

Premio Nazionale Ercole Olivario 2024 – XXXII edizione

**Al via la campagna iscrizioni
alla XXXII edizione dell'Ercole Olivario
il prestigioso concorso nazionale che promuove le eccellenze olearie dei territori italiani**

Novità dell'edizione 2024 i concorsi regionali che permettono l'accesso all'Ercole Olivario e il nuovo percorso di formazione dell'assaggiatore come figura di alta professionalità

**Confermata la "Goccia d'Ercole" sezione a latere del concorso
pensata per valorizzare le piccole produzioni olearie**

Al via la possibilità di **iscrizione alla XXXII edizione del premio Ercole Olivario**, il prestigioso **concorso nazionale** ideato per la promozione e la valorizzazione delle **eccellenze olearie dei territori italiani**.

Affermatosi ormai da tempo come punto di **riferimento essenziale per gli operatori del settore olivicolo**, il concorso nazionale **Ercole Olivario** è organizzato da Unioncamere Nazionale, Camera di Commercio dell'Umbria, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura 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; Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Ministero dello Sviluppo Economico; 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.

Due le novità di questa edizione dell'**Ercole Olivario**. La prima è il fiorire in molte regioni italiane di **concorsi regionali** che faranno da **selezione propedeutica all'accesso al concorso nazionale**. Il Comitato di Coordinamento dell'Ercole Olivario si è infatti fatto promotore della **mesa in rete di concorsi regionali già esistenti**, come ad esempio l'Oro Verde dell'Umbria, il Premio Roma Evo per il Lazio ed altri appositamente indetti come il Concorso Thesaurus Marche ed a breve un nuovo premio rivolto alle aziende della Sicilia. Infine sono state strette delle collaborazioni con le organizzazioni di altri premi per la preselezione dei finalisti al Concorso nazionale, unitamente alla storica collaborazione con il CREA IT di Pescara. **La seconda novità** è l'importante lavoro che si sta portando avanti per la **promozione della figura dell'assaggiatore italiano**, da considerare come professionista in grado di far conoscere la qualità dell'olio nazionale presso operatori e consumatori, sia in Italia che all'estero. Con tale obiettivo, da questa edizione dell'Ercole Olivario, la giuria nazionale sarà composta da un panel di assaggio scelto a rotazione, tra i 60 partecipanti al **percorso di formazione ed aggiornamento** previsto dal nuovo progetto messo in essere dal concorso e che prevede la creazione di un gruppo di esperti assaggiatori, iscritto nell'elenco degli assaggiatori degli oli di oliva provenienti da tutte le regioni italiane, che partecipino al percorso formativo/informativo volto a trasmettere loro le competenze e le professionalità necessarie, non solo per valutare gli oli dell'Ercole Olivario con gli standard richiesti dal Concorso, ma anche per accompagnarli e assisterli nell'attività di promozione della qualità dell'olio italiano a livello nazionale ed internazionale.

Il concorso Ercole Olivario - che poggia la propria indiscussa reputazione sulle caratteristiche di estremo rigore e serietà garantite in tutte le fasi procedurali, dal **prelievo in azienda** alla presenza del **notaio in ciascuna delle operazioni di selezione nazionale** - è infatti orientato al perseguimento di **tre obiettivi fondamentali** che includono la **valorizzazione degli oli extravergini di oliva italiani certificati** (dop, igp e biologici) e gli oli extravergini di oliva italiani provenienti da diversi ambiti territoriali, il **sostegno agli operatori del settore** che investono nel miglioramento della qualità del prodotto tramite azioni e iniziative capaci di supportarli nel mercato globale e nella competizione commerciale, e **la promozione della figura dell'assaggiatore italiano**, come sopra descritta.

Modalità di partecipazione a Ercole Olivario 2024

L'iscrizione al concorso è **possibile fino al 17 gennaio 2024** ed è riservata ai **produttori di olio extra vergine d'oliva di qualità italiano**, ottenuto dalla molitura effettuata nella campagna olivicola in corso, che potranno essere ammessi con **un solo olio per ciascuna delle due categorie in gara**: Oli a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario (DOP ed IGP) ed Oli extra vergini di oliva, la cui territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione.

Per partecipare è possibile iscriversi attraverso il sito di Ercole Olivario nella sezione Edizione 2024 - <https://ercoleolivario.it/iscrizioni/>, che consentirà di inviare la domanda in tempo reale o in alternativa **inviando la domanda di partecipazione a ercoleolivario@umbria.camcom.it** (Regolamento completo sul sito www.ercoleolivario.it).

