

J.C.C.

IMMEDIATA ESECUTIVITA'

La presente deliberazione viene affissa il _____ all'Albo Pretorio per rimanervi 15 giorni

27 MAG. 2004



PROVINCIA di BENEVENTO

24 MAG. 2004

Deliberazione della Giunta Provinciale di Benevento n. 309 del _____

Oggetto: COMUNE DI CASALDUNI-PREMIO "OLIVORTICE - L'ORO DEL SANNIO 2004" - 19-20-21-MARZO 2004-PATROCINIO E CONCORSO NELLE SPESE-

L'anno duemila4 il giorno VENTICQUATTRE del mese di MAGGIO
Presso la Rocca dei Rettori si è riunita la Giunta Provinciale con l'intervento dei Signori :

- | | | |
|-------------------------------|------------------|----------------|
| 1. On.le Carmine NARDONE | - Presidente | _____ |
| 2. Rag. Giovanni MASTROCINQUE | -Vice Presidente | _____ |
| 3. Rag. Alfonso CIERVO | - Assessore | _____ |
| 4. Ing. Pompilio FORGIONE | - Assessore | _____ |
| 5. Dott. Pasquale GRIMALDI | - Assessore | <u>ASSENTE</u> |
| 6. Dott. Giorgio Carlo NISTA | - Assessore | _____ |
| 7. Dott. Carlo PETRIELLA | - Assessore | _____ |
| 8. Dott. Rosario SPATAFORA | -Assessore | <u>ASSENTE</u> |
| 9. Geom. Carmine VALENTINO | - Assessore | _____ |

Con la partecipazione del Segretario Generale Dott. Gianclaudio IANNELLA _____

L'ASSESSORE PROPONENTE 

LA GIUNTA

Preso visione della proposta del Settore Agricoltura-Alimentazione - Territorio Rurale e Forestale istruita da Rillo Virgilia, di seguito trascritta:

VISTA la nota Prot. 4075 del 2.3.2004, con la quale l'assessore comunale di Casalduni ha fatto richiesta a questo Ente sia del patrocinio che della sponsorizzazione della manifestazione "ORO DEL SANNIO", inviando anche il programma dei lavori previsti, che allegato alla presente ne fa parte integrante e sostanziale;

-Che la manifestazione di cui trattasi riveste carattere di particolare importanza per la nostra Provincia la cui economia e basata sull'agricoltura e prioritariamente sui prodotti agricoli ivi compreso l'olio di oliva;

Pertanto si propone di concedere sia il Patrocinio richiesto sia la erogazione di un concorso nelle spese che il comitato sostiene;

Esprime parere favorevole circa la regolarità tecnica della proposta,

Li _____

Il Dirigente del Settore Agricoltura-
Alimentazione
Territorio Rurale e Forestale
(Arch. Elisabetta Cuoco)

Esprime parere favorevole circa la regolarità contabile della proposta.

Li _____

Il Dirigente del Settore
FINANZE E CONTROLLO ECONOMICO
(Dr. Sergio Muollo)

LA GIUNTA

Su relazione dell'Assessore

CERVO

A voti unanimi

DELIBERA

La narrativa è parte integrante e sostanziale del presente dispositivo :

Prendere atto ed approvare la relazione del settore Agricoltura-Alimentazione-Territorio Rurale e Forestale;

Di concedere al comune di Casalduni sia il patrocinio richiesto per la manifestazione "ORO DEL SANNIO" che un concorso nelle spese pari a € 1.000,00=;

Demandare al Dirigente del Settore Agricoltura-Alimentazione-Territorio rurale e forestale, gli atti consequenziali per la materiale erogazione della somma suddetta ivi compreso l'impegno di spesa che andrà a gravare sul Cap. 10411/2 che allo stato non presenta liquidità in quanto facente capo a fondi che dovranno essere erogati dalla Regione Campania ai sensi della L.R. 11/96

Dare alla presente immediata esecutività.

Visto letto confermato e sottoscritto
IL SEGRETARIO GENERALE
(Dr. Gianclaudio IANNELLA)

IL PRESIDENTE
(On. Carmine NARDONE)

N. 335 **Registro Pubblicazione**

Si certifica che la presente deliberazione è stata affissa all'Albo in data odierna, per rimanervi per 15 giorni consecutivi a norma dell'art. 124 del T.U. - D.Lgs.vo 18.8.2000,n.267.

