



IL FATTO - 16 APRILE 2021

“L'Oro Verde dell'Umbria”: ecco i vincitori della XXII Edizione

“L'Oro Verde dell'Umbria”, il Concorso regionale per le eccellenze olearie voluto e organizzato dalla Camera di Commercio dell'Umbria e giunto alla XXII Edizione, ha premiato i migliori oli Dop e Extravergini dell'Umbria. La cerimonia di premiazione che si è tenuta oggi al Centro Congressi della Camera di Commercio dell'Umbria, è stata aperta da Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di Coordinamento dell'“Oro Verde” nel segno e nel ricordo di George Phellas, funzionario della Camera di Commercio dell'Umbria, che ha seguito la nascita e l'evoluzione del Premio nazionale Ercole Olivario che dell'Oro Verde dell'Umbria. E per l'Associazione nazionale Città dell'Olio era presente anche Irene Falcinelli Coordinatrice regionale delle Città dell'Olio umbre. Hanno partecipato alla XXII edizione dell'“Oro Verde” 39 oli prodotti in Umbria, 24 Dop (Denominazione di Origine Protetta) e 15 extravergini.

I Vincitori “Oro Verde dell'Umbria” 2020-2021

Premio Piccole Produzioni Certificate

L'olio DOP “ Il Rocolo” dell'azienda Gori Maria Paola di Panicale

Premio Qualità ed Immagine

L'Azienda Agraria Mannelli Giulio di Bettona (PG)

Menzione di Merito Impresa donna

Premiate le aziende:

Azienda Gori Maria Paola

CM - Centumbrie srl

Azienda Agraria Simona Ciarletti

Azienda La Montagnola

Azienda Agraria Decimi

Società agricola Agricadd

Menzione di merito: Impresa Digital communication

Azienda CM srl di Agello



La Menzione Speciale Olio Biologico

Olio Colio dell'Azienda Agricola Augusto Coli di Marsciano (PG)

Diploma Gran Menzione per gli oli Extravergine

Olio "l'Affiorante" dell'Azienda Agraria Marfuga di Campello sul Clitunno (PG)

Oli DOP (Denominazione di origine protetta)

1 classificato: Azienda Agraria DECIMI di Segoloni Romina di Bettona (PG)

2 classificato : l'olio Selezione Colleruita dell'Azienda Agraria Viola di Sant'Eraclio Foligno (PG)

3 classificato: Azienda Bacci Noemio di Gualdo Cattaneo

In base a questi risultati dell'Oro Verde dell'Umbria, sono ammesse a partecipare alle selezioni dell'Ercole Olivario, premio nazionale per le eccellenze olearie, per gli DOP 8 aziende:

Azienda Agricola Decimi

Azienda Agricola Viola

Bacci Noemio

Azienda Agricola Augusto Coli

Ranchino Eugenio

Frantoio di Spello

Azienda Agricola Oliveto

Azienda Agricola Marfuga

e 4 aziende per gli Extravergini di Olive:

Il Sincero - dell'azienda agraria Viola

L'Affiorante - dell'azienda agraria Marfuga

Nostrum - dell'Azienda Agricola La Fonte

L'olio extravergine dell'Azienda Agricola Locci

Il concorso l'"Oro Verde dell'Umbria" prevede esami organolettici e analisi sensoriali, affidati a una giuria regionale composta da 16 assaggiatori, riconosciuti esperti di olio di oliva, guidati dal Capo panel Giulio Scatolini e dalla Coordinatrice Angela Canale.

"L'Oro Verde è il patto che abbiamo stretto con il nostro mondo olivicolo, per la valorizzazione di un prodotto straordinario, d'eccellenza - ha detto il Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del comitato promotore dell'Oro Verde, **Giorgio Mencaroni** - "Olio straordinario, frutto di un ambiente vocato da millenni alla coltivazione dell'ulivo. Solo in Umbria - ha ricordato il Presidente Mencaroni - vegetano e producono 38 cultivar diverse, in Italia oltre 400 in produzione, quando, per dirne una, in Spagna, primo produttore di olio al mondo, se ne contano soltanto 16".

"Le Città dell'Olio umbre sono orgogliose di partecipare ad eventi così prestigiosi che premiando le eccellenze olearie della nostra terra le fanno conoscere a tutto il mondo - ha dichiarato **Irene Falcinelli** Coordinatrice regionale delle Città dell'Olio umbre - sappiamo bene che dietro i nostri oli Evo c'è una cultura millenaria che abbiamo il dovere di valorizzare a partire dalla riscoperta del paesaggio olivicolo, attraverso la creazione di itinerari di viaggio che portino i turisti nei nostri borghi. Sul turismo dell'olio si



gioca una partita importante che sostiene l'economia di settore e può farla decollare ulteriormente” .

Forniti i dati della della campagna olearia 2020-2021, sia in Italia che in Umbria.

L'Italia ha patito un calo netto del 30%, fermandosi a 255 mila tonnellate di olio circa nel 2020-2021. In Umbria, al contrario, è stata un'annata molto proficua: 6.500 tonnellate di olio contro le 2.670 dello scorso anno. In alcune zone parliamo di un incremento del 70%. Peraltro occorre notare che questo notevole quantitativo di prodotto ha finito con il determinare uno stallo delle vendite dell'olio umbro. Poi il Covid ci ha messo del suo, contribuendo a rallentare ulteriormente le vendite. Anche se va sottolineato come la crescita del commercio online di olio confezionato, ha in parte mitigato il problema. Non si registrano differenze apprezzabili sul numero di imprese olearie attive: 215 il totale regionale, 156 in provincia di Perugia e 59 in provincia di Terni.

La produzione della provincia di Perugia rappresenta il 65% del totale, quella della provincia di Terni il 35%. Le rese di olio/quintali di olive mediamente si sono aggirate intorno ai 14/15 kg.

Il numero degli ulivi in Umbria si aggira intorno ai 7 milioni e mezzo.

Come dire più di 8 ulivi per ogni umbro!

“Possiamo dire, con orgoglio - ha sottolineato il Presidente Giorgio Mencaroni - che anche grazie alla spinta delle iniziative del sistema camerale, come l'Ercole Olivario e l'Oro Verde, si è sviluppato un rinnovamento del settore olivicolo da far parlare di 'Rinascimento' dell'olio dop e extra vergine d'oliva italiano e umbro. Che, peraltro, vede impegnati nuovi protagonisti, forze fresche, giovani e donne. L'Oro Verde dell'Umbria ha intercettato questa linea verde che sostiene una decisa volontà di investire in olivicoltura, per valorizzare cultivar autoctone, procedere a reimpianti, puntando su processi innovativi e sullo sviluppo tecnologico. E mi fa particolarmente piacere notare come negli ultimi anni abbiamo visto scendere l'età media dei premiati dell'Oro Verde, grazie all'inserimento nelle aziende delle nuove generazioni”.