

Call per produttori del Lazio – Aperte le iscrizioni al concorso nazionale “Ercole Olivario – Sezione Olive da Tavola” 2024



Gli olivicoltori e produttori di olive del Lazio hanno tempo fino al 31 ottobre 2024 per iscriversi alla IV 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 al link: <https://ercoleolivario.it/concorso-per-la-valorizzazione-delle-eccellenze-olearie-territoriali-italiane/> , 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 2023-2024 e rientranti, per le loro caratteristiche, nelle tre categorie previste dal regolamento 2024:

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

Olive conciate secondo i metodi di lavorazione Castelvetro o Sivigliano

Olive condite con l’aggiunta di olio, spezie, aromi naturali o

vegetali diversi dalle olive, indipendentemente dal metodo di lavorazione (Regolamento e iscrizioni al sito www.ercoleolivario.it).



Novità importante di questa edizione, oltre all'aggiunta di una nuova categoria dedicata alle olive condite e alla creazione di una categoria unica per le olive conciate, è la previsione di una sezione di concorso ad hoc riservata ai paté di oliva, sulla scia degli ottimi risultati prodotti dalla sperimentazione avviata lo scorso anno.

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

Nell'ambito dei progetti di ricerca e sperimentazione, orientati alla valorizzazione del prodotto "oliva da tavola", vi è da segnalare la richiesta di collaborazione avanzata dall'Università della Basilicata e dall'Università Federico II di Napoli, finalizzata a consentire alle imprese iscritte al concorso Ercole Olivario di partecipare ad un progetto sperimentale volto alla caratterizzazione del microbioma presente nelle salamoie di fermentazione, responsabile della tipicità sensoriale e nutrizionale del prodotto.

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 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, in occasione della sessione di assaggio prevista a fine novembre 2024 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 2024, assegnando i premi, al primo e secondo classificato all'interno delle due categorie in gara e le Menzioni di merito previste dal regolamento.

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 a dicembre e successivamente premiati a Perugia in occasione della cerimonia di premiazione della XXXIII edizione del concorso nazionale "Ercole Olivario".

L'iscrizione, possibile fino al 31 ottobre 2024, dovrà essere effettuata attraverso il modulo scaricabile da <https://ercoleolivario.it/concorso-per-la-valorizzazione-delle-eccellenze-olearie-territoriali-italiane/> che va compilato ed inviato per mail a ercoleolivario@umbria.camcom.it (Regolamento completo sul sito www.ercoleolivario.it).