BENEVENTO 27 MAG. 2004

IL MESSO

IL SEGRETARIO GENERALE
IL VICE SEGRETARIO GENERALE
(Dott. Sergio BOLLO)

La suestesa deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio in data 27 MAG. 2004 e contestualmente comunicata ai Capigruppo ai sensi dell'art.125 del T.U. - D. lgs.vo 18.8.2000,n.267.

SI ATTESTA, che la presente deliberazione è divenuta esecutiva a norma dell'art. 124 del T.U.- D.Lgs.vo 18.8.2000, n.267 e avverso la stessa non sono stati sollevati rilievi nei termini di legge..

li 14 GIU 2004

IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO

[Signature]

IL SEGRETARIO GENERALE
IL SEGRETARIO GENERALE
(F.to Dott. Gianclaudio IANNELLA)

Si certifica che la presente deliberazione è divenuta esecutiva ai sensi del T.U.-D.Lgs.vo 18.8.2000,n.267 il giorno 14 GIU. 2004

- Dichiarata immediatamente eseguibile(art.134, comma 4, D. Lgs.vo 18.8.2000,n.267)
- Decorsi 10 giorni dalla sua pubblicazione (art.134, comma 3 ,D.Lgs.vo 18.8.2000,n.267)
- E' stata revocata con atto N° _____ del _____

Benevento li, 14 GIU. 2004

IL SEGRETARIO GENERALE
IL SEGRETARIO GENERALE
(Dott. Gianclaudio IANNELLA)

Copia per

SETTORE <u>AGRI-FORESTE</u>	il	} <u>3623</u> <u>16-04</u>	prot. n. <u>Es. 4001</u> <u>16.6.04</u>
SETTORE <u>FINANZA E C.E.</u>	il		prot. n. _____
SETTORE _____	il		prot. n. _____
x Revisori dei Conti	il		prot. n. _____
x Nucleo di Valutazione	il	prot. n. _____	
CONFERENZA CAPIGRUPPO			

Vid. g. CIERVO

PROVINCIA DI BENEVENTO
27 FEB 2004

prot. JFS del 22/03/04
Provincia di Benevento
AOO: Prot. Generale
Registro Protocollo Entrata
Nr. Prot. 0004075 Data 02/03/2004
Oggetto VII^ EDIZIONE ORO DEL SANNIO
Dest. n.d.

OGGETTO: VII Edizione "Oro del Sannio"

Illustre Presidente, Illustre Assessore all' Agricoltura,
nell'ambito dello svolgimento della VII° Edizione della **Manifestazione "Oro del Sannio"** che si svolgerà nei giorni **19, 20 e 21 Marzo 2004** e che si articolerà nel seguente modo:

19 Marzo

Riunione della Giuria del II° Concorso Olivortice per l'individuazione dei vincitori nelle categorie fruttato medio e fruttato intenso;

20 Marzo

ore 10.00

V° Edizione Baby Panel Test

*Per olive con
visite di controllo
Cacchiatto di
€ 1000,00
a 15/03/04*

"Questa Amministrazione ha sottoscritto una convezione con l'Università Federico II di Napoli, Dipartimento Scienze dell'Alimentazione Facoltà Agraria di Portici rappresentata dal Prof. Raffaele Sacchi e tra le iniziative ha individuato la possibilità di insegnare il metodo dell'assaggio agli scolari di Casalduni.

Gli alunni diretti dalla Prof.ssa Della Medaglia dovranno selezionare il migliore olio prodotto dagli agricoltori di Casalduni."

Ore 18.30

Convegno sulle problematiche inerenti la commercializzazione dell'olio in virtù delle nuove disposizioni legislative.

"Parteciperanno al convegno i rappresentanti delle categorie degli agricoltori ed esperti del settore."

21 Marzo

ore 10.00

Convegno sull'educazione alimentare

"Incontro tra il nutrizionista Dott. De Paula e esperti di cucina della Scuola Alberghiera "Le Streghe" di Benevento."

Alle ore 12.00 Premiazione dei vincitori del II° Concorso Olivortice.

Si invia copia del regolamento del concorso stilato in collaborazione con la Camera di Commercio e le convenzioni sottoscritte con l'Università, l'Istituto Comprensivo di Casalduni, e l'Istituto Alberghiero "Le Streghe" di Benevento.

