

MIGNOLA D'ORO – Gargano Extra Virgin Olive Oil Award

MIGNOLA D'ORO è il concorso oleario dedicato agli oli extra vergini di oliva del Gargano ideato, organizzato e promosso dal **Comune di Vieste**. Il premio celebra l'eccellenza dell'olio extra vergine di oliva e il suo nome richiama la mignola, il fiore dell'olivo che darà origine al frutto; un fiore prezioso dunque, dalla cui lavorazione del frutto si otterrà l'oro verde. Mignola d'oro non è solo un concorso ma un riconoscimento che esalta l'olio extra vergine di oliva premiando chi, con passione e competenza, porta in bottiglia il meglio del territorio. È un sigillo di qualità, un marchio distintivo che certifica il lavoro e l'impegno dei produttori più virtuosi, custodi di un patrimonio olivicolo senza tempo.

Art.1 Finalità

Il Premio Mignola d'oro ha le seguenti finalità:

1. Mettere in evidenza e valorizzare le migliori produzioni garganiche e viestane di oli extra vergini di oliva premiandole e divulgandone la conoscenza.
2. Aprire un percorso di scambi culturali, scientifici e di conoscenza.
3. Promuovere e valorizzare gli oli extra vergini di oliva garganici per favorire la conoscenza da parte dei consumatori e rafforzarne la presenza nei mercati nazionali ed esteri.
4. Sensibilizzare tutta la filiera produttiva viestana e garganica per il miglioramento della qualità dell'olio extra vergine di oliva e per la cura dell'immagine del prodotto ai fini della presentazione dello stesso sui mercati più qualificati.
6. Coniugare l'olio extravergine di oliva con la sana alimentazione e divulgarne i vantaggi per la salute dei consumatori.
7. Legare le produzioni di qualità ad un territorio che ha una importante valenza paesaggistica oltre che un importante valore turistico
7. Contribuire alla sensibilizzazione dei produttori per incrementare le produzioni di olio extravergine di oliva di pregio.

Art.2 Organizzazione

Il **Comitato Organizzatore** è costituito dal **Comune di Vieste**, il quale potrà avvalersi della collaborazione di associazioni del settore oleario e professionisti nello svolgimento delle attività previste nella manifestazione.

Il Comune di Vieste nella persona dell'Assessore all'agricoltura è il Presidente del suddetto Comitato e del Concorso.

Il Presidente nominerà il Direttore del Premio che ha la responsabilità tecnica e di vigilanza dei lavori, e il Capo Panel che nominerà gli assaggiatori, coordinerà il gruppo panel e gestirà la seduta di assaggio e l'elaborazione dei dati. Il Direttore dovrà essere persona terza, qualificata e con esperienza nel settore olivicolo-oleario. Il Capo Panel dovrà essere uno specialista del settore



**MIGNOLA
D'ORO** / 20
26
2^ª EDIZIONE
GARGANO EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
AWARDS



Comune di Vieste



**MIGNOLA
D'ORO / 20
26**

2^a EDIZIONE

**GARGANO EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
AWARDS**



Comune di Vieste

olivicolo oleario con competenze in materia di analisi sensoriale, iscritto all'elenco di Tecnici ed esperti assaggiatori di olio di oliva con qualifica di Capo Panel. La giuria dovrà essere composta da 8 assaggiatori di oli da olive con comprovata esperienza.

Art. 3 Struttura e svolgimento del Concorso Mignola d'Oro

Il Concorso Mignola d'Oro si tiene nella città di Vieste e si svolgerà come segue:

dopo la verifica documentale, la Segreteria Organizzativa del Premio provvederà alla anonimizzazione dei campioni, assegnando loro un codice alfanumerico identificativo dell'olio partecipante al Concorso.

Il Direttore del Premio coadiuvato dal Capo Panel, garantirà il corretto espletamento delle procedure e redigerà un verbale comprendente le graduatorie finali e gli esiti dell'analisi sensoriale.

Gli oli saranno assaggiati dal Panel di assaggio: a ogni assaggiatore verrà somministrato un campione per volta all'interno di un bicchiere in vetro blu ed esprimerà la propria valutazione compilando una scheda all'uopo predisposta con un sistema a punti (da 0 a 100). I lavori del panel saranno supportati da un addetto ai campioni e alla sala di assaggio.

L'accesso alla sala campioni sarà consentita solo all'addetto ai campioni, al Capo Panel, al Direttore Tecnico e al Presidente del Concorso.

Le valutazioni espresse dai giudici andranno a comporre un'unica graduatoria.

Il giudizio del Panel di assaggio sarà definitivo ed inappellabile.

