

Rassegna Nazionale “Ercole Olivario FUTURE – Sezione RENISA”

Regolamento – Edizione 2027

Il Comitato di Coordinamento Nazionale del concorso Ercole Olivario e Renisa - Rete Nazionale Istituti Agrari, indice, per l'anno 2027, la **Rassegna Nazionale “Ercole Olivario FUTURE – Sezione RENISA”**, iniziativa dedicata alla valorizzazione delle produzioni olivicole realizzate dagli studenti degli Istituti Agrari italiani.

Art. 1 – Finalità

La rassegna “Ercole Olivario FUTURE – Sezione RENISA” si propone di:

- offrire uno spazio di crescita, confronto e dialogo tra scuole, tecnici e imprese del settore olivicolo;
- contribuire alla formazione di una nuova generazione di professionisti consapevoli, capaci di tutelare e innovare il patrimonio olivicolo italiano;
- avvicinare gli studenti ai principi dell'assaggio, dell'analisi sensoriale e ai criteri che definiscono un olio extra vergine di oliva di eccellenza.

Art. 2 – Partecipanti

Possono partecipare alla Rassegna gli Istituti Agrari Italiani che garantiscono la produzione e la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di olio extra vergine di oliva, ottenuto nella campagna olearia 2026-2027 e confezionato secondo la normativa europea vigente.

Art. 3 – Tipologie di oli ammessi

Ogni Istituto di cui all'art. 2 può partecipare con al massimo n. 2 campioni di Olio extra vergine di oliva, il cui territorio di provenienza delle olive è attestato tramite autodichiarazione del Dirigente scolastico o suo delegato.

Art. 4 – Modalità di partecipazione

Le scuole interessate devono inviare la **domanda di partecipazione** entro il **14 Gennaio 2027** all'indirizzo e-mail: **ercoleolivario@umbria.camcom.it**

Entro il 3 Febbraio 2027 devono essere inviate **n. 3 bottiglie etichettate** da almeno **0,50 L** a:

Promocamera – Via Cacciatori delle Alpi, 42 – 06121 Perugia

Art. 5 – Modalità di assaggio

La selezione è affidata a una commissione di degustazione composta da membri iscritti all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti di oli di oliva extra vergini e vergini.

- La valutazione avviene secondo il metodo del panel test, utilizzando la scheda di analisi sensoriale fornita dalla Segreteria.
- I campioni vengono presentati in forma anonima, identificati solo da un numero distintivo (anonimizzazione garantita dalla Segreteria).

Art. 6 – Riconoscimenti

Per ciascuna campione di olio Extra vergine che abbia ottenuto un punteggio superiore a 78/100 viene assegnato un diploma di merito.



La segreteria del Concorso unitamente al Capo Panel, redige una graduatoria di merito e assegna un premio ai vincitori in base ai punteggi ottenuti in sede di degustazione.

La Giuria può conferire ulteriori riconoscimenti in base alle caratteristiche dei campioni presentati.

La comunicazione dell'assegnazione dei riconoscimenti verrà organizzata in collaborazione con Re.N.Is.A entro il mese di Marzo.

L'assegnazione dei premi verrà organizzata entro il mese di Aprile 2027.

Art. 7 – Esito della valutazione

1. Il giudizio espresso dalla giuria è inappellabile.
2. Su richiesta dell'Istituto, è possibile ricevere una scheda di profilo organolettico dell'olio, nella quale sono riportati, per ciascuna voce di giudizio della scheda di assaggio, il punteggio medio ottenuto dall'olio e il relativo valore medio registrato da tutti gli oli in concorso, evidenziandone il confronto per ciascun parametro di valutazione.

Art. 8 – Valorizzazione e comunicazione

L'assegnazione dei riconoscimenti sarà resa nota attraverso i mezzi di informazione generalisti e specializzati, sia in formato cartaceo sia digitale.

Media partner della Rassegna è il gruppo editoriale Reda Edagricole.

Art. 9 – Ercole Olivario Training

Il Comitato di Coordinamento del Concorso Nazionale Ercole Olivario, propone il percorso formativo "Ercole Olivario Training", con l'obiettivo di creare un percorso di formazione che possa supportare concretamente la crescita tecnica dei ragazzi all'interno delle scuole.

L'attivazione degli incontri formativi avviene successivamente all'anno di partecipazione ad Ercole Olivario Future, salvo particolari esigenze dell'istituto scolastico e previa disponibilità del Panel di assaggio.

Art. 10 – Disposizioni finali

La partecipazione alla Rassegna e l'utilizzo dei relativi riconoscimenti sono gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno ulteriore oltre alle condizioni previste dal presente regolamento.

La Segreteria del Concorso comunicherà ai referenti territoriali delle selezioni regionali del Concorso Nazionale Ercole Olivario gli istituti partecipanti alla Rassegna, al fine di creare una rete territoriale integrata che favorisca il coinvolgimento degli Istituti nelle diverse attività collegate al Concorso Nazionale Ercole Olivario.