

1° Festival della Peranzana – L’Oliva del Principe

Cresciamo insieme con la valorizzazione dell’olio EVO di PERANZANA

Regolamento per l’ammissione alla Tavolata della Peranzana 2026

Premessa

L’Associazione La Peranzana - Oliva ed Olio della Daunia organizza il “1° Festival della Peranzana – L’Oliva del Principe”, in collaborazione con l’Associazione di Assaggiatori FLAVOR culturadigusto e con il patrocinio del Comune di San Severo.

Il Festival si terrà nei giorni 9-10 Maggio 2026 presso il Comune di San Severo.

Durante le giornate del Festival si organizzerà la “Tavolata della Peranzana” quale tavolo unico espositivo dei produttori di olio monovarietale di Peranzana, al quale si verrà ammessi dopo una selezione come da regolamento.

La SELEZIONE ha come finalità:

- La sensibilizzazione degli olivicoltori e dei titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell’olio.
- Lo stimolo a curare l’immagine per la presentazione del prodotto sul mercato.
- La valorizzazione dei migliori oli extravergini di oliva monovarietale di Peranzana, per favorirne la conoscenza e l’apprezzamento da parte dei consumatori.
- La promozione del territorio dell’area di produzione della Peranzana, prodotto di eccellenza ed elemento attrattivo.

Regolamento

La selezione è riservata agli oli monovarietali di Peranzana e saranno ammessi:

- i soli campioni ottenuti da olive coltivate, raccolte e trasformate nel territorio di vocazione, limitato all’intera provincia di Foggia;
- gli oli senza difetti a livello sensoriale.

La partecipazione prevede un contributo di 40 euro e darà la possibilità di partecipare alla “Tavolata della Peranzana” durante il 1° Festival della Peranzana.

Ogni azienda ammessa avrà un proprio spazio di esposizione per l’olio.

Verranno ammesse alla Tavolata max 50 aziende selezionate.

Nel caso in cui gli oli ammessi siano superiori al numero massimo consentito, verranno inseriti quelli che avranno riportato i maggiori punteggi, in base ad una graduatoria di merito; in caso di parità di punteggio si terrà conto dell’ordine di arrivo.

I campioni di olio, in confezioni di capacità minima di 250 cc ciascuno, dovranno essere consegnati presso la sede dell’Associazione La Peranzana, in Viale Aldo Moro n. 231 - Torremaggiore (FG).

Ogni campione dovrà essere accompagnato dalla scheda di partecipazione (in allegato) compilata in ogni sua parte e firmata, con allegata la copia del bonifico di 40 euro.

Il bonifico dovrà essere effettuato a Associazione FLAVOR culturadigusto IBAN: IT9600760102600001010869889

Il termine ultimo per la consegna dei campioni è il 28/02/2026.

I risultati saranno comunicati entro il 15/04/2026.

Tutti i campioni regolarmente pervenuti e anonimizzati verranno consegnati all’Associazione FLAVOR culturadigusto da un referente dell’Associazione La Peranzana.

I campioni saranno sottoposti, in forma rigorosamente anonima, al Panel test da parte degli esperti assaggiatori iscritti all’Albo Nazionale degli assaggiatori di oli vergini di oliva, tenuto da FLAVOR culturadigusto.

Non potranno partecipare al Panel gli assaggiatori che abbiano richiesto l’ammissione alla Tavolata.

A ciascun olio verrà attribuito un punteggio su una scala da 3 a 9, dove 6.5 rappresenta il limite tra presenza e assenza di difetti, mentre 8 indica un risultato di eccellenza.

A tutti i produttori sarà inviata comunicazione con la valutazione del campione presentato e voto di ammissione; l’assenza di difetti a livello sensoriale consentirà di accedere alla tavolata, mentre gli oli con difetti saranno esclusi.

Il giudizio del Panel sarà definitivo ed inappellabile.

Il 1° Festival della Peranzana prevede un fitto programma di eventi tra cui un convegno e diversi workshop dedicati alla conoscenza dell’olio e delle olive di Peranzana da mensa attraverso l’analisi sensoriale.

Il programma dettagliato sarà inviato appena disponibile.