

Premio nazionale Ercole Olivario 2024: iscrizioni prorogate al 21 gennaio 2024

17 gennaio 2024

Fino al prossimo 21 gennaio è possibile iscriversi alla XXXII edizione del premio Ercole Olivario, il prestigioso concorso nazionale ideato per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze olearie dei territori italiani.

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 in gara: Oli a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario (DOP ed IGP) ed Oli extra vergini di oliva, la cui territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione.

Per partecipare è possibile iscriversi attraverso il sito di Ercole Olivario nella sezione Edizione 2024 – <https://ercoleolivario.it/iscrizioni/>, che consentirà di inviare la domanda in tempo reale o in alternativa inviando la domanda di partecipazione a ercoleolivario@umbria.camcom.it (Regolamento completo sul sito www.ercoleolivario.it).

"La Goccia d'Ercole" Premio per le piccole produzioni

È prevista anche dal regolamento di quest'anno "La Goccia d'Ercole", una sezione a latere del concorso nazionale, introdotta dopo i festeggiamenti dei 30 anni di Ercole Olivario del 2022, allo scopo di sostenere le piccole produzioni, in particolare in quelle realtà che possono contare su scarsi quantitativi. La partecipazione alla Goccia d'Ercole è riservata alle aziende che, pur avendo una produzione limitata, riescano ad aver un lotto omogeneo da 5 a 9 quintali: le prime 6 etichette, selezionate da apposita giuria, verranno presentate alla Giuria Nazionale dell'Ercole Olivario per decretare la prima classificata nella categoria DOP/IGP e la prima classificata nella categoria EXTRA, con proclamazione dei vincitori nella cerimonia finale del concorso nazionale. (Per partecipare a "La Goccia d'Ercole" è necessario inviare apposita domanda di partecipazione entro il 17 gennaio 2024 alla Segreteria utilizzando l'indirizzo e-mail ercoleolivario@umbria.camcom.it).

Tempietti di Ercole Olivario 2024

Anche per il 2024 potranno accedere alle selezioni nazionali, in programma dal 18 al 22 marzo prossimi a Perugia, in Umbria, esclusivamente 6 oli per ciascun territorio regionale, che abbiano ottenuto un punteggio minimo di 70/100 all'esame organolettico delle selezioni regionali, mentre, nella fase conclusiva a livello nazionale, l'ambito Tempietto di Ercole Olivario sarà assegnato soltanto alle etichette che entreranno a fare parte della Premium List, riservata agli oli destinatari di un punteggio pari o superiore ai 75 punti su 100.

Al termine delle valutazioni, che saranno condotte da una giuria nazionale composta da 16 esperti assaggiatori selezionati tra gli esperti appartenenti al panel di Ercole Olivario, verrà effettuata la proclamazione dei vincitori nel corso delle giornate conclusive previste a Perugia venerdì 5 e sabato 6 aprile 2024.

A ricevere i premi – in totale 12 etichette – saranno i primi classificati di ciascuna delle due categorie in gara – DOP/IGP ed EXTRA VERGINE – per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso, mentre gli ulteriori 6 premi verranno assegnati, indifferentemente dalla categoria, in modo proporzionale al numero di oli presenti in ciascuna tipologia di fruttato.

Le Menzioni e i Premi Speciali 2024

Gli altri riconoscimenti dell'edizione 2024 saranno assegnati agli oli che avranno ottenuto un punteggio di almeno 75/100:

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 che avranno ottenuto almeno 75/100;

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 ad un'azienda finalista che si impegna nella proposta di esperienze di oleoturismo, in grado di valorizzare l'olio e il territorio di appartenenza.

Inoltre per promuovere a livello internazionale 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, ad un ente o istituzione che si sia particolarmente distinto nella diffusione della conoscenza dei prodotti oleari di qualità italiani all'estero.