



Ercole Olivario 2026: i vincitori della 34esima edizione premiati a Perugia

22 Aprile 2026 

PERUGIA – Sono stati premiati oggi a Perugia, presso il Teatro Pavone, i vincitori della 34esima edizione dell’Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane, organizzato da Unioncamere Nazionale 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.

Ad intervenire alla cerimonia di premiazione, **David Grohman**, assessore all’Ambiente del Comune di Perugia, città che ospita il Premio da 34 anni, e **Graziano Antonielli**, in rappresentanza della presidente della Regione Umbria, **Stefania Proietti**, che ha rivolto un saluto a nome dell’intero territorio regionale umbro, evidenziando l’impegno profuso dalla Regione nella valorizzazione dell’olivo, non solo come perno del sistema agricolo umbro, ma anche come elemento paesaggistico qualificante, da tutelare.

Nell’impossibilità di presenziare personalmente, il videomessaggio inviato da **Francesco Lollobrigida**, ministro dell’Agricoltura, ha celebrato l’importanza del concorso nazionale Ercole Olivario “come presidio fondamentale dell’attività di promozione delle eccellenze olearie dei territori italiani” e ha evidenziato le azioni intraprese dal governo nel perseguimento dell’obiettivo di “riportare al centro dell’attenzione istituzionale il tema della sovranità alimentare e la difesa del settore primario di cui l’olivicoltura è pilastro portante con oltre 500 varietà coltivate sul territorio nazionale” attraverso l’adozione di una serie di provvedimenti concreti “che agiscono in tre diverse direzioni secondo il modello delle tre P vale a dire la tutela della produzione con misure a sostegno della filiera, la protezione del Made in Italy contro la concorrenza sleale e la promozione del prodotto per metterne in evidenza le caratteristiche distintive di qualità”.

12 le etichette premiate, in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia, che hanno brillato nelle due distinte categorie in gara: Extravergine e oli extravergini certificati Dop/Igp.

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Leggero



1° Classificato – Sabina DOP dell'azienda Agricola Marcoaldi Roberta di Montelibretti (Rm), Lazio

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Medio

1° Classificato – IGP Toscano – Prima OLIVA della Società Agricola Campioni ss di Massa e Cozzile (Pt), Toscana;

2° Classificato – DOP Terre di Bari – Bitonto dell'azienda Agricola Le Tre Colonne di Salvatore Stallone di Giovinazzo (Ba), Puglia

3° Classificato – DOP Umbria – Sottozona Colli Assisi Spoleto dell'azienda Agraria Marfuga di Campello sul Clitunno (Pg), Umbria

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Intenso

1° Classificato – ex aequo Puglia IGP della Società Agricola Fratelli di Niso di Bisceglie (Bt), Puglia, e Roma IGP dell'azienda Quattrococchi Americo di Terracina (Lt), Lazio.

Per la categoria Extravergine Fruttato Leggero

1° Classificato – Olio Extravergine Biologico – Cultivar Moraio della Fattoria Ramerino, società Agricola srl di Bagno a Ripoli (Fi), Toscana;

Per la Categoria Extravergine Fruttato Medio

1° Classificato – olio extravergine CROGNALE dell'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio di Casoli (Ch), Abruzzo;

2° Classificato – Unico – Olio Extravergine di Oliva dell'Azienda Miceli & Sensat – Azienda Agricola Biologica di Roccamena (Pa), Sicilia;

3° Classificato – Redoro Olio Extravergine di Oliva BIO dell'Azienda Redoro srl – Frantoi veneti di Grezzana (Vr), Veneto.

Per la categoria Extravergine Fruttato Intenso

1° Classificato – olio extravergine OLIVASTRO dell'azienda Quattrococchi Americo di Terracina (Lt), Lazio;



2° Classificato – olio extravergine MIMì Coratina dell’azienda Agricola Donato Conserva di Modugno (Ba), Puglia.

A presenziare la premiazione dei vincitori di questa edizione dell’”Oscar italiano dell’Olio” **Andrea Prete**, presidente di Unioncamere Nazionale, insieme a **Giorgio Mencaroni**, presidente della Camera di Commercio dell’Umbria e del Comitato di coordinamento dell’Ercole Olivario e **Federico Sisti**, segretario generale della Camera di Commercio dell’Umbria, che ha condotto l’evento affiancato da **Fabiola Pulieri**, giornalista, assaggiatrice e sommelier dell’olio.

