

Olio evo, ecco i finalisti dell'Ercole Olivario che potranno essere usati dalle concorrenti di "Extracuoca"

16 Maggio 2024

di **Redazione**



PERUGIA – È stata svelata la lista degli oli extravergine d'oliva, rientranti tra gli oli finalisti della XXXII edizione del Premio Nazionale Ercole Olivario e della III edizione de La Goccia d'Ercole, che potranno essere utilizzati nella preparazione delle ricette in gara dalle cuoche professioniste partecipanti alla quarta edizione di "Extra Cuoca – Il talento delle donne per l'olio extravergine di oliva" 2024.

Peculiarità di Extra Cuoca, primo concorso in Italia a premiare cuoche professioniste di eccezionale talento, promosso dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario e dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio APS, in partnership con Lady Chef (Dipartimento

femminile della Fic-Federazione Italiana Cuochi) e con il programma televisivo *Agrisapori*; è infatti, la valorizzazione della professionalità delle cuoche unita all'uso consapevole dell'olio in cucina. Le ricette premiate, saranno quelle che rivelano particolare maestria e creatività nell'esaltare le proprietà organolettiche degli oli e.v.o. dell'Ercole Olivario e de La Goccia d'Ercole.

Le cuoche professioniste che partecipano ad Extracuoca 2024, proponendo un massimo di quattro ricette, una per ciascuna delle quattro categorie in gara - Antipasti e altre preparazioni (finger food, contorni, torte salate, tramezzini, cocktail), Primi Piatti, Secondi Piatti e Dolci - avranno a disposizione una scheda tecnica di ciascun olio, in modo da poter decidere il miglior abbinamento possibile dell'olio con la ricetta proposta.

Le cuoche professioniste potranno iscriversi gratuitamente ad Extra Cuoca 2024 entro domenica 30 giugno, compilando il modulo on line di iscrizione (disponibile, insieme al regolamento, al sito <https://extracuoca.it/iscriviti/>). Per informazioni si può contattare la segreteria organizzativa del Concorso "Extracuoca" c/o Promocamera-Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria ai numeri 075-9660589 o 075-9660639 o scrivere a extracuoca@umbria.camcom.it.

GLI OLI EVO DIVISI PER REGIONE CHE POTRANNO ESSERE SCELTI DALLE CUOCHE IN CONCORSO AD EXTRA CUOCA 2024

ABRUZZO - Frantoio Tini (Goccia d'Ercole) di Castilenti (Teramo), olio EVO prodotto con olive della varietà Castiglione; Sandro Di Giacomo di Pianella (Pescara) olio EVO prodotto con olive della varietà Dritta, Sandro Di Giacomo di Pianella (Pescara) olio DOP con olive della varietà Dritta e Intosso.

CALABRIA - Salvatore Rota di San Mauro Marchesato (Crotone), prodotto con olive delle varietà Carolea, Leccino, Nocellara Messinese, Biancolilla;

CAMPANIA - San Comaio di Zungoli (Avellino), olio EVO prodotto con olive delle varietà Ravece, Pendolino, Ogliarola.

LAZIO - Frantoio Cioccolini di Vignanello (Viterbo), olio EVO prodotto con monocultivar Caninese; Frantoio Fratelli Narducci di Moricone (Roma) olio DOP prodotto con olive Salviana; Società Sciuga di Montefiascone (Viterbo), olio DOP prodotto con olive della varietà Caninese; Cosmo di Russo di Gaeta (Latina), olio DOP prodotto con olive di cultivar Itrana; Cosmo di Russo di Gaeta (Latina) prodotto con olive di cultivar Itrana; Azienda Adria Misiti di Sonnino (Latina), olio EVO prodotto con la monocultivar Itrana.

LIGURIA – Azienda Armato di Lucinasco (Imperia) olio EVO prodotto con la monocultivar Taggiasca.

MARCHE – Frantoio Agostini di Fermo, olio EVO prodotto con olive di cultivar Ascolana Tenera.

MOLISE – Marina Colonna di Campobasso, olio EVO prodotto con olive di cultivar Peranzana, FS17, Frantoio, Nocellara.

