



SELEZIONE A.I.R.O. 2020

PRESENTAZIONE

La ***Selezione A.I.R.O.*** vuol essere un nuovo percorso per proseguire il lavoro fatto questi anni dall'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio.

Il nostro impegno ha contribuito ad accrescere l'interesse del mercato HO.RE.CA. nei confronti dell'olio Evo di eccellenza e del suo utilizzo gastronomico. Il lavoro svolto attraverso la collaborazione ad iniziative editoriali, come nel caso del libro "Come si Mangia l'Olio", ha coinvolto produttori, ristoranti, Chef e pizzaioli di livello internazionale per proporre una nuova idea di abbinamento tra cibo e olio. Grazie alla serie delle "Cene in Frantoio" e ad altri eventi lanciati su quella scia, abbiamo acquistato e messo sulle tavole dei grandi Ristoranti dell'Olio A.I.R.O. 2019 i quattro migliori oli Evo differenziati per profilo sensoriale. Siamo riusciti a stimolare la loro fantasia nel creare piatti dedicati all'olio e soprattutto siamo riusciti a far provare questi "piatti dell'olio" a molti consumatori. La ***Selezione A.I.R.O.*** rappresenta un'indicazione di scelta sull'olio per molti ristoranti. La funzione culturale dell'associazione è così svolta direttamente sui ristoranti interessati. Inoltre la ***Selezione A.I.R.O.*** ha come scopo la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva di qualità e del suo corretto utilizzo gastronomico e cercherà di perseguire tale scopo attraverso una attenta campagna mediatica, un premio dedicato a tutti i produttori premiati e la presentazione della Selezione AIRO ai corsi in Toscana, Lombardia e Emilia Romagna, oltreché nelle altre occasioni a cui l'associazione è chiamata a divulgare la cultura dell'olio.

Stiamo migliorando il sistema dei corsi per assaggiatori che hanno l'obiettivo di formare produttori, addetti alla ristorazione, ma anche consumatori consapevoli. La divulgazione di A.I.R.O. a favore dell'olio di eccellenza e del suo corretto utilizzo nella ristorazione parte da qui ed è in continuo fermento.

La ***Selezione A.I.R.O. 2020*** fa un nuovo passo avanti, aumentando il numero delle aziende premiate e degli oli da inserire nei box destinati ai ristoranti. Non più 4 tipologie ma ben 6 oli saranno scelti e inseriti nella ***Selezione A.I.R.O.***



I 6 produttori degli oli selezionati saranno invitati alla premiazione che si terrà nella splendida cornice dell'hotel Four Seasons di Firenze il **23 febbraio 2020** dalle ore 18.30 alle 19.30 in occasione dell'**Evento Culturale I Ristoranti dell'Olio A.I.R.O.** A conclusione della Premiazione si terrà una cena di beneficenza dove grandi chef e grandi oli si uniranno per dare sostegno alla Fondazione Veronesi. Saranno presenti autorità istituzionali del panorama italiano, chef di fama internazionale come Simone Salvini, importanti food blogger come Marco Bianchi e testimonial di eccezione come Albertino di RadioDj e M2O. I produttori della *Selezione A.I.R.O. 2020* possono decidere se partecipare o meno alla cena, per loro abbiamo previsto uno sconto riservato che considera solo il valore della beneficenza (150€ anziché 250€). Nonostante ci sia ancora molto da fare è evidente un miglioramento e una sempre più forte attenzione della ristorazione verso l'olio extravergine di oliva che se ben sostenuto può rappresentare un'opportunità per le aziende produttrici e anche per la ristorazione stessa.

Gli oli che riusciranno ad entrare nella *Selezione A.I.R.O.* saranno acquistati in n° di 60 bottiglie da 500ml da A.I.R.O. per poi essere distribuiti nei ristoranti associati. A.I.R.O. continua il lavoro di diffusione culturale, aprendo una finestra alle relazioni tra ristoranti e produttori selezionati. Grazie alla *Selezione A.I.R.O.* i vostri oli possano trovarsi sulle tavole e nelle migliori cucine del mondo.

Qualora l'azienda non desideri essere distribuita da A.I.R.O. nei ristoranti in quanto ha già stretto rapporti con altri partners commerciali che possono andare in conflitto (o per altre ragioni), l'azienda può far richiesta di essere esclusa dal box destinato ai ristoranti, sarà comunque premiata.

