



PROMO COSENZA
AZIENDA SPECIALE
CAMERA DI COMMERCIO COSENZA
Divisione Laboratorio CALAB



AVVISO PUBBLICO- All. DD 79 del 05.12.2025

Premio Elaioteca Dieta Mediterranea già "L'Oro dei Bruzi" XIIIª edizione

La Camera di Commercio di Cosenza, attraverso l'Azienda Speciale Promocosenza, nell'ambito delle attività in programma per l'anno 2026, indice ed organizza il Premio Elaioteca Dieta Mediterranea già "L'Oro dei Bruzi" XIIIª edizione **per i migliori oli extravergini di oliva della Provincia di Cosenza**. Quest'anno il tradizionale concorso *Oro dei Bruzi* cambia nome e si rinnova profondamente, diventando ufficialmente **Premio Elaioteca Dieta Mediterranea**. Una scelta che celebra non solo l'evoluzione del progetto, ma soprattutto la nascita del nuovo spazio espositivo in Camera di Commercio di Cosenza dedicato all'olio extravergine d'oliva – l'**Elaioteca Dieta Mediterranea**.

Questo nuovo luogo, pensato per valorizzare la cultura dell'olio e le eccellenze del territorio, rappresenta il simbolo di una crescita che unisce tradizione, innovazione e identità mediterranea. Il Premio assume così un nome che riflette pienamente la sua missione: promuovere la qualità, la conoscenza e il patrimonio oleario della provincia di Cosenza. La partecipazione al progetto offrirà la possibilità ai vincitori di entrare di diritto nella **Strada degli Oli della provincia di Cosenza** e nel **Paniere di Eccellenze "Consensus" della Camera di Commercio di Cosenza**.

Il Concorso è riservato alle aziende singole o associate (olivicoltori, frantoi, oleifici cooperativi, organizzazioni di produttori, consorzi, cooperative, reti d'impresa, ecc.) che producono e/o imbottigliano olio extravergine da olive provenienti dal territorio provinciale in cui è sita la struttura, che siano iscritte alla Camera di Commercio di Cosenza ed in regola con il pagamento del diritto annuale.

Ogni azienda partecipante potrà concorrere con un'**unica tipologia d'olio** che nella campagna 2025/2026 sia commercializzato come lotto omogeneo documentato (ossia, con le stesse caratteristiche chimiche ed organolettiche) pari ad **almeno 5 ettolitri**. La territorialità ed il lotto di produzione e/o il recipiente di stoccaggio sono attestati dai partecipanti con apposita autodichiarazione allegata al campione in concorso (**Mod. 1 online**). Altresì, ad ogni azienda sarà richiesto il versamento di **€ 100,00 più IVA (€ 122,00 IVA inclusa)** e la spedizione dei propri campioni al laboratorio di Promocosenza. Tutti gli altri costi relativi all'iniziativa comprese le attività di promozione correlate saranno a carico di Promocosenza.

L'edizione, al fine di stimolare la rete di networking tra mondo produttivo e ricettivo/ristorativo, offrirà la presenza di rappresentanti del territorio, associazioni di categoria e ristoratori di eccellenza con i quali si renderà l'evento un'occasione di networking e sviluppo per le aziende partecipanti. I ristoratori e gli chef invitati saranno inoltre coinvolti in una seconda attività di Show Cooking, durante l'evento, tesa a stimolarli nella creazione di piatti identitari per il territorio che mettano al centro l'olio extravergine di oliva.

Azienda Speciale della

Camera di Commercio di Cosenza - PI 02188920785

Sede legale: c/o Camera di Commercio - Via Calabria 33 - 87100 Cosenza

Sede operativa: Via Pianette, 1 - 87046 Montalto Uffugo (CS) - E-mail: promocosenza@cs.camcom.it - PEC: calab@pec.it - Tel. 0984.938784 - Fax 0984.938856

Premessa

La Camera di Commercio di Cosenza, attraverso l'Azienda Speciale Promocosenza, indice ed organizza il Premio Elaioteca Dieta Mediterranea già "L'Oro dei Bruzi" XIII° edizione **per i migliori oli extravergini di oliva della Provincia di Cosenza**, riservato alle aziende singole o associate (olivicoltori, frantoi, oleifici cooperativi, organizzazioni di produttori, consorzi, cooperative, reti d'impresa, ecc.) che producono e/o imbottigliano olio extravergine da olive provenienti dal territorio in cui è sita l'azienda.

