



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

EDIZIONE CONCORSO OLIO D'ORO TOSCANO 2018/2019

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 2019 (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 EDIZIONE DEL CONCORSO “OLIO
D'ORO” 2018-2019

Firma

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