeafvoZvDfjjo9>

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

*A.I.R.O. Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio
Via Benvenuto Cellini 62, 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 02 febbraio 2024