

Premio Montiferru - Concorso nazionale per l'olio extravergine d'oliva

Premio Montiferru 2024 - 30^a edizione

Scadenza domande: **17 gennaio 2024**

Il Regolamento e le informazioni sono pubblicati
nella sezione [Bandi e avvisi](#) [1]

La Camera di Commercio di Cagliari-Oristano promuove la cultura e la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva di qualità.

E' in quest'ottica che è nato il **Comitato Montiferru**, con l'obiettivo di realizzare attività promozionali in Italia e all'estero, organizzando in proprio missioni, workshop o partecipando ad accreditati eventi nazionali.

Il Comitato Montiferru è costituito dalla Camera di commercio e da:

- il [Comune di Seneghe](#) [2]
- le Agenzie [Agricoltura Sardegna](#) [3] e [Laore Sardegna](#) [4]
- l'[Università degli Studi di Cagliari – Dipartimento di Scienze della vita e dell'Ambiente](#) [5]
- l'[Unione dei Comuni del Montiferru e Alto Campidano](#) [6]

in collaborazione con l'[Associazione Nazionale "Città dell'Olio"](#) [7].

Montiferru è la sede del premio Montiferru che con il nome di [Premio "Eros e Oliva"](#) [8], è il premio alle eccellenze olearie dei territori italiani.

Il Concorso Montiferru

Con il patrocinio della [Regione Autonoma della Sardegna](#) [9] e del [Ministero delle Politiche agricole](#) [10], il Comitato Montiferru indice, con cadenza annuale, il **Concorso Montiferru**, Premio Nazionale per l'olio extravergine di oliva che si tiene a Oristano e Seneghe.

Organizzazione

Il Comitato Montiferru, composto da un rappresentante per ogni soggetto sottoscrittore, ha il compito di organizzare e coordinare tutte le operazioni inerenti alla predisposizione ed al funzionamento del Concorso, avvalendosi, ove necessario per gli aspetti tecnici, del supporto esterno del Presidente e Capi Panel della Giuria Nazionale.

Le funzioni di Segreteria del Concorso e del Comitato Montiferru sono affidate alla Camera di Commercio di Cagliari-Oristano.

Il Comitato, garante del rispetto dei principi ispiratori del Concorso, è presieduto dal Presidente della

Camera di Commercio o da un suo delegato.

Finalità

Il Concorso Montiferru ha come finalità:

- sensibilizzare gli olivicoltori e i titolari degli impianti di trasformazione nella razionalizzazione delle tecniche di produzione per il miglioramento della qualità, il mantenimento della stessa e la conservabilità nel tempo (Shelf Life);
- stimolare i produttori a curare il packaging per la presentazione del prodotto secondo le esigenze dei mercati attuali;
- valorizzare i migliori oli extravergini di oliva prodotti in Italia, o all'Estero per la sezione Internazionale, per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori;
- promuovere i marchi e le tipicità particolari: "produzioni biologiche", "DOP/IGP" e "monocultivar";
- promuovere il territorio sfruttando l'olio come prodotto di punta ed elemento attrattivo.

Destinatari e requisiti di partecipazione

Il Concorso è riservato all'olio extra vergine di oliva ottenuto da olive prodotte e lavorate in Italia, o all'estero per la sezione internazionale, con particolari parametri chimico-fisici e organolettici.

Possono partecipare al Concorso:

- gli olivicoltori-produttori nazionali, singoli o associati (consorzi, cooperative e reti di impresa)
- i produttori esteri
- i frantoiani non produttori agricoli

che confezionano il prodotto secondo le norme vigenti in materia di imballaggi ed etichettature di olio extravergine di oliva.

Domanda di partecipazione

La Segreteria del Concorso diffonde una nota informativa di invito, il Regolamento e la scheda di partecipazione alle aziende interessate presenti in tutto il territorio nazionale e internazionale tramite i più svariati canali di informazione.

Analisi sensoriali e chimiche

I campioni di olio partecipanti al Concorso vengono sottoposti ad analisi sensoriale (Panel test) condotta da una qualificata e regolare Commissione di Assaggio-Giuria Nazionale (Panel) costituita da assaggiatori di provata esperienza e valenza nazionale, nominati dal Comitato Montiferru sentito il Presidente della Giuria Nazionale.

Il Comitato Montiferru nomina il Presidente e due Vice Presidenti della Giuria Nazionale, tutti Capi Panel riconosciuti, nonché il Segretario.

Lo stesso Comitato, tenendo conto anche delle segnalazioni dei suindicati Presidenti, seleziona e nomina i componenti della Giuria sulla base di attestata professionalità e comprovata esperienza nonché del possesso dei seguenti requisiti:

- iscrizione all'elenco nazionale degli Esperti assaggiatori su base regionale;
- prestazione regolare dell'attività presso un Panel di assaggio;
- non essere titolare, legale rappresentante o delegato di aziende produttrici di oli iscritte al Concorso.

Parametri organolettici

I componenti del Panel compilano una scheda di valorizzazione in base all'intensità delle sensazioni: olfattive e retroolfattive, gustative-tattili, di armonia e pulizia complessive.

Il giudizio della Giuria è definitivo e inappellabile.

Le risultanze grafiche delle analisi sensoriali degli oli finalisti sono riportate nel catalogo ufficiale del

Concorso, che il Comitato avrà cura di diffondere.

Vincitori e premiazioni

Vengono premiati gli oli extravergini d'oliva che conseguono la migliore valutazione da parte della Giuria Nazionale del Concorso per le seguenti sezioni:

1. DOP/IGP
2. Biologico
3. Monocultivar
4. Pluricultivar
5. Unica Internazionale

I premi sono assegnati ai primi 3 oli classificati di ogni sezione.

Potranno essere assegnati anche dei premi speciali.

Verifiche

Il Comitato Montiferru si riserva il diritto di condurre, direttamente o tramite personale delegato, apposite verifiche amministrative sulle autocertificazioni e attraverso sopralluoghi anche a posteriori, tendenti ad assicurare la veridicità di quanto dichiarato dalla ditta vincitrice. Se dovessero essere riscontrate mancate rispondenze rispetto ai requisiti di partecipazione, il Comitato renderà note le difformità, disponendo la revoca di eventuali premi aggiudicati.

Allegati  [Catalogo Premio Montiferru 2022 - 28^ edizione - Shelf Live \(pdf\)](#) [11]

 [Catalogo Montiferru 2023 - 29^ edizione](#) [12]

Ultima modifica: Mercoledì 27 Marzo 2024

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://www.caor.camcom.it/sviluppo-impresa-e-territorio/premio-montiferru-concorso-nazionale-lolio-extravergine-doliva>

Collegamenti

[1] <https://www.caor.camcom.it/bandi/premio-nazionale-lolio-extravergine-doliva-montiferru-30-edizione>

[2] <https://www.comune.seneghe.or.it/>

[3] <https://www.sardegnaagricoltura.it/innovazionericerca/>

[4] <https://www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica/>

[5] <https://dipartimenti.unica.it/scienzedellavitaedellambiente/>

[6] <https://www.unionemontiferrualtocampidano.it/it/>

[7] <https://www.cittadellolio.it/>

[8] <https://ercoleolivario.it/>

[9] <https://www.regione.sardegna.it/>

[10] <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/202>

[11] https://www.caor.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/pagina_base/allegati/Catalogo%20Montiferru_23_dicembre_2022_per%20_PDF.pdf

[12] https://www.caor.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/pagina_base/allegati/Catalogo_Montiferru_2023_aggiornato_a_luglio_B.pdf