NOTE PER LA STAMPA

Ercole Olivario®

Concorso nazionale per la valorizzazione
delle eccellenze olearie territoriali italiane

Sabato 26 marzo 2011

Camera di Commercio di Perugia
Segreteria Tel 075 5748 290/215 e-mail promozione@pg.camcom.it

Coordinamento istituzionale
Dr. Michele Bungaro + 39 348 7407992 michele.bungaro@fastwebnet.it

Comunicazione MG Logos – DACAR 2005 srl
Lungotevere Testaccio, 9 – 00153 Roma Tel + 39 06.45491984 info@mglogos.it

IL SETTORE OLIVICOLO

- In Italia vi sono più di un milione e 300 mila imprese olivicole. La coltura dell'olivo è diffusa da Trento ad Agrigento, passando per la Sardegna e da, qualche anno, si produce sistematicamente olio extra vergine di oliva anche in Piemonte e anche in Friuli Venezia Giulia.

- Il valore della produzione a prezzi base del settore olivicolo supera i 2.500 milioni di Euro e sviluppa un mercato pari a circa 40 milioni di giornate lavorative all'anno in tutta Italia.

- Il nostro Paese possiede un patrimonio olivicolo di circa 250 milioni di piante, con oltre 350 varietà diverse, vanto della ricchezza dei mille sapori e colori delle mille campagne italiane. Conta 39 denominazioni di origine protetta e una Igp e una produzione di olio di oliva in generale che sfiora mediamente le 600 mila tonnellate.

IL PREMIO DEI PREMI

- Nato nel 1993, l'**Ercole Olivario** è il premio più prestigioso per la produzione di olio extra vergine di oliva di qualità italiano. Il premio giunge quest'anno alla XIX edizione. Gestito direttamente dall'Unioncamere con la collaborazione delle unioni nazionali dei produttori olivicoli Unaprol, Unasco e Cno che rappresentano gli interessi di oltre il 90% delle imprese olivicole italiane.

- **Il premio gode del patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del ministero dello Sviluppo Economico.**

- **Riservato a oli ottenuti esclusivamente da olive italiane**, il premio Ercole Olivario prevede la partecipazione, con una sola denominazione, di produttori in proprio e di oleifici sociali. Per le selezioni sono coinvolte, nella fase preliminare, tutte le Unioni Regionali delle Camere di Commercio delle aree produttrici. E' un concorso molto rigoroso; da qui la sua autorevolezza riconosciuta in campo nazionale e internazionale.

- La cerimonia di consegna dei premi è programmata, quest'anno Sabato 26 marzo 2011 a Spoleto nel prestigioso teatro Caio Melisso.

- Saranno premiati gli oli che avranno raggiunto i primi due posti nelle due graduatorie finali, degli oli a denominazione di origine e degli oli extravergini, per le singole tipologie: **a) fruttato leggero**; **b) fruttato medio**; **c) fruttato intenso**. E' altresì prevista l'assegnazione del premio speciale "**Amphora Olearia**" che sarà assegnato alla miglior confezione da una giuria composta da un pubblicitario, un tecnico e un rappresentante dei consumatori.

- menzione speciale anche per l'**olio biologico** che sarà assegnata al prodotto, certificato a norma di legge, che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti.

- La giuria nazionale è costituita da 16 degustatori, in rappresentanza delle 16 regioni a maggiore vocazione olivicola, scelti tra i soggetti muniti dei requisiti per essere iscritti nell'elenco di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

- In linea con uno dei principali obiettivi della manifestazione, contribuire alla valorizzazione del ruolo dell'assaggiatore di olio di oliva ed alla diffusione a livello regionale di tecniche di assaggio sempre più raffinate, all'interno della giuria sono assicurati meccanismi di rotazione fra i degustatori provenienti da ciascuna regione olivicola.

- Nella settimana che precede la premiazione, viene allestita a **Perugia** una sala di degustazione nella quale opera la giuria assistita dal coordinamento di un esperto in elaiotecnica e guidati da un capo panel.

- I campioni di olio sono rigorosamente resi anonimi da un notaio prima dell'inizio dei lavori e sottoposti al giudizio del panel di assaggiatori negli appositi bicchieri

- L'edizione del 2011 del premio prevede la consegna del premio speciale "**LEIKITOS**" istituito per commemorare la memoria dello storico capo panel dell'Ercole Olivario, Tonino Zelinotti, che quest'anno sarà assegnato ad un assaggiatore tedesco a sostegno della vocazione dell'Ercole Olivario di promuovere sui mercati esteri l'alta qualità del'olio extra vergine italiano.

ERCOLE OLIVARIO UN NOME ANTICO, MA PRESTIGIOSO

- Simbolo del concorso è una rielaborazione grafica - attraverso la tecnica dell'acquarello - del tempio di **Ercole Olivario**. Posto nel Foro Boario, di fronte alla Chiesa di Santa Maria in Cosmedin, a Roma.

