

Presentato a Roma il Concorso Ercole Olivario dedicato ai migliori Oli Extravergine d'Italia

by - giovedì, Marzo 21, 2019

<http://www.vinotype.it/presentato-a-roma-il-concorso-ercole-olivario-dedicato-ai-migliori-oli-extravergine-ditalia/>

*PRESENTATO A ROMA IL CONCORSO DEDICATO AI MIGLIORI OLI EXTRAVERGINE D'ITALIA.

LA PREMIAZIONE SABATO 30 MARZO A PERUGIA

ERCOLE OLIVARIO: 185 ETICHETTE DA 17 REGIONI SI CONTENDERANNO I PRESTIGIOSI PREMI DELL'EDIZIONE N. 27

PRODOTTI DI QUALITÀ SFIDANO LA CRISI E NONOSTANTE IL CALO DELLA PRODUZIONE SCOMMETTONO SUL CONCORSO PER COGLIERE LE OPPORTUNITÀ DELLA RIPRESA

Sono 185 gli oli che quest'anno partecipano all'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie territoriali che anche per la sua **XXVII edizione** si conferma un appuntamento irrinunciabile per il mondo produttivo. Nonostante il pesante calo di produzione registrato nel 2018, infatti, l'Italia dell'olio ha scelto di puntare sulla valorizzazione della qualità come rimedio anti-crisi e si prepara a sbarcare a Perugia per contendersi i prestigiosi riconoscimenti previsti dalla competizione, organizzata dall'**Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura**, in collaborazione con la **Camera di Commercio di Perugia** e il sostegno del **Sistema Camerale Nazionale**, delle **associazioni dei produttori olivicoli**, degli **enti** e delle **istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano**.

A fare il punto oggi, nel corso della presentazione presso la sede di Unioncamere a Roma, il presidente della Camera di Commercio di Perugia, **Giorgio Mencaroni**, insieme al presidente di Unaprol - Consorzio Olivicolo Italiano, **David Granieri**, al vice presidente di Italia Olivicola, **Luigi Canino**, e al vice presidente vicario di Unioncamere, **Andrea Prete**.

“Ventisette edizioni – ha detto il presidente della Camera di Commercio di Perugia, Giorgio Mencaroni – sono un grande traguardo per chi, come noi, ha creduto da sempre nelle potenzialità di questo concorso, oggi diventato punto di riferimento nel panorama nazionale delle competizioni di settore. Basti pensare che dal 1993, anno della prima edizione, ad oggi sono più di 8.800 le etichette che si sono iscritte, per un totale di oltre 280 vincitori. Ciò a dimostrazione che l'Ercole Olivario è una vetrina importantissima, una tappa irrinunciabile perché in grado di contribuire fortemente alla valorizzazione di questo straordinario prodotto e dei suoi attori protagonisti, ponendo l'accento sulle migliori produzioni dello Stivale”.

Da Nord a Sud, passando per le Isole, sono **17 in tutto le regioni** presenti all'appello quest'anno con le loro migliori etichette, che dopo le consuete selezioni locali verranno giudicate da una panel nazionale -

guidato da Gianfranco De Felici e composta da 16 degustatori professionisti - in vista della **cerimonia di premiazione di sabato 30 marzo a Perugia** (Centro Congressi della Camera di Commercio di Perugia – Via Pellas, 81). A guidare il dream team degli aspiranti vincitori sono Umbria, Lazio e Toscana, rispettivamente con 33, 28 e 21 oli in gara. Seguono Sicilia (20), Sardegna (14), Puglia (13), Abruzzo (13), Calabria (9), Liguria (7), Lombardia (7), Campania (6), Veneto (4), Trentino (3), Basilicata (2), Marche (2), Molise (2) ed Emilia Romagna (1).

