

**REGOLAMENTO PER IL PREMIO  
OLIO EXTRAVERGINE DEL MOLISE  
"Goccia D'Oro" XXII edizione**

**REGOLAMENTO**

Art. 1

L'A.R.S.A.R.P., con il patrocinio del Comune di Larino, organizza la ventiduesima edizione del Concorso regionale per l'assegnazione del premio:

**"Goccia D'Oro"**

che si terrà nel periodo 16-20 febbraio 2026 presso la sala panel dell'ARSARP allocata presso i locali del plesso scolastico "A. Magliano di Larino". La premiazione si terrà il 21 febbraio presso i locali dell'Istituto Tecnico Agrario di Larino.



Art. 2

Il premio regionale "Goccia D'Oro" si propone:

- di valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva regionali provenienti dai Comuni olivicoli della Regione Molise, i migliori oli provenienti da coltivazioni regionali di tipo biologico certificato, i migliori oli a Denominazione di Origine Protetta (DOP Olio Molise), al fine di favorirne la conoscenza, scegliendo ed indicando gli oli di qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento dei consumatori e rafforzare la presenza nei mercati nazionali ed esteri;
- di stimolare olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto da qualsiasi tipo di coltivazione (convenzionale, bio, DOP);
- di contribuire alla valorizzazione, a livello regionale, della figura degli assaggiatori di olio di oliva, in sintonia con la normativa italiana e comunitaria.

Art. 3

Il premio è riservato:

- all'olio extra vergine d'oliva ottenuto da olive prodotte e molite nella Regione Molise i cui produttori hanno sede legale nei Comuni Molisani e aderiscono ai seguenti metodi di coltivazione:
  - convenzionale, - Biologico, - DOP Olio Molise e BIO-DOP Olio Molise;
- all'olio extra vergine d'oliva prodotto dai frantoiani molisani e stoccati presso la propria struttura – questa sezione riservata ai frantoiani è intitolata al compianto MARIO DE LEO frantoiano in quel di Lucito con un grande spirito di ricerca e di innovazione finalizzata a migliorare la qualità delle proprie produzioni e a promuovere l'olio di alta qualità. Le modalità di valutazione di questa sezione contempleranno anche le quantità di olio prodotte e che vengono messe a concorso.

Ai fini della classificazione merceologica degli oli saranno presi come base i parametri previsti dal Reg. CEE 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni. **Il premio è riservato agli oli prodotti nell'annata 2025.**

Art. 4

Possono partecipare al concorso con un solo campione di olio appartenente alla categoria di cui all'articolo 3:

- gli olivicoltori produttori di olio in proprio (si può gareggiare per un solo tipo di coltivazione: convenzionale, biologico o DOP Molise, BIO – DOP Olio Molise);

b) solo gli oleifici singoli o associati concorrono sia alle sezioni (bio, dop, bio/dop, convenzionali) che alla sezione De Leo;

c) le Associazioni di produttori;

Le aziende che nell'ambito familiare possono vantare l'iscrizione a più di una categoria professionale (Frantoiano e Olivicoltore) possono partecipare per una sola categoria, a scelta.

#### Art. 5

Il premio è diviso in due categorie di produttori: AMATORI (fino a 5 q.li di olio prodotto) e PROFESSIONISTI (oltre i 5 q.li di olio prodotto) – I PROFESSIONISTI frantoiani concorrono in automatico anche per il premio Mario De Leo;

#### Art. 6

I produttori che concorreranno come Amatori dovranno far pervenire i campioni di olio e relativa scheda di adesione, anche per il tramite di organismi associativi, alla Segreteria del Concorso - ossia ARSARP di Larino, nel periodo compreso dal 19 gennaio alla mattina dell'15 febbraio 2026. La scheda di adesione potrà essere richiesta presso le sedi ARSARP o scaricata dal sito ARSARP ([www.arsarp.it](http://www.arsarp.it)).

I produttori che concorreranno come Professionisti dovranno manifestare, alla segreteria (attraverso mail) l'interesse a partecipare al concorso entro la mattina del 07 febbraio 2026. Nella settimana successiva i funzionari incaricati ARSARP andranno nelle aziende per prelevare i campioni a concorso compilando il relativo verbale di prelievo.

