Spettabile azienda,
con la presente, **La invitiamo a visionare il regolamento e a prendere parte**, per valorizzare il suo olio, **al concorso regionale "Olio D'oro Toscano"**, in onda nella trasmissione "ORA VERDE", fiore all'occhiello del palinsesto di TVL. Ogni settimana il Panel Test di A.N.A.P.O.O. seleziona oli provenienti da tutta la Toscana: in questa che è la XXIX edizione del concorso, che dà grande lustro alle aziende produttrici: l'olio vincitore viene infatti promosso da esperti del settore, che ne illustrano luogo e modalità di produzione. **Saremmo lieti di vederla prendere parte al nostro concorso, le cui modalità di partecipazione sono spiegate nello spazio sottostante, in modo da dare anche a Lei l'occasione di mettere in risalto la Sua attività.**
Certi di aver fatto cosa gradita, auguriamo Buon Lavoro.

"La Redazione di ORA VERDE"

EDIZIONE CONCORSO OLIO D'ORO TOSCANO 2026/27

Prende il via la XXX edizione del CONCORSO OLIO D'ORO TOSCANO che vede ogni anno una crescente partecipazione di produttori. Il concorso è aperto a produttori toscani singoli e associati.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

- 3 devono essere le bottiglie sigillate ed etichettate inviate a TVL entro e non oltre il 15 febbraio 2027 (Via Monteleonese 95/21 – 51100 Pistoia)

- Taglia minima in bottiglie sigillate, ½ litro da inviare al concorso OLIO D'ORO con allegata autocertificazione che attesti "produzione propria con olive coltivate direttamente" o certificato di frangitura rilasciato dal frantoio dove è stato definitivamente prodotto l'olio, unitamente al modulo di adesione che trovate allegato al presente regolamento, debitamente compilato in ogni sua parte.

- Ogni azienda potrà partecipare fino ad un massimo di tre selezioni, ma con tipologie diverse di prodotto, sempre con le modalità di cui al punto precedente.

- Il panel test esaminerà ogni settimana gli oli, che devono obbligatoriamente essere prodotti da olive coltivate e frante in Toscana. Ciò porterà alla selezione dei vincitori settimanali che saranno ammessi alle fasi successive del concorso. Nelle puntata conclusiva, oltre alla proclamazione del vincitore assoluto da parte del panel, tutti gli oli finalisti saranno esaminati dagli stessi produttori per scegliere il "Super olio" della stagione.

- Le eliminatorie prevedono ripescaggi per coloro che, seppure non vincitori della puntata settimanale, superano la soglia del punteggio 7/10. I ripescati concorreranno alle successive fasi eliminatorie.

- I vincitori assoluti del concorso saranno premiati con Medaglia d'oro, d'argento e bronzo durante la puntata conclusiva della trasmissione.

ATTENZIONE: Qualora si verificassero reiterate segnalazioni da parte della clientela delle aziende partecipanti, tese a segnalare qualità scadente dell'olio acquistato presso aziende vincitrici e/o finaliste, ad insindacabile giudizio di TVL l'azienda segnalata, fatti i dovuti accertamenti, verrà esclusa dalla possibilità, negli anni successivi, di partecipare al concorso "Olio d'Oro".

Per contatti e informazioni:
www.tvl.it - www.tvl.it/oraverde - tvl@tvl.it - giovanni@tvl.it

Tel. 0573-9136 – tvl@tvl.it

MODULO DI PARTECIPAZIONE CONCORSO OLIO D'ORO

Io sottoscritto .....

Titolare dell'azienda/frantoio…….....

Via.....…

Localita.....

Tel.....… Cellulare.....

Sito internet.....

E mail.....

Luogo di produzione.....

Frantoio.....

CHIEDO DI PARTECIPARE ALL'EDIZIONE 2026/27 DEL CONCORSO “OLIO D'ORO TOSCANO”

Firma

In allegato, N. 3 bottiglie di olio, come da regolamento, pena esclusione dal Concorso.
Con la presente autorizzo TVL TV Libera al trattamento dei dati personali ai soli fini del concorso.