



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

PROCEDE A RITMI SERRATI L'ATTIVITA' DEL PANEL SUGLI OLI ISCRITTI AL 9° CONCORSO OLEARIO "AIPO D'ARGENTO 2012"

La registrazione degli oltre 175 campioni di olio iscritti era già un risultato impensato. Il fatto che rappresentassero, poi, l'intero scacchiere dell'olivicoltura italiana e di una quota consistente di quella mediterranea (al Concorso risultano, infatti, iscritti anche oli provenienti da Spagna, Slovenia, Portogallo e Croazia) era un traguardo considerato irraggiungibile solo un paio d'anni fa.

Così, dopo la verifica della corretta classificazione dei singoli campioni nelle sezioni previste dal regolamento del Concorso (fruttato leggero, medio, intenso) e nelle categorie di appartenenza (olio extravergine Dop, olio extravergine 100% italiano, olio extravergine dell'area mediterranea), il panel d'assaggio ha proceduto ad una prima analisi dei prodotti partecipanti.

Il tutto dopo aver effettuato l'analisi chimica di ciascun campione, per la verifica dei parametri qualitativi previsti dalle tabelle COI, come normalmente avviene nelle competizioni internazionali.

Verifica che ha consentito, nelle sei sedute, di verificare, da un lato, l'elevato livello qualitativo dei campioni iscritti e, dall'altro, di calendarizzare il programma di analisi sensoriali (tre le sedute previste per il panel) che consentiranno di stilare la graduatoria finale dei vincitori dell'edizione 2012 del Concorso e la cui premiazione avverrà, come ormai tradizione, al termine del tradizionale momento di confronto che l'AIPO organizza annualmente e a cui intervengono, accanto agli imprenditori associati, anche i rappresentanti delle Amministrazioni pubbliche locali, provinciali, regionali e nazionali.

Verona, 04 settembre 2012