L'edizione 2026 prevede un'articolazione in due momenti ufficiali. Il primo, la **Conferenza Stampa di presentazione**, che si svolgerà presso l'Elaioteca della Camera di Commercio, luogo simbolico della tradizione olivicola provinciale e bene culturale tutelato. A tale appuntamento prenderanno parte la governance camerale, rappresentanti istituzionali, esponenti delle associazioni di categoria, delegazioni provenienti dagli istituti alberghieri, giornalisti specializzati e altri stakeholder territoriali, con l'obiettivo di illustrare contenuti, finalità e valore istituzionale dell'iniziativa.

Il secondo momento, l'**Evento Centrale**, sarà ospitato nella sede della Camera di Commercio di Cosenza presso Cantinella, a Corigliano-Rossano, e includerà attività di forte rilievo pubblico: la **cerimonia di premiazione dei migliori oli EVO**, sessioni di **showcooking con chef di riconosciuta fama nazionale e regionale**, una **cena esperienziale** dedicata alla promozione delle produzioni premiate, nonché **laboratori didattici e percorsi divulgativi** rivolti a studenti, famiglie e visitatori. Saranno inoltre presenti rappresentanti istituzionali, stampa nazionale e regionale, influencer del settore enogastronomico e turistico, operatori economici e buyer interessati alle produzioni locali.

L'intera manifestazione, concepita come strumento di promozione integrata, mira a consolidare il ruolo dell'olio extravergine di oliva quale elemento identitario della provincia di Cosenza, a favorire la crescita culturale e professionale delle nuove generazioni e a rafforzare la competitività delle imprese del settore attraverso un'azione coordinata tra istituzioni, sistema produttivo, mondo scolastico e operatori della comunicazione.

Obiettivi del Concorso

Il Concorso si propone di:

- Selezionare, mediante analisi chimiche e organolettiche, gli oli extravergine di oliva prodotti nella Provincia di Cosenza, con pubblicazione di un'apposita guida per il consumatore, che ne divulghi le caratteristiche di pregio e tipicità, per una sempre più efficace e consapevole presenza del prodotto nei mercati nazionali ed internazionali;
- Valorizzare i migliori oli extravergine di oliva prodotti nella Provincia di Cosenza, con assegnazione di appositi premi e la pubblicazione e diffusione delle informazioni riguardanti l'azienda ed il suo prodotto sul sito istituzionale camerale e social network.
- Valorizzare le aziende aderenti al concorso attraverso l'impiego di strumenti di marketing e rete atti a diffondere gli oli extravergine di oliva premiati al termine della procedura concorsuale presso la platea

- dei consumatori e della filiera turistica regionale e nazionale (Strada degli oli).
- Stimolare l'intera filiera olivicola a migliorare le tecniche di produzione.
- Aiutare il consumatore ad orientarsi verso la scelta e l'utilizzo di oli extravergini di oliva di alta qualità.

Il Concorso, promosso dalla Camera di Commercio di Cosenza, è organizzato dall'Azienda Speciale Promocosenza.

La Segreteria del Concorso è istituita presso Promocosenza, con sede a Montalto Uffugo (CS), in Via Pianette n°1.

Il Laboratorio Chimico di Promocosenza - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cosenza è accreditato ACCREDIA con accreditamento n°0311, è altresì inserito nell'elenco Mi.P.A.A.F. dei Laboratori autorizzati al rilascio di analisi ufficiali nel settore olivicolo e dispone del Comitato di Assaggio Professionale "Promocosenza", riconosciuto dal Mi.P.A.A.F. con D.D. n°2644 del 6 aprile 2011 per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva vergini ed operante presso la sede stessa, in Via Pianette nel Comune di Montalto Uffugo (CS).

