

Gli altri riconoscimenti che verranno assegnati



Menzioni e non solo

Questi gli altri riconoscimenti che ogni anno il concorso assegna: **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 con la migliore confezione secondo i

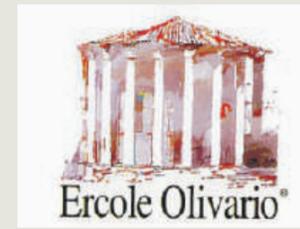
parametri di completezza, chiarezza e contenuto delle informazioni al consumatore indicate nell'etichetta e nella retro-etichetta, di design e funzionalità della bottiglia, e di capacità dei materiali impiegati di valorizzare qualità e origine del prodotto; **Menzione di merito "Giovane Imprenditore"** che andrà al miglior titolare under 40 degli oli ammessi in finale – un attestato di merito andrà ai giovani produttori; **Menzione di merito "Impresa**

Donna" dedicata alla valorizzazione ed incentivazione delle imprese femminili arrivate in finale, verrà assegnata all'impresa donna con il punteggio superiore; **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"** a un'azienda finalista che si impegna nella proposta di esperienze di oleoturismo, in grado

di valorizzare l'olio e il territorio di appartenenza. Infine, per promuovere la cultura dell'olio italiano di qualità, anche quest'anno verrà assegnato il **"Premio Lekythos"**, istituito in memoria di Tonino Zelinotti, storico panel leader del concorso, e di Gian Francesco Montedoro, a una persona, ente o istituzione che si sia particolarmente distinto nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità in Italia e/o all'estero.



Ercole Olivario, importante concorso nazionale. A chi andranno i "templetti" 2025? Le selezioni nazionali in programma dal 14 al 17 aprile prossimi a Perugia



Concorso Ercole Olivario Iscrizioni ai nastri di partenza

La partecipazione È riservato alle aziende produttrici di extravergine di oliva ottenuto dalla molitura effettuata nella campagna olivicola in corso

Il concorso nazionale Ercole Olivario è considerato "l'Oscar" dell'olio italiano. Per parteciparvi i produttori oleari del Lazio devono iscriversi entro il 16 gennaio prossimo. Due le principali novità della edizione di quest'anno: l'aumento a 75/100 del punteggio minimo necessario sia per l'ammissione degli oli alle selezioni nazionali sia per la partecipazione degli stessi produttori alle iniziative di promozione e ai progetti di "Extra Cuoca" e della "Carta degli Oli"; l'incremento a centoventi del numero massimo di oli provenienti da tutti i territori regionali, ammessi alle finali nazionali. Inoltre, il Regolamento dello stesso concorso è stato integrato con "La Goccia d'Ercole". Da ricordare che quest'ultima sezione è stata introdotta tre anni fa, dopo i festeggiamenti dei trent'anni dello stesso concorso, allo scopo di sostenere le piccole produzioni, realtà che possono contare su scarsi quantitativi. Questo premio è riservato alle aziende che, pur avendo una produzione limitata, riescano a produrre un lotto omogeneo da 5 a 9,5 quintali. La giuria nazionale decreterà la graduatoria dei vincitori per le categorie fruttato leggero, medio e intenso. Le etichette selezionate verranno

premiare durante la cerimonia finale. Anche per partecipare a questa sezione occorre iscriversi entro il 16 gennaio prossimo. Tornando all'Ercole Olivario, gli organizzatori precisano: "Prosegue inoltre il lavoro di rete, avviato lo scorso anno con la collaborazione delle varie Camere di Commercio territoriali, per l'attivazione in molte regioni italiane, di concorsi regionali che faranno da selezione propedeutica all'accesso al concorso nazionale, con la messa in rete dei concorsi regionali già esistenti, come ad esempio l'Oro Verde dell'Umbria, il Premio Roma Evo per il Lazio e altri appositamente indetti nei diversi territori".

A chi andranno i "templetti" di Ercole Olivario 2025? Anche per quest'anno potranno accedere alle selezioni nazionali, in programma dal 14 al 17 aprile prossimi a Perugia, esclusivamente sei oli per ciascuna regione, che abbiano ottenuto per l'appunto un punteggio minimo di 75/100 all'esame organolettico delle selezioni regionali, in linea indicativa i primi tre oli classificati di ciascuna delle due categorie: Dop/Igp ed Extravergine. Nel selezionare gli oli finalisti, ciascun territorio, può inviare un maggior numero

di oli rappresentativi di una sola delle categorie. Al termine delle valutazioni, condotte da una giuria nazionale composta da sedici esperti assaggiatori selezionati tra quelli appartenenti al panel di Ercole Olivario, verrà effettuata la proclamazione dei vincitori nel corso delle giornate conclusive. A ricevere i premi – in totale dodici oli – saranno i primi classificati di ciascuna delle due categorie in gara per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso, mentre gli ulteriori sei premi verranno assegnati, indifferentemente dalla categoria, in modo proporzionale al numero di oli presenti in ciascuna tipologia di fruttato. Da precisare che l'iscrizione al concorso è riservata ai produttori di olio extra vergine d'oliva di qualità italiano, ottenuto dalla molitura effettuata nella campagna olivicola in corso, che potranno essere ammessi con un solo olio per ciascuna delle due categorie. Produttori che possono iscriversi attraverso il sito Ercole Olivario, "Edizione 2025", che consente di inviare la domanda in tempo reale o in alternativa inviare la domanda di partecipazione a ercleolivario@umbria.camcom.it.

È considerato
l'Oscar
dell'olio
italiano
ed è
a livello
nazionale

© RIPRODUZIONE RISERVATA