

---

## **11 °CONCORSO OLEARIO INTERNAZIONALE “AIPO D’ARGENTO 2014”**

### ***DIARIO DI UNA COMPETIZIONE DIVENUTA IL TERMINALE DELLA PRODUZIONE OLEARIA DI QUALITÀ DEL MEDITERRANEO.***

#### ***premessa***

E' ormai considerato un evento, un 'certamen' (così lo avrebbero chiamato i latini), che divenuto il terminale, la vetrina, di un sistema imprenditoriale che, anche ostinatamente, desidera presentarsi sul mercato con prodotti di 'certificata' e indiscussa valenza qualitativa.

Una peculiarità che ha influenzato, da un lato, la stesura, e le successive revisioni, del regolamento, dall'altro, la composizione e il lavoro dei panel professionali, con importanti inserimenti di componenti esteri, chiamati a analizzare i campioni pervenuti.

Sostanzialmente un evento strutturato, per essere, attraverso un obiettivo e rigoroso confronto, stimolo al costante miglioramento qualitativo del prodotto olio d'oliva.

Dopo dieci anni (2004-2013), con decisione del Comitato Direttivo dell'AIPO, promotore e organizzatore della competizione, che ha avallato la nuova revisione del regolamento, il Concorso ha cambiato data di svolgimento, per dare, a tutte le aziende partecipanti, l'opportunità di un più lungo periodo di promozione del proprio prodotto.

Si è aperta così una nuova stagione per questa competizione che, tra l'altro, dal 2008 ha deciso di aprirsi alla partecipazione d'aziende dell'area mediterranea.

Di seguito, per una maggiore comprensione delle attività in cui si articola l'evento e dell'impegno organizzativo della segreteria, si propone all'attenzione generale il diario delle varie fasi dell'evento.

## **PERCORSO, MOMENTO PER MOMENTO, DI UN EVENTO SEMPRE PIÙ STIMOLANTE**

### **16 dicembre 2013**

Il direttivo dell'AIPO, dopo attenta riflessione sulle motivazioni dell'anticipo delle date di svolgimento e, pertanto, della cerimonia di premiazione del Concorso Oleario "Aipo d'Argento"; il tutto per dare alle imprese partecipanti maggiori spazi per la commercializzazione e promozione della propria produzione e, in particolare, quella presentata in Concorso, magari caratterizzandola con il bollino "inventato" dall'AIPO.

### **28 gennaio 2014**

Definito il nuovo regolamento, si procede alla sua divulgazione su un mailing selezionato e predisposto dalla Segreteria Organizzativa.

Contestualmente, si procede alla richiesta degli autorevoli patrocini. Si punta come per le passate edizioni, in particolare la 10<sup>ma</sup>, al rinnovo di quelle del: Parlamento Europeo, del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, delle Regioni e dell'Unioncamere di Veneto, Lombardia, Trentino A.A., Friuli Venezia Giulia, di Veronafiere, Coldiretti, Unaprol, Federdop e della croata Azrri.

### **28 marzo 2014**

Dopo un rinvio dei termini di scadenza, dovuta a motivi tecnici e sollecitata da alcuni produttori, in questa data si chiudono definitivamente le iscrizioni alla 11<sup>ma</sup> edizione del Concorso Internazionale "Aipo d'Argento" 2014. La Segreteria Organizzativa, dopo l'opportuno riscontro della completezza della documentazioni delle iscrizioni pervenute, procede alla prima anonimizzazione dei campioni che verranno valutati dai panel (due anche quest'anno) che si alterneranno nelle analisi degli oli.

### **31 marzo 2014**

si procede, come da regolamento, all'analisi chimica dei 220 campioni iscritti. Un test d'ingresso che gli organizzatori effettuano, propedeuticamente, prima di predisporre e attivare il calendario delle analisi sensoriali.

Questo documento, assolutamente riservato, verrà a titolo gratuito consegnato all'azienda partecipante e sarà di sua esclusiva proprietà.

Rappresenta, come voluto in regolamento, un principio a garanzia, al di là della documentazione richiesta e in possesso della Segreteria organizzativa, che ogni campione ha le caratteristiche organolettiche di legge.

### **29 aprile 2014**

dopo aver eseguito la seconda anonimizzazione dei campioni, viene attivato il primo panel che procede alla analisi di tutti gli oli in Concorso.

Uno screening accurato a cui è sottoposto ciascun campione che, nella valutazione della giuria, deve poter superare la soglia di 85/100<sup>mi</sup> di punto. Punteggio propedeutico per l'ingresso alle fasi finali dei campioni iscritti.

Un lavoro accurato cui sono sottoposti i diversi componenti il panel e che, sovente, richiede una valutazione incrociata (mattino-pomeriggio) della maggior parte dei campioni.

E' sicuramente la fase più delicata del Concorso ma anche la più vivace e interessante per l'accuratezza di giudizio cui è sottoposto ciascun olio nel più assoluto anonimato.

### **30 aprile 2014**

s'intensificano le sedute di analisi sensoriale dei campioni. Un impegno di non poco conto, cui è sottoposto ciascun componente il panel: La rigosità del regolamento e la volontà che ogni giudizio espresso sia obiettivo, si riflette anche sul loro lavoro.