Il Laboratorio Promocosenza si ritiene esonerato da qualsiasi responsabilità qualora i campioni dovessero risultare inadeguati o compromessi nelle loro caratteristiche organolettiche e/o chimico-fisiche, a qualsiasi causa addebitabile. Di contro, lo stesso s'impegna a custodirli nelle condizioni più idonee al mantenimento delle caratteristiche suestimate.

I campioni pervenuti al Laboratorio saranno resi anonimi dal responsabile dell'Ufficio Accettazione e identificati da un codice numerico univoco.

Premi e modalità di assegnazione

Gli oli a concorso saranno sottoposti, inizialmente, ad una selezione effettuata dal Comitato di Assaggio Professionale "Promocosenza" in base alle caratteristiche organolettiche.

In fase di valutazione delle caratteristiche organolettiche dei campioni, la Commissione di Assaggio di Promocosenza assegnerà gli oli giudicati "*extravergini*" alle rispettive **categorie di fruttato**, entro cui gli stessi concorreranno per i premi del concorso, ossia:

- **Fruttato leggero**
- **Fruttato medio**
- **Fruttato intenso**

Ad ogni olio giudicato "*extravergine*" dalla Commissione di Assaggio "Promocosenza" sarà assegnata una votazione finale in centesimi, pari alla media aritmetica dei giudizi espressi dagli assaggiatori mediante una opportuna scheda di valutazione. La Commissione di Assaggio redigerà, quindi, la classifica finale in base ai punteggi riportati e proclamerà:

- **Tre vincitori** (primo, secondo e terzo classificato) **per ogni categoria di olio** (fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso).

Solo gli oli che avranno superato positivamente la valutazione organolettica, perché giudicati “extravergini” dalla Commissione, saranno sottoposti alle seguenti indagini chimiche da parte del Laboratorio Promocosenza:

- **Determinazione degli acidi grassi liberi, metodo a freddo**
- **Determinazione dell’indice dei perossidi**
- **Analisi spettrofotometrica nell’ultravioletto**
- **Determinazione degli esteri metilici degli acidi grassi**
- **Determinazione dei polifenoli totali**

Agli oli che avranno ottenuto esiti analitici conformi alla categoria merceologica “*olio extravergine di oliva*” sia per le analisi organolettiche effettuate dalla Commissione di Assaggio sia per quelle chimiche effettuate dal Laboratorio, sarà assegnato l’Attestato di Partecipazione alla **Selezione 2026** e gli stessi saranno inseriti di diritto nella **Carta degli oli 2026** destinata ai ristoratori, e nei programmi promozionali indetti dalla Camera di Commercio di Cosenza.

Al fine di operare all’interno di una *mission chiara* con riferimento anche ad una forte identità territoriale è presente nel sito dedicato al premio uno strumento di marketing territoriale **La Strada degli Oli della provincia di Cosenza** nella quale sono state ammesse le aziende vincitrici del premio “Oro dei Bruzi” nel periodo che è intercorso dalla sua prima edizione fino a oggi e nella quale confluiranno eventuali nuovi vincitori di questa edizione. Tale strumento si intende come leva motrice per la valorizzazione del territorio e l’esaltazione delle eccellenze che lo popolano, con riferimento al prodotto olivicolo. Quest’anno si intende operare perseguendo la medesima *mission*, rafforzando la Strada degli Oli della provincia di Cosenza attraverso campagne ad hoc di direct social e web marketing che proporranno le eccellenze del settore olivicolo della provincia su una scala sempre più vasta.

La novità: IL PREMIO MIGLIOR PIATTO IDENTITARIO - l’olio al centro delle tavole

L’**edizione** prevederà come accennato in premessa un momento di interscambio tra ristoratori di eccellenza e aziende olearie della provincia. Verrà previsto un momento di **Show Cooking** a cura di n°9 chef selezionati per ordine cronologico di invio della domanda e curriculum di eccellenza nel settore ai quali verrà assegnato con abbinamento casuale, ad opera della commissione appositamente predisposta, uno degli oli vincitori delle tre categorie in concorso per la realizzazione di un piatto ad hoc. Al termine dell’evento sarà premiato il miglior piatto, inteso come capacità di esaltazione delle caratteristiche dell’olio assegnato coniugato alla tradizione del nostro territorio. La giuria premiante verrà composta dal Capo panel del gruppo panel del Laboratorio, da un’azienda olearia partecipante al concorso (esclusi i vincitori) casualmente selezionate dalla commissione di cui sopra e da 2 rappresentanti del settore.

