



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "A. CECCHI"**  
*Istituto Tecnico per l'Agraria, l'Agroalimentare e l'Agroindustria - PSTA01301D*  
*Istituto Professionale per l'Agricoltura e Sviluppo Rurale, Valorizzazione dei*  
*Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane - PSRA01301N*  
*Convitto annesso - PSVC02000A*  
Via Caprile, 1 61121 Pesaro – tel. 0721 21440 fax 0721 23207  
Cod. MIUR: PSIS01300N - Cod. Fiscale: 92024280411  
peo: [psis01300n@istruzione.it](mailto:psis01300n@istruzione.it)  
pec: [psis01300n@pec.istruzione.it](mailto:psis01300n@pec.istruzione.it)



## **Concorso Oli EVO Istituti Agrari ed. a.s. 2021-22**

Art. 1 – La Direzione Generale per gli Ordinamenti Scolastici e la Valutazione del Sistema Nazionale di Istruzione promuove, in collaborazione con I.I.S. "A. Cecchi" di Pesaro (PU) la diciannovesima edizione della manifestazione denominata "Bacco e Minerva".

La manifestazione ha il fine, attraverso il confronto, di promuovere e valorizzare attivamente la conoscenza delle principali produzioni agroindustriali italiane.

Il concorso degli Oli EVO, arricchisce di contenuti il programma previsto, indirizzando gli studenti degli Istituti Agrari ad un'applicazione sempre più attenta di tecniche mirate al miglioramento della qualità del prodotto e alla corretta valutazione delle sue caratteristiche;

Art. 2 – Il concorso prevede una graduatoria degli oli presentati dalle scuole;

Art. 3 – Possono partecipare al concorso gli oli presentati dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'Agricoltura. Sono ammessi gli oli in bottiglie da litri 0,75 tratti da partite prodotte nelle aziende annesse agli Istituti e da questi imbottigliati;

Art. 4 – Gli Istituti che intendono partecipare al concorso dovranno far pervenire entro il 18/04/2022 presso la sede del Comitato Organizzatore, oltre alla richiesta di partecipazione, n. 6 bottiglie dello stesso lotto, di cui N.3 completamente etichettate e confezionate e 3 completamente nude in un unico imballaggio.

Sul cartone contenente l'olio deve essere chiaramente scritto: "campione non commerciabile inviato per la manifestazione Bacco e Minerva, concorso olio EVO".

Il prodotto dovrà essere accompagnato da una scheda recante le indicazioni della zona, della varietà, delle tecniche di molitura e dell'epoca di imbottigliamento, oltre ai dati delle analisi di laboratorio effettuate, precisando il ruolo degli studenti nelle varie fasi di lavorazione. L'Istituto dovrà fornire tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione inviato.

I campioni, prima di essere sottoposti all'esame della Commissione di cui al successivo art. 5, saranno resi anonimi mediante l'utilizzo di un apposito codice;

Art. 5 – La Commissione è composta da assaggiatori dell'Associazione O.L.E.A., che collabora con l'Istituto, esperti degli Oli di Oliva di cui al Decreto MI.P.A.A.F. 18.6.2014 e membri del Comitato di assaggio professionale, diretti dal Capo Panel Giorgio Sorcinelli, segretario generale di O.L.E.A.,.

Le valutazioni saranno espresse da ogni membro della Commissione utilizzando le schede ufficiali del Panel Test di O.L.E.A.. Ogni olio sarà valutato dalla Commissione e il punteggio finale di ogni campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici;

Art. 6 – Saranno premiati, con diploma e targa, i primi tre oli, che avranno ottenuto il miglior punteggio.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
DONATELLA GIULIANI