

**30 anni del Premio Nazionale Ercole Olivario 2022
unico concorso "istituzionale" in Italia dedicato alle eccellenze olearie,
un riconoscimento fondamentale nella valorizzazione dell'immagine dell'olio italiano di
qualità, sia in contesto nazionale che internazionale**

**Novità della 30esima edizione il certificato digitale NTF Non-Fungible Token, un innovativo
certificato di autenticità ed unicità del premio ricevuto dai vincitori dell'Ercole Olivario**

**Sabato 26 marzo 2022, a Perugia, la proclamazione e premiazione degli oli vincitori,
selezionati tra i 110 finalisti in gara**

Roma, 15 marzo 2022 – L'Ercole Olivario festeggia i suoi 30 anni. Il prestigioso concorso nazionale **riservato ai produttori di olio di altissima qualità italiano**, nato nel 1993, è infatti giunto alla sua **XXX edizione**, che vedrà **la proclamazione e premiazione dei vincitori, sabato 26 marzo 2022 a Perugia**.

I numeri e le novità della XXX edizione del premio - indetto **dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura**, in collaborazione con la **Camera di Commercio dell'Umbria**, il **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**, il **Ministero dello Sviluppo Economico**, ed il sostegno di UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano ed Italia Olivicola – sono stati illustrati oggi a Roma, durante una conferenza stampa svoltasi presso la sede di Unioncamere, alla presenza del Presidente di Unioncamere, **Andrea Prete**; del Presidente del Comitato di coordinamento del concorso e presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, **Giorgio Mencaroni**; del Segretario Generale Ass. Camere Commercio Italiane all'Estero, **Domenico Mauriello**; del Direttore generale Agenzia ICE, **Roberto Luongo**; del Presidente Italia Olivicola, **Gennaro Sicolo e di David Granieri**, Presidente UNAPROL – Consorzio Olivicolo Italiano.

"Investire sulle aree a vocazione agroalimentare, scommettendo sulla qualità e il richiamo dei territori e dei suoi prodotti, come l'olio, è la direzione verso cui puntare per offrire alle piccole imprese un percorso di crescita e valorizzare i territori" ha evidenziato il presidente di Unioncamere, Andrea Prete. "La filiera dell'olio conta oltre 400 mila aziende agricole specializzate, ma anche il maggior numero di oli extravergine a denominazione in Europa, con un patrimonio di 250 milioni di piante e 533 varietà di olive. Le Camere di commercio sono pronte a fare la loro parte, perché sappiamo che occorre partire dai territori, puntando anche sul turismo esperienziale, fatto di ricchezze enogastronomiche, di cui l'olio rappresenta certamente un prodotto di punta, per conquistare l'interesse dei viaggiatori italiani ed esteri".

L'intervento di **Roberto Luongo, Direttore generale Agenzia ICE**, partendo dall'accento posto sul ruolo fondamentale svolto dal Premio Ercole Olivario nella valorizzazione dell'immagine dell'olio italiano di qualità nel contesto internazionale, ha portato all'attenzione della platea un tema di stretta attualità, legato alle ricadute negative della crisi bellica Russia-Ucraina sull'export oleicolo nazionale, che nel 2021 ha raggiunto il valore record di un miliardo e mezzo di euro. Infatti, ha ricordato Luongo, *"per quanto riguarda le esportazioni di olio italiano, la Russia si colloca all'8° posto al mondo e l'Ucraina invece al 32° per un valore complessivo di circa 50 milioni di euro"*. Esprimendo preoccupazione per la prospettiva di perdere quote di mercato, il direttore dell'Agenzia ICE ha dichiarato che *"occorrerà lavorare per cercare di recuperare altrove questi 50 milioni di euro che saranno perduti in conseguenza della crisi in atto, impegnandosi per limitare l'impatto negativo sul settore dell'olio italiano"*.

Le novità dei 30 anni di Ercole Olivario

Ad illustrare le **novità dell'edizione dei 30 anni del concorso nazionale Ercole Olivario** l'Ing. **Giorgio Mencaroni, Presidente del Comitato di coordinamento del concorso e presidente della Camera di Commercio dell'Umbria** che ha parlato di un'importante iniziativa che punta all'innovazione *"l'attestato digitale in versione **NFT Non-Fungible Token (certificato non riproducibile)**, che verrà consegnato alle aziende vincitrici di questa edizione, un segno di riconoscimento che implica una rigida selezione, che porta alla vittoria solo i migliori oli d'Italia, un certificato che va a garantire sempre più la trasparenza ed il valore aggiunto dato dalla partecipazione all'Ercole Olivario, che le aziende vincitrici potranno spendere come segno di riconoscimento di un prodotto di altissima qualità"*.

