

Primo Piano

Oli Extravergine, come partecipare alle selezioni di Gambero Rosso e Slow Food

di: Francesco Pensavecchio

6 novembre 2021



Di seguito le modalità, le istruzioni e i riferimenti per partecipare alle selezioni 2022 di Gambero Rosso e Slow Food per le guide agli Oli Extravergine di Oliva.

Gambero Rosso, selezione 2022

rif. pagina: www.gamberorosso.it/oli-ditalia-selezioni

Gambero Rosso è alla dodicesima edizione della Guida Oli d'Italia e alla quarta edizione in doppia lingua Italiano/Inglese.

Per i produttori in campo è tempo di raccolta e molitura a chiusura di un'annata che in alcuni territori vedrà di nuovo un calo della produzione. Anche per questo, comunque, è importante andare avanti con tenacia e passione. Noi, continuiamo a fare la nostra parte con impegno sempre maggiore al vostro fianco: siete voi i protagonisti della guida e i paladini del made in Italy di altissimo livello che il mondo – non solo italiano – deve conoscere sempre più a fondo e in maniera sempre più diffusa.

la copertina
dell'edizione 2021

Per questi motivi abbiamo deciso di intensificare il **nostro impegno nella comunicazione dei vostri prodotti**, delle vostre aziende e del vostro lavoro che non esitiamo a definire eroico, forti anche del successo della passata edizione. Innanzitutto, puntiamo a costruire una **Community legata all'olio extravergine di oliva** in cui possano convivere ristoratori, chef e consumatori più evoluti e interessati al mondo dell'extravergine di qualità. Stiamo lavorando già alla realizzazione di un database che dovrà e potrà essere la base comune per azioni di comunicazione e per eventi più diffusi e mirati nella condivisione dei valori dei vostri prodotti.

Come primo atto, spediremo a un migliaio dei migliori ristoranti ed enoteche-oleoteche presenti nella guida **Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso** una copia della guida **Olio 2022**, dove ci auguriamo la vostra azienda sarà presente.

Realizzeremo una **newsletter periodica** da inviare ai nostri indirizzi registrati (operatori e consumatori) per avvicinare chi ha un interesse specifico al mondo ancora troppo sconosciuto dell'olio di oliva di alta qualità.

Renderemo accessibili a chi mostra interesse per l'extravergine (sempre operatori e consumatori) i **contenuti della sezione Premium** del nostro sito in cui sono consultabili – tra i tanti altri – anche i contenuti della nuova edizione della guida Oli d'Italia.

Infine gli **eventi firmati Gambero Rosso** saranno più targettizzati e diffusi e coinvolgeranno strutture di ristorazione e commerciali al fine di avvicinare all'extravergine i migliori interpreti dell'enogastronomia e i singoli consumatori, con appuntamenti dislocati sul territorio nazionale da Nord a Sud.

Modalità della sezione

Per il secondo anno tutte le selezioni/degustazioni si svolgeranno presso la nostra sede di Roma.

- **La selezione degli oli extravergine** ai fini della pubblicazione in Guida avverrà solo dopo la degustazione dei prodotti da parte della commissione tecnica di assaggio e sarà a totale discrezione della redazione del Gambero Rosso.
- **Gambero Rosso si riserva la scelta** di non pubblicare extravergine che ottengano un punteggio inferiore a 75/100.
- **Come da legge**, gli oli di oliva che risulteranno avere uno o più "difetti" non verranno giudicati né pubblicati.

Modalità di partecipazione alle selezioni

Dallo scorso anno abbiamo previsto un contributo per la realizzazione della guida, ma **le selezioni sono aperte a tutti e non comportano nessun impegno economico**. Per partecipare è **obbligatorio compilare e sottoscrivere il modulo di adesione** riportato in fondo e rimandarlo entro l'11 novembre 2021 a olio@gamberorosso.it

Il contributo, invece, sarà dovuto **solo dalle aziende selezionate per la guida Oli d'Italia 2022**, da pagare contestualmente alla comunicazione del Gambero Rosso dell'avvenuto inserimento. Per questa edizione vi chiediamo di aderire con un **contributo di 300 euro (IVA esclusa)** che ci permetterà di dare più vigore e sostanza alla campagna di comunicazione sopra descritta e che stiamo costruendo già in questi giorni.

Lettera di accompagnamento con istruzioni:

<https://static.gamberorosso.it/2021/10/modalita-partecipazione-guida-oli-2022.pdf>

Modulo di partecipazione:

<https://static.gamberorosso.it/2021/11/olio-d-italia-2022-adesioni-questionario.pdf>

Per maggiori informazioni rivolgersi alla "Redazione Olio" del Gambero Rosso:

Carmela Panetta (cell. 333 9980482, dalle ore 9.00/14.00)
Indra Galbo (cell. 340 5604263, Vicecuratore Guida Oli d'Italia)
Stefano Polacchi (cell. 347 0587742, Curatore Guida Oli d'Italia)

Slow Food Editore, selezione 2022

Anche quest'anno Slow Food Italia prosegue il lavoro volto a valorizzare l'Olio Extravergine di Oliva di qualità italiano segnalando le aziende, gli uomini che ne sono l'anima e il motore. Evidenziate le produzioni legate alla specificità dei diversi territori e a quel rilevante patrimonio varietale che garantisce la cosiddetta "identità".

Indirizzi e i nomi degli oli di tutti i produttori che otterranno un riconoscimento saranno divulgati sui canali della associazione, inoltre, verrà pubblicata l'edizione cartacea della Guida agli Extravergini 2022.

Per partecipare alle selezioni per la regione Sicilia, i produttori dovranno inviare a:

Slow Food Italia

Alla c.a. di Franco Saccà
c/o Farmacia Saccà
Via delle Oreadi, 37
91100 Trapani

entro e non oltre il 15 dicembre 2021 tre campioni da 0,500 o da 0,750 di Oliva Extravergine, raccolto 2021-22, compilando dettagliatamente un'apposita scheda (vedi sotto). Sulla confezione, inoltre, dovrà essere specificato "Degustazione annata 2021-2022".

Scarica qui il modulo e lettera di accompagnamento:

- lettera SF Italia firmata
- Modulo_Olio_Base_21-22_distribuito

La partecipazione alla selezione è completamente gratuita e non comporta alcun onere per le aziende. I requisiti indispensabili sono:

- una produzione complessiva che vada oltre l'autoconsumo;
- una disponibilità di prodotto minimo di 5 ettolitri annui;
- Lo stesso modulo, compilato in ogni sua parte e inviato come da istruzioni evidenziate, dovrà essere stampato e inserito nel pacco-spedizione, così come una breve descrizione aziendale di circa 500 battute, specificando la proprietà, le cultivar e il luogo dove si trovano gli uliveti.

Nota

Si sottolinea che: se l'azienda invierà un solo campione ottenuto da varietà alloctone (non proprie della regione di provenienza) non potrà entrare nella selezione. Se invece invierà 2/3 campioni di cui 1 solo ottenuto da varietà alloctone la si potrà inserire. Allo stesso modo, se la varietà alloctona compone un blend o un olivaggio, non c'è alcuna preclusione. Sono preclusi in ogni caso campioni ottenuti da varietà brevettate, nuovi genotipi e varietà non italiane.

Per ulteriori chiarimenti:

Franco Saccà
Coordinatore per la Sicilia per la guida agli Extravergini
cell. 3498178279
francosac@libero.it