Il miglior piatto sarà indicato dalla giuria, la quale disporrà della possibilità di effettuare delle menzioni extra classifica, decretando le prime tre posizioni secondo un punteggio che sarà determinato dalla somma dei punteggi forniti da ognuno dei componenti della giuria (punteggio singolo da attribuire da 1 a 10 per un massimo di 90 punti complessivi). Il Piatto che avrà totalizzato il maggior numero di punti



si classificherà come primo, decretando il vincitore, e a seguire gli altri.

Al fine di stimolare la conoscenza in termini eccellenza della filiera produttiva olivicola della provincia verrà assegnato agli Chef dei primi tre piatti in classifica un voucher dal valore di **euro 800,00 per il primo classificato, euro 500,00 per il secondo posto ed euro 300,00 per il terzo posto da utilizzare per l'acquisto di olio extravergine d'oliva presso al massimo due delle aziende inserite nella carta degli oli 2026. In caso ex aequo verrà assegnato il premio a entrambi gli Chef sia per importo economico che per riconoscimento.**

Considerando che il valore dell'iniziativa mira a diffondere la qualità degli oli extravergini d'oliva della provincia, gli Chef/Cuochi dovranno risultare dipendenti o proprietari di una struttura ristorativa e/o alberghiera o liberi professionisti con attività certificata e riconoscibile nell'ambito della diffusione delle eccellenze culinarie, pertanto il voucher suesposto sarà assegnato a titolo di riconoscimento al fine di stimolare l'utilizzo dei prodotti acquisiti all'interno della quotidiana attività di ristorazione o diffusione.

Le aziende individuate dagli Chef verranno indicate in apposito modulo Google Form dagli Chef vincitori, e fattureranno l'importo degli oli richiesti dagli Chef direttamente a Promocosenza.

DATI FATTURAZIONE

Azienda speciale Promocosenza Via Pianette,1- 87046 Montalto Uffugo

PI 02188920785

Codice SDI per invio fattura elettronica KRRH6B9

REGIME IVA SPLIT PAYMENT

I Ristoratori/Chef che intendono partecipare al contest possono effettuare la domanda dal modulo online che segue: <https://forms.gle/ArLpcwtjANt1JzbV9>

Riconoscimenti per gli oli vincitori

- **L'accesso alla strada degli oli sarà consentito solo alle aziende premiate nelle prime 3 posizioni di ognuna delle tre categorie bandite a concorso** (fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso) le quali si andranno a unire insieme alle aziende già presenti nella *Strada degli Oli 2025*, aggiornata con i nuovi vincitori.
- Gli oli premiati nelle prime tre posizioni di ogni categoria saranno inseriti nel nuovo strumento di stampo camerale **"Paniere di Eccellenze "Consensus"** finalizzato a dare risalto alle eccellenze agroalimentari della provincia di Cosenza attraverso la pubblicizzazione dei prodotti del Paniere presso eventi istituzionali nazionali e internazionali.
- **Gli oli delle aziende premiate avranno diritto a esporre all'interno dell'Elaioteca** della Camera di Commercio di Cosenza, luogo finalizzato a esaltare ancora di più la cultura dell'olio extravergine d'oliva della provincia di Cosenza.
- Le prime tre classificate di ognuna delle categorie a concorso saranno selezionate per lo Show Cooking a cura dei Ristoratori/Chef aderenti;
- Ognuna delle aziende partecipanti al concorso, idonea alle analisi organolettiche e sensoriali effettuate e pertanto ammessa alla Carta degli Oli 2026, avrà l'opportunità di essere selezionata dagli Chef/Ristoratori vincitori dello Show Cooking se individuata da quest'ultimi come azienda presso cui spendere il Voucher di acquisto garantito dalla vincita.

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE PER LE AZIENDE

Gli interessati alla partecipazione dovranno, nel periodo dal **15.12.2025** **31.01.2026** far pervenire presso la sede di Promocosenza o la sede di Cantinella della Camera di Commercio di Cosenza.

