



Spettabile azienda,

con la presente, **La invitiamo a visionare il regolamento e a prendere parte**, per valorizzare il suo olio, **al concorso regionale "Olio D'oro Toscano"**, in onda nella trasmissione "ORA VERDE", fiore all'occhiello del palinsesto di TVL. Ogni settimana il Panel Test della C.C.I.A.A. di Pistoia seleziona oli provenienti da tutta la Toscana: in questa che è la XXII edizione del concorso, che dà grande lustro alle aziende produttrici, l'olio vincitore viene infatti promosso da esperti del settore, che ne illustrano luogo e modalità di produzione. **Saremmo lieti di vederla prendere parte al nostro concorso, le cui modalità di partecipazione sono spiegate nello spazio sottostante, in modo da dare anche a Lei l'occasione di mettere in risalto alla Sua attività.** Certi di averLe fatto cosa gradita, Le auguriamo Buon Lavoro.

"La Redazione di ORA VERDE"

TV LIBERA Pistoia

XXII EDIZIONE CONCORSO OLIO D'ORO TOSCANO

Prende il via la XXII edizione del CONCORSO OLIO D'ORO TOSCANO che vede ogni anno una crescente partecipazione di produttori. Il concorso è aperto a produttori singoli o associati nel Consorzio OLIO Toscano IGP o in altro consorzio di settore.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO "OLIO D'ORO".

- 3 devono essere le bottiglie sigillate ed etichettate inviate a TVL entro e non oltre il 31 gennaio 2014 (Via Monteleonese 95/21 – 51100 Barile Pistoia)
- Taglia minima in bottiglie sigillate, ½ litro da inviare al concorso OLIO D'ORO con allegata autocertificazione che attesti "produzione propria con olive coltivate direttamente" o certificato di frangitura rilasciato dal frantoio dove è stato definitivamente prodotto l'olio.
- Ogni azienda potrà partecipare fino ad un massimo di tre serate, ma con tipologie diverse di prodotto, sempre con le modalità di cui al punto precedente.
- Il concorso quest'anno si articola in due sezioni: il panel test esaminerà distintamente gli oli prodotti e franti in provincia di Pistoia e quelli prodotti e franti nel resto della Toscana. Ciò porterà alla fine delle selezioni alla proclamazione di un olio vincitore per la Provincia di Pistoia e di uno per la regione Toscana. Nelle puntata conclusiva infine i migliori tre oli della Provincia di Pistoia e i migliori 3 della regione saranno nuovamente esaminati per scegliere il "super" olio della stagione.
- Le eliminatorie prevedono ripescaggi per coloro che, seppure eliminati, superano la soglia del punteggio 7,00/10. I ripescati concorreranno alle successive fasi eliminatorie.
- I vincitori della settimana saranno premiati con targa speciale.
- I vincitori assoluti del concorso saranno premiati con Medaglia d'oro, d'argento e bronzo e con diploma di partecipazione durante la puntata conclusiva della trasmissione

ATTENZIONE: Qualora si verificassero reiterate segnalazioni da parte della clientela delle aziende partecipanti, tese a segnalare qualità scadente dell'olio acquistato presso aziende vincitrici e/o finaliste, ad insindacabile giudizio di TVL l'azienda segnalata, fatti i dovuti accertamenti, verrà esclusa dalla possibilità, negli anni successivi, di partecipare al concorso "Olio d'Oro".

Per contatti e informazioni:

www.tvl.it - www.tvl.it/oraverde - tvl@tvl.it - giovanni@tvl.it

Tel. 0573-9136 - Fax 0573 – 913615

Modulo di Partecipazione

Io sottoscritto.....

Titolare dell'azienda/frantoio.....

Via.....

Località..... Tel.

Cell.

Sito internet

E mail.....

Luogo frangitura.....

Varietà olive.....

chiedo di partecipare alla
XXII EDIZIONE DEL CONCORSO “OLIO D'ORO”

Firma

In allegato n.3 bottiglie di olio come da regolamento, pena esclusione dal concorso. Con la presente, autorizzo TVL TV