

IL PREMIO ERCOLE OLIVARIO SI RINNOVA PER IL 2020: 110 GLI OLI AMMESSI IN FINALE

ROMA\ aise\ - Ventata di cambiamenti per la 28esima edizione dell'Ercole Olivario, il prestigioso concorso nazionale dedicato alle eccellenze olivicole italiane che torna anche nel 2020 ma con diverse novità, a partire dal numero di etichette ammesse in finale e dalla nuova modalità di premiazione. Gli oli che potranno accedere alle selezioni nazionali in programma dal 23 al 28 marzo in provincia di Perugia saranno 110 (e non più 100) ma dovranno ottenere un punteggio minimo di 70/100 nelle selezioni regionali. Nel rush conclusivo a livello nazionale invece, a differenza delle passate edizioni, a ricevere l'ambito tempietto di Ercole Olivario saranno esclusivamente le etichette finaliste che otterranno almeno 75/100 punti. Si alza dunque ancora di più l'asticella della qualità per la storica competizione organizzata da Unioncamere in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia e il sostegno del Sistema Camerale Nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano, che per la prossima edizione sarà ancora più selettiva e premierà solo il primo classificato di ciascuna delle due categorie in gara (DOP/IGP ed EXTRA VERGINE) per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso. Sei premi in tutto, a cui si affiancano altrettanti riconoscimenti assegnati, indifferentemente dalla categoria, in modo proporzionale al numero di oli presenti in ciascuna tipologia di fruttato (rispettivamente massimo 3 premi). A decretare i vincitori assoluti, che saranno svelati durante la cerimonia in programma sabato 28 marzo a Perugia, una giuria composta da 16 esperti degustatori di 16 regioni differenti. Le etichette finaliste inoltre si contenderanno i premi e le menzioni speciali che tradizionalmente vengono assegnate in occasione della premiazione, sempre ovviamente agli oli che hanno ottenuto un punteggio superiore a 75/100. Per il 2020 il palmarès comprende: la Menzione di Merito Giovane Imprenditore, che si rinnova e questa volta andrà ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale con un punteggio superiore a 75/100; il Premio Speciale Amphora Olearia, all'olio finalista che recherà la migliore confezione (secondo i parametri stabiliti dal regolamento); la Menzione Speciale "Olio Biologico", al prodotto, certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti; la Menzione "Olio Monocultivar" (dedicata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto). È improntato infine sulla promozione internazionale e sulla diffusione della cultura olearia il Premio Leikithos, dal 2020 indetto da Ercole Olivario in collaborazione con l'ICE e le Camere di commercio italiane all'estero: un riconoscimento che sarà consegnato alla personalità straniera in prima linea nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana all'estero. Per partecipare al Premio - riservato agli oli ottenuti esclusivamente da olive italiane - c'è tempo fino al 31 gennaio 2020. È possibile iscriversi anche attraverso la piattaforma www.planbweb.it/ercoleolivario, che consentirà di inviare la domanda in tempo reale e in alternativa alla procedura standard (spedizione alle Unioncamere Regionali competenti per territorio oppure alla segreteria del Concorso). Il regolamento completo è disponibile sul sito www.ercoleolivario.it. (aise)