



Mio 2025 Aio

Milan International Olive Oil Award

SESTA EDIZIONE

REGOLAMENTO / MODULO DI PARTECIPAZIONE / SCHEDA PRODOTTO / SCHEDA AZIENDALE



SCOPO DEL CONCORSO

Valorizzare le produzioni di qualità e rendere nel contempo popolare la percezione della qualità tra i consumatori e tra i vari operatori professionali, siano quest'ultimi buyer o ristoratori o chef o soggetti appartenenti ad altre categorie fruitrici del prodotto. L'obiettivo è far recuperare il valore perduto e dare risalto alle molteplici espressioni della qualità degli extra vergini.

PARTECIPANTI

Tutte le aziende olivicole, olearie e commerciali del mondo.

COME ISCRIVERSI

LA PARTECIPAZIONE AL MIOOA IN 5 MOSSE



1

✓ Compilare il modulo di iscrizione, la scheda prodotto* e la scheda aziendale e inviare a posta@oliofficina.com

2

✓ Effettuare il bonifico della quota di partecipazione**

3

✓ Inviare i certificati di analisi chimico/fisica, le foto dei prodotti che partecipano al concorso e il logo dell'azienda***

4

✓ Inviare i campioni entro il 31 marzo 2025****

5

✓ Iscrivere alla newsletter gratuita di Olio Officina al link

www.oliofficina.it/nw/iscrizione-newsletter.htm

* La scheda prodotto va compilata per ogni campione con cui si partecipa

** Le quote di partecipazione si trovano a pag 4 del regolamento

*** Logo e foto in alta risoluzione e possibilmente scontornati o su sfondo bianco

**** Nessun costo è da attribuire all'organizzazione del concorso MIOOA, eventuali oneri doganali, o altri costi non previsti, sono a totale carico dell'azienda concorrente.

ARTICOLO 1

MIOOA – acronimo di **Milan International Olive Oil Award** - è un concorso internazionale aperto a tutte le aziende olivicole, olearie e commerciali del mondo. Istituito allo scopo di valorizzare le produzioni di qualità e rendere nel contempo popolare la percezione della qualità tra i consumatori e tra i vari operatori professionali, siano quest'ultimi buyer o ristoratori o chef o soggetti appartenenti ad altre categorie fruitrici del prodotto.

L'obiettivo è far recuperare il valore perduto e dare risalto alle molteplici espressioni della qualità degli extra vergini. L'approccio con gli oli sarà in funzione di una segmentazione della qualità degli extra vergini per fasce di prezzo, in modo che il consumatore possa scegliere liberamente l'olio extra vergine di oliva più buono ma al prezzo che ritiene per sé più adeguato: qualità e prezzo, ma con uno spazio anche per una qualità che sa puntare all'eccellenza estrema, senza nemmeno guardare al vincolo del prezzo.

MIOOA nasce con queste premesse da una idea dell'oleologo e scrittore **Luigi Caricato** e fa parte del progetto culturale ed editoriale di **Olio Officina**

ARTICOLO 2

Tutti gli oli extra vergini di oliva in concorso saranno esaminati rigorosamente alla cieca da parte di un panel di selezionati assaggiatori.

Gli assaggiatori, cureranno la preselezione degli oli, individuando in tal modo i vari campioni di olio che risulteranno finalisti e da destinare di conseguenza alle valutazioni di una serie di giurie selezionate accuratamente in base ai gruppi di appartenenza: **ristoratori, chef, buyer food service, buyer Gdo, consumatori, giornalisti, sommelier.**

Così come per le preselezioni, anche gli oli finalisti saranno giudicati rigorosamente alla cieca. I componenti delle giurie saranno resi noti solo a concorso concluso. Le decisioni degli assaggiatori professionisti relativamente alle preselezioni, nonché le decisioni espresse dalle giurie sono da ritenersi inappellabili.

ARTICOLO 3

Gli oli extra vergini di oliva in concorso al **MIOOA** ritenuti non idonei dalle preselezioni resteranno sconosciuti al pubblico. **Solo gli oli selezionati entreranno a far parte di una pubblicazione a loro dedicata: una Guida ai migliori oli del mondo**, che sarà distribuita come volume autonomo in libreria.

ARTICOLO 4

Si può partecipare al concorso **MIOOA** con una o più differenti referenze. **Per poter partecipare è necessario inviare i campioni di olio tassativamente entro il 31 marzo 2025.**

In tutto: tre bottiglie (o altri contenitori) per ciascuna tipologia/referenza presentata in concorso, nel **formato minimo di 500 ml**, o, in alternativa, in **formati da 750 ml o 1000 ml.**

ARTICOLO 5

La partecipazione al concorso internazionale **MIOOA** prevede il pagamento di una quota di iscrizione. Tale quota è variabile e ammonta a **euro 200,00+IVA (euro 244,00) per campione, se si partecipa con una sola referenza; euro 180 + IVA (euro 219,60) per campione, se si partecipa con 2 o 3 referenze; euro 150 + IVA (euro 183,00) per campione, se si partecipa con 4 o più referenze.**

I partecipanti del concorso Forme dell'olio 2025, se hanno partecipato con lo stesso prodotto con il quale partecipano al concorso MIOOA 2025, hanno diritto ad uno sconto del 10% sulla quota di partecipazione al concorso qualità oli Milan International Olive Oil Award (MIOOA) 2025.