Al fine di valorizzare ed incentivare le realtà che investono nell'**oleoturismo**, è stata istituita, ha **proseguito Mencaroni** *"una menzione in ricordo di Giorgio Phellas, organizzatore dell'Ercole Olivario fin dalla sua prima edizione, la **Menzione di Merito "Giorgio Phellas - Turismo dell'olio"** che verrà riconosciuta ad un'azienda finalista particolarmente impegnata nella realizzazione di esperienze turistiche in grado di valorizzare l'olio e il territorio di appartenenza. In occasione dei festeggiamenti del trentennale, è stato inoltre **realizzato un Albo d'Oro**, dedicato a tutti i produttori italiani che in questi 30 anni di Ercole Olivario hanno vinto il concorso. Dal 1993, anno della prima edizione, ad oggi sono state ben 9.914 le etichette che si sono iscritte, per un totale di 2.168 campioni di olio finalisti; ben 343 i premi assegnati e 178 le aziende premiate. L'Albo d'Oro sarà **presentato al pubblico** durante un incontro che si terrà **a Roma** nei prossimi mesi. **Per supportare anche le piccole produzioni**, infine, in particolare in quelle regioni che possono contare su scarsi quantitativi di produzione, in occasione dell'edizione del trentennale è stata istituita **"La Goccia d'Ercole"**, una **sezione a latere** del concorso nazionale, rivolta alle aziende che pur avendo piccole produzioni, riescano ad aver un lotto omogeneo da 5 a 9 quintali. **Un'apposita giuria**, riunitasi nel mese di febbraio 2022, ha degustato gli oli delle 16 aziende partecipanti, i vincitori di questa nuova sezione saranno premiati durante le giornate finali del concorso nazionale".*

Le iniziative promozionali in Italia e all'Estero

Gli **oli vincitori della XXXesima** edizione di Ercole Olivario, saranno **protagonisti di una serie di iniziative di promozione sia in Italia che**, grazie alla collaborazione con l'Agenzia ICE e Assocamerestero, **all'estero**. In Italia si è già tenuta nei giorni scorsi, **a Bari la fiera "Enoliexpo"** dove, grazie ad Unaprol ed alla Evoo School, sono state presentate e degustate le olive vincitrici della prima edizione del concorso Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola; mentre grazie alla partnership con l'Associazione Città dell'Olio, le aziende vincitrici dell'Ercole Olivario 2022 avranno la loro visibilità alla **fiera "Olio Capitale"** che si terrà dal 13 al 15 maggio 2022, **a Trieste**.

A settembre 2022 sarà la volta della **Francia**, dove i vincitori dell'Ercole Olivario avranno il loro spazio presso il **"Gourmet Food & Wine Selection"**, il salone professionale annuale dei prodotti gourmet, vini ed enogastronomia. Infine gli oli vincitori dell'Ercole Olivario saranno protagonisti di alcune **masterclass per operatori di Cina, Giappone e Australia**, coinvolti nel del progetto **"True Italian Taste"** promosso e finanziato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e realizzato da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di Commercio italiane all'estero.

*"Con il progetto True Italian Taste, le Camere di Commercio Italiane all'Estero sono impegnate dal 2016 per diffondere una maggiore consapevolezza tra i consumatori di 41 piazze mondiali, tra le più importanti destinazioni del nostro export alimentare - ha **affermato Domenico Mauriello Segretario generale di Assocamerestero** - affinché possano fare scelte consapevoli e aumentare l'acquisto di prodotti 100% Made in Italy, valorizzando altresì la qualità e la salubrità della Dieta Mediterranea, il cui alimento cardine è proprio l'olio extravergine di oliva. True Italian Taste si unisce oggi all'Ercole Olivario e alla Camera di Commercio dell'Umbria, per promuovere questo prodotto di eccellenza della nostra tradizione culinaria nei Paesi dell'area Asia Pacifico, avvalendosi della collaborazione delle Camere di Commercio Italiane di Pechino, Tokyo, Melbourne e Sydney, per far conoscere meglio e apprezzare l'olio italiano in quei mercati dove, pur non essendo un alimento abituale, incontra sempre più consensi."*

