

Ercole Olivario, sei aziende abruzzesi in finale nazionale

25 Marzo 2025

di Redazione



PESCARA – Vincono la selezione regionale abruzzese dell’Ercole Olivario, sezione Olio extra vergine di oliva, Azienda agricola Sandro Di Giacomo (terzo classificato); Azienda agricola Marina Palusci (secondo classificato); Frantoio Mercurius (primo classificato). Per la categoria Olio Dop e Igp, si posizionano, in ordine dal terzo al primo classificato, Azienda agricola Sandro Di Giacomo; Frantoio De Juliis Timando di D’Aloisio Oviglio; Trappeto di Caprafico di Tommaso Masciatonio. Concorrerà alla finale nazionale, in programma a Perugia dal 19 al 20 aprile, per entrambe le categorie, anche l’Azienda agricola La Selvotta. Vince, invece, per la categoria Goccia d’Oro Frantoio Tini di Castilenti.

Il Concorso nazionale Ercole Olivario è riservato all’olio extra vergine d’oliva distinto in due

diverse sezioni: gli oli extra vergini di oliva a denominazione d'origine (Dop e Igp) e gli oli extra vergini di oliva il cui territorio di provenienza delle olive è attestato dal partecipante con autodichiarazione e previa regolarità dell'iscrizione al portale Sian-Sistema informativo agricolo nazionale.

Hanno potuto partecipare al Concorso, giunto alla sua XXXIII edizione, coloro che assicurano la commercializzazione in proprio di un "lotto omogeneo documentato e verificato di almeno 10 ettolitri di prodotto". C'è inoltre, da quattro anni, una nuova categoria, Goccia d'Oro, riservata a coloro che hanno una produzione documentata tra i 5 e i 9,5 ettolitri. Gli oli ammessi a partecipare sono stati, poi, selezionati dal panel di assaggiatori d'olio della Camera di commercio Chieti-Pescara, guidata da **Marino Giorgetti**.

"L'Abruzzo ha sempre risposto con entusiasmo a questa competizione, dimostrando il livello straordinario delle sue produzioni - commenta il presidente dell'ente camerale **Gennaro Strever** - . Le nostre aziende olivicole, grazie all'impegno e alla passione di tanti produttori, si sono spesso distinte nella fase nazionale, ottenendo importanti riconoscimenti. Questo è un segnale chiaro della qualità della nostra filiera e della capacità di interpretare al meglio il valore della nostra terra".

Federico Sisti, segretario generale della Camera di commercio dell'Umbria: "È la quinta tappa di questo tour tra le regioni e, sicuramente, essere oggi in Abruzzo, per l'importante numero di aziende che concorreranno alla finale. L'Abruzzo ha accettato l'invito già dallo scorso anno ad essere una delle tappe di questo tour e questa giornata è una importante occasione di confronto tra produttori ed istituzioni".

Il concorso Ercole Olivario è organizzato da Unioncamere, in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il sostegno di Ice, Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf), Ministero delle imprese e del made in Italy, e il supporto del sistema camerale nazionale, del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea)-Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT), che ha sede a Villanova di Cepagatti (Pescara).

La cerimonia conclusiva si terrà sempre a Perugia il 19 e 20 maggio.

Sempre nella giornata odierna sono state poi conferite due importanti menzioni: la prima di "Impresa donna e Giovane" a Frantoio Mercurius; la seconda per "Olio monocultivar" a Tommaso Masciantonio.