



Descrizione e finalità del Concorso Monna Oliva

Il Concorso, indetto dall'U.M.A.O. già dal 2014 - riservato alle olive da tavola prodotte e trasformate in Italia – è un riconoscimento all'operosità, alla professionalità e alla passione che i migliori produttori italiani dedicano all'ottenimento di olive da tavola di qualità superiore e uno stimolo per tutto il settore olivicolo a proseguire nel difficile, ma virtuoso cammino verso l'eccellenza per potenziare l'immagine di alta qualità che al prodotto italiano da tempo viene riconosciuta a livello nazionale e internazionale.

Punto di forza dell'iniziativa è la continua integrazione operativa tra pubblico e privato grazie all'attivo coinvolgimento di figure istituzionali, associazioni di categoria, mondo produttivo e consumatori. La manifestazione ha così l'ambizione di diventare un importante punto di riferimento e di costruttivo confronto fra le diverse realtà produttive italiane sulle problematiche e sull'evoluzione della produzione e dei consumi del settore delle olive da tavola in Italia e sulle migliori strategie per affrontare mercati sempre più globalizzati e una concorrenza sempre più agguerrita.

Possono partecipare alla selezione per il Concorso Monna Oliva gli olivicoltori e i produttori, singoli o associati e i trasformatori non produttori agricoli.

Ciascun partecipante dovrà assicurare di:

- Non aver subito condanne passate in giudicato per frodi o sofisticazioni.
- Essere presente sul mercato con il prodotto confezionato e regolarmente etichettato.
- Assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 3 q di olive prodotte e trasformate in Italia appartenenti alle seguenti categorie: *a) olive intere verdi o cangianti al naturale; b) olive intere nere al naturale; c) olive intere verdi in salamoia (metodo Castelvetro e Sevillano e nere con il metodo californiano); d) olive intere nere disidratate o raggrinzite; e) olive condite; f) patè di oliva.*

I campioni di olive ammessi al Concorso saranno sottoposti ad un esame organolettico a cura di una giuria, appositamente nominata, della quale fanno parte analisti sensoriali, tecnologi alimentari, assaggiatori ed esperti del settore, individuati in base a comprovata e significativa competenza e professionalità.

Le aziende titolari delle olive premiate avranno diritto a menzionare il riconoscimento conseguito nella presentazione di ogni singola confezione del prodotto appartenente al lotto premiato, apponendovi anche il bollino che sarà rilasciato dall'Organizzazione del Premio,

Il concorso si propone di:

a) Valorizzare le olive da tavola italiane per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento dei consumatori, nonché rafforzarne la presenza sui mercati interni ed esteri.

L'evento costituirà un'occasione per educare i consumatori all'apprezzamento e al consumo delle olive da tavola di alta qualità, in grado di soddisfare anche i consumatori più esigenti.

Si punterà a far meglio conoscere un prodotto di cui poco note sono le caratteristiche sensoriali, salutistiche, la ricchezza e la varietà delle possibili preparazioni.

In Italia, le diverse condizioni pedo-climatiche che si riscontrano nelle numerose Regioni olivicole, il ricco patrimonio varietale, nonché il lavoro, la professionalità e la determinazione a garantire al consumatore un prodotto eccellente, genuino e sicuro consentono di produrre olive da tavola con una diversificazione di sapori sconfinata, con sentori che, con numerosissime sfumature possono soddisfare anche i palati più esigenti e raffinati.

Non va sottovalutato, però, che l'affermazione, o addirittura la sopravvivenza di prodotti così differenziati è messa seriamente a rischio dalla forza livellatrice della globalizzazione.

Per contrastare questo pericolo è necessario innovare le tradizioni proprio attraverso le opportunità e i mezzi che la globalizzazione rende disponibili, in modo da poter interagire con essa senza esserne sopraffatti, per aggiungere sviluppo alla diversità. Ciò significa che è richiesta ai produttori una formazione continua per migliorare le proprie prestazioni, una capacità di interagire con realtà nazionali e internazionali per valorizzare e promuovere il prodotto nei contesti più sensibili, recettivi e remunerativi, ed una flessibilità del sistema processo-prodotto che consenta di reagire in tempo reale alle esigenze di un mercato sempre più allargato ed in frenetica evoluzione.

In tale ottica, il concorso vuole mettersi a servizio degli operatori, divenendo uno strumento di affermazione dell'enorme valore della tipicità, con una forza che deriva dalla capacità di fare sistema attraverso la stretta collaborazione con tutti i protagonisti legati alla produzione ed alla valorizzazione delle olive di qualità.

b) Stimolare gli operatori del settore al miglioramento della qualità del prodotto.

Il concorso stimolerà gli olivicoltori e i titolari degli impianti di trasformazione a perseguire un miglioramento continuo della qualità, puntando all'ottenimento di prodotti con peculiarità e pregi sensoriali, salutistici e nutritivi in grado di differenziare i prodotti da quelli standard, anche in funzione di un rilancio economico del settore.

In effetti, un'efficace valorizzazione del prodotto non può prescindere dalla produzione di olive che qualitativamente siano in grado, effettivamente e non solo nelle intenzioni, di soddisfare le esigenze e le attese materiali e immateriali dei consumatori più esigenti e selettivi, ma propensi a sopportare un prezzo elevato purché il prodotto sia di qualità ineccepibile e garantita; si impone, quindi, una corretta gestione del processo produttivo, non solo per evitare che possano verificarsi problemi pregiudicanti la qualità merceologica del prodotto, ma anche per esaltare le peculiarità ed i pregi, al fine di creare prodotti che si differenzino per profilo sensoriale, equilibrio, contenuto in antiossidanti, ecc. dai prodotti standard.

c) Rinforzare il legame tra il prodotto e il territorio di produzione

La cultura e la ricerca dell'eccellenza rappresentano l'unica possibilità per le nostre imprese di rimanere protagoniste sul mercato globalizzato, dove le produzioni di massa sono state delocalizzate in aree in cui vige ancora lo sfruttamento dei lavoratori.

Il Concorso si propone allora di promuovere, insieme alla conoscenza delle olive da tavola, anche quella dei territori in cui sono prodotte, nell'auspicio di poter concorrere alla valorizzazione di produzioni tipiche e dei territori olivicoli dove nel corso della storia l'olivo ha assunto valenze anche simboliche, sociali, paesaggistiche, ambientali e culturali, tanto che oggi con i suoi prodotti contribuisce in maniera determinante all'immagine dell'eccellenza alimentare italiana nel mondo. Il territorio, opportunamente valorizzato, può divenire un motore formidabile per lo sviluppo economico di un sistema d'impresa che trova proprio nel legame tra origine e territorio il fondamento dell'eccellenza. D'altra parte, l'olio e le olive da tavola possono diventare uno straordinario strumento di promozione turistica territoriale di qualità a livello internazionale.

Il Concorso, per raggiungere gli obiettivi esposti, si propone anche di supportare la promozione delle migliori olive da tavola prodotte e trasformate in Italia nei mercati nazionali e internazionali sia attraverso la concessione di un marchio di riconoscimento per le migliori produzioni, sia con un'ampia comunicazione alla stampa e agli altri organi di informazione nazionali e internazionali, sia mediante una serie di eventi (convegni, banchi di assaggio, mostre, ecc.) organizzati in diverse Regioni italiane ed eventualmente all'estero.