

**Scade il 12 dicembre il termine per partecipare ad Oleum Nostrum,  
il concorso dedicato all'olio extravergine della provincia**  
Il 2008 un'annata eccezionale sia in termini di qualità che di quantità

Scade il 12 dicembre il termine per partecipare alla sesta edizione di "Oleum Nostrum", il concorso dedicato all'olio extravergine d'oliva del territorio provinciale pratese organizzato dalla Camera di Commercio di Prato, dal Comune di Carmignano e dalla Provincia di Prato.

"Si tratta di un appuntamento importante per il territorio, che ogni anno mette i produttori in competizione per stimolare l'innalzamento della qualità dell'olio prodotto – ha commentato Maurizio Fantini, componente della giunta camerale, lanciando la sesta edizione del concorso.

I produttori entro il 12 dicembre dovranno trasmettere la richiesta di partecipazione, ma saranno poi i tecnici della Camera di Commercio di Prato ad andare nelle aziende a prelevare i campioni che poi saranno analizzati. Una commissione di assaggiatori selezionerà i dieci migliori oli, che saranno poi sottoposti ad esame chimico-fisico.

I dieci selezionati riceveranno un attestato di qualità, mentre l'azienda premiata per il miglior olio potrà partecipare al Sol, il Salone dell'olio d'oliva che si svolgerà a Verona nell'aprile 2009. La premiazione del concorso avverrà il 23 gennaio alle ore 18 nella sala consiliare di Palazzo Banci.

Come ogni anno, il concorso "Oleum Nostrum" è accompagnato da una fitta serie di appuntamenti dedicati all'olio di oliva realizzati con la collaborazione dei Comuni di Carmignano, Poggio a Caiano e Montemurlo. Alcune di queste iniziative si sono già svolte nel mese di novembre, ma molte altre si svolgeranno nelle prossime settimane.

"Il cartellone di iniziative che viene organizzato ogni anno in occasione di Oleum Nostrum permette all'olio del nostro territorio di farsi conoscere innanzitutto nella nostra area – ha aggiunto Roberto Rosati, assessore all'agricoltura della Provincia di Prato – L'olio pratese si sta infatti affermando anche sui mercati stranieri come un prodotto di qualità, ma qui sul territorio stenta ad affermarsi".

"La produzione 2008 è eccezionale sia in termini di qualità che di quantità – ha concluso Riccardo Selmi, assessore all'agricoltura del Comune di Carmignano – I produttori sono in aumento e l'attenzione verso la qualità del prodotto è sempre maggiore. Non sarà facile selezionare l'olio migliore!"

Il regolamento del concorso, la domanda di partecipazione e l'elenco delle iniziative sono disponibili sul sito [www.po.camcom.it](http://www.po.camcom.it)

## Manifestazioni collaterali

### Carmignano

**La bontà del pane con l' olio**

*Visita a un frantoio per scoprire come nasce l' olio di oliva; assaggi e degustazioni per apprezzarne gusto e qualità*

Sabato 6 dicembre ore 16.30 e Domenica 14 dicembre ore 15

### **Carmin...canto**

*Poesia in ottava rima e musica della tradizione contadina*

Domenica 14 dicembre ore 17 – Sala consiliare Carmignano

**Scegliere prodotti sani per una corretta alimentazione: l' olio e gli altri prodotti tipici di Carmignano**

*Incontro con **Ciro Vestita, fitoterapeuta e alimentarista***

Mercoledì 17 dicembre ore 17 – sala consiliare Carmignano

**A ciascuno il suo olio! Alla scoperta dei diversi usi dell' olio in Etruria**

*Laboratorio didattico per bambini con costruzione di una lucerna ad olio*

13, 14, 20, 21 dicembre ore 11 – Museo Archeologico di Artimino

### Montemurlo

**Degustazione dell' olio riservata a ristoratori, titolari di esercizi pubblici e/o commerciali**

*Martedì 13 gennaio ore 20 – Borghetto di Bagnolo*

### **Degustazioni aperte al pubblico**

*Giovedì 15 gennaio ore 20 – Bar Ristorante Biliardo*

*Martedì 20 gennaio ore 20 – Pizzeria Cooperativa Ricreativa Gelli*

*Martedì 27 gennaio ore 20 – Pizzeria Giuseppe Verdi*

### **Incontri sulla coltivazione e potatura dell' olio**

*Lezioni teoriche*

Giovedì 29 e venerdì 30 gennaio ore 20 - Borghetto di Bagnolo di Sopra

*Lezione pratica sul campo*

*Sabato 31 gennaio ore 9*

*Gara di potatura*

Sabato 7 febbraio ore 8.30

### **Conosci la Provincia di Prato e scopri l' olio**

*Convegno promozione Territorio Olio*

*Venerdì 13 febbraio ore 9.30 – Sala Banti*

## **REGOLAMENTO DEL CONCORSO “OLEUM NOSTRUM 2008”.**

### **Art. 1**

La Camera di Commercio di Prato, il Comune di Carmignano e la Provincia di Prato indicano il concorso “Oleum Nostrum 2008”.

