

# REGOLAMENTO

## Concorso “EVO&FRIENDS”

2° edizione - 2024

### INTRODUZIONE

**Oil Meridian**, in collaborazione con **ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners**, indice la seconda edizione del Concorso “EVO&FRIENDS”, iniziativa dedicata a premiare gli oli Evo che dimostreranno di avere la migliore abbinabilità con i piatti della cucina italiana.

L'olio Evo sta vivendo una rivoluzione culturale che vede il suo ruolo evolversi da semplice condimento a ingrediente primario della gastronomia italiana e internazionale. Il presente concorso ha la finalità di promuovere le proprietà e le caratteristiche dell'olio Evo italiano e premiarne le migliori espressioni.

Il concorso è stato ideato e promosso dalla testata online Oil Meridian, che supporta le imprese operanti nel mercato dell'olio Evo italiano, racconta quotidianamente l'evoluzione dei mercati e le esperienze aziendali più significative del comparto, ospita notizie e sviluppa approfondimenti sul mondo dell'olio Evo, sotto la direzione di Fabio Piccoli, giornalista ed esperto di comunicazione e marketing.

**Oil Meridian** si avvale del supporto tecnico specialistico di **ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners**, la scuola professionale di cucina che forma ogni anno decine di chef stranieri, aprendo le frontiere della cucina italiana agli operatori di tutto il mondo.

Il concorso è rivolto ai produttori di olio Evo italiano, che desiderino mettere alla prova il proprio prodotto, monocultivar oppure blend, e cimentarlo nell'abbinamento con 6 tipologie di piatti della cucina italiana.

### Art. 1 – Finalità e Contenuti

Oil Meridian, testata online dedicata all'internazionalizzazione e alla promozione dell'olio Evo italiano, organizza il concorso “EVO&FRIENDS 2024” con la finalità di premiare gli oli Evo che dimostrino la migliore abbinabilità con i piatti della tradizione gastronomica italiana, valorizzando il piatto con le proprie caratteristiche sensoriali.

Sono state create 6 categorie di concorso che corrispondono a 6 categorie merceologiche:

1. carne cruda
2. carne alla brace (o cotta)
3. pesce crudo
4. pesce alla brace (o cotto)
5. pizza
6. zuppe o verdure

Per ciascun olio che sarà sottoposto al concorso il produttore dovrà indicare a quale categoria di concorso intende che il proprio olio sia riferito oppure potrà lasciare la scelta della categoria di appartenenza alla commissione di giudici.

## **Art. 2 – Partecipanti**

Il concorso è aperto a tutti i produttori di olio Evo italiano, per prodotti sia monocultivar che blend.

## **Art. 3 – Giuria e criteri di giudizio**

La Commissione giudicante sarà composta dagli esperti di ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners. Verranno premiati gli oli che sapranno esprimere al meglio le proprie caratteristiche sensoriali in abbinamento con piatti della cucina italiana.

## **Art. 4 – Termini e modalità di partecipazione**

Per partecipare al concorso occorrerà:

- a) versare un contributo alle spese del concorso di **euro 50 + iva** per ciascun olio candidato, secondo le seguenti modalità: <https://www.absitdaily.it/prodotto/concorso-evofriends>; completare il modulo digitale di iscrizione al link <https://www.absitdaily.it/invio-dati-campione-evofriends/>
- b) entro il **31 agosto 2024**; all'interno del modulo andrà confermato l'effettuato versamento del contributo alle spese;
- c) far pervenire 2 campioni dell'olio entro il **10 settembre 2024**, all'indirizzo:

Redazione Oil Meridian - Absit Daily s.r.l.

Viale del Lavoro, 41, int. 15

37036, San Martino B.A. (VR)

**C/A: Riccardo Bertazzoni**

*indicando sul plico di spedizione, la dicitura "EVO&FRIENDS 2024".*

**Verranno esclusi dalla selezione:**

- *gli oli che perverranno senza che sia stato compilato il modulo di adesione digitale*
- *gli oli che perverranno senza che sia stato effettuato il versamento del contributo alle spese.*

Ciascun produttore potrà partecipare a una o più classi di concorso, con iscrizioni separate, contributi alle spese separati ed invio di campioni separati per ciascun olio candidato.

Gli oli che saranno sottoposti al concorso devono derivare dalla lavorazione di olive dell'ultima raccolta.

Si suggerisce di **inviare campioni da 250 ml**; saranno accolti anche campioni di maggiore capacità.

### **Art. 5 – Nomina dei vincitori e premiazioni**

Al termine del tasting di abbinamento olio-cibo svolto dagli esperti di ICIF, saranno resi noti, entro il **31 ottobre 2024**, i vincitori delle 6 categorie di concorso, ai quali, con una cerimonia di premiazione in presenza nel mese di novembre, sarà assegnato il seguente riconoscimento: Premio **"EVO&FRIENDS 2024"** - migliore abbinamento, seguito dalla indicazione della categoria prescelta.

Oltre a questo, i vincitori avranno la possibilità di inserire un banner gratuito su Oil Meridian per tre mesi. Tutto il concorso sarà oggetto di comunicazione in una specifica area dedicata di Oil Meridian e sui social di Oil Meridian; potrà essere oggetto di comunicazione anche su strumenti comunicativi di ICIF.

### **Art. 6 – Privacy**

1. Il candidato (persona fisica o giuridica) autorizza espressamente la società Absit Daily srl, editrice di Oil Meridian, ICIF, nonché i rispettivi diretti rappresentanti, al trattamento dei dati personali forniti nella scheda di adesione ai sensi della normativa vigente, per le finalità connesse all'espletamento e alla promozione del concorso, ivi compresa la diffusione a mezzo stampa e Internet.

2. I dati personali, le immagini dei prodotti, materiale video o altro collegato al progetto stesso saranno utilizzati da Oil Meridian per le finalità connesse al presente concorso, per promozione web, comunicazione, marketing che sia collegata al concorso stesso.

### **Art. 7 – Accettazione delle norme del concorso ed esonero di responsabilità**

1. I partecipanti al concorso, con l'iscrizione, accettano incondizionatamente tutte le norme del presente bando.

2. Le decisioni della Giuria sono inappellabili e insindacabili.

3. Ogni controversia sarà trattata in Italia secondo la legge italiana presso il Foro competente di Verona.

Verona, 31 Ottobre 2024