Nessun costo è da attribuire all'organizzazione del concorso MIOOA, eventuali oneri doganali, o altri costi non previsti, sono a totale carico dell'azienda concorrente.



ARTICOLO 6 È tassativamente obbligatorio dichiarare la **fascia di prezzo** in cui si colloca sul mercato la tipologia/referenza con la quale si intende partecipare al concorso **MIOOA**. Tale dato lo si trova nella **"Scheda prodotto"** allegata al presente Regolamento.

ARTICOLO 7 La partecipazione al concorso **MIOOA** prevede l'**obbligo della compilazione della scheda aziendale e della scheda prodotto**.

ARTICOLO 8 La partecipazione al concorso **MIOOA** prevede l'**assunzione di responsabilità da parte dell'impresa partecipante** circa la reale corrispondenza alla categoria merceologica di appartenenza del prodotto in concorso. Si chiede di conseguenza **copia del certificato di analisi chimico/fisica** dal quale si evince la classificazione dell'olio concorrente e il **collocamento nella categoria olio extra vergine di oliva**, con, in particolare, i riferimenti ad acidità libera e numero perossidi.

ARTICOLO 9 Qualora necessario, **gli oli che risulteranno vincitori assoluti - e, a campione, anche gli altri oli finalisti - potranno essere sottoposti ad analisi chimico/fisica in modo verificare la piena corrispondenza alla categoria olio extra vergine di oliva**.

ARTICOLO 10 Si invitano le aziende partecipanti a spedire i campioni con la massima cura, ricorrendo a un **imballaggio idoneo**, tale da proteggere le confezioni da possibili urti e relative rotture durante il trasporto, oltre che a protezione della qualità stessa degli oli da sbalzi termici. I campioni in concorso dovranno essere inviati tassativamente entro i termini stabiliti al seguente indirizzo:

Olio Officina - via Giovanni Rasori 9 - 20145 Milano - Italia

Giorni di consegna: da lunedì al venerdì

Orario di consegna: dalle ore 8 alle 13 e dalle ore 14.30 alle ore 18.00.

Sulla confezione specificare **Concorso MIOOA 2025**

Nel dettaglio, è necessario provvedere a:

Inviare a posta@olioofficina.com:

- 1** Il **modulo di iscrizione, la scheda prodotto compilata per ogni prodotto con cui si partecipa e la scheda aziendale**, debitamente compilati e firmati dal responsabile dell'Azienda;
- 2** **Copia dell'avvenuto bonifica** quale quota di partecipazione, a titolo di rimborso spese; **Il bonifico è da effettuare sul Conto intestato a:**
Olio Officina Srl-Società Unipersonale,
Banca: Intesa San Paolo, Milano
IBAN: IT63S0306909521100000000873 **Codice SWIFT (o BIC):** BCITITMM
Causale: Contest MIOOA 2025
Non saranno ammessi al concorso i campioni delle aziende non in regola con il pagamento della quota di iscrizione.
- 3** **Copia del certificato di analisi chimico/fisica** dal quale si evince la classificazione dell'olio concorrente e il **collocamento nella categoria olio extra vergine di oliva**, con, in particolare, i riferimenti ad acidità libera e numero perossidi; **una foto di ogni referenza** presentata in concorso e **il logo dell'Azienda**, in alta risoluzione e scontornata.
- 4** **Sono da inviare numero 3 bottiglie, o altri contenitori, perfettamente confezionati, per ciascun campione d'olio che si intende presentare in concorso.**
- 5** Iscrivere, se non lo si è già, alla newsletter gratuita di *Olio Officina* al seguente link:
<https://www.olioofficina.it/nw/iscrizione-newsletter.htm>



ARTICOLO 11 L'organizzazione del concorso **MIOOA**, al di là dei vincitori assoluti, predisporrà **una serie di riconoscimenti** che vanno oltre la classica distinzione legata all'intensità delle note fruttate. Sarà infatti valorizzata ogni forma di eccellenza, evidenziando le **migliori produzioni di oli monovarietali e multivarietali, i blend, gli extra vergini da agricoltura biologica e sostenibili, quelli con attestazione di origine Dop o Igp**, come pure saranno nel contempo individuate le **eccellenze riferite ai singoli Paesi produttori**.