I riconoscimenti saranno assegnati ai primi due oli top di ognuna delle **due categorie previste dal concorso (oli extravergine e extravergine DOP E IGP)** nelle singole tipologie “fruttato leggero”, “fruttato medio” e “fruttato intenso”. E come da tradizione, accanto alla qualità, l’Ercole Olivario guarda all’intero universo oleario, assegnando ulteriori premi speciali a quei prodotti e a quelle personalità che si sono particolarmente distinti. Cinque, in particolare, gli special award inseriti quest’anno: si va dalla **Menzione Speciale Olio Extravergine Biologico** (al prodotto, certificato a norma di legge, che ottiene il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti) all’**Amphora Olearia** (al prodotto con la migliore confezione secondo regolamento), dal **Premio “Giovane imprenditore”** (al titolare rappresentante dell’impresa con età fino a 40 anni) a quello **Lekythos** (alla personalità che si impegna nella diffusione della conoscenza dell’olio di qualità italiana dentro e fuori dai confini nazionali), fino alla new entry dedicata all’olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto, la **Menzione “Olio Monocultivar”** (novità 2019). Punta invece all’internazionalizzazione la collaborazione che Ercole Olivario porta avanti da anni con l’agenzia ICE, proprio per supportare le aziende partecipanti oltreconfine e favorire, allo stesso tempo, l’incoming di operatori esteri. Uno scambio che quest’anno vede in prima linea il Paese del Dragone, con una **delegazione di giornalisti e buyer cinesi** che vivranno in diretta le fasi finali del concorso e la cerimonia di premiazione. Non mancheranno, inoltre, i momenti di approfondimento con diversi focus sull’olio extravergine di oliva in Cina, ma anche i seminari tecnici – in programma venerdì 29 marzo a Perugia (ore 17.00, Sala del Consiglio – Palazzo della Provincia - Piazza Italia) - su *“Qualità e biodiversità degli oli extravergini di oliva italiani negli anni della rivoluzione tecnologica del processo estrattivo”* con il professore Maurizio Servili e sulla *“Tutela del Made in Italy”* con il Colonnello Luigi Cortellessa, Comandante del Comando dei Carabinieri per la tutela Agroalimentare.

“L’Ercole Olivario è uno dei premi più importanti del settore – ha sottolineato il presidente di Unaprol, David Granieri -, un vero punto di riferimento e un’importante vetrina per tanti olivicoltori che con passione puntano all’eccellenza e vogliono valorizzare un patrimonio di biodiversità unico al mondo, con 46 denominazioni Dop e Igp riconosciute dall’UE. La ricerca continua della qualità, coniugando tradizione e innovazione, è da sempre una delle sfide che porta avanti l’Unaprol – Consorzio olivicolo italiano. Per vincere questa battaglia culturale è necessario anche cambiare l’approccio di tanti consumatori verso un alimento che ha grande valore salutistico e sensoriale, come confermano recenti ricerche che hanno ulteriormente dimostrato le qualità benefiche dell’olio extravergine. Riteniamo che l’alta qualità vada protetta e tutelata per questo, a gennaio, abbiamo proposto al COI una revisione del livello di acidità dallo 0,8% allo 0,5% per l’olio EVO. L’obiettivo è quello di restringere una classe merceologica troppo ampia che contiene prodotti profondamente diversi”.

“La più importante organizzazione della produzione olivicola italiana, con le sue 57 OP sparse in 15 Regioni, sposa il premio Ercole Olivario, - ha dichiarato il vice presidente vicario Italia Olivicola, Luigi Canino - che rappresenta un progetto culturale di straordinaria importanza nell’ottica della promozione dell’eccellenza dell’olio extravergine d’oliva italiano.

L’Italia può vincere la sfida sui mercati solo se continuerà a puntare e ad investire sulla qualità, che è

l'unica garanzia per i consumatori, e sul lavoro dei produttori veri. Per questo motivo Italia Olivicola continua a difendere con forza, in seno ai massimi consessi nazionali ed internazionali, il panel test, unico strumento utile per la classificazione degli oli in grado di contrastare frodi e contraffazioni che inquinano gli scaffali. In un periodo difficile come quello che stiamo vivendo, il premio Ercole Olivario serve a tutti per ricordare la leadership del nostro Paese nella qualità".

“L’olio extravergine d’oliva - ha concluso il vice presidente vicario di Unioncamere, Andrea Prete - è da sempre uno straordinario ambasciatore del made in Italy nel mondo. Le Camere di commercio sono impegnate da tempo nella valorizzazione delle nostre eccellenze, anche attraverso questo concorso che da quasi trent’anni premia la qualità di una delle principali produzioni dell’agroalimentare italiano. Perché la buona tavola è un fattore trainante dell’attrattività dei nostri territori e un richiamo irresistibile per il turismo internazionale e per gli investimenti stranieri”.

***Informativa Stampa a cura di MG Logos**

PDF document by Vinotype