

Premiati i 9 vincitori del Premio nazionale “Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola”

Sono stati **proclamati oggi in Umbria, a Perugia**, presso la sede della Camera di Commercio dell'Umbria, **i vincitori della 1° edizione della sezione Olive da Tavola dell'Ercole Olivario**, il concorso nazionale dedicato **alle olive da mensa**, nato per sostenere le imprese olivicole nel **miglioramento della qualità del prodotto**, promuovendo al contempo i territori di origine, **valorizzando la tipicità** delle olive prodotte e che vuole, in particolare, supportare gli operatori del settore nella scelta della **diversificazione della produzione olivicola**, incoraggiandoli ad orientarsi verso **una fetta di mercato con ampie possibilità di sviluppo ed ancora poco valorizzata**.

9 i premi assegnati, in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia, **per le quattro categorie in gara:**

Per la Categoria olive da tavola con denominazione di origine DOP

1° Classificato - con la varietà di olive Bella di Cerignola - la Bella della Daunia Dop, l'azienda **La Bella di Cerignola S.C.A. - Puglia**

2° Classificato - con la varietà di olive Itrana - Gaeta DOP, l'azienda **Unione Agricoltori Itrani Soc. Coop - Lazio**

Per la categoria olive al naturale

1° Classificato - con la varietà di olive Cellina di Nardò, l'azienda **Terre Salentine soc. agr. semplice - Puglia**

2° Classificato - con la varietà di olive Nocellara del Belice, l'azienda **Terramia Soc. Coop. - Sicilia**

Per la categoria olive conciate

1° Classificato - con la varietà di olive Intosso, l'azienda **Olivicola Casolana Soc. Coop. Agricola - Abruzzo**

Per la categoria olive disidratate e/o raggrinzite

1° Classificato - con la varietà di olive Nocellara del Belice, l'azienda **Terramia Soc. Coop. - Sicilia**

2° Classificato ex aequo - con la varietà di olive Nocellara del Belice l'**Azienda Agricola Centonze Antonino - Sicilia**; con la varietà di olive Uovo di Piccione, l'azienda **Feudo Euchinea di Dugo Vincenzo - Sicilia**; con la varietà di olive Leccino, l'**Azienda Agraria Ermanno & Francesco Rosati - Lazio**.

A svelare i vincitori di questa edizione, **durante l'incontro**, moderato da Federico Sisti, Segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria, trasmesso anche in diretta streaming, è stato l'Ing. **Giorgio Mencaroni**, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario **che ha affermato:**

*“Le olive da mensa rappresentano una ricca ed interessante nicchia produttiva nella nostra olivicoltura. Abbiamo deciso di realizzare un premio dedicato a questo segmento di produzione perchè ad oggi rappresenta un’interessante **opportunità di sviluppo e diversificazione produttiva** per moltissime imprese olivicole. Gli elevati consumi di olive da tavola in Italia non sono neanche lontanamente soddisfatti dal prodotto nazionale, l’export mostra una tendenza alla crescita che se supportata da adeguate strategie di sviluppo ed investimenti, potrebbe essere fortemente incrementata. Per tale ragione con il Comitato dell’Ercole ci siamo posti questa sfida: supportare una produzione di nicchia con grandi potenzialità e di cui si parla davvero poco”.*

Ad intervenire poi alla cerimonia di proclamazione **Barbara Lanza**, Capo Panel del Comitato di assaggio per le olive da tavola del Crea di Pescara - IT e Capo Panel del Concorso Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola, che ha illustrato le caratteristiche di sentore, visive, della polpa e di gusto delle olive da tavola vincitrici e che ha così commentato: *“La qualità delle olive, provenienti da tutto il territorio nazionale, è stata molto alta, gli assaggi, sono quindi stati un momento formativo anche per i 12 componenti della Giuria che si sono trovati a degustare delle vere e proprie specialità tradizionali italiane”* ;

e **Nicola Di Noia**, Direttore Generale UNAPROL - Consorzio Olivicolo Italiano - e componente del Comitato di Coordinamento Ercole Olivario che ha ribadito come *“Le olive da tavola italiane sono prodotti di altissimo pregio, un vero fiore all’occhiello della filiera olivicola nazionale, ma ancora oggi, sul mercato, risultano scarsamente valorizzate e conosciute, a tutto vantaggio di prodotti d’importazione. Il nostro Paese, grazie all’ineguagliato patrimonio varietale - che include numerose cultivar da mensa o a duplice attitudine - ed alle solide competenze tecniche della filiera, produce infatti numerose tipologie di olive da tavola. **La produzione italiana** si concentra soprattutto in **Sicilia**, da dove proviene circa la metà della produzione nazionale; seguono la **Puglia, la Calabria, la Liguria ed il Lazio**. Ben 4 tipologie di olive da mensa sono **certificate come DOP - Nocellara del Belice DOP, La Bella della Daunia DOP, Oliva di Gaeta DOP, Oliva Ascolana del Piceno DOP** - si tratta di prodotti gustosi e salutari che, se opportunamente valorizzati, possono costituire una preziosa opportunità di reddito per le imprese olivicole”.*

Durante la cerimonia sono stati inoltre assegnati diversi premi speciali:

Premio Speciale Giovane Imprenditore al titolare under 40 che ha ottenuto il miglior punteggio all’azienda **Terre Salentine, Puglia**;

Premio Speciale Impresa Femminile all’azienda **Agrobiologica Calaforno ss** della **Sicilia**, che ha ottenuto il maggior punteggio tra le imprese partecipanti condotte da donne;

Premio Speciale Impresa Biologica all’azienda **Agricola Giacomo Nieddu dalla Sardegna**, che ha ottenuto il maggior punteggio tra le imprese biologiche partecipanti.

Una **Menzione d’Onore** è stata conferita ai produttori di **“Olive al Naturale”** che hanno ottenuto un punteggio superiore a 75/100: dalla **Calabria (1)** all’Az. Agr. Gabriele Francesco; dal **Lazio (2)** all’Az. Agr. Lucia Iannotta e all’Unione Agricoltori Itrani; dalla **Liguria (1)** all’Azienda Agricola 5F; dalla **Puglia (2)** alla Cooperativa La Peranzana Alta Daunia e all’azienda Terre Salentine; dalla **Sardegna (4)** alle aziende Alim. Sar di Cosseddu Bruno, Azienda Agricola di Giovanni Mastinu, Azienda Agricola Giacomo Nieddu, C.O.PAR Soc. Coop Agricola e per la **Sicilia (3)** alle aziende Agricola Centonze Antonino, Feudo Euchinia di Dugo Vincenzo e Terramia Soc Coop.

Una **Menzione di Merito al territorio** è stata assegnata alla **regione Sicilia** che ha presentato il maggior numero di campioni di **“Olive da Tavola”** in concorso, mentre l’**Attestato di Merito** previsto per



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

le produzioni che avessero superato il punteggio di 70/100 alle selezioni, è stato assegnato a tutte le aziende partecipanti poiché straordinariamente, **tutte hanno superato la soglia definita, confermandosi come produzioni di eccellenza.**

Il Concorso nazionale Ercole Olivario - **Sezione Olive da Tavola** è **organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura**, in collaborazione con la **Camera di Commercio dell'Umbria**, il sostegno del **Ministero per le politiche agricole Alimentari e Forestali**, del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), del Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT), di ICE - Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, del Ministero dello Sviluppo Economico e delle associazioni dei produttori olivicoli: Unaprol ed Italia Olivicola e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano.