

Al via il **7° Concorso Oleario Internazionale "Armonia"** **Trofeo ALMA 2013** [scarica il modulo di adesione](#)

Il **Concorso Oleario Internazionale ARMONIA**, giunto alla 7° edizione, si è arricchito anno dopo anno di iniziative sempre più importanti volte alla valorizzazione delle eccellenze nel settore olivicolo, non solo sotto l'aspetto sensoriale, ma anche sotto quello gastronomico e della corretta comunicazione.

Grazie alla splendida sinergia tra **Olive Oil Agency** e **ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana** e la collaborazione con il **CRA-Oli** e l'**Istituto de la Grasa di Siviglia**, il concorso dal 2011 si è aperto anche ai nuovi Paesi produttori, con la realizzazione di una parte del Concorso sia nell'Emisfero Australe che in Sud America.

Di grande interesse si è rivelato il concorso **Armonie in Cucina**, riservato agli oli vincitori della competizione, che hanno visto la partecipazione di giovani chef, allievi di ALMA e discepoli di chef stellati dei vari Paesi. Questa competizione ha permesso di scoprire le nuove e assolutamente inedite tecniche di utilizzo dell'extravergine in cucina e in sala; tecniche che hanno impressionato positivamente anche i giudici di **MasterChef** che hanno giudicato la competizione

PREMI

Il Concorso è composto da varie competizioni al suo interno per l'assegnazione dei seguenti premi:

"Trofeo ALMA"

Assegnato agli oli che avranno raggiunto i primi due posti nelle graduatorie finali, per le singole categorie di fruttato: Delicato, Medio, Intenso. Ai primi 10 classificati successivi al secondo di ogni singola categoria verrà aggiudicato il "Diploma di Gran Menzione".

"ARMONIE in CUCINA"

Assegnato ai migliori chef di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana che si saranno distinti nella realizzazione di nuovi piatti per la migliore combinazione cibo-olio con gli oli vincitori il "Trofeo ALMA"

"SINGLE ARMONIA"

Assegnato all'olio mono-varietale con il profilo sensoriale più "armonico" tra quelli in concorso. Premio assegnato dal Sistema CDI-OEVO (Carta di Identità dell'Olio Extra Vergine d'Oliva),

"Packaging & Comunicazione"

assegnato per l'impatto comunicativo del design del contenitore, l'immagine grafica delle etichette ed il packaging.

"SPECIALE RICONOSCIMENTO"

Assegnato agli oli con la migliore composizione chimica. Speciale riconoscimento assegnato dal Sistema CDI-OEVO (Carta di Identità dell'Olio Extra Vergine d'Oliva),

Al fine di valorizzare e promuovere in maniera fattiva gli Extravergini di Eccellenza, grazie alla collaborazione sinergica con il **Sistema CDI-OEVO** (Carta di Identità dell'Olio Extra Vergine d'Oliva), un importante sistema di valutazione e tracciabilità ideato e realizzato dal **CNR (Centro Nazionale delle Ricerche)** di Pisa e da **Guidaolio.it**

a ciascun olio premiato verrà consegnata la relativa **Carta di identità** che accompagnerà gli oli nel Circuito de **"I Ristoranti dell'Extravergine"**, un programma di promozione e valorizzazione degli oli extra vergine di oliva di eccellenza nella ristorazione internazionale, che vede la partecipazione dei più importanti nomi della ristorazione internazionale, a Singapore, Sydney, New York, Sao Paulo, Toronto, Montreal, Heidelberg, Tokyo.

I termini per le adesioni si chiudono il **11 febbraio 2013**

[Clicca qui](#) per scaricare il Regolamento e la Schede di adesione o visita il sito: <http://www.oliveoilagency.org>)

INFO: Segreteria Concorso Oleario Internazionale "Armonia" ,
via Nursina 2, 06049 SPOLETO (PG) Italy -
Tel +39 011 195 67 218- Fax +39 0743 77 86 08 -
Mob. +39 347 4913 924 oppure 338 53 94 663
e-mail: info@oliveoilagency.org web: www.oliveoilagency.org