



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



UNIONCAMERE

Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola

**Al via le iscrizioni alla terza edizione del concorso nazionale
che premia le migliori olive prodotte e trasformate in Italia**

**Novità dell'edizione 2023 la possibilità di far degustare alla commissione anche
campioni di paté di oliva e attraverso il profilo sensoriale analizzato lavorare
all'innalzamento della qualità delle olive prodotte**

Si è aperta la **campagna iscrizioni** alla terza edizione del Premio Ercole Olivario - **Sezione "Olive da tavola"**, il **concorso nazionale** che premia le migliori realtà aziendali italiane del settore olivicolo-oleario.

L'iscrizione al concorso, possibile **fino al 31 ottobre 2023**, è riservata a olivicoltori e produttori singoli o associati nonché ad aziende detentrici della certificazione DOP che presentino campioni di **olive prodotte e trasformate nel territorio italiano** nella stagione olivicola 2022-2023 e rientranti, per le loro caratteristiche, nelle **due categorie** previste dal regolamento:

Olive al naturale comprendente olive fermentate al naturale e disidratate e/o raggrinzite

Olive conciate secondo i metodi di lavorazione **Castelvetro e Sivigliano**

Novità di questa edizione, oltre all'ampliamento della possibilità di partecipazione alle **olive denocciolate** e alle olive **condite** con l'aggiunta di **spezie e/o aromi naturali**, è il riconoscimento agli iscritti della possibilità di far degustare al Panel del Concorso **campioni di paté di oliva** prodotti con le olive italiane trasformate in Italia nella campagna olivicola 2022-23, in modo da poter avere un profilo sensoriale del proprio prodotto che aiuti il produttore nella ricerca e sperimentazione volta ad una sempre maggiore qualità del prodotto proposto.

"Le olive sono un prodotto tipicamente mediterraneo", sottolinea **Martina Bacceli, vice capo panel del comitato di assaggio della sezione "Olive da tavola" dell'Ercole Olivario** in occasione della fiera Gourmet Parigi, *"espressione della tradizione gastronomica di tutti i paesi che si affacciano sul mediterraneo, sia in forma di aperitivo, che cotte all'interno di preparazioni più elaborate"*. Per renderle edibili, le olive vanno sottoposte a un processo chiamato di **"deamarizzazione"**, che può essere condotto secondo diversi metodi di lavorazione, e, come evidenzia Bacceli, è proprio dall'ampio ventaglio di varietà olivicole e dalla pluralità dei metodi di lavorazione che discende la difficoltà di *"riconoscere una buona oliva da uno scaffale di supermercato"* e si manifesta, di conseguenza, l'esigenza di fornire al consumatore validi parametri qualitativi di scelta.

Tra le **finalità** che si propone il concorso Ercole Olivario sezione "Olive da tavola" vi è infatti la **valorizzazione delle migliori olive da mensa** provenienti da diversi ambiti territoriali di produzione, il **sostegno agli operatori del settore** orientato al miglioramento della qualità del prodotto e delle tecniche di produzione, l'esaltazione della figura **dell'assaggiatore italiano** come professionista in grado di valutare e comunicare la qualità, la **promozione dei territori d'origine** delle olive da mensa, espressione di diverse tradizioni olivicole.

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 Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, il Ministero delle imprese e del Made in Italy ed Agenzia ICE, il sostegno di UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano, di Italia Olivicola e del CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari Sede di Pescara - punta a mantenere gli stessi **criteri di rigidità** che contraddistinguono l'Ercole Olivario differenziandolo a livello mondiale 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 in gara sarà una **commissione di degustazione** composta da **otto degustatori** del CREA IT Sede di Pescara guidati dal **capo panel**, riconosciuto dal COI, **Barbara**



Promocamera

Azienda Speciale

Camera di Commercio dell'Umbria



Sezione Olive da Tavola



CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA



UNIONCAMERE

Lanza e dal vice capo panel **Martina Bacceli**.

La Commissione stabilirà i **vincitori dell'edizione 2023**, assegnando i **premi**, al primo e secondo classificato all'interno delle due categorie in gara, e le **Menzioni di merito** previste dal regolamento, entrambi attribuiti alle aziende con punteggio di almeno 80/100.

I riconoscimenti speciali di questa edizione saranno:

la Menzione di merito **Impresa biologica**, riservata all'impresa in possesso di idonea certificazione che abbia conseguito il punteggio più alto;

la Menzione di merito **Impresa Donna**, assegnata all'impresa femminile con il punteggio maggiore;

la Menzione di merito **Giovane Imprenditore**, riconosciuta all'impresa con titolare fino a 40 anni d'età, che abbia ottenuto il punteggio più alto.

I vincitori verranno proclamati in conferenza stampa a metà dicembre 2023, mentre la consegna dei premi e dei riconoscimenti speciali è in programma a Perugia in occasione della **cerimonia di premiazione** della XXXII edizione del concorso nazionale "Ercole Olivario".

L'iscrizione, possibile fino al 31 ottobre 2023, dovrà essere effettuata **attraverso il sito www.ercoleolivario.it**, 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).

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

Ufficio Stampa ADD Comunicazione

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



Promocamera

Azienda Speciale

Camera di Commercio dell'Umbria



Sezione Olive da Tavola