Modalità di partecipazione:

- a) Invio della domanda attraverso apposito modulo on line raggiungibile attraverso il link che segue:
<https://forms.gle/ZZs2cxTubcA91ho3A> (**Modulo 1/Online**)
- b) Consegna del materiale richiesto nella aderente a quanto dichiarato nella domanda di partecipazione, presso l'indirizzo indicato nella **Tabella 1**.

Il mancato rispetto di uno dei requisiti di domanda sopra citati comporterà l'annullamento della domanda e la conseguente esclusione.

A esclusione di ogni imprevisto è possibile provvedere all'invio della documentazione richiesta di seguito anche tramite altre modalità presso l'indirizzo indicato nella Tabella 1:

-Stampa del modulo google, compilazione a mano e scannerizzazione del documento di partecipazione da inviare attraverso mezzo mail all'email indicata nella tabella che segue annessa la documentazione richiesta.



-Stampa del modulo google, compilazione a mano e scannerizzazione del documento di partecipazione da consegnare a mano presso l'indirizzo fisico indicato nella Tabella 1, annessa documentazione richiesta nella Tabella 2.

Tabella 1 – Indirizzo a cui inviare il materiale richiesto per la partecipazione al Concorso

INDIRIZZO PER INVIO/ COSEGNA MATERIALE (vedi TABELLA 2)	NOME CONTATTO/ RECAPITO TELEFONICO	INDIRIZZO E-MAIL PER INVIO DOCUMENTAZIONE (vedi TABELLA 2)
1) Promocosenza – Divisione Laboratorio - Via Pianette, 1 – 87046 Montalto Uffugo (CS) 2) Via Favella Della Corte, 18, 87064 Cantinella CS	Dott. Giuseppe Cuda - Tel. 0984.938784 334.2047094	giuseppe.cuda@promositalia.camcom.it

Tabella 2 – Materiale e documentazione richiesta per la partecipazione al Concorso (invio prevalentemente on line tramite modulo google per la domanda)

DOCUMENTO	DESCRIZIONE
N° 4 bottiglie di olio (consegna a mano)	Bottiglie ermeticamente chiuse ed etichettate , da 1L, oppure da 0,75L, oppure da 0,50L, afferenti ad un unico lotto omogeneo di produzione/ stoccaggio/ imbottigliamento.
Modulo 1 (On line)	• Domanda di partecipazione ed autodichiarazione, compilata esclusivamente, in formato elettronico (da inviare in formato word ed in pdf)
	• Scheda informativa relativa all'azienda produttrice, al prodotto ed alla pratica di produzione e modalità di commercializzazione, compilata, esclusivamente, in formato elettronico, completa di tutte le informazioni richieste, timbrata e firmata dal titolare dell'azienda (da inviare in formato word ed in pdf) • 3 Foto in formato elettronico idonee alla pubblicazione relative all'azienda produttrice (edificio, località geografica, titolare, prodotti aziendali, ..., etc.). • 1 Foto (fonte/retro) in formato elettronico idonee alla pubblicazione dell'etichetta apposta sulla bottiglia dell'olio in concorso. • Breve descrizione azienda compilata, esclusivamente, in formato elettronico (da inviare in formato word ed in pdf)



	• L'azienda che partecipa con un olio DOP, IGP e BIO deve inviare copia del documento della Certificazione rilasciata dall'Organismo Certificatore • Copia bonifico versamento bancario di € 100,00 più IVA (totale € 122,00 IVA inclusa) intestato ed effettuato a: Promocosenza – Laboratorio Chimico Merceologico – Montalto Uffugo (CS)- BANCA ICONTO – IBAN IT 69 S 36042 03200 000000032391 BIC/SWIFT: IFSPIT21 (causale: Concorso "L'Oro dei Bruzi" 2024)
--	---

Non saranno prese in considerazione le domande e/o i campioni di olio che perverranno oltre la data del 31.01.2026. Inoltre, non potranno partecipare al concorso le aziende che non avranno inviato o consegnato presso la sede di Promocosenza TUTTO il materiale e documentazione indicati nella Tabella, corredata della copia del bonifico per la partecipazione