



Regolamento Guida *on line* Extravoglio 2019

“Una Guida da Mangiare”

1. La Guida Extravoglio si propone di valutare, diffondere e valorizzare il mondo dell'olio extravergine in modo nuovo, cercando di avvicinare il produttore al consumatore. Quest'anno la nostra attenzione sarà dedicata principalmente alla ristorazione.
2. Sono ammessi a concorrere tutti i produttori e le aziende che commercializzano olio extravergine e rispettino le leggi della categoria merceologica e le condizioni dei sottoscritti articoli.
3. **Il giudizio del Panel è INAPPELLABILE.** A garanzia della riservatezza dei produttori, saranno pubblicati solo gli oli che avranno superato con parere positivo la valutazione del nostro gruppo assaggiatori.
4. La valutazione organolettica verrà effettuata secondo il metodo COI vigente.
5. Gli oli saranno suddivisi in tre categorie: Fruttato Leggero, Fruttato Medio, Fruttato Intenso.
6. I campioni inviati (**quattro bottiglie da 750cc o quattro da 500cc**) dovranno rappresentare al 100% la produzione dell'azienda.

NON SONO AMMESSI “CAMPIONI DA CONCORSO”.

7. Ad ogni campione il gruppo di assaggio assegnerà un punteggio da 70 a 100 punti. A tutti i campioni che superino gli 85/100 ed almeno un controllo sul mercato sarà rilasciato un certificato di riconoscimento meriti.
8. Una seconda valutazione sarà effettuata sulla base del “fruttato” creando una selezione per sentori. La selezione “**Sentori Eccellenti**” sarà composta da 10 (DIECI) aziende, due per ciascun sentore selezionato. Si cercherà di evidenziare l'erbaceo, il pomodoro, la mandorla, il carciofo e il frutto di bosco (con riserva). Ai componenti della selezione “**Sentori Eccellenti**” sarà rilasciato un certificato di riconoscimento meriti.
Qualora una “eccellenza” si esaurisse o si dimostrasse non conforme alla campionatura **SARÀ ESCLUSA DALLA SELEZIONE o sostituita.**
9. I partecipanti alla Guida con punteggio superiore a 85/100 parteciperanno, insieme alla selezione “sentori eccellenti”, alle attività di EXTRAVOGLIO: serate didattiche, cene didattiche nonché abbinamenti e ricette create sul web (blog Extravoglio, Twitter, Google, Pinterest), consulenze, in modo **totalmente gratuito.**
10. Tutte le aziende entrate in guida saranno inserite nell'APP di riferimento che sarà disponibile da Dicembre.
11. Quest'anno la Guida Extravoglio inizia a raccogliere le candidature dal 15 novembre 2018 e pubblicherà le prime schede dal 1° gennaio 2019.
Per tutti i campioni (di qualità) arrivati a novembre e dicembre saranno dedicati dei post con abbinamenti e ricette.
12. Le aziende che intendono partecipare alla Guida dovranno compilare il modulo di partecipazione *on line* sul sito www.extravoglio.it o, in alternativa, inviare il modulo cartaceo incluso nel regolamento, scritto in stampatello, accompagnato da:
 - Analisi chimica degli oli (acidità, perossidi e polifenoli)
 - Certificazioni (es. BIO, BIODINAMICI, DOP, IGP)
 - Listino prezzi per la ristorazione
 - Copia del versamento della quota di partecipazione
 - Logo dell'azienda
13. Previa richiesta scritta, la Guida potrà acquistare i campioni di olio in commercio e i costi saranno aggiunti alla quota di partecipazione. In questo caso nella scheda sarà evidenziata la dicitura “Acquistato sul mercato”.
Per quota di partecipazione si intende : € **145,00** per il primo campione e € **70,00** per ogni campione di diversa tipologia in aggiunta (etichette diverse provenienti da diverse aziende ma della stessa proprietà saranno considerate aziende distinte). Le spese di spedizione e gli oneri doganali sono a **COMPLETO CARICO DEL PRODUTTORE O AZIENDA PARTECIPANTE.**
14. Modalità di pagamento: bonifico bancario alle seguenti coordinate:



Banca Ing Direct IBAN IT07V0347501605CC0011379699 Conto 1379699 ABI 03475 CAB 01605 BIC INGBITD1, intestato a Piero Palanti con la causale “Guida Extravoglio + Nome Azienda”.