- Il monumento costituisce la rappresentazione più adeguata del rapporto che lega la produzione dell'olio di oliva con le sue origini, con le principali testimonianze archeologiche e monumentali del mondo antico e con la stessa cultura classica.

- Dedicato al mitico dio Ercole - divinità patrona del mondo agricolo - il tempio fu costruito nel I° secolo avanti Cristo a spese dell'antica corporazione romana dei produttori e commercianti di olio d'oliva.

- In questa edizione sono 355 i partecipanti che si contenderanno, da ogni parte d'Italia, il titolo nazionale di migliore olio extra vergine di oliva nelle varie categoria. 80 partecipanti in più rispetto alla scorsa edizione. Segno che l'etichettatura obbligatoria dell'origine aiuta il settore a bandire dal mercato l'anonimato del falso made in Italy.

- Un modo intelligente per promuovere i mille sapori dell'olio extra vergine di oliva di qualità italiano.

OLIO: Ercole Olivario vince la crisi. Alta qualità italiana in corsa per ambiti riconoscimenti

Roma – Saranno assegnati Sabato prossimo 26 marzo a Spoleto i premi della XIX edizione dell' **Ercole Olivario.** L'ambito riconoscimento, che proietta sulla scena internazionale le migliori aziende produttrici di olio extra vergine di oliva made in Italy, sarà consegnato nella splendida cornice del Teatro Caio Melisso, tempio consacrato dell'eccellenza territoriale dell'extra vergine italiano.
Ferruccio Dardanello presidente di Unioncamere definisce l'edizione 2011 "una gara virtuosa che sposta la leva del confronto sempre più sull'alta qualità certificata del prodotto. Una competizione – ha poi aggiunto Dardanello - che modifica in positivo l'approccio del nostro migliore sistema produttivo oleario con i mercati nazionali ed internazionali contribuendo ad accrescere nel mondo l'offerta di eccellenza che è tipica di un sistema di imprese che ha fatto del legame con il territorio un elemento di distinzione".

L'edizione 2011 dell'Ercole Olivario ha numeri da record. 355 aziende concorrenti provenienti da 17 regioni olivicole italiane diverse. 92, invece, i produttori finalisti dai quali, una giuria di 16 assaggiatori esperti guidati da un capo panel, sceglierà i primi e secondi classificati nelle categorie ***fruttato leggero, medio e intenso*** degli oli extra vergine di oliva convenzionali e di quelli a denominazione di origine protetta. Ai 12 ambiti riconoscimenti si aggiungeranno il premio **Amphora Olearia,** che viene solitamente attribuito da una giuria di esperti alla migliore etichetta che sa parlare al consumatore e una menzione speciale per l'azienda che produce il miglior prodotto **biologico.**
"Quello dell'Ercole Olivario – afferma **Giorgio Mencaroni,** presidente della Camera di Commercio di Perugia e del comitato di coordinamento del premio nazionale – è l'appuntamento dell'alta qualità italiana con il mercato ed il commercio".

Il premio - valorizza e promuovere i migliori oli extravergine di oliva italiani nei mercati nazionali ed internazionali, attraverso gli organi di informazione e l'inserimento degli oli finalisti nel programma di promozione attivato in Italia e all'estero. "Per questo - abbiamo coniugato nel rispetto della tradizione camerale la formula del concorso con incontri **BtoB** e **BtoC** – ha poi aggiunto Mencaroni proprio per offrire alle aziende finaliste l'opportunità di incrociare buyer ed altri gruppi di compratori durante lo svolgimento delle fasi del concorso".

Da quest'anno, inoltre, gli oli dell'Ercole Olivario entreranno a far parte del progetto nazionale di ospitalità italiana rivolta ai ristoranti italiani nel mondo curato da ISNART.
Due le giornate conclusive dell'edizione 2011. Si inizia a Perugia il 25 pomeriggio con **Affari d'Olio** che prevede attività di formazione per buyer e produttori di olio; l'incontro tra la domanda e l'offerta del migliore prodotto italiano ed una cena sensoriale che si svolgerà presso il Teatro Pavone. Una sorta di viaggio del gusto dove l'olio extra vergine di oliva sarà il vero tour operator dell'eccellenza olearia italiana. Lo stesso 25 Marzo, grazie alla collaborazione con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio, verrà organizzato un banco di assaggio di tutti gli oli finalisti rivolto al grande pubblico.

Sabato 26 marzo, invece, a Spoleto cerimonia conclusiva del concorso nazionale con un intervento sui 150 anni della dieta mediterranea. A seguire la premiazione dei vincitori della XIX edizione dell'Ercole Olivario e contestualmente la consegna del premio Leikithos. Particolarmente nutrita la delegazione di compratori organizzata da ICE nell'ambito di un accordo di settore siglato con il ministero dello Sviluppo Economico.