**Data l'importanza della Manifestazione e viste le spese che tale Manifestazione comporterebbe chiediamo il Patrocinio e la Sponsorizzazione da parte dell'Amministrazione Provinciale.
Distinti saluti.**

Casalduni 18 Febbraio 2004

L'ASSESSORE COMUNALE
Dott. Raimondo Mazzarelli

PROTOCOLLO D'INTESA
TRA
COMUNE DI CASALDUNI
E
SCUOLA MATERNA ELEMENTARE E MEDIA
SEZIONE STACCATA DI CASALDUNI
"G. MAMELI"

VISTO l'art. 27 della legge 142/99;

VISTO il D.P.R. del 08/03/1999, n° 275 " Regolamento recante norme in materia di Autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTO il Piano dell'Offerta Formativa di questo Istituto per l'A.S. 2001/2002;

VISTO l'art. 21 del D.L. n° 59/97 sull'autonomia scolastica;

VISTA la circolare ministeriale n° 149/96 "La scuola italiana per l'educazione ambientale";

VISTO l'accordo quadro tra il Ministero per i beni e le attività culturali e MPI del marzo 1998 in materia di educazione al patrimonio culturale con la relativa circolare ministeriale 312/98 per la costituzione di un Centro per i servizi educativi del museo e del territorio.

VISTA la Raccomandazione n° 5 (1998) del Comitato dei Ministri degli Stati membri del Consiglio d'Europa relativa alla pedagogia del patrimonio che sollecita azioni puntuali da parte della scuola europea per " le patrimoine culturel, toute trace matérielle de l'ouvre humaine e toute trace combinée de l'Homme e de la nature".

Il presente accordo particolare è stato stipulato in conformità dell'art. 27 della legge 142/99.

P R E M E S S O

Le parti sottoscritte hanno convenuto quanto segue:

- Che il P.O.F. dell'Istituto Comprensivo di Pontelandolfo prevede tra l'altro l'attivazione di un laboratorio del territorio, al fine di creare interesse e partecipazione attorno al patrimonio culturale e naturale del territorio, che si configura sempre più come elemento di forte valenza civica per il senso di appartenenza ad una comune tradizione culturale.
- Che l'ambiente è visto come serbatoio di quella "cultura di ricambio" di cui la scuola ha urgente bisogno per adeguare i propri curricoli formativi e come diario di memorie, con cui ciascuno possa esprimere e documentare la propria partecipazione ai temi e ai problemi del proprio territorio.
- Che i beni culturali e naturali si mostrano sussidi didattici privilegiati per l'esperienza scolastica.
- Che il Consiglio Comunale ha provveduto a stipulare apposita convenzione con il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" che ha specifiche competenze sulla tecnologia olearia, sul controllo della qualità e sull'analisi chimica ed organolettica dell'olio d'oliva.
- Tutto per dare un substrato di professionalità e di grande valenza scientifica all'iniziativa.

CONSIDERATO

Che l'attenzione al territorio da parte della Istituzione Scolastica e dell'Amministrazione Comunale risponde all'esigenza di:

- orientamento e auto - orientamento;
- formare cittadini responsabili;
- integrare gli alunni della scuola di base con la comunità locale nel rispetto delle esigenze della società moderna che si proietta in confini territoriali sempre più vasti;
- assicurare la continuità intergenerazionale;
- prevenire il disagio giovanile;
- diffondere una maggiore conoscenza delle produzioni agro - alimentari tipiche;

SI CONCORDA

Tra il Comune di Casalduni;

Il Dirigente scuola materna elementare e media - Sezione staccata di Casalduni;

Di attivare un rapporto di collaborazione permanente tra il Comune, e la Sezione staccata di Casalduni, con programmi annuali che saranno definiti all'inizio di ogni anno scolastico, stabilendo: iniziative da realizzare, modalità e tempi di attuazione, impegno di ciascuna istituzione partecipante.

La Sezione staccata di Casalduni si impegna:

- a programmare e realizzare moduli didattici e attività riferite all'ambiente e al territorio con particolare attenzione alla coltura dell'olivo e alla produzione dell'olio come da progetto allegato.
- a coinvolgere gli studenti con i rispettivi docenti con ricerche didattiche finalizzate alla realizzazione dei programmi annuali concordati tra le parti;
- a far conoscere ricerche che la scuola svolge sul territorio, a sviluppare lo spirito dell'esplorazione, della ricerca e della sperimentazione degli alunni coinvolti;
- A mettere a disposizione i locali scolastici in orario extrascolastico per manifestazioni o seminari.