ARTICOLO 12 **Gli organizzatori del concorso MIOOA declinano ogni responsabilità per l'arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data ultima fissata nel presente regolamento**, come pure declinano ogni responsabilità relativamente alla perdita totale o parziale, o per anomalie derivanti da un trasporto inefficace o problematico. **Le spese di spedizione dei campioni sono a totale carico delle imprese partecipanti**. Solo a partire dalla ricezione dei campioni da destinare alle Giurie, sarà osservata la massima cura da parte degli organizzatori del concorso affinché si conservino con scrupolo e in maniera adeguata, tale da garantire la massima integrità. Le aziende partecipanti al concorso riceveranno un messaggio di conferma via posta elettronica che attesta l'avvenuta ricezione (e integrità) dei campioni partecipanti al concorso. L'azienda partecipante non ha diritto alla restituzione dei campioni inviati.

ARTICOLO 13 La proclamazione dei vincitori e la consegna dei premi sarà debitamente comunicata ai partecipanti. **Gli oli saranno premiati nell'ambito della ottava edizione dell'evento Forum Olio & Ristorazione organizzato da Olio Officinache si terrà a Milano, in data da destinarsi**. Le aziende vincitrici, e quelle cui verranno assegnati i premi speciali, possono utilizzare il logo **MIOOA**, dietro esplicita richiesta all'organizzazione del concorso, potendo così menzionare il riconoscimento ricevuto sulle rispettive confezioni e/o attraverso i propri canali di comunicazione.

ARTICOLO 14 L'Organizzazione del concorso **MIOOA** si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento, ove ciò si rendesse necessario. Tale concorso è una occasione per promuovere e diffondere la cultura dell'olio di qualità a livello popolare, accogliendo in questo percorso virtuoso tutte le aziende, senza preclusioni o pregiudizi.

Per richiedere il modulo di partecipazione e altre informazioni scrivere a posta@oliofficina.com

OLIOFFICINASrl - Società Unipersonale

Sede operativa e redazione: Via Giovanni Rasori 9 - 20145 Milano, Italia, tel. +39 02.84.65.223

Sede legale: Via Francesco Brioschi 86 - 20141 Milano, Italia

P.iva e C.F. 07567210963, amministrazione@oliofficina.it

Olio Officina Festival www.oliofficina.com posta@oliofficina.com

Olio Officina Magazine www.oliofficina.it redazione@oliofficina.it

Olio Officina Edizioni www.oliofficina.eu edizioni@oliofficina.eu

modulo di partecipazione →

MARCHIO AZIENDALE

.....

NOME / NOMI OLIO / OLI CON CUI
SI PARTECIPA AL CONCORSO

.....

RAGIONE SOCIALE
CUI INTESTARE LA FATTURA

.....

DATI PER INTESTAZIONE FATTURA

VIA

.....

CAP

CITTÀ

.....

PROVINCIA

NAZIONE

.....

P.IVA, C.F. E CODICE UNIVOCO

.....

TEL./CELL.

FAX

.....

E-MAIL


SITO INTERNET

.....



VS RIFERIMENTO (sig.ra/sig.)

.....



È PREVISTA UNA QUOTA DI PARTECIPAZIONE VARIABILE:

 euro 200,00+IVA (euro 244,00)
per campione, se si partecipa
con **una sola referenza**

euro 180 + IVA (euro 219,60)
per campione, se si partecipa
con **2 o 3 referenze**

 - euro 360,00 + IVA
(euro 439,20) per 2 referenze
 - euro 540,00 + IVA
(euro 658,80) per 3 referenze

euro 150 + IVA (euro 183,00)
per campione, se si partecipa
con **4 o più referenze**

 - euro 600,00 + IVA
(euro 732,00) per 4 referenze
 - euro 750,00 + IVA
(euro 915,00) per 5 referenze

Asser

NUMERO TOTALE CAMPIONI PRESENTATI

.....

TOTALE DA VERSARE €

.....

Modalità di Pagamento In caso di bonifico internazionale, le spese bancarie sono a totale carico dell'azienda partecipante al concorso, la quale dovrà scegliere la soluzione OUR, con commissioni interamente a carico dell'ordinante.

Coordinate bancarie: Conto intestato a: Olio Officina Srl – Società Unipersonale

Banca: Intesa San Paolo, Milano **IBAN:** IT63S0306909521100000000873 **Codice SWIFT** (o BIC): BCITITMM

Causale: Concorso MIOOA 2025

Tutela della Privacy Ai sensi della tutela della Privacy desideriamo informarla che al fine di fornirLe i servizi richiesti, e in Suo favore, **Olio Officina Srl-Società Unipersonale** potrà disporre dei dati personali che La riguardano (dati già acquisiti o ancora da acquisire, alcuni dei quali ci debbono essere da Lei forniti) e che i Suoi dati personali saranno inseriti all'interno della nostra banca dati e verranno trattati conformemente al Regolamento generale sulla protezione dei dati personali (UE) 2016/679 "Reg. (UE) 2016/679" e, ove applicabile, alla legislazione del paese in cui i dati dovrebbero essere raccolti.

