32 anni del Premio Nazionale Ercole Olivario 2024

20 marzo 2024

Unico concorso "istituzionale" in Italia dedicato alle eccellenze olearie, un riconoscimento fondamentale nella valorizzazione dell'immagine dell'olio italiano di qualità, sia in contesto nazionale che internazionale

Tra le novità della 32esima edizione il progetto sullo "Shelf Life" e la "Carta degli Oli" oltre a una serie di iniziative promozionali in Italia e all'estero

Il 5 e 6 aprile 2024, a Perugia, la proclamazione e premiazione degli oli vincitori, selezionati tra i 110 finalisti in gara

Roma, 19 marzo 2024 – L'Ercole Olivario festeggia i suoi 32 anni. Il prestigioso concorso nazionale riservato ai produttori di olio di altissima qualità italiano, nato nel 1993, è infatti giunto alla sua XXXII edizione, che vedrà la proclamazione e premiazione dei vincitori, sabato 6 aprile 2024 a Perugia.

I numeri e le novità della XXXII edizione del premio - indetto dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio; ICE - Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) - Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; Italia Olivicola ed Unaprol – sono stati illustrati oggi a Roma, durante una conferenza stampa svoltasi presso la sede di Unioncamere, alla presenza del Presidente di Unioncamere, Andrea Prete; del Presidente del Comitato di coordinamento del concorso e presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni; di Giovanni delle Donne per l'Agenzia ICE, Francesca Vannini per Italia Olivicola e Nicola di Noia, Direttore di UNAPROL – Consorzio Olivicolo Italiano.

"L'olio d'oliva costituisce un elemento identitario, pilastro della biodiversità, che con più di 500 varietà conferma l'Italia sul podio dei maggiori Paesi produttori mondiali, posizionandosi al secondo posto con 290 mila tonnellate prodotte nel 2023, e il secondo esportatore, con 359 mila tonnellate nel 2022" ha evidenziato il Presidente di Unioncamere, Andrea Prete "L'Italia ha un milione di ettari di superficie olivetata, che rappresenta una forte caratterizzazione territoriale. Quella dell'extravergine d'oliva italiano è una filiera, oltre che di grande territorialità, anche di qualità ed espressività del nostro Made in Italy. Ed è proprio sui territori e sulle azioni di promozione per legare l'enogastronomia al turismo che dobbiamo continuare a lavorare".

L'intervento di Giovanni delle Donne per l'Agenzia ICE, partendo dall'accento posto sul ruolo fondamentale svolto dal Premio Ercole Olivario nella valorizzazione dell'immagine dell'olio italiano di qualità nel contesto internazionale, ha anticipato "una tra le molteplici attività rivolte al settore oleario e organizzate da ICE a supporto dell'Ercole Olivario". L'11 e 12 aprile si terrà infatti una "iniziativa di incoming a Roma e in contemporanea a Firenze, che vedrà la presenza di 15 buyer provenienti dagli uffici ICE a livello mondiale e 5 tra blogger e giornalisti che avranno la possibilità di degustare gli oli dell'Ercole Olivario e incontrare in un apposito B2B i produttori. L'incoming proseguirà poi con la visita alle aziende produttrici e alla scoperta del territorio produttivo".

Ad illustrare le novità di questa 32esima edizione del concorso nazionale Ercole Olivario, l'Ing. Giorgio Mencaroni, Presidente del Comitato di coordinamento del concorso e presidente della Camera di Commercio dell'Umbria che ha parlato di due progetti che sono stati avviati già nel 2023, i cui risultati verranno presentati al pubblico il prossimo 5 e 6 aprile, in occasione delle due giornate di cerimonia di premiazione dei vincitori del concorso.

"Il progetto di monitoraggio "Shelf Life" portato avanti in collaborazione con l'Università degli Studi di Perugia è un

progetto sperimentale di ricerca e monitoraggio sullo shelf life e tutto ciò che concerne il mantenimento, nel lungo termine, delle caratteristiche peculiari degli oli e.v.o., con analisi strumentali di alcuni degli oli extravergini di oliva finalisti all'Ercole Olivario. La ricerca ha approfondito la caratterizzazione delle proprietà salutistiche degli oli extravergini di oliva oggetto di concorso. Lo studio oltre a rafforzare il prestigio di questa importante manifestazione, fornisce informazioni circa il valore salutistico degli oli dell'Ercole Olivario, utili sia per i produttori che per i consumatori finali".

Altra iniziativa evidenziata poi da Mencaroni è il progetto della "Carta degli Oli", organizzato in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, per cui gli "Oli finalisti dell'Ercole saranno protagonisti della Carta degli Oli che verrà rilasciata e resa fruibile al pubblico ed in particolare ai ristoratori, durante le giornate conclusive del concorso il 5 e 6 aprile. Una novità importantissima questa, perché la carta degli oli metterà in contatto diretto i nostri produttori selezionati e i ristoratori che sono poi Ambasciatori, nei loro locali, della qualità degli oli proposti presso la loro clientela".

Durante questa settimana si stanno tenendo a Perugia gli assaggi da parte della giuria nazionale, degli oli finalisti dell'Ercole Olivario e si stanno tenendo gli appuntamenti regionali di svelamento dei finalisti in ogni territorio. Come assoluta novità di questa 32esima edizione, infatti, "ci siamo posti l'obiettivo di una forte presenza nei territori ad alta vocazione olivicola" – ha proseguito Mencaroni – Il Comitato di Coordinamento dell'Ercole Olivario si è fatto promotore della messa in rete di concorsi regionali già esistenti, come ad esempio l'Oro Verde dell'Umbria ed il Premio Roma Evo per il Lazio, ma soprattutto del fiorire in molte regioni italiane di futuri concorsi regionali che faranno da selezione propedeutica all'accesso al concorso nazionale. Questo lavoro congiunto di sinergia tra le regioni e il Comitato di Coordinamento dell'Ercole Olivario ha portato ad una selezione regionale degli oli in finale all'Ercole Olivario 2024 che stiamo svelando, per la prima volta nella storia del concorso, in appositi momenti di conferenza stampa presso le sedi locali delle varie Camere di Commercio regionali, dando vita ad un vero e proprio tour di selezioni regionali ed incontri che, mantenendo i parametri di serietà e trasparenza propri dell'Ercole Olivario, mirano a stringere in maniera sempre più vigorosa, legami diretti con i produttori locali e le realtà olivicole di ogni regione".

Prossimo appuntamento, a Perugia, il 5 e 6 aprile p.v. momento in cui verranno proclamati e premiati i vincitori della XXXII edizione dell'Ercole Olivario.

Comunicato stampa .pdf >>