Il Comune di Casalduni si impegna:

- ◆ A partecipare alla ricerca e a contribuire per assicurare i mezzi necessari alla realizzazione dei programmi (scuolabus per trasporto alunni, locali per conferenze, ecc.).
- ◆ A promuovere l'attività di ricerca - sperimentazione con le relative manifestazioni e a coordinarle.
- ◆ A coinvolgere il D.S.A. così come da convenzione stipulata tra il Consiglio Comunale e il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università di Napoli Federico II° tendente ad assicurare idoneo supporto scientifico alle istituzioni culturali per la realizzazione dei programmi.
- ◆ A formare un gruppo di assaggiatori di olio di oliva composto da ragazzi selezionati tra gli scolari della scuola materna elementare e media della Sezione

staccata di Casalduni, mettendo a disposizione il laboratorio di analisi sensoriale per le sedute di addestramento;

- ◆ Partecipazione agli eventi divulgativi (convegni, concorsi, ecc.)

Obbligo delle parti:

Con il presente atto le Parti hanno inteso assumere reciprocamente soltanto gli impegni qui espressamente previsti e null'altro potranno esse pretendere l'una dall'altra, ne a titolo di risarcimento e ne ad altro titolo, se non per eventuali danni riconducibili a comportamento gravemente colposo o doloso.

Qualsiasi modifica alla presente intesa dovrà essere concordata tra le parti ed avverrà mediante atto aggiuntivo che entrerà in vigore tra le medesime solo dopo la relativa sottoscrizione.

Le parti sono tenute a non comunicare a qualsiasi soggetto giuridico fatti, informazioni, cognizioni, documenti e oggetti di cui fossero venuti a conoscenza o che gli fossero stati comunicati in virtù del presente Protocollo, o comunque a non utilizzarli per scopi diversi di cui al presente atto.

Responsabilità:

Per quanto non espressamente previsti, le Parti assumono, ciascuna per quanto di propria competenza, tutti gli obblighi e le responsabilità previste dal Progetto di cui alle premesse.

Le parti convengono di indicare come responsabile scientifico del Dipartimento il **Prof. Raffaele Sacchi**, professore associato di Industrie agrarie (tecnologia degli oli, grassi e derivati), in servizio presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università di Napoli Federico II° così come stabilito all'art.***** della convenzione.

L'accordo ha la validità di cinque anni dalla data di sottoscrizione e può essere, d'intesa tra le parti, rinnovato alla scadenza.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente Protocollo, la legittimazione processuale attiva e passiva è attribuita al Direttore pro-tempore della struttura e viene stabilito, ai sensi e per gli effetti dell'art. 29, comma 2 del C.P.C., la competenza esclusiva del foro di Benevento.

Il presente accordo viene approvato e sottoscritto dalle parti.

Casalduni, li

Il Comune di Casalduni



Il Dirigente Scolastico
Sezione staccata di Casalduni

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341, C.C., si approva specificatamente l'art.7 relativo al Foro competente. I contraenti approvano l'individuazione del Foro di Benevento per qualsiasi controversia che dovesse insorgere.

Il Comune di Casalduni



Il Dirigente Scolastico
Sezione staccata di Casalduni

PREMIO "OLIVORTICE - L'ORO DEL SANNIO 2004"
19/20/21 marzo 2004 CASALDUNI (BN)

REGOLAMENTO

Art.1

Il Comune di Casalduni e la Camera di Commercio di Benevento in collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, la Provincia di Benevento, l'ERSAC, le organizzazioni professionali agricole, le associazioni dei produttori, le organizzazioni degli assaggiatori, l'Associazione nazionale Città dell'Olio, Slow food indicano il concorso per l'assegnazione del "Premio Olivortice - L'Oro del Sannio" che si terrà a Casalduni il 19-20-21 marzo 2004.