Le selezioni nazionali e la cerimonia di premiazione

La **Giuria nazionale** del Premio Ercole Olivario, è composta da **16 degustatori professionisti** provenienti da tutte le regioni italiane partecipanti al concorso: dall'Abruzzo **Maria Grazia d'Angelo**, dalla Calabria **Cristiana Rombolà**, dalla Campania **Giovanni Parlato**, dall'Emilia Romagna **Giovanni Goisis**, dal Lazio **Erika Pozzetto**, dalla Liguria **Igino Gelone**, dalla Lombardia **Tosadori Enrico**, dalle Marche **Silvano Zannotti**, dal Molise **Tommasino Baroncini**, dalla Puglia **Luana Leo Imperiale**, dalla Sardegna **Annalisa Motzo**, dalla Sicilia **Giuseppe Iannizzotto**, dalla Toscana **Alessandro Parenti**, dal Trentino Alto Adige **Andrea Segantini**, dall'Umbria **Angela Canale** e dal Veneto **Roberta Ruggeri**.

La giuria capitanata dal **capo panel Alfredo Marasciuolo**, si è riunita oggi, martedì 15 marzo, per gli **assaggi degli oli finalisti**, che termineranno venerdì 18 marzo. La **cerimonia di proclamazione e**

premiazione dei vincitori della 30esima edizione del concorso Ercole Olivario, **si terrà a Perugia il prossimo 25 e 26 Marzo.**

Questi i finalisti della XXXesima edizione del concorso nazionale Ercole Olivario 2022

Gli oli finalisti della XXXesima edizione dell'Ercole Olivario sono 110, prodotti da 96 aziende distribuite in 15 regioni d'Italia ad alta vocazione olivicola:

Abruzzo: 9 etichette in finale: 5 Dop, 4 Extravergine / 7 aziende

Dop:

Az. Agr. Oleificio Timando De Juliis, con **Regina DOP**, Dop Aprutino Pescara, Azienda Agricola Tommaso Masciantonio, **Trappeto di Caprafico**, Dop Colline Teatine
Frantoio di Mercurio Claudio, **Vesta**, Dop Aprutino Pescara
Agricola Persiani, **Olio Persiani**, Dop Petruziano- Colline Teramane
Società Agricola Forcella di G.e P. Iannetti, **Forcella**, Dop Aprutino Pescara

ExtraVergine:

Az. Agr. Marina Palusci, **OlioMania**
Az. Agr. Oleificio Timando De Juliis, **Timando**
Frantoio Di Mercurio Claudio, **Ninfa**
L'olivicola Casolana, **Piano degli Ulivi**

Basilicata: 2 etichette in finale: 1 IGP, 1 Extravergine / 1 azienda

Igp

Frantoio Oleario Fratelli Pace s.r.l., **Aurum** - Biologico Denocciolato, Igp Olio Lucano

Extravergine

Frantoio Oleario Fratelli Pace s.r.l., **Olio Extravergine Denocciolato**

Calabria: 8 etichette in finale: 4 Dop, 4 Extravergine / 7 aziende

Dop

Impresa Agricola Clelia Iemma, **Olio Evo Bio Dop Lametia**, Dop Lametia
Azienda Agricola De Lorenzo & C ss, **I Tesori del Sole**, Dop Lametia
Olearia Geraci srl, **Geraci**, Dop Bruzio - Colline Ioniche Presilane
Azienda Agricola Costantino Mariangela, **Dop Lametia**

Extra Vergine

Oleificio Torchia, **Torchia**
Azienda Agricola La Valle di Salvatore Rota, **Olio la valle**
Azienda Agricola De Lorenzo & C ss, **I Tesori del Sole - Coratina**
Tenute Librandi Pasquale Soc. Agr. Ss, **Tenute Librandi Pasquale**

Campania: 7 etichette in finale: 4 Dop, 3 Extravergine / 7 aziende

Dop

Oleificio Fam sas, **Fam Dop**, Dop Irpinia - Colline dell'Ufita
Società Agricola Pregio ss, **Pregio**, Dop Colline Salernitane
Torretta srl, **Torretta**, Dop Colline Salernitane
San Comaio srl, **San Comaio**, Dop Irpinia - Colline dell'Ufita

Extravergine

Oleificio Romolo, **Romolo - Monovarietale Ravece**
Terre di Molinara, **Elaios Bio**
Frantoio Romano, **Ortice Bio**

