



GENTILE PRODUTTORE,

Gambero Rosso in collaborazione con **Unaprol** presenta la nuova edizione della guida **Oli d'Italia – i migliori extravergine**.

La guida, che sarà pubblicata nella **primavera 2012**, vuole essere uno strumento per aiutare i consumatori e gli operatori gastronomici ad individuare l'olio extravergine di qualità in commercio al momento della pubblicazione e i produttori a far conoscere il proprio prodotto; e vuole, inoltre, essere un utile e necessario mezzo di divulgazione e promozione della cultura dell'olio extravergine di oliva.

La **qualità** e la **provenienza italiana delle olive** sono i criteri principali di selezione: saranno ammessi i prodotti che rispettano i **parametri chimici minimi** previsti dal disciplinare di I.O.O.% Qualità Italiana promosso da Unaprol, come meglio precisati nella pagina seguente. Per essere ammesse le aziende dovranno produrre un quantitativo minimo di 10 quintali di olio e avranno la possibilità di presentare al massimo 3 prodotti.

La partecipazione per le aziende è gratuita, fatte salve le spese di spedizione degli oli e altri eventuali materiali necessari per la pubblicazione.

Se desideri partecipare alle selezioni per la guida, ti preghiamo di compilare il presente modulo ed il questionario allegato e di inviarli **entro il 30 agosto 2011** alla redazione del Gambero Rosso secondo una delle seguenti modalità:

- via mail all'indirizzo olio@gamberorosso.it
- via fax al numero 06/55112216
- per posta a Guida Olio, c/o Gambero Rosso Holding spa – Via E. Fermi, 161 – 00146 Roma
- a mano alla reception della Città del gusto di Roma, Via E. Fermi 161, 00146 Roma

Se desideri avere maggiori informazioni puoi rivolgerti a:

Redazione Gambero Rosso
Stefano Polacchi, Indra Galbo, Carmela Panetta
tel. 06 551121, olio@gamberorosso.it, www.gamberorosso.it

Alle aziende che manifestano l'intenzione di aderire all'iniziativa, verrà poi inviato il questionario per la descrizione degli oli extravergine di oliva che dovranno essere spediti per le selezioni nelle date e agli indirizzi che verranno indicati successivamente.

L'azienda.....
in persona del legale rappresentante.....
con sede (comune) in
referente.....
e-mail.....cell.....
tel.....fax.....

dichiara interesse e disponibilità ad essere contattata all'indirizzo ed ai recapiti indicati al fine di ricevere ulteriori informazioni circa le modalità di partecipazione alle selezioni per la guida **Oli d'Italia 2012 i migliori extravergine** realizzata dal Gambero Rosso in collaborazione con Unaprol, onde valutarne l'opportunità di pubblicazione nella stessa. Presta, inoltre, il proprio consenso ai sensi del D. Lgs n. 196/2003 al trattamento dei dati personali da parte di Gambero Rosso Holding Spa esclusivamente per le finalità di cui alla presente dichiarazione e nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy.

....., lì Firma.....

Gambero Rosso Holding S.p.A.

Sede via Enrico Fermi, 161 | 00146 Roma | Tel. +39 06 551121 | www.gamberorosso.it

Codice Fiscale/Partita IVA 06051141007 CCIAA/REA: RM/948646 | Capitale Sociale Euro 6.000.000,00 di cui versati Euro 1.500.000,00

PARAMETRI ANALITICI E SENSORIALI PER LA SELEZIONE

La redazione del Gambero Rosso ha scelto di **unire la valutazione organolettica degli oli extravergine inviati alla certificazione (che i produttori dovranno fornire) di alcuni parametri chimici minimi** che si rifanno a quelli identificati da Unaprol per la certificazione degli oli "I.O.O.% Qualità Italiana".



Le analisi chimiche possono essere effettuate presso i laboratori accreditati e di fiducia dei produttori, o anche spedendo i campioni presso alcuni laboratori convenzionati che garantiscono un prezzo calmierato per le analisi (laboratori che verranno indicati su richiesta dei produttori).

Questi i parametri analitici e sensoriali minimi richiesti per la pubblicazione in guida:

	ALTA QUALITÀ I.O.O.%
acidità	≤ 0,4% acido oleico
perossidi	≤12 meq O ₂ /kg
acido oleico	≥ 65%
1,2-digliceridi	≥ 70% (dic-mar) ≥ 60% (apr-lug) ≥ 50% (ago-nov)
α-tocoferolo	≥ 120 mg/kg
polifenoli totali	≥ 200 mg/kg (idrossitirosolo)
residui olive/olio	produzione integrata
analisi sensoriale	mediana fruttato >3 assenza di note varietali di provenienza non italiana

La selezione degli oli extravergine ai fini della pubblicazione in guida, in ogni caso avverrà solo dopo la degustazione dei prodotti da parte di commissioni tecniche di assaggio e sarà a totale discrezione della redazione del Gambero Rosso.

Gambero Rosso Holding S.p.A.

Sede via Enrico Fermi, 161 | 00146 Roma | Tel. +39 06 551121 | www.gamberorosso.it

Codice Fiscale/Partita IVA 06051141007 CCIAA/REA: RM/948646 | Capitale Sociale Euro 6.000.000,00 di cui versati Euro 1.500.000,00