



COMUNE DI COTRONEI



REGIONE CALABRIA



Camera di Commercio
Cotronei

PARTECIPA

7 Giugno 2019 - COTRONEI

Premio Verga

7^a Edizione 2019

*“L’olio in Calabria:
un prodotto e un territorio
che racconta una storia”*

OLIO EVO
MEDITERRANEO

GIORNATE
TECNICHE - FORMATIVE

PANEL TEST
CERTIFICATO MIPAAF

CONTEST
INTERNAZIONALE



“Il Premio testimonia l’impegno dell’amministrazione comunale e della Regione Calabria, **seconda regione produttrice di olio in Italia**, a selezionare gli oli extravergine di eccellenza e a mettere in atto iniziative informative e workshop per sviluppare l’aggregazione tra aziende e potenziare le loro leve di marketing”, preannuncia Nicola Belcastro, sindaco di Cotronei.

Una selezione che nell’edizione 2019 sarà ancora più utile ai produttori, grazie anche alla collaborazione attivata con panel di assaggiatori Aipo certificati dal **Mipaaf , l’Arsac e Crea - Rende**.

Da quest’anno nasce, inoltre, una sezione del Premio dedicata alle **etichette**, che saranno valutate da un’équipe di esperti.

PERCHÈ PARTECIPARE AL PREMIO VERGA 2019

Il Premio Verga mette in luce la qualità della tua azienda e ne esalta l'identità "100% made in Italy" a livello internazionale.

4 BUONI MOTIVI PER ISCRIVERTI:

1. VALUTARE LE PERFORMANCE DEL TUO OLIO

Riscopri le caratteristiche chimiche e sensoriali del tuo prodotto grazie ad assaggiatori iscritti all'albo nazionale e riconosciuti dal Mipaaf, guidati da capi-panel con formazione agronomica che svolgono tasting quotidiani.

2. MIGLIORARE LA QUALITÀ

Alla fine del concorso riceverai le schede di valutazione, che contengono indicazioni utili a livello agronomico o di marketing per esaltare la tua produzione olearia, creare nuovi blend e per proporla con successo sul mercato.

3. AUMENTARE IL GIRO DI AFFARI

Gli oli finalisti saranno esposti al Salone di Origine alla **Fiera di Vita in Campagna 2020 e Olio Capitale 2020** dove potrai attivare contatti diretti con un pubblico di appassionati dal Nord Italia.

4. DARE PIÙ VISIBILITÀ ALLA TUA AZIENDA

Aipo e L'Informatore Agrario daranno risonanza su scala nazionale al concorso e ai suoi finalisti attraverso una campagna mediatica su stampa e su web. Attraverso cooking show ed eventi otterrai l'attenzione di operatori e delle istituzioni.

COME ISCRIVERSI COSA SERVE SAPERE

Il concorso è rivolto a:

- olivicoltori e produttori d'olio in proprio
- frantoio, oleifici cooperativi, organizzazioni di produttori, associazioni di produttori;
- titolari di aziende e/o ditte imbottigliatrici-confezionatrici-commercianti, sottoposte a qualsivoglia sistema di controllo o di certificazione, detentori, nella zona di loro competenza, di prodotto pronto per l'immissione al consumo.

Categorie:

- 1) olio extra vergine d'oliva DOP/IGP;
 - 2) olio extra vergine di oliva BIOLOGICO (da Agricoltura Biologica);
 - 3) olio extra vergine di oliva MONOVARIETALE;
 - 4) olio extra vergine d'Oliva I.O.O.% ITALIANO;
- Sottocategorie: a) fruttato leggero; b) fruttato medio; c) fruttato intenso.

Concorri alla sezione "Migliore Etichetta!"

Vinci:

Partecipazione alla Manifestazione "**OlioCapitale 2020e Fiera di Vita in Campagna 2020**". Ai primi tre classificati "fruttato leggero, Medio e Intenso" : sarà garantita la partecipazione alla manifestazione internazionale "Olio Capitale 2020 - collettiva "Premio Verga" - postazione per esposizione e vendita (banco reception)

Quando:

- Per iscriverti scarica il regolamento all'indirizzo:
http://www.comunecotronei.gov.it/wps/portal/index.php?option=com_content&view=article&id=922&Itemid=679
- compila il modulo di adesione e la scheda aziendale.

Quindi inviali insieme alle confezioni di oli alla segreteria entro il 26 Maggio

**- Comune di Cotronei: Via Iolanda, 18, 88836 Cotronei (KR)
Premio Verga 2019**

- I vincitori saranno proclamati il 7 Giugno a Cotronei





Premio Verga

7^a Edizione 2019

PER INFORMAZIONI

Salvatore Galofaro

premioverga@comunecotronei.it

Tel. 0962.1906629 – Cell. 328.8964333

Vitina Marcantonio

v.marcantonio@agromnia.it

Cell. 3920189854



UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA

il campus per eccellenza