Art. 4 Fasi del Premio

- 2 marzo 2026 – Lancio dell'iniziativa attraverso comunicati stampa

- 5 marzo 2026 - Apertura delle iscrizioni

In questa fase è possibile iscriversi al Concorso Mignola d'oro ed inviare i campioni presso il comando dei Vigili Urbani del Comune di Vieste, C.so Lorenzo Fazzini 29 – 71019 Vieste (FG)

-10 aprile 2026 - Chiusura delle iscrizioni

17 – 18 e 19 aprile 2026

Vieste

Selezioni di tutti gli oli a concorso

Gli oli a concorso saranno sottoposti ad analisi sensoriale da parte di una giuria di professionisti, "Panel di assaggio", che li valuteranno. Tutti gli oli pervenuti a concorso saranno sottoposti a varie fasi di giudizio per la determinazione dei vincitori assoluti e dell'assegnazione dei premi di prima categoria denominati "Gran menzione di merito" e "Menzione di Merito".

19 Aprile 2026 ore 17.00

Vieste, proclamazione e premiazione delle aziende vincitrici



**MIGNOLA
D'ORO** / 20
26
2ª EDIZIONE
GARGANO EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
AWARDS



Comune di Vieste

Art. 5 Oli Extra vergini di Oliva ammessi al Concorso Mignola d'oro

Il Concorso è riservato agli oli Extra vergini di oliva prodotti da aziende dei comuni di Vieste, Vico del Gargano, Peschici, Rodi Garganico, Carpino, Cagnano Varano, Mattinata, Ischitella, San Giovanni Rotondo, Monte Sant'Angelo, Lesina, San Nicandro Garganico, Apricena, Manfredonia, Poggio Imperiale, Rignano Garganico, San Marco in Lamis e Isole Tremiti.

La partecipazione al Premio implica l'accettazione del presente Bando di partecipazione e Regolamento, accogliendo la valutazione insindacabile del Panel di esperti assaggiatori.

- Per essere considerati Oli Extra vergini di oliva, i parametri dichiarati devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa comunitaria.

- Possono partecipare al Concorso Mignola d'Oro gli oli extra vergini di oliva di aziende singole o associate, frantoi, oleifici sociali e cooperativi, cooperative ed organizzazioni di produttori che abbiano un imballaggio commerciale e che siano etichettati secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

- Possono partecipare al Concorso Oli Extra Vergini di oliva a marchio DOP, IGP e certificati BIO.

Art. 6 Premi

Il Concorso Mignola d'Oro prevede le seguenti categorie di premi:

A) Premi Assoluti

B) Premi Speciali

C) Menzioni di Merito

A) Premi Assoluti

I premi assoluti saranno attribuiti agli oli extra vergini di oliva che avranno ottenuto i punteggi più alti in ciascuna categoria (media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici dai componenti il panel):

– **Mignola d'Oro** (Premio riservato agli oli di aziende garganiche con punteggi assoluti più alti)

1) Mignola d'Oro – 1° Classificato

2) Mignola d'argento – 2° Classificato

3) Mignola di bronzo – 3° Classificato

– **Ogliarola Garganica** (Premio riservato agli oli monocultivar Ogliarola Garganica di aziende garganiche con punteggi assoluti più alti)

1) Mignola d'Oro Ogliarola Garganica – 1° Classificato

2) Mignola d'argento Ogliarola Garganica – 2° Classificato

3) Mignola di bronzo Ogliarola Garganica – 3° Classificato

– **Coratina** (Premio riservato agli oli monocultivar Coratina di aziende garganiche con punteggi assoluti più alti)



**MIGNOLA
D'ORO** / 20
26

2^a EDIZIONE

GARGANO EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
AWARDS



Comune di Vieste

- 1) **Mignola d'Oro Coratina** – 1° Classificato
- 2) **Mignola d'argento Coratina** – 2° Classificato
- 3) **Mignola di bronzo Coratina** – 3° Classificato

Premio Speciale Olio Biologico – *Olio biologico con punteggio assoluto più alto*

Premio Speciale Roberto Dirodi – *Olio Viestano con punteggio assoluto più alto*

Premio Speciale Under 40 – *Olio da azienda condotta da produttore di età inferiore ai 40 anni con punteggio assoluto più alto*

Premio Speciale Pandolea – *Olio da azienda femminile con punteggio assoluto più alto (imprese individuali o società intestate a una donna, come risultante dall'iscrizione al Registro delle Imprese; società di capitali o di persone nelle quali la maggioranza delle quote e/o delle cariche amministrative sia detenuta da donne; società cooperative che presentino una prevalenza femminile nella compagine sociale e/o nelle cariche di governance, oppure nelle quali la Presidente del Consiglio di Amministrazione (o figura equivalente) sia una donna)*

I trofei potranno essere ritirati direttamente nel corso della cerimonia di premiazione che si terrà a Vieste, o nei giorni immediatamente successivi, dal titolare dell'azienda vincitrice o da suo delegato.

