



Gentile Produttore,

Gambero Rosso in collaborazione con **Unaprol** presenta la **9a edizione** della **Guida Oli d'Italia – i migliori extravergine**.

La guida, che sarà pubblicata nella **primavera 2019**, si sta rivelando sempre più un utile strumento per i consumatori e gli operatori gastronomici nell'individuazione dei migliori oli extravergine di qualità in commercio, e un prezioso mezzo di divulgazione e promozione del prodotto e della cultura dell'olio extravergine di oliva.

La partecipazione è gratuita, fatte salve le spese di spedizione per l'invio dei campioni e il costo delle analisi degli oli da produrre.

I criteri di selezione sono i seguenti:

1. **qualità e provenienza italiana delle olive**, saranno ammessi i prodotti che rispettano i **parametri chimici minimi** previsti dal disciplinare di I.O.O.% Qualità Italiana promosso da Unaprol, come di seguito specificato
2. quantitativo minimo di produzione totale annua **10 quintali di olio**
3. possibilità di presentare al **massimo 3 prodotti**.

Se desideri partecipare alle selezioni per la guida, ti preghiamo di compilare il questionario allegato e di inviarlo come segue:

via mail all'indirizzo olio@gamberorosso.it, **via fax al numero 06/55112253**, per posta a:
Gambero Rosso S.p.A. - Redazione Guida Olio – Via O. Gasparri 13/17 – 00152 Roma.

Se desideri avere maggiori informazioni puoi rivolgerti alla Redazione del Gambero Rosso (tel. 06 551121 - Carmela Panetta, Indra Galbo, Stefano Polacchi (Curatore della Guida)).

Alle aziende che aderiscono all'iniziativa, verranno inviate in novembre le schede per la descrizione degli oli e gli indirizzi presso cui spedire i campioni per le selezioni regionali e finali.

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

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 presso laboratori convenzionati che garantiscono un prezzo calmierato (che vi indicheremo su richiesta).

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

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

Roma, settembre 2018

Gambero Rosso S.p.A.

Sede Via Ottavio Gasparri, 13/17 | 00152 Roma | Tel. +39 06 551121 | www.gamberorosso.it
Codice Fiscale/Partita IVA 06051141007 CCIAA/REA:RM/948646 | Capitale Sociale Euro 10.322.155,00 int. versato