ISCRIZIONE AL CONCORSO "OLJKA ŠEMPAS 2024".

L'Associazione di Olivieri di Gorica - GOD, come organizzatore del concorso "Oljka Šempas 2024", invita gli olivicoltori per iscriversi al concorso "Oljka Šempas 2024". inscrizzione al concorso "Oljka Šempas 2024" si svolgerà in formato elettronico fino al 31 gennaio 2024 tramite un link: https://forms.gle/zzHLaK7xxxPWQGf29.

Per tutti i partecipanti, che si inscrivino e pagano il concorso fino al 31 dicembre 2023, sarà offerto un prezzo promocionale di 35€ al campione. Per tutti gli altri, che si iscrivono e pagano tra 1 gennaio 2024 e 31 gennaio 2024, il prezzo per campione è 50€.

La quota d' iscrizione è possibile pagare tramite il negozio online sul sito dell'associazione GOD https://god.si/spletna-trgovina/ oppure versalo sul conto del GOD, all'indirizzo banca Delavska hranilnica d.d. Ljubljana; (IBAN) SI 56 6100 0001 2809 003; riferimento SI00-2022; scopo del trasferimento "Oljka Šempas 2024". L'organizzatore non accetterà pagamenti in contanti e campioni presentati dopo la scadenza annunciata.

I campioni del olio d'oliva dovranno essere consegnati tra il 20 gennaio 2024 e il 31 gennaio 2024, tra le 9:00 e le 18:00 all'indirizzo: Kante Ernest, Šempas 17/e, 5261 Šempas oppure a Tomaž Kandus, Ustje 15, 5270 Ajdovščina. Il luogo in cui verrà effettuata la raccolta dei campioni in Istria verrà annunciato in seguito. I risultati saranno in diretta presentati online e in catalogo. Tutti i campioni valutati verranno pubblicati nel catalogo e premiati con le medaglie d'oro, d'argento e di bronzo. Pubblicizzeremo tutti i campioni sui media digitali durrante l'anno.

GOD annuncerà i seguenti vincitori:

➢ Campione Oljka Šempas 2024

➢ Vice-campione Oljka Šempas 2024 (con iscrizione di oltre 50 campioni - Due vice-campioni)

➢ Premi TOP 5 (con candidatura di oltre 50 campioni – TOP 10)

➢ Diplome d'oro

➢ Diplome d'argento

➢ Diplome di bronzo

➢ Diplome

In allegato ogni partecipante riceverà:

➢ Analisi sensoriale

➢ Analisi chimiche

Condizioni per il concorso

➢ Quantità di raccolto: almeno 50 l di olio d'oliva,

➢ È necessario consegnare: 1 bottiglia da 500 ml e 2 bottiglie da 250 ml di olio d'oliva al

campione. Tutte e tre le bottiglie devono essere etichettate,

➢ Modulo di iscrizzione online deve essere compilato e includere tutte le informazioni.

Gli oli verranno valutati dal panel di Gorica per la valutazione sensoriale dell'olio di oliva. Oli selezionati nella sellezione ristretta verranno valutati da una giuria di membri di tre pannel: di Gorica, di Brda (Colio) e il pannello nazionale. Le analisi chimice saranno esseguite dal laboratorio per l'analisi chimica dell'olio d'oliva ZRS di Isola.

Per ulteriori informazioni sulla gara possiamo essere contattati all'indirizzo: gorisko.oljkarskod@gmail.com, al tel. 041 679 227 (Ernest), oppure 040 661 315 (Tomaž).

Benvenuti a partecipare al concorso.

Tomaž Kandus,

Presidente del GOD