

Aipo d'Argento: un concorso oleario che punta al mercato



SCADENZA PROROGATA AL 1° MARZO

Forti degli ottimi risultati ottenuti in occasione della scorsa edizione, anche nel 2019 torna, sempre all'interno del Salone di Origine (Fiera di Vita in Campagna, 22-24 marzo a Montichiari – Brescia), il **Concorso oleario Aipo d'Argento** che quest'anno, oltre a confermare

la collaborazione vincente tra Aipo (Associazione interregionale produttori olivicoli) e *L'Informatore Agrario*, offrirà ai partecipanti diverse novità.

«**L'andata dell'olio extravergine d'oliva italiano** sta evidenziando forti segnali di ripresa – dice **Antonio Boschetti**, direttore de *L'Informatore Agrario* – e i prezzi del prodotto nazionale rispetto a quello spagnolo, 6-7 euro/kg contro 4, lo confermano. Ma per consolidare questo andamento è essenziale un approccio imprenditoriale, che si ottiene solo aggiornandosi sulle conoscenze tecniche, agronomiche e commerciali, obiettivo alla base della nostra collaborazione con Aipo».

«Il concorso oleario Aipo d'Argento 2019, infatti, è molto più di un premio premio, è uno **strumento per aumentare le proprie conoscenze tecniche** sia in oliveto, sia in frantoio» aggiunge **Enzo Gambin**, direttore di Aipo. «Le analisi sensoriali e le valutazioni chimiche e organolettiche degli oli partecipanti sono mirate proprio ad aiutare i produttori ad aumentare il gradimento del prodotto nei confronti dei consumatori, fornendo indicazioni anche per posizionarlo correttamente e per promuoverlo sui mercati attraverso una corretta valutazione economica».

Il concorso, che nella scorsa edizione ha visto la partecipazione di 558 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.

La premiazione avverrà a Montichiari (Brescia) nell'ambito della **Fiera di Vita in Campagna**.

Come partecipare al concorso

I produttori che intendono partecipare al concorso Aipo d'Argento 2019 hanno tempo fino a **venerdì 22 febbraio (scadenza prorogata al 1° marzo 2019)**. Entro quella data devono essere inviati ad Aipo sia la domanda sia i campioni di olio.

Scarica regolamento e domanda di partecipazione dal sito [www. aipoverona.it](http://www.aipoverona.it)

Per tutte le informazioni si può contattare la Segreteria organizzativa presso Aipo (tel. 045.8678260) e consultare il sito dell'associazione: www.aipoverona.it