Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola 2025 - V edizione

06 ottobre 2025

Al via le iscrizioni alla V edizione del concorso nazionale che premia le migliori olive da mensa prodotte in Italia. Novità dell'edizione 2025: gli incontri formativi predisposti per i capi panel e gli assaggiatori di olive, oltre alla conferma di una categoria in gara riservata ai patè di olive. Le iscrizioni restano aperte fino al 27 ottobre 2025

È aperta la campagna iscrizioni alla V edizione del Concorso Nazionale Ercole Olivario - Sezione "Olive da tavola", che premia le migliori realtà aziendali italiane del settore olivicolo-oleario.

L'iscrizione al concorso, possibile fino al 27 ottobre 2025, è riservata a olivicoltori e produttori singoli o associati nonché ad aziende detentrici della certificazione DOP/IGP che presentino campioni di olive e patè di olive prodotti e trasformati in Italia nella campagna olivicola 2024-2025 rientranti nelle quattro categorie previste dal regolamento 2025:

Olive fermentate al naturale senza aggiunta di alcun condimento

Olive conciate secondo i metodi di lavorazione Castelvetrano o Sivigliano

Olive condite con l'aggiunta di olio, spezie, aromi naturali o vegetali diversi dalle olive, indipendentemente dal metodo di lavorazione

Patè di olive contenenti un minimo di 75% di olive italiane di propria produzione, con o senza aggiunta di condimenti vegetali (Regolamento e iscrizioni al sito www.ercoleolivario.it).

Novità importante di questa edizione, oltre alla conferma di una quarta categoria in concorso riservata ai patè di olive, introdotta a seguito di una sperimentazione avviata con successo due anni fa, sarà la programmazione di incontri formativi destinati ai capi panel e agli assaggiatori di olive finalizzati ad uniformare e ottimizzare i criteri di valutazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto, in assenza di una specifica normativa nazionale in merito.

Tra le finalità che si propone il concorso "Olive da tavola" infatti, oltre alla valorizzazione delle migliori olive da mensa e il sostegno agli operatori del settore nel miglioramento della qualità del prodotto, c'è la valorizzazione della figura dell'assaggiatore italiano come professionista in grado di valutare e comunicare la qualità, ma anche la sensibilizzazione degli olivicoltori alla razionalizzazione delle tecniche di produzione volta al miglioramento qualitativo delle olive e la promozione dei territori d'origine delle olive da mensa, espressione di diverse tradizioni olivicole.

Come ogni anno, al fine di valorizzare la cultura dell'olio e del prodotto "olive da tavola" italiane di qualità sia in Italia che all'estero, il Comitato di Coordinamento Nazionale predisporrà un programma promozionale a beneficio dei partecipanti al Concorso che comporterà occasioni di degustazione in fiere a valenza nazionale ed internazionale, momenti formativi e partecipazioni ad eventi collaterali, anche in collaborazione con ICE, che verranno pubblicati sul sito www.ercoleolivario.it.

Il concorso "Olive da Tavola" - organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il sostegno di ICE - Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, del Ministero delle imprese e del Made in Italy, il supporto del sistema camerale nazionale, del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria CREA - Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT), delle associazioni dei produttori olivicoli e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano - punta a mantenere gli stessi criteri di rigidità che contraddistinguono l'Ercole Olivario, differenziandolo rispetto agli altri concorsi dedicati all'olio. La trasparenza è garantita in particolare dalla modalità di acquisizione dei

campioni di prodotto in gara, che avviene con prelievo diretto in azienda da personale qualificato, metodo questo che permette di garantire la presenza di tutti i requisiti richiesti dal regolamento.

A valutare i campioni di olive e di patè di olive in gara sarà, in occasione della sessione di assaggio prevista entro la fine di novembre 2025 presso la sede del centro CREA IT di Pescara, una commissione di degustazione composta da otto degustatori del CREA di Pescara guidati dal capo panel, riconosciuto dal COI, Barbara Lanza e dal vice capo panel Martina Bacceli.

La Commissione stabilirà i vincitori dell'edizione 2025, assegnando i premi al primo e secondo classificato, con punteggio di almeno 80/100, all'interno delle quattro categorie in gara, e riconoscendo un Attestato di merito ai campioni di olive fermentate al Naturale con punteggio pari o superiore a 78/100. Inoltre il regolamento 2025 prevede l'assegnazione di una Menzione di merito Impresa biologica all'impresa in possesso di idonea certificazione che abbia conseguito il punteggio più alto.

I vincitori verranno proclamati a dicembre e successivamente premiati nel mese di aprile 2026 a Perugia, in occasione della cerimonia di premiazione della XXXIV edizione del concorso nazionale "Ercole Olivario".

L'iscrizione, possibile fino al 27 ottobre 2025, dovrà essere effettuata attraverso il portale https://ercoleolivario.it/iscrizioni/ (Regolamento completo sul sito www.ercoleolivario.it).

Per maggiori informazioni:

Segreteria Nazionale del Concorso Ercole Olivario c/o Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria

Tel. +39 075 9660589 / 075 9660369

ercoleolivario@umbria.camcom.it - www.ercoleolivario.it

https://www.facebook.com/premioercoleolivario - https://www.instagram.com/ercoleolivario/