Come vengono scelti gli oli della *Selezione A.I.R.O.* ?

Vengono scelti grazie ad un panel esterno che valuta le qualità organolettiche in base ad un'apposita scheda messa appunto proprio per permettere la differenziazione dei 6 profili sensoriali dell'olio.

Tramite la *Selezione A.I.R.O.* e il premio *I Ristoranti dell'Olio* si aprono possibilità di collaborazioni e interazioni reali tra gastronomia e produzione olivicola.

*Il nostro impegno per il vostro successo
insieme per un risultato comune*

A.I.R.O. ASSOCIAZIONE INTERNAZIONALE RISTORANTI DELL'OLIO

Via Montecalvi 3 loc. Bargino 50026 San Casciano V.P. (FI)

P.IVA 06331880481 - CF 94224980485

www.associazionearo.com info@associazionearo.com



REGOLAMENTO

A.I.R.O. Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio indice la *Selezione AIRO* per l'anno 2020. **Tutti i produttori soci Aggregati A.I.R.O. 2020 possono partecipare.**

Il panel di A.I.R.O. è incaricato di effettuare gli assaggi attraverso una scheda che valorizza le differenze sensoriali, al fine di formare un gruppo di oli diversificati per tipologia gusto-olfattiva, territorio e cultivar. Il panel di A.I.R.O. è costituito da persone di provata professionalità, capi panel e assaggiatori professionisti iscritti all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti d'olio d'oliva del MIPAAFT.

Si richiede alle aziende partecipanti l'invio di n° **5 bottiglie da 500ml** (oppure 10 da 250ml) per tipologia di olio presentato, per un massimo di 2 tipologie di olio. Le bottiglie serviranno per la valutazione, gli eventuali riassaggi e nel caso di avanzo verranno riutilizzate nel circuito didattico A.I.R.O.

La classifica degli oli viene fatta quindi tenendo conto per prima cosa del voto finale dell'olio presentato, poi del profilo sensoriale di appartenenza, poi del territorio di provenienza dell'olio e infine tiene conto delle cultivar utilizzate.

I 6 oli della Selezione AIRO saranno scelti in base alle seguenti categorie:

Categorie Sensoriali:

- **Elegante:** In generale deve avere fruttato medio di erbe/foglie, frutta verde, con amaro e piccante medio e grande equilibrio.
- **Complesso:** In generale deve essere un olio di struttura aromatica e complessità gusto-olfattiva. Alta intensità di amaro e piccante.
- **Aromatico** grande intensità olfattiva con sentori principali di pomodoro, foglie, fiori e erbe aromatiche; con amaro e piccante medio-lieve.

Categorie degli oli certificati:

- **D.O.P.** categoria riservata agli oli che hanno ricevuto maggior punteggio nella scheda A.I.R.O. con certificazione D.O.P.



- **I.G.P.** categoria riservata agli oli che hanno ricevuto maggior punteggio nella scheda A.I.R.O. con certificazione I.G.P.
- **BIO** categoria riservata agli oli che hanno ricevuto maggior punteggio nella scheda A.I.R.O. con certificazione BIO

Nel Box della Selezione A.I.R.O. sono inclusi tutti gli oli delle categorie soprastanti, n° 1 bottiglia per ciascuno.

I 6 oli selezionati verranno acquistati da AIRO (60 bottiglie da 500ml per azienda, con la possibilità di riacquisto) e distribuiti nei ristoranti aderenti e non solo.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Potranno partecipare alla *Selezione A.I.R.O. 2020* tutte le aziende produttrici in regola con il pagamento della quota di Socio Aggregato A.I.R.O. 2020.

I partecipanti dovranno compilare la **Domanda di Partecipazione** reperibile sul sito ufficiale ed inviarla via mail insieme a il logo aziendale (JPEG o PDF) a:

marta@associazioneairo.com

entro e non oltre il 15 gennaio 2020

Il primo campione inviato è gratuito per tutte le Aziende socie A.I.R.O. 2020.

Il secondo campione presentato avrà un costo di 25,00€:

Inviare i campioni a: **A.I.R.O. Via Montecalvi 3 Loc. Calzaiolo 50026 San Casciano Val di Pesa, Firenze - Italia**

La data ultima per l'arrivo dei vostri campioni è il 30 Gennaio 2020