Art. 2

Il concorso "Premio Olivortice - L'Oro del Sannio" si propone:

- di valorizzare l'olio extravergine di oliva fruttato medio e fruttato intenso ricavato da olive raccolte e molite nei territori della provincia di Benevento e dell'appennino campano;
- stimolare gli olivicoltori e i frantoiani al miglioramento della qualità del prodotto, anche attraverso la cura della conservazione, del confezionamento e dell'immagine promozionale.

Art. 3

Il concorso è riservato agli oli extravergine di oliva ottenuti con cultivar: ortice, ortice gentile, ravece e loro sinonimi (*coglioni di gallo, iessana, olivastro, olivo a pizzo di passero, olivona, olivone, provenzale o provenzana, curatone, ravaiola*) per non meno del 60%, prodotti nelle zone di cui al precedente art. 2 che rispondano alle caratteristiche organolettiche: fruttato medio e fruttato; ed ai seguenti parametri chimico - fisici:

- acidità non superiore a 0,50;
- numero di perossidi non superiore a 12 Meq/Kg.

Il concorso si articola in due distinte categorie:

- fruttato medio;
- fruttato intenso.

Art. 4

Possono partecipare al concorso:

- olivicoltori produttori di olio di cui agli art. 2 e 3, imbottigliato in laboratorio proprio o presso oleifici e frantoi per conto terzi e confezionato ed etichettato a norma di legge per l'immissione al consumo;
- oleifici e frantoi produttori di olio di cui all'art.3 confezionato ed etichettato a norma di legge per l'immissione al consumo.

Il partecipante deve aver prodotto per l'anno di riferimento almeno 500Kg di olio delle tipologie di cui all'art. 3.

Art. 5

I soggetti individuati all'art. 4 del seguente regolamento che intendono partecipare al concorso dovranno far pervenire, a propria cura e spese, la domanda di partecipazione e n. 4 campioni in contenitori di vetro di capacità non inferiore a 500 ML, ciascuno etichettato a norma di legge, **entro e non oltre le ore 12.00 del 28 febbraio 2004** presso il **Comune di Casalduni - settore agricoltura- concorso olivortice oro del sannio 2004 – Piazza Municipio- 82030 Casalduni (BN)**.

Ciascun concorrente dovrà obbligatoriamente accompagnare i campioni di olio presentati al concorso con certificato di analisi chimico – fisiche relativo al lotto che partecipa al concorso, rilasciato da laboratorio autorizzato, che indichi i seguenti parametri: acidità libera; numero perossidi.

Tutta la documentazione sopra indicata deve pervenire in un unico plico sigillato.

Art. 6

I campioni di olio ammessi al concorso saranno sottoposti a un esame organolettico (Panel test), la valutazione sarà effettuata mediante scheda predisposta dal capo panel.

La commissione si riserva di verificare la corrispondenza dei parametri chimico fisici riportati sui certificati di analisi presentati.

L'analisi chimico- fisico sarà effettuata successivamente all'esito positivo dell'esame organolettico.

I campioni di olio sottoposti agli esami suddetti saranno muniti solamente da un numero distintivo, onde assicurarne l'anonimato. Il Segretario Generale del Comune di Casalduni prenderà in consegna i campioni e procederà alla loro anonimizzazione.

Art. 7

La giuria del concorso è costituita da:

- n. 1 esperto designato dal Comune di Casalduni con funzioni di Presidente;
- n. 1 esperto designato dalla Camera di Commercio IAA di Benevento;
- n. 1 esperto designato dal Comitato promotore Olio DOP "Colline Beneventane";
- n. 1 tecnico designato dallo Stapa Cepica con funzioni di segretario;
- n. 2 assaggiatori designati dalle organizzazioni regionali degli assaggiatori;
- n. 1 esperto designato da Slow Food.

La giuria svolge le seguenti funzioni:

- nomina il capo panel ed il gruppo di assaggiatori scegliendoli tra coloro che sono abilitati a svolgere tale funzione e residenti in Campania;
- formula la graduatoria finale degli oli in concorso tenuto conto del punteggio attribuito con il panel test e dei parametri chimico fisici riportati sui certificati di analisi.

Nessun giurato potrà partecipare con propri oli al concorso.

Il giudizio della giuria è definitivo ed inappellabile.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al concorso non sarà reso noto il punteggio assegnato ai campioni delle aziende partecipanti.

Art. 8

Verranno premiati a Casalduni il 21 marzo 2004 gli oli che avranno conseguito il primo, il secondo ed il terzo posto nelle rispettive categorie.