"Il nostro Paese – ha riferito **Pietro Celi,** Direttore generale per le Politiche di Internazionalizzazione e la Promozione degli Scambi del Ministero dello Sviluppo Economico –viene universalmente riconosciuto come leader e punto di riferimento per la domanda del prodotto di eccellenza. In base ai dati dell'Osservatorio economico di Unaprol, gli Stati Uniti assorbono mediamente il 37% delle esportazioni, mentre la Germania si attesta intorno al 12%. Nel periodo gennaio-settembre 2010, le esportazioni di oli vergini sono cresciute del 16% in valore e del 15% in quantità, rispetto allo stesso periodo del 2009 . Un segnale positivo che il concorso *Ercole Olivario* interpreta intercettando la domanda di qualità che giunge dai mercati di tutto il mondo".

Olio: INTESA OPERATIVA MISE/UNAPROL/ICE 2011 MISSIONE OPERATORI ESTERI

Roma - Secondo gli ultimi dati Istat, il settore agricolo italiano, nel quarto trimestre 2010, si attesta come il più dinamico dell'economia nazionale con un recupero dell'1,5% rispetto al trimestre precedente. Per i prodotti di base dell'agricoltura e della pesca nel 2010 le vendite all'estero sono cresciute di oltre il 21 %.
In particolare, per quanto riguarda l'esportazione di olio di oliva nel mondo, nel periodo gennaio-dicembre 2010, si è registrato un incremento pari al 16,7% rispetto allo stesso periodo del 2009.

Nell'ottica di favorire la conoscenza all'estero di uno dei maggiori prodotti di eccellenza italiani, quale l'olio di oliva, lo scorso 20 dicembre è stata firmata un'Intesa Operativa (accordo di settore di durata biennale) dal **Ministero dello Sviluppo Economico, dall'Unaprol (Consorzio Olivicolo Italiano) e dall'ICE (Istituto nazionale per il Commercio Estero)** con l'obiettivo di ottimizzare le sinergie tra l'azione pubblica e privata nel processo di internazionalizzazione del settore produttivo olivicolo.

Tale Intesa, tra le diverse iniziative in programma nell'arco del 2011, ha previsto la realizzazione di una missione di totale n.6 operatori (n.1 per ogni Paese di provenienza) dei canali di distribuzione (buyers, rappresentanti GDO, importatori, grossisti) provenienti dagli USA, dal Canada, dalla Cina, da Hong Kong, dal Giappone e dall'Austria, in occasione del XIX Premio nazionale Ercole Olivario 2011, che avrà luogo a Perugia e Spoleto dal 24 al 27 marzo pp.vv.

L'Ercole Olivario 2011, giunto alla sua diciannovesima edizione, è un premio nato nel 1993 allo scopo di creare un momento di valorizzazione dell'olio extra-vergine di oliva, un prodotto che nel panorama della produzione agroalimentare del nostro Paese riveste un ruolo basilare sia da un punto di vista economico che culturale: la coltivazione dell'olivo infatti è al tempo stesso un elemento caratteristico del paesaggio italiano ed un prodotto tipico per eccellenza. L'Italia
è da sempre riconosciuta all'estero come leader mondiale e punto di riferimento per la domanda di prodotti di eccellenza.
Gli operatori, ad oggi 5 in quanto il delegato giapponese ha rinunciato alla missione a causa dei tragici eventi che hanno recentemente colpito il Giappone, avranno l'opportunità di partecipare ad un seminario organizzato da Unaprol il 24 marzo focalizzato sulle tecniche di individuazione di olii di alta qualità. Inoltre, incontreranno alcune aziende del Consorzio **"I.0.0% Qualità Italiana",** un marchio che identifica, tramite il sistema di

tracciabilità Unaprol, passo dopo passo, i vari processi di produzione delle aziende produttrici di olii provenienti esclusivamente da olive italiane.
Nel pomeriggio del 25 marzo, presso il Centro Servizi G.Alessi di Perugia, i delegati esteri parteciperanno al seminario, organizzato dalla Camera di Commercio di Perugia, "I Sensi dell'Olio", un percorso sensoriale che porterà a scoprire gli elementi distintivi dei sapori degli olii di eccellenza degli 80 finalisti del concorso nazionale Ercole Olivario, a cui seguirà l'organizzazione di B2B meetings, "Affari d'Olio", un momento commerciale dedicato a contatti di potenziali business tra i produttori finalisti e gli operatori commerciali italiani e stranieri.
Nella mattinata del 26 marzo, la delegazione estera effettuerà la visita presso lo stabilimento oleario del Gruppo Mataluni di Montesarchio (BN) partner del consorzio Evolio, che coinvolge il mondo della produzione olivicola e dell'industria nell'obiettivo comune della tutela, della promozione e della vendita nei mercati internazionali dell'extravergine di oliva I.0.0.% qualità italiana.

