VirtùQuotidiane

A “ORII DEL LAZIO” PREMIATI I MIGLIORI OLI EXTRAVERGINE REGIONALI

23 Marzo 2019

di Redazione



ROMA – Si è svolta oggi a Roma, nella Sala del Tempio di Adriano della Camera di Commercio, la cerimonia ufficiale di premiazione dei vincitori di “Orii del Lazio – Capolavori del gusto”, XXVI Concorso regionale per i migliori oli extravergine di oliva.

Il concorso è promosso da Unioncamere Lazio, l’Unione delle Camere di Commercio del Lazio che, nel quadro delle iniziative promozionali a sostegno del settore agricolo, rivolge la massima attenzione alla filiera olivicola attraverso una serie di iniziative a supporto delle imprese del settore.

I lavori sono stati introdotti e moderati da **Pietro Abate**, segretario generale di Unioncamere Lazio che ha sottolineato l’importanza del concorso regionale – giunto alla sua ventiseiesima edizione – che si conferma come alto momento di valorizzazione delle produzioni olivicole regionali. Strategico il ruolo del concorso poi in un’annata, come quella attuale, in cui si

registra una flessione produttiva che tuttavia non ha influenzato il livello qualitativo che conferma le ottime caratteristiche del prodotto regionale.

“Ben 82mila ettari coltivati a olive e quattro Dop dai diversi territori sono elementi – spiega **Lorenzo Tagliavanti**, presidente di Unioncamere Lazio – che danno un’idea immediata della rilevanza degli oli extravergine nel panorama delle nostre eccellenze agro-alimentari”.

Quest’anno saranno 10 le etichette del Lazio che approderanno alla selezione finale dell’Ercole Olivario: un risultato straordinario che colloca la regione al secondo posto tra le 17 regioni italiane partecipanti. La presenza del Lazio nella storia del concorso nazionale del resto è sempre stata all’insegna del successo. In passato, su 26 edizioni dell’Ercole, gli oli extra vergine della regione Lazio sono saliti sul podio nazionale con più olii nelle diverse categorie, in occasione di ben 24 edizioni a dimostrazione del primato qualitativo del Lazio che vanta radici antiche.

La selezione si conferma come una importante certezza per le imprese facendo registrare la partecipazione di 38 aziende per un totale di 45 etichette, con una lieve prevalenza della provincia di Viterbo con 16 prodotti in concorso, seguita da Latina con 13 partecipanti, 7 da Frosinone, 5 da Roma e 4 da Rieti. Ben 24 aziende hanno manifestato interesse a partecipare al concorso nazionale “Ercole Olivario” con 28 oli.

Oltre alla categoria extravergine di oliva dunque, sono in concorso le 4 denominazioni regionali: Sabina Dop, Canino Dop, Tuscia Dop e Colline Pontine Dop.

I premi sono attribuiti ai primi due classificati per ognuna delle categorie in concorso (Dop ed extravergine) che si articolano, sulla base del fruttato, in leggero, medio e intenso.

In occasione della cerimonia di premiazione, sono stati inoltre attribuiti i seguenti premi: il miglior olio biologico, ottenuto cioè da aziende che utilizzano tecniche produttive a basso impatto ambientale e senza l’uso di prodotti chimici di sintesi; il miglior olio monovarietale (ottenuto da un’unica varietà di olive); il miglior olio ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli; il Premio Tonino Zelinotti per la migliore confezione, con l’obiettivo di evidenziare le caratteristiche che una bottiglia e soprattutto una etichetta, devono avere non solo sotto il profilo squisitamente estetico. Molta importanza, nello schema di valutazione, viene attribuita alla completezza e trasparenza delle informazioni riportate, sia per la parte obbligatoria, sia per le informazioni facoltative; il Premio Grandi Mercati attribuito all’olio per il cui lotto in concorso viene dichiarata una disponibilità pari almeno a 80 hl ritenuto di particolare interesse per i mercati nazionali ed esteri.

Infine, anche quest'anno, il Premio della Critica, assegnato da uno speciale gruppo di assaggio costituito da alcuni nomi del giornalismo di settore che si è riunito presso il Centro Servizi per i Prodotti Tipici e Tradizionali di Agro Camera e ha degustato, alla cieca, gli oli ai vertici della classifica per ciascun territorio, decretando quello ritenuto migliore. Una simpatica parentesi che si è aggiunta all'importante lavoro svolto dal panel ufficiale che, ovviamente sempre in degustazione cieca, ha svolto il difficile compito di valutare le etichette in gara.