Emilia Romagna: 2 etichette in finale: 2 Dop / 2 aziende

Dop

Frantoio Paganelli Benito, **Frantoio Paganelli**, Dop Colline di Romagna
Terre di Brisighella, **Brisighello DOP**, Brisighello Dop

Lazio: 16 etichette in finale: 7 Dop, 9 Extravergine / 14 aziende

Dop

DueNoveSei Azienda Agricola, **DueNoveSei Sabina DOP**, Sabina Dop
Azienda Agricola Alfredo Cetrone, **Cetrone Colline Pontine DOP**, Dop Colline Pontine
Azienda Agricola Cosmo di Russo, **Don Pasquale Colline Pontine DOP**, Colline Pontine DOP
Azienda Agricola Biologica Paola Orsini, **Colline Pontine DOP Monovarietale Itrana**, Colline Pontine DOP
Società Agricola Colli Etruschi, **EVO DOP Tuscia**, Tuscia DOP
Olivicola di Canino Soc. Agricola Cooperativa a r.l., **DOP Canino**, Canino DOP
Azienda Agricola Etruscan Kantharos di Gelsomini Flavia, **Etruscan Kantharos DOP Canino**, Canino DOP

Extravergine

Azienda Agricola Biologica Americo Quattrococchi, **Olivastro**
Azienda Agricola Alfredo Cetrone, **Cetrone In**
Mater Olea s.r.l. Agricola, **Mater Olea Elegante**
Azienda Agricola Casino Re, **Casa Rossa**
Azienda Agricola Cosmo di Russo, **Verdemare**
Frantoio Cioccolini s.r.l., **Caninese Monocultivar**
Azienda Agricola Biologica Alessandro Scanavini, **Bel Colle**
Azienda Agricola Adria Misiti, **Le Camminate**
Guglietta s.r.l., **Guglietta**

Liguria: 2 etichette in finale: 2 Dop / 2 aziende

Lucchi e Guastalli srl, **OLEA... Albero della Vita**, Dop Riviera Ligure - Riviera di Levante
Olio Anfosso sas, **Anfosso**, Dop Riviera Ligure - Riviera dei Fiori

Marche: 3 etichette in finale: 2 IGP, 1 Extravergine / 3 aziende**IGP**

L'Olivaiolo srl, **Verde**, Marche Igp
Fattoria Petrini di Petrini Francesca, **Altri Tempi**, Marche Igp

ExtraVergine

Azienda Agraria Guerrieri, **Capsula Verde**

Molise: 1 etichetta in finale: 1 extra / 1 azienda

Azienda Agricola Andrea Caterina, **Montesecco**

Puglia: 12 etichette in finale: 4 Dop, 8 Extravergine / 11 aziende**Dop**

Ciccolella Soc. Agr. Arl, **Cagnara Dop**, Dop Terra di Bari – Bitonto
Conte Spagnoletti Zeuli Az. Agr., **Conte Spagnoletti Zeuli**, Dop Terra di Bari – Castel del Monte
Azienda Agricola De Carlo, **De Carlo**, Dop Terra di Bari – Bitonto
Sabino Leone, **Don Giocchino**, Dop Terra di Bari - Castel del Monte

Extravergine

Azienda Agricola Donato Conserva, **Mimi**
Intini srl, **BIO**
Azienda Agricola Bisceglie Maria, **GangaLupo**
Azienda Agricola De Carlo, **De Carlo**
Azienda Agricola Di Martino sas, **Schinosa**
Azienda Agricola Trombetta Giovanni, **Il Giannino**
Azienda Agricola Adriatica Vivai ss, **Profumi di Castro Monocultivar Coratina Bio**
Aziende Agricole Stasi - Oleificio Stasi srl, **Arciprete**

Sardegna: 12 etichette in finale: 5 Dop, 7 Extravergine / 11 aziende**Dop**

Accademia Olearia SRL, **Riserva del Produttore - DOP Sardegna - Fruttato verde**, Dop Sardegna
Soc. Coop. Agr. Olivicoltori Valle del Cedrino, **Costa degli Olivi**, Dop Sardegna
C.O.PAR Soc. Coop. Agricola, **Dop Sardegna**



UNIONCAMERE



Promocamera

Azienda Speciale

Camera di Commercio dell'Umbria

Fois Antonello, **Bio Dop Sardegna Fruttato Verde**, Dop Sardegna
Domenico Manca Spa, **San Giuliano**, Dop Sardegna