Menzioni di Merito

A tutti gli oli che avranno ottenuto in fase di selezione un punteggio compreso tra 75.00 e 84.00 (media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici dai componenti il panel) verrà riconosciuto il premio di categoria denominato **"Menzione di Merito"**.

A tutti gli oli che avranno ottenuto in fase di selezione un punteggio pari o superiore a 85.00 (media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici dai componenti il panel) verrà riconosciuto il premio di categoria denominato **"Gran Menzione di Merito"**.

A tutte le aziende vincitrici della Menzione e Gran Menzione di Merito del Premio verrà rilasciato un attestato riportante la menzione ottenuta.

Art. 7 Iscrizioni

Le aziende che intendono partecipare al Concorso dovranno far pervenire entro il **10 aprile 2026**, alla segreteria del Concorso a mezzo **e-mail** all'indirizzo mignoladoro@gmail.com:

la scansione della domanda di partecipazione compilata secondo il fac-simile allegato, completa di timbro e firma;

La domanda di partecipazione va compilata in ogni sua parte in modo leggibile.

Le domande di partecipazione incomplete non saranno ammesse al concorso.

Tutti i partecipanti riceveranno una conferma via e-mail di avvenuta iscrizione.



**MIGNOLA
D'ORO / 20
26**

2ª EDIZIONE

**GARGANO EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
AWARDS**



Comune di Vieste

La spedizione dei campioni è a cura e spese dei partecipanti. I campioni dovranno pervenire presso la sede del comando dei Vigili Urbani di Vieste entro il **10 aprile 2026**.

I premi conseguiti dalle aziende potranno essere utilizzati a fini promozionali senza che ciò comporti alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura.

Art. 8 Modalità di partecipazione

Per ogni lotto iscritto al Concorso dovranno pervenire **n. 4 (quattro) campioni** di almeno **500 ml** cadauno per un totale di **2000 ml**. Nell'eventualità che si volesse inviare l'olio in contenitori di capacità inferiore ai **500 ml** cadauno, la quantità complessiva da far pervenire a concorso dovrà essere comunque pari a **2000 ml**. I contenitori dovranno essere validamente etichettati. Un campione di ogni lotto di olio a concorso potrà essere utilizzato dal Comune di Vieste per fini didattici/promozionali.

Eventuali deroghe dovranno essere espressamente autorizzate dal **Presidente del Concorso Mignola d'Oro**.

Le bottiglie degli oli extra vergini di oliva inviate e iscritte al Concorso dovranno essere inoltre corredate da dichiarazione che attesti di essere prodotti non in vendita, valore non commerciale, campioni.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale consegna dei campioni oltre la data stabilita, per la perdita totale o parziale degli stessi durante il trasporto, per eventuali alterazioni chimico-fisiche o organolettiche dei campioni a causa di escursioni termiche, rotture o altre anomalie verificatesi in fase di trasporto.

La spedizione dei campioni è a cura delle aziende partecipanti fino alla destinazione.

Il Comune di Vieste in nessun caso pagherà spese extra di spedizione.

Dalla ricezione dei campioni fino alla loro presentazione al panel, sarà cura degli organizzatori conservare i campioni in modo adeguato, per assicurarne l'integrità.

Tutti i campioni degli oli a concorso devono pervenire alla sede del comando dei Vigili Urbani di Vieste entro e non oltre le **ore 12.00 del 10 aprile 2026 al seguente ed unico indirizzo di spedizione valido** del Concorso:

Concorso MIGNOLA D'ORO

Comando Vigili Urbani – Comune di Vieste

C.so Lorenzo Fazzini, 29

71019 – Vieste (FG)

La partecipazione al Concorso da parte delle aziende è gratuita.

Art.9 Risultati generali

La cerimonia di premiazione, con la consegna dei Premi, avverrà a Vieste in occasione del convegno a chiusura del Concorso.



**MIGNOLA
D'ORO / 20
26**

2ª EDIZIONE

**GARGANO EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL
AWARDS**



Comune di Vieste

Durante La Settimana dell'Olio di Vieste saranno inoltre previste attività dedicate agli oli vincitori del premio.

Tutti i vincitori saranno informati via e-mail degli esiti del concorso, mentre sulle pagine Facebook e Instagram "Vieste e l'olio" saranno pubblicati i nomi delle aziende vincitrici.

Saranno divulgati esclusivamente i nominativi dalle aziende vincitrici.

L'organizzazione si riserva la facoltà di poter eventualmente cambiare date e luoghi di svolgimento delle iniziative descritte nel presente bando e integrare, modificare o annullare alcuni articoli del presente regolamento per motivi tecnici. Tutti gli addetti ai lavori e gli interessati saranno tempestivamente avvisati.