I premi saranno così assegnati:

- targa in oro al 1° classificato categoria fruttato medio
- targa in oro al 1° classificato categoria fruttato intenso;
- targa in argento al 2° classificato categoria fruttato medio;
- targa in argento al 2° classificato categoria fruttato intenso;
- targa in bronzo al 3° classificato categoria fruttato medio;
- targa in bronzo al 3° classificato categoria fruttato intenso;

A tutte le aziende partecipanti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

La proclamazione dei vincitori avverrà mediante atto del Segretario Generale del comune di Casalduni registrato.

Art. 9

La partecipazione al concorso e l'utilizzazione dei riconoscimenti ottenuti sono assolutamente gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.

**PROTOCOLLO D'INTESA
TRA
COMUNE DI CASALDUNI
E
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO "LE STREGHE"
DI BENEVENTO**

VISTO l'art. 27 della legge 142/99;

VISTO il D.P.R. del 08/03/1999, n° 275 " Regolamento recante norme in materia di Autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTO il Piano dell'Offerta Formativa dell' Istituto per l'anno scolastico 2003/2004;

VISTO l'art. 21 del D.L. n° 59/97 sull'autonomia scolastica;

VISTA la circolare ministeriale n° 149/96 "La scuola italiana per l'educazione ambientale";

VISTO l'accordo quadro tra il Ministero per i beni e le attività culturali e MPI del marzo 1998 in materia di educazione al patrimonio culturale con la relativa circolare ministeriale 312/98 per la costituzione di un Centro per i servizi educativi del museo e del territorio.

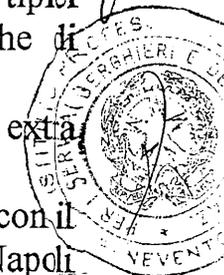
VISTA la Raccomandazione n° 5 (1998) del Comitato dei Ministri degli Stati membri del Consiglio d'Europa relativa alla pedagogia del patrimonio che sollecita azioni puntuali da parte della scuola europea per " le patrimoine culturel, toute trace matérielle de l'ouvre humaine e toute trace combinée de l'Homme e de la nature".

P R E M E S S O

- Che tra gli obiettivi didattici dell'Istituto è prevalente la conoscenza e la cultura del territorio per la valorizzazione del ricco patrimonio ambientale e agro-alimentare del Sannio.
- Che i programmi didattici dell'Istituto includono la conoscenza dei prodotti tipici del Sannio che vengono normalmente utilizzati nelle esercitazioni pratiche di cucina e di sala.
- Che l'Istituto "Le Streghe" riconosce l'elevatissima qualità del tipico olio extra vergine di oliva di qualità "Ortice" del Comune di Casalduni.
- Che il Consiglio Comunale ha provveduto a stipulare apposita convenzione con il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" che ha specifiche competenze sulla tecnologia olearia, sul controllo della qualità e sull'analisi chimica ed organolettica dell'olio d'oliva.

S I C O N V I E N E

Tra il Comune di Casalduni e l'IPSAR "Le Streghe" di Benevento di attivare un rapporto di collaborazione con iniziative che saranno definite all'inizio di ogni anno scolastico.



L'Istituto si impegna:

- a programmare e realizzare moduli didattici e attività riferite all'ambiente e al territorio con particolare attenzione alla coltura dell'olio e alla produzione dell'olio;
- a coinvolgere gli studenti con i rispettivi docenti con ricerche didattiche finalizzate alla realizzazione dei programmi annuali concordati tra le parti;
- ad utilizzare per le attività didattiche dell'Istituto esclusivamente olio extravergine di oliva di qualità Ortice prodotto nel Comune di Casalduni;
- a promuovere tale prodotto nelle manifestazioni organizzate da parte dell'Istituto, nonché nelle pubblicazioni ed in ogni altra attività istituzionale nell'ambito di mostre, fiere, incontri ecc.;
- a mettere a disposizione i locali scolastici in orario extrascolastico per manifestazioni e seminari.