Extravergine

Azienda Agro Biologica Brozzu Giuseppe, **Meliddu**
Frantoio Artigiano Sandro Chisu, **Biologico Vantu**
Azienda Agricola Pietro Sartore ss, **Sartore**
Masoni Becciu di Deidda Valentina, Masoni Becciu **Ispirito Sardu**
Accademia Olearia srl, **Gran Riserva Giuseppe Fois - Fruttato Verde**
Olivicoltori Oliena S.C.A., **Iliò**
Moretti Laura, **Lelais**

Sicilia: 12 etichette in finale: 6 Dop, 1 IGP, 5 Extravergine / 11 aziende

Dop

Azienda Rollo, **Letizia**, Dop Monti Iblei
Agrosì soc. agr. di E. Novello sas, **Albacara**, Dop Monti Iblei – Frigintini
Azienda Agricola Biologica Titone, **Titone**, Dop Valli Trapanesi
Agrestis Soc Coop Agricola, **Agrestis Nettarebleo DOP/BIO**, Dop Monti Iblei - Monte Lauro
Frantoi Cutrera srl, **Primo**, Dop Monti Iblei – Gulfi
Azienda Agricola Xiggiari, **Giari DOP**, Dop Valli Trapanesi

IGP

Terraliva di Frontino Giuseppina, **Terraliva Cherubino**, IGP Sicilia

Extravergine

Frantoi Cutrera srl, **Nocellara Salvatore Cutrera**
Soc. Agricola Giovanni Cutrera, **Riserva**
Fisicaro Sebastiana - Frantoio Galioto, **Castel di Lego - Oro - Frantoio Galioto**
Sallemi Raffaele sas, **Re olio**
Olivoil srl, **Geraci**

Toscana: 10 etichette in finale: 2 Dop, 6 IGP, 2 Extravergine / 9 aziende

Dop

Azienda Agricola Buoni o Del Buono Maria Pia- Podere Ricavo, **Podere Ricavo**, Dop Terre di Siena
Poderi Borselli, **Oro Dop**, Dop Seggiano

Igp

Frantoio di Croci, **Prima Oliva**, Igp Toscano
Frantoio Franci, **IGP Castelvecchio**, Igp Toscano
Azienda Agricola Giancarlo Giannini, **Poggio al Vento**, Igp Toscano
Soc. Agr. Fonte di Foiano, **Fonte di Foiano**, Igp Toscano
Olio del Capùnto - Oliviera Sant'Andrea, **Ecco!**, Igp Toscano
Scovaventi ss agricola, **Scovaventi10**, Igp Toscano

Extravergine

Frantoio Franci, **Villa Magra Riserva di Famiglia**
Fattoria Ramerino Società Agricola srl, **Guadagnolo Dulcis**

Umbria: 13 etichette in finale: 6 Dop, 7 Extravergine / 9 aziende

Dop

Batta Giovanni, **Frantoio Batta Giovanni**, Dop Umbria
Azienda Agraria Viola srl, **Colleruita**, Dop Umbria
CM srl, **CM Centumbrie**, Dop Umbria
Azienda Agraria Marfuga, **Riserva**, Dop Umbria
Azienda Agraria Bacci Noemio, **Terra Olivata**, Dop Umbria
Ranchino Eugenio, **Poggio Amante**, Dop Umbria

Extravergine

Azienda Agraria Viola srl, **Il Sincero**
Società Agricola Stoica, **Stoica**
CM srl, **CM - Centoleum**

Azienda Agraria Marfuga, **Sassente**
Azienda Agraria Bacci Noemio, **Bacci Noemio**
Frantoio Gaudenzi di Brunetti Rossana, **Quinta Luna**
Azienda Agraria Mannelli Giulio, **Olio Extravergine di oliva Italiana**

Veneto: 1 etichetta in finale: 1 Extravergine / 1 azienda

Redoro s.r.l. Frantoi Veneti, **Redoro**

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

promocamera@umbria.camcom.it - ercoleolivario@umbria.camcom.it

www.ercoleolivario.it

<https://www.facebook.com/premioercoleolivario> - <https://www.instagram.com/ercoleolivario/>

[#ercoleolivario2022](https://www.instagram.com/ercoleolivario/)

Ufficio Stampa ADD Comunicazione

Michela Federici – Giornalista, Tel. 328 0079662 – press.addcomunicazione@gmail.com - www.addcomunicazione.it