### **Art. 2**

Il concorso è riservato all’olio extra vergine d’oliva.

Possono partecipare al concorso esclusivamente le aziende olivicole il cui prodotto sia coltivato e raccolto nella provincia di Prato. Per azienda olivicola si intende un’ azienda agricola in possesso del numero di partita IVA ed iscritta alla Camera di Commercio.

Ogni azienda partecipa al concorso con un unico olio.

La partecipazione al concorso è gratuita.

### **Art. 3**

Ai fini della partecipazione al concorso, le aziende interessate presentano, utilizzando la modulistica appositamente predisposta dagli enti organizzatori, una domanda con acclusa la scheda informativa del prodotto.

La domanda deve pervenire alla segreteria del concorso entro il giorno 12 Dicembre 2008 in uno dei seguenti modi: può essere inoltrata via fax al n. 0574/597545; oppure può essere presentata direttamente alla Camera di Commercio di Prato, presso la sede distaccata di Via Valentini 19 (6° piano) - Prato, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.30; oppure può essere inviata per posta alla sede della Camera di Commercio di Prato (Via Valentini 14 - Prato). In caso di invio per posta non fa fede il timbro postale di partenza.

Non vengono ammesse al concorso le aziende le cui domande pervengano dopo la scadenza del 12 dicembre 2008.

### **Art. 4**

A partire dal giorno 15 Dicembre 2008, la Camera di Commercio di Prato, per mezzo di personale appositamente incaricato, provvede al prelievo di tre campioni di olio presso ogni azienda ammessa al concorso. Per definire la data esatta dell’operazione di prelievo, le aziende vengono preventivamente contattate al recapito telefonico indicato nella domanda di partecipazione; le aziende che non risultino raggiungibili in tempo utile al recapito fornito vengono escluse dal concorso.

Al fine di assicurare l’anonimato dei campioni, tutti i prelievi vengono effettuati utilizzando bottiglie della stessa forma e dimensione, fornite dalla Camera di Commercio di Prato.

Al momento del prelievo viene redatto un verbale in duplice copia, una delle quali viene consegnata all’azienda.

Il campionamento viene effettuato sui recipienti indicati dal rappresentante aziendale presente in occasione del prelievo. Qualora la partita sia costituita da prodotto già confezionato, il prelevatore provvede al travaso dell’olio nelle bottiglie destinate al campionamento; qualora essa sia costituita da prodotto non confezionato contenuto in più recipienti, il prelevatore ne sceglie uno su cui effettuare il campionamento.

Sulla chiusura di ogni campione viene apposto un sigillo cartaceo recante il riferimento al concorso, completato da un’ala staccabile in cui figurano il numero e la data del verbale di prelievo, nonché le firme del prelevatore e dell’incaricato dell’azienda che assiste al prelievo.

Il competente ufficio della Camera di Commercio di Prato prende in carico i campioni prelevati, previo controllo della loro integrità, ne cura il buono stato di conservazione e cura le operazioni di anonimizzazione dei campioni da sottoporre agli esami organolettico e chimico-fisico.

### **Art. 5**

I campioni di olio ammessi al concorso vengono sottoposti ad esame organolettico da parte di una Commissione composta da assaggiatori iscritti all’Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, che operano con il metodo del panel test.

La Commissione seleziona i dieci migliori oli, i quali vengono sottoposti ad esame chimico-fisico presso un laboratorio di analisi accreditato.

**Art. 6**

Agli oli selezionati e risultati idonei all'esame chimico-fisico è assegnato un attestato di qualità.

Fra questi viene altresì individuato e premiato il miglior olio.

L'azienda premiata per il miglior olio potrà partecipare di diritto alla edizione 2009 del SOL - Salone dell'Olio d'Oliva Vergine ed Extravergine (Verona, 2009), presentando l'olio vincitore nell'ambito dell'area espositiva camerale, con quota di partecipazione a carico della Camera di Commercio di Prato.

I risultati definitivi del concorso saranno comunicati il 23 Gennaio 2008 alle ore 18,00 presso la Sala Consiliare di Palazzo Banci Buonamici a Prato.

n.64 del 02/12/08