Il Comune di Casalduni si impegna:

- A fornire all'inizio di ogni anno scolastico, a cominciare dal 2003/2004, entro il 30 settembre, un quantitativo di olio extravergine di oliva di qualità ortice, prodotto nel Comune di Casalduni, di q.li 4 (quattro), al fine di garantire l'esclusivo uso nelle attività didattiche dell'Istituto;
- A partecipare alla ricerca e a contribuire per assicurare i mezzi necessari alla realizzazione dei programmi;
- A promuovere l'attività di ricerca – sperimentazione con le relative manifestazioni e a coordinarle;
- A contribuire a formare un gruppo di assaggiatori di olio di oliva composto da ragazzi selezionati tra gli allievi dell'Istituto;
- A partecipare agli eventi divulgativi (convegni, concorsi, ecc.)

Obbligo delle parti:

Con il presente atto le Parti hanno inteso assumere reciprocamente soltanto gli impegni qui espressamente previsti e null'altro potranno esse pretendere l'una dall'altra, né a titolo di risarcimento e né ad altro titolo, se non per eventuali danni riconducibili a comportamento gravemente colposo o doloso.

Qualsiasi modifica alla presente intesa dovrà essere concordata tra le parti ed avverrà mediante atto aggiuntivo che entrerà in vigore tra le medesime solo dopo la relativa sottoscrizione.

Le parti sono tenute a non comunicare a qualsiasi soggetto giuridico fatti, informazioni, cognizioni, documenti e oggetti di cui fossero venuti a conoscenza o



che fossero stati comunicati in virtù del presente Protocollo, o comunque a non utilizzarli per scopi diversi di cui al presente atto.

Responsabilità:

Per quanto non espressamente previsti, le Parti assumono, ciascuna per quanto di propria competenza, tutti gli obblighi e le responsabilità previste dal Progetto di cui alle premesse.

L'accordo ha la validità di cinque anni dalla data di sottoscrizione e può essere, d'intesa tra le parti, rinnovato alla scadenza.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente Protocollo, la legittimazione processuale attiva e passiva è attribuita al Preside pro-tempore della struttura e viene stabilito, ai sensi e per gli effetti dell'art. 29, comma 2 del C.P.C., la competenza esclusiva del foro di Benevento.

Il presente accordo viene approvato e sottoscritto dalle parti.

Casalduni, li 23/09/2003



Per il Comune di Casalduni
Il Sindaco



Per l'IPSAR "Le Streghe"
Il Dirigente Scolastico

Ai sensi e per gli effetti dell'art.1341, C.C., si approva specificatamente l'art.7 relativo al Foro competente. I contraenti approvano l'individuazione del Foro di Benevento per qualsiasi controversia che dovesse insorgere.

Per il Comune di Casalduni
Il Sindaco



Per l'IPSAR "Le Streghe"
Il Dirigente Scolastico

Convenzione

tra

Comune di Casalduni

e

**il Dipartimento di Scienza degli Alimenti
dell'Università degli Studi di Napoli Federico II**

Portici, ottobre 2001

Convenzione

tra

il Comune di Casalduni

e

**il Dipartimento di Scienza degli Alimenti
dell'Università degli Studi di Napoli Federico II**

Premesso che:

- Il Comune di Casalduni con atto deliberativo di C.C. n.43 in data 28/12/1996, ha aderito all'associazione Nazionale Città dell'Olio;
- dal 1996 annualmente questo Ente organizza la manifestazione "Oro del Sannio" avente il fine di valorizzare l'olio nel suo territorio di origine nonché per costruire una occasione di promozione per lo sviluppo economico e turistico del Comune;
- l'Amm.ne Comunale ha già organizzato in collaborazione con il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università di Napoli "Federico II" corsi di assaggio dell'olio con alunni della Scuola Elementare e Media di Casalduni formando un "baby-panel" con l'obiettivo di trasmettere la cultura dell'olio di oliva alle scuole ed ai produttori;
- il Dipartimento di Scienza degli Alimenti è dotato di una sala per l'analisi sensoriale;
- presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti esistono specifiche competenze sull'analisi sensoriale degli oli di oliva;

tra

il Comune di Casalduni, rappresentato dall'Assessore Dr. Raimondo Mazzarelli, domiciliato per la carica presso la sede del Comune di Casalduni, Piazza Municipio, Casalduni (BN), (Partita IVA 00119310621)

e

il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, rappresentato dal Direttore pro-tempore Prof. Salvatore Spagna Musso, a tanto autorizzato con Decreto Rettoriale n. 3981 del 28 novembre 2000, domiciliato per la carica presso la sede del Dipartimento stesso in Via Università n 100, Portici (Napoli), (Partita IVA 00876220663),

si conviene e stipula quanto segue:

