
Mer 20 Mar, 2024

Premio Ercole Olivario 2024

Undici gli oli Dop ed Extra Vergini della Toscana ammessi in finale.

Proclamazione e premiazione dei vincitori il 5 e il 6 aprile a Perugia

Il [Premio Ercole Olivario](#), il prestigioso concorso nazionale **riservato ai produttori di olio di altissima qualità italiano**, giunto alla **XXXII edizione**, vedrà **la proclamazione e la premiazione dei vincitori il 5 e il 6 aprile 2024 a Perugia**.

Tra le **novità** di questa edizione, il progetto sullo “Shelf Life” e la “Carta degli Oli”, oltre a una serie di iniziative promozionali in Italia e all'estero.

Il **progetto di monitoraggio “Shelf Life”**, portato avanti in collaborazione con l'Università degli Studi di Perugia, è un progetto sperimentale di ricerca e monitoraggio sullo shelf life e tutto ciò che concerne il mantenimento, nel lungo termine, delle caratteristiche peculiari degli oli e.v.o., con analisi strumentali di alcuni degli oli extravergini di oliva finalisti all'Ercole Olivario. La ricerca ha approfondito la caratterizzazione delle **proprietà salutistiche degli oli extravergini di oliva in concorso**.

Il **progetto della “Carta degli Oli”**, organizzato in collaborazione **con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio**, rende gli oli finalisti dell'Ercole Olivario protagonisti della Carta degli Oli che verrà rilasciata e resa fruibile al pubblico, e in particolare ai ristoratori, durante le giornate conclusive del concorso il 5 e 6 aprile. Una novità importantissima questa, perché la carta degli oli metterà in contatto diretto i produttori selezionati e i ristoratori, che sono ambasciatori, nei loro locali, della qualità degli oli proposti presso la clientela.

Il 28 marzo, nella sede della Camera di Commercio di Firenze, si è svolto l'ultimo appuntamento del tour nazionale dell'Ercole Olivario 2024 e sono state proclamate le **11 aziende olearie toscane selezionate** per partecipare alle finali nazionali del concorso:

- Per la **categoria DOP/IGP**: **Poderi Borselli** di Borselli Davide con l'olio Il Profumato – Oro Seggiano DOP prodotto con la cultivar Olivastra Seggianese; il **Frantoio di Croci** di Campioni Mauro con l'olio Prima Oliva IGP Toscano prodotto con un blend di cultivar Leccio del Corno, Maurino e Frantoio; la **Società agricola Biserno** con l'olio Prunicce IGP Toscano prodotto con la cultivar Leccio del Corno; il **Frantoio Franci** s.r.l. con l'olio Organic bio IGP Toscano prodotto con un blend di cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccio del Corno; l'**Azienda Agricola Giancarlo Giannini** con l'olio Poggio al Vento IGP Toscano; la **Società Agricola Scovaventi** s.r.l. con l'olio extravergine di oliva biologico IGP Toscano prodotto con le cultivar Leccino, Olivastra, Raggiolo; l'Oliviera; **Oliviera Sant'Andrea** snc con l'olio del Capunto Ecco! IGP Toscano prodotto con un blend di cultivar Maurino, Rossellino, Leccio del Corno e Favolosa FS-17 ; l'azienda agricola **Buoni o del Buono Mariapia** con l'Olio Podere Ricavo DOP Terre di Siena .
- Per la **categoria Extra Vergine**: il **Frantoio Franci** s.r.l. con l'olio EVO Delicate Maurino prodotto con la cultivar Maurino; il **Frantoio di Croci** di Campioni Mauro con l'olio EVO Riserva prodotto con le cultivar Frantoio e Moraiolo; il **Frantoio del Grevepesa** scarl con l'olio EVO Selezione O! prodotto con un blend di cultivar Frantoio, Moraiolo, Maurino e Leccino.

Venerdì 22 marzo 2024 sono state svelate le **nominations de “La Goccia d’Ercole – Premio per le Piccole Produzioni”**, sezione a latere della XXXII edizione del concorso.

Ecco le **sei nomination** suddivise per le due categorie in gara:

- Per la **categoria DOP / IGP**: l'**azienda Agricola Sikulus** di Santa Maria di Licodia (CT) con l'olio DOP Don Peppino; l'azienda vitivinicola **Casa Grazia di Di Francesco Maria Grazia** di Gela (CL) con l'olio DOP Involio ottenuto dalla cultivar Nocellara del Belice; la società agricola **Vincenzo Signorelli & Partners** Srl con l'olio IGP Sicilia Foglie di Platino - Biancolilla Bio Premier Cru.

-
- Per la **categoria Extra Vergine**: la società agricola **Buonamici Srl Unipersonale** di Fiesole (FI) con l'Olio Extravergine di oliva biologico; la società agraria **Petrizzelli snc** di Corato (BA) con l'olio EVO Rodonea; la **Tenuta il Corno-II Corno sarl** di San Casciano in Val di Pesa (FI) con l'olio EVO Selezione del Conte.

Novità dell'edizione 2024 de "La Goccia d'Ercole" è il rilascio di una **scheda contenente una breve analisi dell'olio messo a concorso**, messa a disposizione delle aziende partecipanti come **utile strumento di riscontro** da parte di una giuria composta da esperti assaggiatori.

La **cerimonia di premiazione dei vincitori de La Goccia d'Ercole 2024**, con la proclamazione della classifica tra le sei aziende che hanno ottenuto la nomination, è in programma a Perugia **sabato 5 aprile 2024** alle ore 17.30 al Teatro della Sapienza.

Il Premio Ercole Olivario è indetto 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, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio; ICE - Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) - Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; Italia Olivicola ed Unaprol.

Per maggiori informazioni

Segreteria Nazionale del Concorso Ercole Olivario

c/o Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria

Tel. +39 075 9660589 / 075 9660369

ercoleolivario@umbria.camcom.it

www.ercoleolivario.it

Stampa in PDF

[PDF](#)

Ultima modifica

Ven 29 Mar, 2024