



**Gentile Produttore,**

**Gambero Rosso** in collaborazione con **Unaprol** presenta la **8a edizione** della **Guida Oli d'Italia - i migliori extravergine**.

La guida, che sarà pubblicata nella **primavera 2018**, 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](mailto: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:

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

**Roma, settembre 2017**

**Gambero Rosso S.p.A.**

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