“Oggi – ha evidenziato Andrea Prete – non viene premiata soltanto la qualità della produzione olearia dei territori italiani, ma si rende onore ai sacrifici, alla passione e al duro lavoro degli olivicoltori che, superando le difficoltà economiche del momento e l’ostacolo di una filiera ancora frammentata, priva di un’adeguata organizzazione dell’offerta e di strumenti efficaci nel sostenere la competitività sui mercati esteri, si confermano come i veri custodi di un prodotto straordinario. Un ringraziamento speciale va ai presidenti e ai colleghi delle diverse regioni italiane che quest’anno hanno svolto un lavoro eccezionale sui territori, vera forza del sistema, con l’organizzazione delle selezioni regionali e di eventi di premiazione svoltisi in quasi tutte le regioni a vocazione olivicola, ad iniziare dalla prima tappa, in Basilicata, lo scorso 22 gennaio per finire nel Lazio, il 28 marzo, per un totale di ben 9 appuntamenti”.

Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio dell’Umbria e del Comitato di coordinamento dell’Ercole Olivario, ha sottolineato la centralità acquisita negli anni dal Concorso Ercole Olivario come fulcro del Progetto di Sistema per la Valorizzazione delle Eccellenze Olearie Italiane.

“In questi 18 anni del mio incarico alla presidenza del Comitato di coordinamento dell’Ercole Olivario” ha dichiarato Mencaroni “il concorso ha compiuto passi da gigante allargandosi progressivamente dalla piccola Umbria all’intero territorio nazionale attraverso l’attivazione di un capillare sistema di selezioni regionali come fase propedeutica alle selezioni nazionali e acquisendo la caratterizzazione di un vero e proprio progetto di sistema volto alla valorizzazione dell’olio come espressione di cultura, identità e civiltà attraverso un articolato programma di attività di promozione e formazione capace di coinvolgere più soggetti e di coprire l’intero arco dell’anno, permettendo alle tante realtà produttive di avere una enorme visibilità in Italia e all’estero”.

La cerimonia è stata anche l’occasione per consegnare le 7 Menzioni e Premi speciali previsti quest’anno.



Menzione Speciale “Olio biologico” per il miglior prodotto certificato a norma di legge, per la categoria Dop/Igp all’olio Igp Toscano Biologico dell’Azienda Frantoio Franci srl di Montenero (Grosseto), Toscana; per la categoria Extravergine, all’olio Extra Vergine Terracuja di Giacomo Nieddu di Bolotana (Nuoro), Sardegna;

Menzione “Olio Monocultivar” per la categoria Dop/Igp all’olio Dop Terre di Bari Castel del Monte – olio Don Gioacchino di Sabino Leone di Canosa di Puglia (Barletta), con una monocultivar Coratina, Puglia; per la categoria Extravergine all’olio Gangalupo dell’Azienda Agricola Bisceglie Maria di Santo Spirito (Bari), con una monocultivar Coratina, Puglia.

Premio speciale Amphora Olearia per la miglior confezione all’etichetta Frantoio Olearius di Tenaglia Filomena con la bottiglia d’Ercole I Fatica Olio Dop Colline Teatine di Cupello (Chieti).

Menzione di merito “Giovane imprenditore” assegnata ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale, all’Azienda Agricola Tedone Biagio di Ruvo di Puglia (Bari) con l’olio Tedò, Puglia.

Menzione di Merito Impresa Digital Communication all’azienda agricola Donato Conserva di Modugno (Bari) con l’olio Mimì, Puglia.

Menzione di Merito Impresa Donna alle migliori imprese femminili, all’Azienda Tenute Librandi di Vaccarizzo Albanese (Cosenza), Calabria;

Assegnata poi la Menzione di Merito “Giorgio Phellas – Turismo dell’olio” al Vecchio Frantoio Bartolomei di Montecchio (Terni), Umbria.

In occasione della cerimonia, si è anche proceduto a consegnare inoltre i premi ai vincitori della I edizione di “Ercole Olivario Future – Sezione Renisa”, sezione ad hoc del concorso dedicata alle produzioni olivicole realizzate dagli studenti degli Istituti Agrari italiani.

“Il progetto Renisa – ha dichiarato Prete – intende valorizzare il lavoro degli studenti negli oliveti scolastici e nelle piccole produzioni, permettendo loro di acquisire competenze importanti, come l’analisi sensoriale dell’olio e le tecniche per produrre un olio extravergine di qualità, e di potersi confrontare con esperti del settore, nell’ottica di un avvicinamento concreto al mondo del lavoro”.

A proclamare i vincitori della I edizione del concorso dedicata agli Istituti Agrari Italiani è stata **Patrizia Marini**, presidente Renisa-Rete Nazionale Istituti Agrari: 1° Classificato – dalla Puglia l’Istituto Tecnico Agrario “R. Lotti – Umberto I” di Andria (BT) in Puglia con l’Olio dei Miracoli; 2° Classificato – dalla Puglia l’I.I.S.S. Agrario Alberghiero Basile Caramia di



Locorotondo (BA) con l'Olio Gigante; 3° Classificato - dalla Calabria l'Istituto d'Istruzione Superiore ITI-IPA-ITA "E. Majorana" di Corigliano Rossano (CS) con l'olio Momena.