Per i partecipanti Professionisti di cui alle lettere a) e b) dell'articolo 4 il quantitativo messo a concorso potrà essere verificato dal prelevante anche utilizzando i dati catastali con relativi numeri di piante iscritte al catasto olivicolo (FASCICOLO AZIENDALE) nonché dai registri SIAN. La documentazione potrà essere acquisita dall'ARSARP e dovrà essere conservata dalla segreteria del concorso.

#### Art. 7

I campioni di olio confezionati in numero di 5 (di cui una etichettata) bottiglie opportunamente sigillate, uguali, anonime, in vetro scuro, possibilmente del tipo "quadra" da 0,50 lt., dovranno pervenire alla segreteria entro e non oltre la mattinata del 14 Febbraio 2025 a: ARSARP Larino, c/o Servizio Fitosanitario – Regione Molise in Via Morrone, 4 – 86035 Larino per destinarle alle analisi organolettiche nel periodo 16/20 febbraio 2026. La bottiglia etichettata può essere di formato di gradimento dell'azienda, essa verrà utilizzata nelle varie iniziative promozionali a partire dalla premiazione del concorso. Una bottiglia delle cinque presentate sarà destinata al concorso VENOLEA organizzato dall'Ente Parco Regionale dell'olivo di Venafro. Premio VENOLEA valuta, attraverso il panel ARSARP di Goccia d'Oro, la bontà dell'olio dopo un lungo periodo di conservazione. La conservazione sarà curata dall'ARSARP alle medesime condizioni per tutti i campioni che saranno ammessi al premio (tutti gli oli non difettati selezionati dal panel professionale di Goccia d'Oro). Il concorso VENOLEA è aperto a tutti i partecipanti a Goccia d'oro (amatori e professionisti) a qualsiasi titolo che non siano difettati.

#### Art. 8

La Giuria preposta alla valutazione dei campioni sarà di una sola tipologia:

- Giuria tecnica composta da assaggiatori professionisti appartenenti al panel riconosciuto dal MASAF e individuati dal capo panel Dott. Maurizio Corbo secondo la disponibilità continuativa (per tutti i giorni stabiliti per la valutazione degli oli a concorso) fornita da ogni assaggiatore;

#### Art. 9

Il Capo Panel, con l'ausilio dei Componenti incaricati a garantire l'anonimato dei campioni di olio, sulla scorta delle valutazioni fatte dalla giuria, redigerà la graduatoria di merito finale.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni. Successivamente all'espletamento del premio, e solo su richiesta del produttore, potrà essere rilasciata la scheda, in copia autenticata, di valutazione del proprio campione di olio.

#### Art. 10

Verranno premiati gli oli che avranno raggiunto il primo posto definito dalla giuria degli oli extravergini, per le tipologie: a) fruttato verde erba; b) fruttato verde pomodoro; c) fruttato maturo frutti di bosco e i

vincitori saranno distinti in Produttori Amatori e Produttori Professionisti, inoltre anche in questa edizione verranno premiati i migliori oli DOP Molise e i migliori oli Biologici nonché eventuali oli che si fregiano di entrambi riconoscimenti (BIO E DOP); Sarà assegnato un premio speciale intitolato a “Francesco Ortuso” al miglior olio in assoluto tra quelli premiati.

Art. 11 Premio Mario DE LEO. Il premio sarà assegnato al frantoio che avrà a concorso più oli che si classificano tra i finalisti del concorso goccia d’oro. Ogni partecipante al concorso dovrà dichiarare in quale frantoio ha molito le proprie olive e pertanto il premio Mario De Leo verrà assegnato al Frantoio che avrà più finalisti al concorso Goccia d’Oro in caso di parità si farà riferimento alla sommatoria del punteggio di ogni finalista che ha molito presso il medesimo opificio.

Art. 12

Sarà assegnato il premio, intitolato al compianto Fabrizio Fazzi, grande estimatore di olio di qualità e grande ambasciatore della “molisanità”, ad un personaggio pubblico che ha saputo divulgare la cultura dell’olio in ogni ambito (accademico, culinario, mediatico, ecc). La scelta del premiato sarà cura dell’Ufficio olivicolo dell’ARSARP di Larino.

Art. 13

Dell’assegnazione dei premi sarà data ampia comunicazione alla stampa ed agli altri organi di informazione regionali nonché alla stampa del settore oleario. La maggiore risonanza dell’evento sarà affidata ai social media dove verranno redatte delle pagine apposite.