

*avviata l'analisi dei campioni, 163, iscritti alla 10ma edizione del Concorso "AIPO d'Argento"*

## **SI CONFERMA EVENTO IN GRADO DI STUPIRE**

Ne ha fatta di strada il Concorso Oleario "AIPO D'ARGENTO" da quel lontano 2004 allorché nel 2004, con una decisione avventurosa, i vertici dell'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli (AIPO) decisero di mettere a disposizione delle imprese associate uno strumento in grado di promuovere i livelli di imprenditorialità conquistati e, parallelamente, l'alto profilo qualitativo del prodotto raggiunto.

Da quella prima edizione, che annoverò l'iscrizione di 13 campioni, a questa decima "puntata", che ne registra 163 nonostante la campagna 2012/2013 abbia fatto registrare una contrazione produttiva del 12%, il Concorso ha fatto sempre registrare un crescendo rossiniano di partecipazioni, anche di aziende e prodotti esteri, tanto che, con una decisione coraggiosa, nel 2008 fu deciso di aprirlo alla partecipazione dei paesi dell'area mediterranea.

Oggi, questo evento rappresenta per le imprese olivicole del Mediterraneo, ancor più di ieri, uno strumento di grande importanza sia nella stimolazione del miglioramento dei livelli qualitativi nella produzione di oli extravergine d'oliva sia come strumento di crescita nelle strategie di valorizzazione commerciale del prodotto.

"Non sono, tuttavia, solo questi gli obiettivi raggiunti – sottolinea il presidente dell'Associazione, Albino Pezzini -. Lo strumento del Concorso ci ha consentito, infatti, di mettere a punto servizi sempre più avanzati per gli associati e che oggi sono divenuti appannaggio tanto degli olivicoltori delle diverse regioni del nostro Paese quanto di quelli di alcuni Paesi balcanici e Nord africani".

Per sottolineare il ruolo centrale oggi svolto dall'AIPO è stato deciso di dare un particolare risalto al decennale del Concorso sia avanzando la richiesta, al Ministero delle Politiche Agricole, formale richiesta di riconoscimento ufficiale dell'evento che da oltre due anni coinvolge le imprese agricole di 18 regioni italiane e di oltre 44 aziende di 4 Paesi mediterranei. Di un contrassegno che potrà qualificare la partecipazione dell'azienda e del suo prodotto all'evento.

Con il 1 luglio, inoltre, è iniziata dal panel la serie delle verifiche, riguardante ciascun campione, di iscrizione nella categoria e nella sessione di appartenenza al termine della quale si procederà all'analisi chimica di ciascun campione - i cui risultati, peraltro non avranno alcuna influenza sul risultato finale che, invece, sarà determinato dall'analisi sensoriale – che precederà come prescritto dal regolamento alla minuziosa analisi sensoriale di ciascuno degli oli pervenuti per la prima scrematura dopo la quale, i campioni che avranno superato la soglia dei 93/100 di punto saranno oggetto di una ulteriore analisi sensoriale per la corretta individuazione dell'olio vincitore di ogni sessione e di ciascuna delle categorie in cui si articola la competizione.

Al termine, un'altra giuria di esperti, procederà alla valutazione delle confezioni degli oli concorrenti per l'assegnazione del premio speciale "per la migliore confezione".

In sostanza, una serie di valutazioni incrociate, rigorose e minuziose, che fanno del Concorso Oleario "Aipo d'Argento" uno dei più prestigiosi eventi di riferimento del sistema olivicolo italiano e internazionale.