

Premio Nazionale Ercole Olivario 2023 – XXXI edizione

**Al via la campagna iscrizioni
alla XXXI edizione dell'Ercole Olivario
il prestigioso concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane**

Tra le finalità dell'“Oscar dell'Olio”: valorizzare gli oli extra vergini di oliva italiani, sostenere i produttori per il miglioramento qualitativo del prodotto e promuovere il ruolo dell'assaggiatore come figura capace di far conoscere l'olio italiano in ambito nazionale e all'estero

Confermato il premio “La Goccia d’Ercole” per sostenere le piccole produzioni olearie

Perugia, 9 dicembre 2022 – Dopo la fortunata edizione che ha segnato il trentennale del premio nazionale Ercole Olivario che durante l'anno 2022 ha coinvolto e celebrato tutte le aziende dell'“Albo d'Oro” vincitrici nei trenta anni di Ercole Olivario, sono aperte le **iscrizioni alla XXXI edizione del concorso nazionale Ercole Olivario 2023, l'“Oscar dell'Olio”** nato per valorizzare e promuovere le eccellenze olearie italiane.

Affermatosi da anni come importante vetrina e punto di **riferimento essenziale per tutti coloro che operano nel settore olivicolo**, il concorso Ercole Olivario è 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 ed il Ministero delle imprese e del Made in Italy, il sostegno di UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano, 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.

Le finalità del concorso, che si distingue per **rigore e serietà** in tutte le fasi **del concorso**, dal **prelievo in azienda** alla presenza del **notaio in tutte le operazioni delle selezioni nazionali**, sono essenzialmente tre: **la valorizzazione degli oli extra vergini di oliva italiani** certificati (dop, igp e biologici) e gli oli extra vergini di oliva italiani, provenienti da diversi ambiti territoriali; il sostegno agli operatori del settore, che s'impegnano nel **miglioramento della qualità del prodotto**, con azioni e iniziative che li supportino nel mercato globale e nella competizione commerciale; la promozione della figura dell'**assaggiatore italiano**, in quanto professionista in grado di far conoscere, tramite l'esperienza del panel, la qualità dell'olio nazionale presso operatori e consumatori, sia in Italia che all'estero.

Proprio con l'obiettivo di valorizzare la **cultura dell'olio di qualità italiano, sia in Italia che all'estero**, il Comitato di Coordinamento dell'Ercole Olivario organizza, durante l'arco dell'anno, **un programma di promozione e formazione** anche per i mercati esteri, con iniziative di degustazione riservate agli oli delle aziende vincitrici del concorso Ercole Olivario, in collaborazione con gli uffici dell'Assocamerestero e di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

“La Goccia d’Ercole” Premio per le piccole produzioni

Tra le importanti novità emerse durante l'edizione del trentennale di Ercole Olivario, è confermata anche quest'anno **“La Goccia d’Ercole”**, una **sezione a latere del concorso** nazionale, introdotta allo scopo di sostenere le **piccole produzioni**, in particolare in quelle regioni 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 loro etichette verranno giudicate da **un'apposita giuria**, che degusterà e valuterà gli oli, decretando quelli migliori, che saranno premiati durante le giornate finali del concorso nazionale (Per partecipare a **“La Goccia d’Ercole”** è necessario inviare apposita domanda di partecipazione **entro il 16 gennaio 2023** attraverso il sito di Ercole Olivario - <https://www.ercoleolivario.it/index.php/edizione-2023/la-goccia-d-ercole-2023>).

Come partecipare a Ercole Olivario 2023

La partecipazione all'Ercole Olivario, è **possibile fino al 16 gennaio 2023** ed è riservata ai **produttori di olio extra vergine d'oliva** di alta qualità italiano ottenuto dalla molitura effettuata nella campagna olivicola in corso ed è possibile, per ogni produttore, **con un solo olio per ciascuna delle due categorie** in gara, oli a Denominazione d'origine DOP e IGP e Oli extra vergine.

Per partecipare è possibile iscriversi attraverso il sito di Ercole Olivario nella sezione Edizione 2023 - <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).

A chi andranno i Tempietti di Ercole Olivario 2023

Anche per il 2023 potranno accedere alle selezioni nazionali, **in programma dal 14 al 17 marzo prossimi in Umbria**, esclusivamente gli oli 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 finaliste beneficiarie di un punteggio pari o superiore ai 75 punti su 100.

Al termine delle valutazioni, condotte da una **giuria nazionale composta da 16 esperti degustatori** provenienti da altrettante regioni italiane, verranno proclamati i vincitori nel corso di una **cerimonia prevista a Perugia sabato 25 marzo**: ad essere premiati – in totale dodici 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 2023

Gli altri riconoscimenti dell'edizione 2023 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 che recherà la migliore confezione (secondo i parametri stabiliti dal regolamento);

Menzione di Merito Giovane Imprenditore che andrà ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale;

Menzione di Merito Impresa Donna dedicata alla valorizzazione ed incentivazione delle imprese femminili arrivate in finale;

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 **la cultura dell'olio italiano di qualità all'estero**, anche questo anno verrà assegnato il **Premio Lekythos**, stabilito in collaborazione con l'ICE e le Camere di Commercio italiane all'estero, ad una personalità che si è fatta **"ambasciatore"** dell'olio e della cultura **dell'olio italiano di qualità** 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 - promocamera@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