PUGLIA – Ciccolella di Molfetta (Bari) Olio IGP prodotto con olive delle varietà Coratina, Ogliarola, Peranzana; Ciccolella di Molfetta (Bari), olio EVO prodotto con olive Coratina e Ogliarola; Donato Conserva di Modugno (Bari) olio EVO prodotto con olive delle varietà Coratina e Peranzana; Donato Conserva di Modugno (Bari), olio DOP prodotto con la monocultivar Coratina; I Nonni di Matteo (Goccia d'Ercole) di Ruvo di Puglia (Bari), olio EVO prodotto con la monocultivar Coratina; Agricola Petrizzelli (Goccia d'Ercole) di Corato (Bari), olio EVO prodotto con la monocultivar Coratina; Intini di Alberobello (Bari), olio EVO prodotto con la monocultivar Coratina; Le Tre Colonne di Salvatore Stallone di Contrada Caldarola (Bari), olio DOP prodotto con olive Coratina e Ogliarola; Lamacupa (Goccia d'Ercole) di Corato (Bari), olio EVO prodotto con la varietà Coratina; Azienda Bisceglie Maria – Olio Gangalupo di Bari, olio EVO prodotto con la varietà Coratina.

SARDEGNA – Accademia Olearia di Alghero (Sassari), olio DOP prodotto con olive delle varietà Bosana.

SICILIA – Agrestis di Buccheri (Siracusa), olio DOP prodotto con la monocultivar Tonda Iblea; Frantoi Cutrera di Chiaramonte Gulfi (Ragusa), olio DOP prodotto con la monocultivar Tonda Iblea; Frantoi Cutrera di Chiaramonte Gulfi (Ragusa) olio EVO prodotto con olive della varietà Nocellara del Belice; Azienda Vitivinicola Casa di Grazia (Goccia d'Ercole) di Gela (Caltanissetta) prodotto con la monocultivar Nocellara del Belice; Mandranova di Palma di Montechiaro (Agrigento), olio IGP prodotto con olive della varietà Nocellara del Belice; Venera di Spanò di Buccheri (Siracusa) olio EVO prodotto con la monocultivar Tonda Iblea; Vincenzo Signorelli & Partners (Goccia d'Ercole) di Sciacca (Agrigento) olio IGP prodotto con olive della varietà Bancolilla.

TOSCANA – Agricola Biserno di San Vincenzo (Livorno) olio IGP prodotto con olive della varietà Leccio del Corno; Frantoio Franci di Montenero (Grosseto) olio EVO prodotto con olive della monocultivar Maurino; Frantoio Franci di Montenero (Grosseto) olio IGP prodotto con olive delle varietà Frantoio, Moraiolo, Leccio del Corno; Tenuta Il Corno (Goccia d'Ercole) di Casciano in Val di Pesa (Firenze) olio EVO prodotto con olive delle varietà Leccio del Corno, Frantoio, Correggiolo, Moraiolo, Pendolino; Frantoio del Grevepesa di San Casciano in Val di

Pesa (Firenze) olio EVO prodotto con olive delle varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino; Podere Borselli di Castel del Piano (Grosseto) olio DOP prodotto con la monocultivar Olivastra Seggianese; Podere Ricavo di Cetona (Siena) olio DOP prodotto con olive delle varietà Moraiolo, Correggiolo, Frantoio e Leccino; Società Scovaventi di Manciano (Grosseto) olio IGP prodotto con olive delle varietà Leccino, Olivastra, Raggiolo; Agricola Buonamici (Goccia d'Ercole) di Fiesole (Firenze) olio EVO prodotto con olive delle varietà Coratina e Itrana.

TRENTINO ALTO ADIGE – Frantoio di Riva di Riva del Garda (Trento) olio DOP prodotto con la monocultivar Casaliva; Frantoio di Riva di Riva del Garda (Trento) olio EVO prodotto con la cultivar Casaliva, Frantoio e Leccino.

UMBRIA – Frantoio Batta di Perugia, olio DOP prodotto con olive delle varietà Frantoio, Leccino, Moraiolo, Dolce Agogia; Frantoio Gaudenzi di Trevi (Perugia) olio DOP prodotto con olive delle varietà Moraiolo e Frantoio; Frantoio Loreti (Goccia d'Ercole) di Gualdo Tadino (Perugia) olio EVO prodotto con la cultivar FS-17, Don Carlo, Moraiolo; Le Pietraie di Città di Castello (Perugia) olio DOP prodotto con olive delle varietà Moraiolo, Frantoio, Dolce Agogia; Agraria Viola di Foligno (Perugia) olio DOP prodotto con olive delle varietà Frantoio, Moraiolo, Leccino.