

Aipo d'Argento: scadenza prorogata



Una moratoria di 15 giorni, dettata dall'emergenza sanitaria che il nostro Paese sta affrontando, ha imposto al Comitato di Garanzia che regola le procedure organizzative del Concorso Oleario Internazionale Aipo d'Argento 2020 di prorogare la chiusura dell'opportunità di adesione da parte delle aziende a domenica 15 marzo prossimo venturo.

Decisione che potrà consentire a molte aziende, italiane e estere, che hanno telefonicamente manifestato l'intenzione di partecipare alla competizione, anche perché molti spedizionieri, sempre a causa della programmata "cintura sanitaria", non sono in grado di garantire la regolarità dei tempi di consegna.

In sostanza, la scadenza ultima per iscriversi al 17° Concorso Oleario Internazionale "Aipo D'Argento 2020" sarà domenica 15 marzo 2020.

Resta comunque, **l'obbligo per le aziende che intendono partecipare di inviare per posta elettronica (info@aipoverona.it) la "domanda di partecipazione", la "scheda aziendale" e la "scheda olio extra vergine di oliva" e il resto –campioni, copia della ricevuta di pagamento della quota/quote di partecipazione oltre che di ulteriori documenti (vedi regolamento) –entro le ore 12 di venerdì 13 marzo.**

Anche nel 2020 Aipo Verona (Associazione interregionale produttori olivicoli) e *L'Informatore Agrario* collaboreranno a una serie di iniziative dedicate a una delle principali eccellenze del made in Italy agroalimentare: l'olio extravergine di oliva.

L'appuntamento principale sarà il **Concorso oleario Aipo d'Argento 2020** che offrirà ai partecipanti diverse opportunità di crescita

«Dopo le sole 175.000 t della scorsa campagna, quest'anno la produzione di olio d'oliva in Italia si aggira attorno alle 310.000 t ed è di qualità molto buona. Nonostante questo, le elevate giacenze nei magazzini spagnoli ? evidenzia **Antonio Boschetti**, direttore responsabile de *L'Informatore Agrario* ? hanno influenzato il mercato con ripercussioni, ovviamente, anche sui produttori italiani. Per questo motivo **puntare sulla qualità e soprattutto sull'identità del prodotto italiano è fondamentale se si vuole fare impresa**

. È un approccio che si basa sulla formazione tecnica, agronomica e commerciale, obiettivo alla base della nostra collaborazione con Aipo».

«Il Concorso oleario Aipo d'Argento 2020 – aggiunge **Enzo Gambin**, direttore di Aipo – conferma infatti la sua vocazione di “strumento” più che di semplice premio. **Aumentare le proprie conoscenze tecniche, sia in oliveto sia in frantoio**, e poter disporre di analisi sensoriali e valutazioni chimiche e organolettiche del proprio olio, infatti, aiuta i produttori ad aumentare il gradimento del prodotto nei confronti dei consumatori, dando anche **suggerimenti preziosi per posizionarlo correttamente e per promuoverlo sui mercati** attraverso una corretta valutazione economica».

Il Concorso, che nella scorsa edizione ha visto la partecipazione di oltre 560 campioni di olio, si caratterizza per **l'autorevolezza e l'imparzialità delle valutazioni svolte da panel di professionisti riconosciuti dal Mipaaf**, tecnici iscritti all'elenco nazionale di assaggiatori di olio extravergine di oliva guidati da capi-panel con formazione agronomica che svolgono assaggi quotidiani.

Il Concorso prevede **l'analisi chimica di ogni campione di olio inviato dalle aziende**, i cui risultati vengono inviati da Aipo gratuitamente a ogni partecipante, e quattro ulteriori fasi di selezione con diverse **sessioni di analisi svolte in anonimato**, funzionali alla compilazione di graduatorie sempre più selettive in base alle votazioni più elevate raggiunte.

L'ultima, dopo un ulteriore esame organolettico, permette la classifica definitiva che porterà all'assegnazione dell'Aipo d'Argento ai primi, ai secondi e terzi classificati e certificati di merito per le tipologie di olio extravergine di oliva fruttato leggero, medio e intenso nelle categorie: dop e igp, monovarietale, biologico (da agricoltura biologica), 100% italiano e internazionali.

Scopri di più leggendo il regolamento completo