Art. 1

Il Comune di Casalduni, in seguito denominato "Comune", affida al Dipartimento di Scienza degli Alimenti, in seguito denominato "Dipartimento", un incarico di consulenza consistente in;

- a) fornire il supporto tecnico-scientifico e partecipare agli eventi divulgativi (convegni, seminari, concorsi, ecc.) organizzati dal Comune di Casalduni riguardanti la promozione dell'olio di oliva;
- b) formare di un gruppo di assaggiatori di olio di oliva composto da un massimo di 12 (dodici) ragazzi selezionati tra gli alunni della Scuola Elementare e Media di Casalduni;
- c) ospitare il suddetto gruppo di assaggiatori presso il laboratorio di analisi sensoriale per le sedute di introduzione alla tecnica dell'assaggio degli oli di oliva e di addestramento.

Art. 2

Il Dipartimento accetta l'incarico di cui al presente Art. 1 e si impegna a realizzare la collaborazione nei modi e nei tempi definiti dalla presente convenzione.

In particolare, si impegna a fornire il supporto scientifico richiesto ed a partecipare agli incontri divulgativi o seminari da tenere presso il Comune di Casalduni (fino ad un massimo di due incontri o convegni annuali) ed a mettere a disposizione il Laboratorio di Analisi Sensoriale nelle date concordate (fino ad un massimo di 4 sedute annuali da tenersi a cadenza settimanale) per le attività di cui ai punti b) e c) dell'Art. 1. Il Comune si impegna altresì a promuovere e a coordinare gli eventi divulgativi, a mettere a disposizione i mezzi necessari per il trasporto degli alunni dalla sede scolastica all'Edificio H del Dipartimento (Parco Gussone, Portici) ed a reperire i locali idonei per le manifestazioni e per gli assaggi di olio da svolgersi presso il Comune di Casalduni;

Art. 3

La convenzione decorre dal giorno della firma della stessa. L'accordo ha la validità di 5 (cinque) anni dalla data di sottoscrizione e, d'intesa tra le parti, potrà essere rinnovato alla scadenza.

Art. 4

Le parti convengono di indicare come responsabile scientifico il **Prof. Raffaele Sacchi**, associato di Industrie Agrarie (Tecnologia degli Oli, Grassi e Derivati), presso il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università di Napoli Federico II.

Art. 5

Il corrispettivo annuale è fissato a € 3.098,74 (€ 6.000.000) ~~oltre I.V.A.~~ e sarà corrisposto in unica soluzione dal Comune, su presentazione di regolare fattura da parte del Dipartimento, entro e non oltre 30 giorni dal termine di ciascuna annualità calcolata a partire dalla data di stipula della convenzione.

Art. 6

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della presente convenzione, la legittimazione processuale attiva e passiva è attribuita al Direttore pro-tempore della struttura.

Art. 7

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza della presente Convenzione viene stabilito, ai sensi e per gli effetti dell'art. 29, comma 2 del C.P.C., la competenza esclusiva del Foro di Napoli.

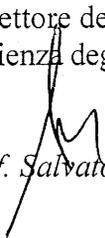
Art. 8

La presente convenzione viene redatta in duplice copia. Essa è soggetta ad I.V.A. e le spese per l'eventuale registrazione e bollo sono a carico dell'Ente.

Letto, approvato e sottoscritto.
Napoli, 18 ottobre 2001.

Il Direttore del Dipartimento di
Scienze degli Alimenti

(Prof. Salvatore Spagna Musso)



L'Assessore
del Comune di Casalduni



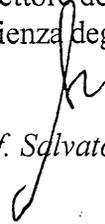
(Dr. Raimondo Mazzarelli)



Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 del C.C., si approva specificatamente l'art. 7 relativo al foro competente. I contraenti approvano l'individuazione del Foro di Napoli per qualsiasi controversia che dovesse insorgere.

Il Direttore del Dipartimento di
Scienze degli Alimenti

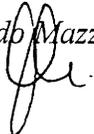
(Prof. Salvatore Spagna Musso)



L'Assessore
del Comune di Casalduni



(Dr. Raimondo Mazzarelli)



Convenzione di consulenza tra il Comune di Casalduni e Dipartimento di Scienze degli Alimenti