15. Con la partecipazione alla Guida i produttori autorizzano Extravoglio alla diffusione in *internet* dell’immagine della loro azienda. Essi stessi potranno pubblicare la pubblicità della propria azienda sui profili *social* della Guida.
16. Modalità di spedizione: i campioni, **quattro bottiglie da 750cc o quattro da 500cc**, dovranno essere spediti a **Piero Palanti “Extravoglio” Piazza Gentile da Fabriano 3 00196 Roma – Cell. 3284653975**, unitamente a una copia del versamento della quota e alla scheda di partecipazione.
17. **L’olio sarà sottoposto al panel soltanto in presenza di tutta la documentazione richiesta.**
18. Con la partecipazione alla Guida l’azienda esonera la Guida stessa da qualsiasi controversia possa nascere da tale rapporto o con conto terzi (discussioni o commenti sui social).
19. A seconda delle necessità, Extravoglio si riserva di modificare il presente regolamento, per migliorare l’imparzialità e il servizio reso ai produttori e consumatori.



SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

(Da spedire alla Guida)

Chiedo di partecipare alla Guida On Line Extravoglio e dichiaro di aver preso visione e aver accettato il Regolamento in tutte le sue parti.

Nome Azienda:

Partita IVA:

Codice Fiscale:

Dati dei Titolari:

Nome e Cellulare di un referente dell'Azienda (ad uso esclusivo dello staff della Guida):

Indirizzo (preciso): Via

Città

Prov.

Regione

Nazione

Recapiti: Telefono da rendere pubblico

E-mail

Sito internet

- Indirizzo Pagina Facebook

- Indirizzo Profilo Facebook

- Indirizzo Twitter

- Indirizzo Google

- Indirizzo Pinterest

- Indirizzo Instagram

Altri social

Breve descrizione dell'azienda:

E' prevista ospitalità e/o ristorazione:

E' prevista la vendita diretta:



Dove acquistare il nostro olio

Altri prodotti della azienda:

Frase o piccola descrizione che rappresenti il produttore:

Primo campione

Descrizione dell'olio e cultivar utilizzate:

Nome Extravergine:

Categoria: Leggero Medio Intenso

Metodo di estrazione e temperatura:

Acidità:

Polifenoli totali:

Quantità di olio prodotto:

Certificazioni:

Fascia di prezzo al consumatore: da € a €

Formato bottiglie:

Secondo campione

Descrizione dell'olio e cultivar utilizzate:

Nome Extravergine:



Categoria: Leggero Medio Intenso

Metodo di estrazione e temperatura:

Acidità: **Polifenoli totali:**

Quantità di olio prodotto:

Certificazioni:

Fascia di prezzo al consumatore: da € a €

Formato bottiglie:

Terzo campione

Descrizione dell'olio e cultivar utilizzate:

Nome Extravergine:

Categoria: Leggero Medio Intenso

Metodo di estrazione e temperatura:

Acidità: **Polifenoli totali:**

Quantità di olio prodotto:

Certificazioni:

Fascia di prezzo al consumatore: da € a €

Formato bottiglie:



Quarto campione

Descrizione dell'olio e cultivar utilizzate:

Nome Extravergine:

Categoria: Leggero Medio Intenso

Metodo di estrazione e temperatura:

Acidità: _____ **Polifenoli totali:** _____

Quantità di olio prodotto:

Certificazioni:

Fascia di prezzo al consumatore: da € _____ a € _____

Formato bottiglie:

Si allegano: copia delle analisi chimiche degli oli (acidità, perossidi, polifenoli), listino prezzi relativo alla ristorazione, copia del pagamento quota partecipazione.

Si autorizza al trattamento dei dati personali ex D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Dichiaro di aver capito e accettato tutti gli articoli del regolamento.

Data,

Timbro e firma dell'Azienda