L'analisi, a fine giornata, delle schede di valutazione di ciascun campione è minuziosa da parte del capo panel. In sostanza, ciascuna scheda è passata ai cosiddetti "raggi x" per accertare la loro regolarità.

### **5 maggio 2014**

il livello qualitativo dei campioni di olio pervenuto (220) è altissimo. Constatazione che sottopone i panel (due che si alternano affinché ciascun giudizio sia trasparente e aderente agli effettivi valori qualitativi del campione).

Si tratta di una regola comportamentale che l'Organizzazione ha applicato sin dall'inizio (2004) di questa 'avventura'; regola che è alla base dell'evoluzione che questo evento ha registrato in soli dieci anni. Crescita e affermazione che sono andate anche al di là delle più rosee previsioni imponendo l'apertura del confronto (208) alla partecipazione dei prodotti di aziende estere.

### **6 maggio 2014**

oggi si procede alla selezione dei campioni che supereranno, dopo un confronto incrociato, la soglia dei 85/100<sup>mi</sup> di punto e che preluderà alla formazione dei finalisti, ovvero degli oli che si contenderanno la vittoria finale.

Giornata di grandi e irrevocabili decisioni ma anche un momento che richiede particolare attenzione e sensibilità ai professionisti del panel, chiamato ad emettere i verdetti, nella compilazione delle schede.

Il momento, comunque, non trova impreparati i giudici che affrontano questa fase con la serenità necessaria e con lo spirito adatto per portare a termine l'incarico affidato.

### **8 maggio 2014**

dopo il necessario riposo delle papille gustative, il panel è chiamato al rush finale dove sono stati ammessi, per aver superato la votazione di 95/100mi i seguenti campioni:

Categoria DOP/IGP, n. 21 campioni;

Categoria Biologici, n. 16 campioni;

Categoria 100% Italiano, n. 16 campioni;

Categoria Oli del Mediterraneo, n. 19 campioni;

Categoria Oli Monovarietali, n. 17 campioni.

In sostanza, alla fase finale sono stati ammessi 89 oli, ovvero poco più del 40%, dei 220 iscritti a questa 11<sup>ma</sup> edizione.

Una selezione accurata che documenta, qualora fosse stato necessario, la preparazione e l'imparzialità del lavoro svolto dai panel ma anche l'efficienza della segreteria organizzativa che ha saputo garantire la assoluta imparzialità dei giudizi emessi.

### **12 maggio 2014**

ormai siamo agli sgoccioli. Il panel è chiamato ad emettere i giudizi finali sugli oli (15) che si potranno fregiare dell'"Aipo d'Argento 2014" e gli altri (sempre 15) cui andrà il Diploma d'Onore con Punzone d'Argento.

Per tutti gli altri, invece, il consolante Diploma di Gran Menzione. Un successo comunque per la rigorosità con cui, da sempre, si sviluppa la selezione.

Dunque, un compito arduo che richiede competenze e attenzioni del tutto particolari oltre ad una gestione "senza sbavature", oltre che altamente professionale, da parte della Segreteria e del Capo panel.

### **13-23 maggio 2014**

settimana di passione e di confronti incrociati cui sono sottoposti i campioni ammessi a questa fase.

La scelta di questa metodologia d'analisi è stata dettata dall'esigenza di consentire a ogni campione una valutazione effettuata in due momenti diversi della giornata così da garantire la massima imparzialità nel giudizio finale da parte dei componenti il panel.

Dunque, una votazione incrociata che imporrà, a seguire, un'attenta verifica, da parte del Capo panel, e, successivamente, da quella della Segreteria Organizzativa.

Un surmenage di impegni che nasce dall'impegno di garantire la maggiore serietà, e serenità, di giudizio da parte della giuria ma anche quella trasparenza che ha rappresentato uno dei motivi del successo registrato, anno dopo anno, dal Concorso.

### **2-17 giugno 2014**

si procede al controllo delle schede di votazione (3.200). Un atto dovuto nei confronti di ciascun partecipante, in particolare per garantire quell'imparzialità che ha rappresentato una delle caratteristiche distintive di questa competizione.

In particolare la Segreteria si sofferma, in particolare, nel controllo delle schede degli 89 campioni ammessi alla finalissima (circa 1.800 schede).

Un impegno di "garanzia" che ha richiesto una meticolosa analisi delle diverse fasi di voto che hanno caratterizzato la vigilia di proclamazione delle aziende vincitrici della 11<sup>ma</sup> edizione.

### **18 giugno 2014**

la Segreteria Organizzativa, dopo l'approvazione da parte del Comitato Tecnico del Concorso, presieduto dal presidente dell'AIPO, Albino Pezzini, del verbale conclusivo e della lista delle aziende vincitrici, procede alla divulgazione dell'elenco attraverso la pubblicazione sul sito dell'Associazione ([www.aipoverona.it](http://www.aipoverona.it)) e la comunicazione, via e-mail, ai vincitori del risultato conseguito e del programma dell'evento dove saranno chiamati per ricevere il riconoscimento conseguito.

### **27 giugno 2014**

preceduta dal convegno su "**Agricoltura , Spes Nostra Salve - dall'olivo e dalla vite un contributo per la salvaguardia del territorio**" si svolge la proclamazione (vedi elenco) dei vincitori dell'edizione 2014 della competizione.

Verona, 27 giugno 2014