Assenso trattamento dei dati SÌ NO

Assenso all'invio **newsletter** di **OlioOfficina.it**e comunicazioni su eventi e pubblicazioni di **Olio Officina** SÌ NO

Data

.....

Firma

.....

MARCHIO AZIENDALE

.....

NOME OLIO

.....

FORMATI DEL PRODOTTO IN VENDITA (indicare in ml)

.....

CULTIVAR (possibilmente in %)

.....

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tradizionale Intensivo Supeintensivo

.....

METODO DI ESTRAZIONE

Macine e presse Metodo continuo Altre (specificare quale)

.....

CERTIFICAZIONI (Indicando ente di certificazione)

Dop / Denominazione di origine protetta Igp / Indicazione geografica protetta
 Bio Altre (specificare quale)

.....

PRODUZIONE TOTALE IN LITRI (riferito al campione presentato in concorso)

Fino a 500 L Da 500 L a 1000 L Da 1.000 L a 5.000 L
 Da 5.000 L a 10.000 L Da 10.000 l in su

.....

FASCIA DI PREZZO

Fino a 5 euro / litro Fino a 8 euro / litro
 Fino a 10 euro / litro Oltre 10 euro / litro

.....

CANALE DI VENDITA

Negozio tradizionale Punto vendita aziendale HoReCa
 Negozio on line Gdo

.....

Tutela della Privacy Ai sensi della tutela della Privacy desideriamo informarla che al fine di fornirLe i servizi richiesti, e in Suo favore, **Olio Officina Srl-Società Unipersonale** potrà disporre dei dati personali che La riguardano (dati già acquisiti o ancora da acquisire, alcuni dei quali ci debbono essere da Lei forniti) e che i Suoi dati personali saranno inseriti all'interno della nostra banca dati e verranno trattati conformemente al Regolamento generale sulla protezione dei dati personali (UE) 2016/679 "Reg. (UE) 2016/679" e, ove applicabile, alla legislazione del paese in cui i dati dovrebbero essere raccolti.

Assenso trattamento dei dati SÌ NO

Data, firma e timbro

.....

I risultati del concorso **MIOOA - Milan International Olive Oil Award** saranno pubblicati in una apposita **Guida ai migliori oli del mondo**. Abbiamo pertanto necessità di ricevere alcune informazioni da parte delle aziende partecipanti.

NEL CASO DI DITTE INDIVIDUALI E UNIPERSONALI

Nome dell'azienda (che sarà riportato in guida)

Ragione sociale dell'azienda (Ss, ditta individuale, Srl o Spa unipersonale etc.)

Nome e cognome del/i titolare/i

NEL CASO DI COOPERATIVE, O CONSORZI

Nome dell'azienda (che sarà riportato in guida)

Ragione sociale dell'azienda

Nome e cognome del Presidente della Cooperativa o Consorzio

Numero dei soci

NEL CASO DI AZIENDE COMMERCIALI

Nome dell'azienda (che sarà riportato in guida)

Ragione sociale dell'azienda (Sas, Snc, Srl, Spa etc.)

Nome e cognome della persona di riferimento,
con indicazione del ruolo ricoperto

INDIRIZZO OPERATIVO DELL'AZIENDA

Via, Viale, Corso, Piazza, Località, Contrada

Numero civico

CAP

Città/Comune

Provincia

Paese

Numero telefono (con prefisso internazionale)

Sito internet

Email da riportare nella pubblicazione

MARCHI AZIENDALI

Anno di fondazione

Superficie coltivata a olivo (in ettari) totale

Presenza di frantoio aziendale

SÌ

NO

Imbottigliamento aziendale

SÌ

NO

Numero di gamme di oli in commercio

Numero complessivo di bottiglie prodotte nel 2024

Tutela della Privacy Ai sensi della tutela della Privacy desideriamo informarLa che al fine di fornirLe i servizi richiesti, e in Suo favore, *Olio Officina Srl-Società Unipersonale* potrà disporre dei dati personali che La riguardano (dati già acquisiti o ancora da acquisire, alcuni dei quali ci debbono essere da Lei forniti) e che i Suoi dati personali saranno inseriti all'interno della nostra banca dati e verranno trattati conformemente al Regolamento generale sulla protezione dei dati personali (UE) 2016/679 "Reg. (UE) 2016/679" e, ove applicabile, alla legislazione del paese in cui i dati dovrebbero essere raccolti.

Assenso trattamento dei dati

SÌ

NO

Data, firma e timbro