



Torna l'Ercole Olivario: più etichette iscritte, 237, da 17 regioni

Torna l'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato all'olio di oliva italiano di qualità che quest'anno cresce sul fronte delle etichette iscritte, 237, da 17 regioni. La cerimonia di premiazione si terrà sabato 7 aprile, presso l'aula magna dell'Università per Stranieri di Perugia. Il premio, indetto dall'Unione italiana delle camere di commercio, festeggia la sua 26esima edizione. Diciassette giudici in rappresentanza delle principali regioni olivicole italiane, dal 3 al 6 aprile, presso la Camera di commercio di Perugia, degusteranno gli oli in gara per selezionare la "top list 2018" delle migliori produzioni italiane, in vista della premiazione che svelerà i vincitori delle due categorie, Dop/Igp ed Extravergine, nelle tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso. Un riconoscimento che come spiega Giorgio Mencaroni, presidente del Comitato di coordinamento del concorso, va ben oltre la pura soddisfazione: "Potersi fregiare del bollino dell'Ercole Olivario rappresenta un passepartout notevole e di assoluto valore sia di soddisfazione sia di natura economica perché questi soggetti possono più facilmente accedere a determinati mercati". Infatti una delle novità di quest'anno sarà proprio la presenza di quattro blogger provenienti dalla Russia per diffondere ulteriormente una delle eccellenze italiane in un paese in cui lo scorso anno sono stati esportati 20 milioni di olio di qualità con una crescita del 7%. "E' chiaramente sempre più difficile entrare in determinati mercati e la Russia non è in questo momento molto importante in termini di quantità. La Russia ha una popolazione estremamente elevata ed è un fatto di penetrazione, di comunicazione perché uno dei limiti che abbiamo noi nelle nostre produzioni di eccellenza è la frammentazione e il numero delle imprese, la mancanza di un coordinamento per raccogliere la massa olearia e la commercializzazione. Quindi gettiamo un seme portando giornalisti per far vedere la qualità del prodotto e come può essere abbinato".