

Premiati i vincitori della III edizione di “Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola”

Si è svolta a **Perugia**, presso la sede della Camera di Commercio dell'Umbria, la cerimonia di proclamazione dei vincitori della **terza edizione** del concorso nazionale “**Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola**”, nato con l'obiettivo di valorizzare il settore delle olive da mensa, sostenendo le imprese nel miglioramento della qualità del prodotto e valorizzando la tipicità come espressione delle diverse tradizioni olivicole dei territori di origine.

Queste le **8 migliori produzioni di olive da tavola d'Italia**, per le categorie in gara:

Categoria olive al naturale - fermentate al naturale:

1° Classificato - la Società Agricola **Cataldo Antonio** della **Calabria** con le olive Carolea condite e lavorate secondo il metodo greco;

2° Classificato - la Società Agricola **Fratelli Pinna** della **Sardegna** con le olive Bosana in salamoia;

3° Classificato - l'**Azienda Terre Salentine** della **Puglia** con le olive Cellina di Nardò “Nonna Lena”.

Categoria olive al naturale - disidratate / raggrinzite

1° Classificato - l'Azienda **OILIVIS srl** della **Puglia** con le olive Leccino;

2° Classificato - l'Azienda **Quattrociocchi Americo** del **Lazio** con le olive verdi Itrana raggrinzite in olio evo.

Categoria olive conciate - lavorate con il metodo Castelvetro

1° Classificato - l'Azienda Agricola **Centonze Antonio** della **Sicilia** con le olive Nocellara del Belice

Per la categoria olive conciate - lavorate con il metodo Sivigliano

1° Classificato - l'Azienda Olivicola **Casolana** dell'**Abruzzo** con le olive Intosso;

2° Classificato - l'Azienda Agricola **Capuano Ss** della **Puglia** con le olive Bella di Cerignola.

L'incontro, moderato da **Federico Sisti**, Segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria, ha visto la partecipazione di **Giorgio Mencaroni**, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario, al quale è stato

poi affidato il compito di rivelare i nomi dei vincitori.

In apertura del suo intervento, **Mencaroni** ha rimarcato come il settore delle olive da mensa *“abbia interessanti opportunità di sviluppo e diversificazione produttiva per moltissime imprese olivicole”*, con **potenzialità cospicue di crescita** legate sia all'insufficienza del prodotto nazionale rispetto agli elevati consumi interni, sia all'incremento tendenziale dell'export. Il Presidente, sottolineando che il settore delle olive da tavola, nonostante l'interesse crescente dei produttori e la trasformazione in atto, rappresenta ancora un piccolo segmento produttivo, ha poi ribadito con forza **gli obiettivi che il Comitato di Coordinamento del Concorso si è prefissato**: *“Creare un premio che sia il punto di partenza per affrontare le tematiche delle olive da tavola su un tavolo allargato, incentivare la produzione di qualità, stimolare una produzione sostenibile, creare una piattaforma per inserire eventi di formazione rivolti ai produttori, avvicinare la ricerca al mondo reale e costruire un percorso che coinvolga non solo i produttori, ma anche i ristoratori e consumatori”*.

Per quanto concerne i temi legati a **formazione e promozione**, Mencaroni ha infine evidenziato che, come per il Concorso Ercole Olivario, *“il progetto per le olive da tavola non si esaurisce con il solo premio, ma verranno avviate delle iniziative promozionali sia in Italia che all'estero, come già accaduto per la precedente edizione con l'invito rivolto ai vincitori a partecipare alla **fiera Gourmet Selection di Parigi** e l'organizzazione di momenti di cultura e di degustazione in occasione del Sol di Verona e di Agrifood”*, mentre, per i temi connessi alla **ricerca e all'innovazione**, il Presidente ha voluto elogiare la decisione, assunta su indicazione del Panel del concorso, *“di sostenere l'**attività di sperimentazione sui patè di oliva**, prodotto attualmente privo di una regolamentazione, riconoscendo agli iscritti la possibilità di inviare in degustazione dei **campioni** prodotti con le olive italiane trasformate in Italia nella campagna olivicola 2022-23”*.

La cerimonia è poi proseguita con l'intervento di **Sebastiano Forestale**, in rappresentanza del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, che ha parlato delle prospettive del comparto olivicolo; di **Nicola di Noia**, Direttore generale di UNAPROL (Consorzio Olivicolo Italiano) e di **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 incentrato il suo intervento sull'andamento degli assaggi del Panel e **sulla nuova sperimentazione** dedicata ai patè di oliva, celebrando nel contempo il crescente interesse suscitato dal concorso, che trova un riscontro oggettivo nell'incremento progressivo dei campioni inviati. *“A fronte dei 25 campioni di olive inviati nel 2021 per la prima edizione del concorso, se ne sono avuti ben 47 in questa edizione 2023, per una crescita del 30% rispetto ai 35 campioni del 2022”*, ha infine sottolineato **Barbara Lanza**.

Durante la mattinata sono state inoltre assegnati dei **premi speciali**:

Premio Speciale Giovane Imprenditore, riservato al titolare under 40 che ha ottenuto il miglior punteggio, all'**Azienda Agricola Salella** di Pasquale De Iorio, **Campania**;

Premio Speciale Impresa Femminile, previsto per l'impresa partecipante condotta da



donne che abbia conseguito il maggior punteggio, all'**Azienda Marina Colonna, Molise; Menzione di Merito Impresa Biologica**, attribuito all'impresa biologica partecipante che abbia raccolto il punteggio più alto, all'**Azienda Agricola Gabriele Francesco, Calabria**.

Una **Menzione d'Onore** è stata conferita ai produttori di "**Olive al Naturale**" che hanno ottenuto un punteggio superiore a 75/100: dalla **Calabria (2)** all'Azienda Agricola Gabriele Francesco e alla Società Cataldo Antonio; dalla **Campania (1)** all'azienda Agricola Salella di Pasquale de Iorio; dal **Lazio (4)** all'Azienda Americo Quattrococchi, all'Azienda Agraria Casino Re di Coletta Filomena, all'Azienda Agraria Cosmo di Russo, all'Unione Agricoltori Itrani; dalle **Marche (1)** all'azienda Olive Gregori; dal **Molise (1)** all'azienda Marina Colonna; dalla **Puglia (3)** all'azienda Agricola Capuano, alla società Oilivis srl, alla Società agricola Semplice; dalla **Sardegna (3)** all' Azienda Agricola di Giovanni Mastinu, alla C.O.PAR Soc. Coop Agricola, alla Società Agricola Fratelli Pinna; dalla **Sicilia (3)** all' azienda Agricola Centonze Antonino, a Feudo Euchinia di Dugo Vincenzo, a Terramia Soc Coop.

I **prossimi appuntamenti** annunciati, tra il Comitato Tecnico Scientifico, il Panel di Assaggio ed i Produttori di olive da tavola, si terranno nel mese di **gennaio 2024**, con una serie di incontri che avranno come focus le sollecitazioni emerse in sede di concorso, che vanno dal perfezionamento del prodotto, a quello del packaging. Inoltre il Direttore Sisti ha prospettato la possibilità di realizzare anche per le olive da tavola, come si sta già facendo per l'olio, un **progetto di ricerca sullo shelf life** e tutto ciò che concerne il mantenimento, nel lungo termine, delle **caratteristiche peculiari delle olive da mensa**.

Il concorso "**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 Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, il Ministero delle imprese e del Made in Italy, l'Agenzia ICE; e con 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.