"La Goccia d'Ercole" Premio per le piccole produzioni

È prevista anche dal regolamento di quest'anno **"La Goccia d'Ercole"**, una **sezione a latere del concorso** nazionale, introdotta dopo i festeggiamenti dei 30 anni di Ercole Olivario del 2022, allo scopo di sostenere le **piccole produzioni**, in particolare in quelle realtà che possono contare su scarsi quantitativi. La partecipazione alla Goccia d'Ercole è riservata alle aziende che, pur avendo una produzione limitata, riescano ad aver un lotto omogeneo da 5 a 9 quintali: le **prime 6 etichette**, selezionate da apposita giuria, verranno presentate alla Giuria Nazionale dell'Ercole Olivario per decretare la prima classificata nella categoria DOP/IGP e la prima classificata nella categoria EXTRA, con proclamazione dei vincitori nella cerimonia finale del concorso nazionale. (Per partecipare a **"La Goccia d'Ercole"** è necessario inviare apposita domanda di partecipazione **entro il 17 gennaio 2024** alla Segreteria utilizzando l'indirizzo e-mail ercoleolivario@umbria.camcom.it).

A chi andranno i Tempietti di Ercole Olivario 2024

Anche per il 2024 potranno accedere alle selezioni nazionali, **in programma dal 18 al 22 marzo prossimi a Perugia, in Umbria**, esclusivamente 6 oli per ciascun territorio regionale, che abbiano ottenuto un punteggio minimo di 70/100 all'esame organolettico delle selezioni regionali, mentre, nella fase conclusiva a livello nazionale, l'ambito **Tempietto di Ercole Olivario** sarà assegnato soltanto alle etichette che entreranno a fare parte della Premium List, riservata agli oli destinatari di un punteggio pari o superiore ai 75 punti su 100.

Al termine delle valutazioni, che saranno condotte da una **giuria nazionale composta da 16 esperti assaggiatori** selezionati tra gli esperti appartenenti al panel di Ercole Olivario, verrà effettuata la proclamazione dei vincitori nel corso delle **giornate conclusive previste a Perugia venerdì 5 e sabato 6 aprile 2024**.

A ricevere i premi - in totale 12 etichette - saranno i **primi classificati** di ciascuna delle **due categorie in gara - DOP/IGP ed EXTRA VERGINE** - per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso, mentre gli ulteriori 6 premi verranno assegnati, indifferentemente dalla categoria, in modo proporzionale al numero di oli presenti in ciascuna tipologia di fruttato.

Le Menzioni e i Premi Speciali 2024

Gli altri riconoscimenti dell'edizione 2024 saranno assegnati agli oli che avranno ottenuto un punteggio di almeno 75/100:

Menzione Speciale "Olio Biologico" al prodotto certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti;

Menzione "Olio Monocultivar" dedicata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto;

Premio Speciale Amphora Olearia all'olio finalista con la migliore confezione secondo i parametri di completezza, chiarezza e contenuto delle informazioni al consumatore indicate nell'etichetta e nella retro-etichetta, di design e funzionalità della bottiglia, e di capacità dei materiali impiegati di valorizzare qualità e origine del prodotto;

Menzione di Merito Giovane Imprenditore che andrà al miglior titolare under 40 degli oli ammessi in finale – un attestato di merito andrà ai giovani produttori che avranno ottenuto almeno 75/100;

Menzione di Merito Impresa Donna dedicata alla valorizzazione ed incentivazione delle imprese femminili arrivate in finale, verrà assegnata all'impresa donna con il punteggio superiore;

Menzione di Merito Impresa Digital Communication alla realtà aziendale che investe nella comunicazione e nello sviluppo della cultura digitale;

Menzione di Merito Giorgio Phellas - Turismo dell'olio ad un'azienda finalista che si impegna nella proposta di esperienze di oleoturismo, in grado di valorizzare l'olio e il territorio di appartenenza.

Inoltre per promuovere a livello internazionale **la cultura dell'olio italiano di qualità**, anche quest'anno verrà assegnato il **Premio Lekythos**, istituito in memoria di Tonino Zelinotti, storico Panel Leader del concorso e di Gian Francesco Montedoro, ad un ente o istituzione che si sia particolarmente distinto nella diffusione della conoscenza dei prodotti oleari di qualità italiani all'estero.

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/>

Ufficio Stampa ADD Comunicazione

Michela Federici – Giornalista, Tel. 328 0079662 – press.addcomunicazione@gmail.com - www.addcomunicazione.it