Pur mantenendo l'originale connotazione di selezione regionale per il Premio nazionale, il Concorso "Orii del Lazio", nel corso degli anni, ha assunto sempre maggior prestigio e visibilità. Rappresenta infatti un momento significativo sia per stimolare i produttori verso un percorso di costante crescita qualitativa, sia per indirizzare i consumatori verso l'acquisto di oli extravergine di oliva di qualità del territorio.

David Granieri, componente di Giunta della Camera di Commercio di Roma intervenuto in rappresentanza del settore agricolo, ha sottolineato l'importanza del concorso regionale, come vetrina per i prodotti di eccellenza e come momento di stimolo per la crescita del settore olivicolo di Roma e del Lazio. "L'ormai imminente avvio della nuova Igp Roma consentirà di potenziare il Concorso e di puntare decisamente ai mercati internazionali".

Ai lavori hanno preso parte ai lavori i rappresentanti delle Associazioni di categoria di settore (Cia, Coldiretti, Confagricoltura).

Un interessante contributo sulle leve della comunicazione vincente per impostare strategie commerciali di successo dove la valenza territoriale gioca un ruolo di primo piano lo ha fornito **Antonio Paolini,** giornalista enogastronomico.

Il vice presidente vicario di Unioncamere Lazio, **Vincenzo Regnini** ha ricordato a tutti i presenti che il sistema camerale del Lazio ha confermato, anche in occasione dell'importante traguardo di questa ventiseiesima edizione, il proprio forte impegno a sostegno della filiera. Il risultato di tale costante vicinanza al settore si traduce in un primato assoluto raggiunto dal Lazio, a livello nazionale, per il numero delle imprese partecipanti e premiate anche nella selezione nazionale dell'Ercole Olivario.

L'assessore all'Agricoltura della Regione Lazio, **Enrica Onorati**, ha concluso i lavori della cerimonia di premiazione sottolineando che "Orii del Lazio è alla sua XXVI edizione. Un quarto di secolo è un tempo lungo, quello che oggi è 'normale', quasi 'assodato', 26 anni fa era 'da inventare'. Una manifestazione che ha contribuito in modo assoluto al concetto di "cultura della qualità" dell'olio nel Lazio. Oggi gli oli del Lazio sono ai vertici qualitativi nel

mondo, oggi i produttori investono in qualità, in ricerca e miglioramento, ma è qui che è nata la scintilla che li ha 'formati'e trasformati. Come Regione consideriamo strategico il settore non solo per il peso economico che ha, ma anche, e direi soprattutto, per la forza che muove a difesa dei territori del Lazio, quelli più in difficoltà ad agganciare lo sviluppo, quelli a maggior rischio di spopolamento, quelli dove gli equilibri idrogeologici sono più precari, a partire dall'eccellenza degli oli, dei paesaggi olivicoli che descrivono il Lazio".

"La nostra sfida non può che avere come obiettivo primario il miglioramento della qualità delle produzioni e dell'immagine del prodotto, per veicolare con esse anche una nuova immagine e idea della nostra Regione".

I vincitori sono stati selezionati attraverso specifiche sessioni di assaggio da una Commissione esaminatrice composta da degustatori professionisti individuati, tra l'altro, in base all'anzianità di iscrizione nell'Albo ufficiale degli assaggiatori ed all'esperienza specifica di sedute di assaggio degli oli regionali.

I lavori del panel si sono svolti nel Laboratorio chimico merceologico della Camera di Commercio di Roma organismo autorizzato su base regionale, a effettuare analisi chimico–fisiche ufficiali sui prodotti che rivendicano una denominazione di origine controllata o protetta, registrata in ambito comunitario (come gli oli a Dop).

Per favorire la conoscenza delle eccellenze regionali da parte del grande pubblico, successivamente alla cerimonia di premiazione, a partire dalle 16 e fino alle 18,30, presso la sala del Tempio di Adriano della Camera di Commercio di Roma, sono stati allestiti dei banchi di degustazione presso i quali esperti assaggiatori hanno guidato il pubblico in un percorso fatto di profumi e sapori. Un evento nell'evento che rientra perfettamente nelle linee guida tracciate da Unioncamere Lazio e volte alla promozione delle eccellenze agroalimentari del paniere enogastronomico laziale.

Come sempre Unioncamere Lazio con il supporto tecnico di Agro Camera proseguirà il proprio impegno a supporto del prodotto locale in occasione di diverse iniziative anche successivamente al Concorso con un occhio attento al mercato nazionale ed internazionale.

L'organizzazione tecnica del concorso è stata curata da Agro Camera, Azienda speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo del settore agroalimentare.