

ERCOLE OLIVARIO, 8 ABRUZZESI IN FINALE

28 Marzo 2018



L'AQUILA – Sono 8 gli oli abruzzesi finalisti dell'Ercole Olivario, il prestigioso concorso nazionale dedicato alle eccellenze olivicole italiane – indetto dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia e con il sostegno del Sistema Camerale Nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità nazionale – che quest'anno ha coinvolto complessivamente 17 regioni del Belpaese.

Selezionati tra 237 etichette in gara, arrivano nello specifico, oltreché dall'Abruzzo, anche da Basilicata (2), Calabria (8), Campania (4), Emilia Romagna (1), Lazio (13), Liguria (4), Lombardia (5), Marche (4), Molise (3), Puglia (9), Sardegna (9), Sicilia (8), Toscana (8), Trentino (2), Umbria (10) e Veneto (2) gli oli che si contenderanno i premi dell'edizione 2018 che saranno assegnati sabato 7 aprile a Perugia, nel corso della cerimonia finale presso l'aula magna dell'Università per stranieri.

Saranno premiati i prodotti che avranno raggiunto i primi due posti nelle graduatorie finali delle due categorie in gara (Dop/Igp ed Etravergine), per le tipologie fruttato leggero, medio e intenso.

Accanto agli "Oscar" dell'olio italiano, spazio inoltre ai 4 premi speciali previsti dal concorso: Amphora Olearia, per la migliore confezione; Lekythos, alla personalità che si impegna nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana in Italia e all'estero; Menzione Speciale Olio Extravergine Biologico, al prodotto, certificato biologico a norma di legge, che ottiene il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti; Premio "Il Coraggio di fare Nuove Imprese Agricole", riservato alle aziende finaliste avviate nell'ultimo quinquennio.

"Dopo le consuete selezioni regionali - spiega in una nota **Giorgio Mencaroni**, presidente del Comitato di coordinamento del concorso e presidente della Camera di Commercio di Perugia - siamo arrivati a questa rosa di candidati, che dal 3 al 6 aprile saranno giudicati dai nostri 17 assaggiatori, guidati dal capo panel Angela Canale. A loro spetterà il compito di scegliere i migliori oli extravergine di oliva d'Italia per l'edizione, la numero 26, dell'Ercole Olivario, che come ogni anno fornisce una preziosa panoramica sulla grande biodiversità che caratterizza il nostro comparto con un duplice obiettivo".

"Da una parte intendiamo infatti valorizzare le tante eccellenze presenti sul territorio da Nord a Sud, mappando la geografia dell'olio di qualità italiana, dall'altra vogliamo supportare le nostre aziende oltreconfine proprio per dare ulteriore slancio al settore, che torna a crescere sul fronte della produzione ma non sull'export. Siamo consapevoli che servono azioni specifiche in grado di rafforzare i canali commerciali esistenti e, allo stesso tempo, di crearne di nuovi. In tal senso, si inserisce la collaborazione con l'ICE, grazie alla quale quest'anno porteremo quattro giornalisti e blogger russi a Perugia per la cerimonia di premiazione e avvieremo importanti iniziative di promozione in Russia per gli oli del concorso, a partire dal 7 giugno a Mosca".

I vincitori della XXVI edizione dell'Ercole Olivario saranno inoltre presenti presso il Sol di Verona dal 15 al 18 aprile.

FINALISTI ABRUZZESI

Classificazione Olio	Marchio	Azienda
EXTRAVERGINE	Oliomaniabio	Azienda Agricola Marina Palusci
EXTRAVERGINE	Frantoio Hermes	Frantoio Oleario Claudio Di Mercurio
EXTRAVERGINE	Forcella	Società Agricola Forcella

EXTRAVERGINE	Sandro Di Giacomo	Azienda Agricola Di Giacomo Sandro
DOP Colline Teatine	Trappeto di Caprafico	Azienda Agricola Tommaso Masciantonio
DOP Pretuziano delle Colline Teramane	Persiani	Società Agricola Persiani sas
DOP Pretuziano delle Colline Teramane	Nètare	Azienda Agricola De Antoniis Adele
DOP Aprutino Pescarese	Sandro Di Giacomo	Azienda Agricola Di Giacomo Sandro