IL SETTORE OLIVICOLO IN ITALIA

Le caratteristiche strutturali e le potenzialità di sviluppo

A livello nazionale il settore dell'olio di oliva riveste un ruolo particolarmente importante, soprattutto nelle regioni del Meridione, dove si concentra quasi il 90% dell'intera produzione nazionale. Il suo peso nella produzione ai prezzi di base dell'intero settore agricolo è del 4% mentre, percorrendo la filiera, il fatturato esitato dall'industria dell'olio di oliva è di circa il 3% rispetto a quella del totale agroalimentare. L'Italia, negli scambi con l'estero, è strutturalmente importatore netto; nonostante ciò la spesa per olio di oliva e sansa rappresenta il 4% del valore dell'import di prodotti agroalimentari e, contemporaneamente, le vendite costituiscono il 5% dell'export complessivo di settore. L'Italia per tradizione importa olio sfuso ed esporta prevalentemente prodotto confezionato, soprattutto perché le imprese italiane hanno acquisito un elevato livello di know how nel realizzare blend riconosciuti e apprezzati dal mercato.
Le peculiarità strutturali del settore mettono in luce i bisogni dell'olivicoltura italiana che, sostanzialmente, si sintetizzano in azioni sinergiche degli operatori a tutti i livelli di filiera, in grado di porre l'accento sulle capacità distintive che l'olio italiano ha soprattutto in termini di qualità e differenziabilità. Gli operatori del settore olivicolo in Italia si trovano ad affrontare un'importante sfida: essere in grado di affrontare il mercato e diventare sempre più competitivi.
L'Italia presenta una composizione varietale ricchissima, circa 350 cv diverse di olivo, ciò non ha pari in nessun altro Paese olivicolo, dove le condizioni ambientali, molto più omogenee di quelle nazionali, hanno limitato la ricerca di varietà a diverso grado di compatibilità.Occorre inoltre sottolineare come la produzione italiana di olio di oliva si fondi ancora su processi produttivi tradizionali, sia per quanto concerne la fase agricola (uliveti e produzione di olive) sia per quanto concerne la fase di molitura delle olive e di produzione dell'olio (frantoi). Tali processi produttivi rappresentano certamente una ricchezza per quanto concerne la qualità del prodotto, la tutela dell'ambiente, la salvaguardia della ricchezza del paesaggio nonché la tutela della salute del consumatore; d'altro canto, però, i costi di produzione ad essi associati sono piuttosto elevati e certamente molto superiori rispetto a quelli connessi a processi produttivi aventi carattere industriale.
Sono per questo in atto cambiamenti che investono aspetti strutturali che riguardano l'intera filiera, per orientarla verso una maggiore razionalizzazione delle attività, verso l'introduzione di innovazioni di prodotto e di processo, verso una maggiore attenzione alla qualità e a tutte quelle azioni in grado di valorizzare al meglio una produzione d'eccellenza per l'agroalimentare.
Qualità ed innovazione del prodotto, unitamente ad attività di promozione e comunicazione, continuano a rappresentare le importanti leve strategiche attraverso le

quali le imprese dovrebbero opportunamente agire per raggiungere i target di consumatori sempre più attenti ed orientati ai prodotti di qualità.
La via di sviluppo del settore è data soprattutto dalla capacità di capitalizzare i propri punti di forza rappresentati essenzialmente, oltre che dal know how acquisito nel creare miscele riconosciute ed apprezzate sui mercati esteri, anche dall'enorme potenziale di cultivar presenti sul territorio che danno la possibilità di ottenere oli molto diversi per gusto, sapore, colore e diversamente abbinabili anche a piatti diversi o a diverse cucine regionali. Peculiarità distintive che possono favorire ed incentivare lo sviluppo delle diverse olivicolture presenti a livello nazionale.

Tab.11 Ripartizione regionale della superficie totale e in produzione

Regioni	Superficie totale	Superficie in produzione
Piemonte	89	26
Lombardia	2.388	2.345
Liguria	14.765	12.760
Trentino-Alto Adige	384	375
Trento	384	375
Veneto	4.908	4.414
Friuli-Venezia Giulia	105	85
Emilia-Romagna	3.176	2.392
Toscana	93.111	88.135
Umbria	27.837	27.757
Marche	8.314	8.200
Lazio	88.893	87.468
Abruzzo	44.712	43.937
Molise	13.606	13.606
Campania	72.144	70.737
Puglia	376.676	373.269
Basilicata	31.357	29.005
Calabria	183.929	181.311
Sicilia	158.502	157.842
Sardegna	36.415	35.966
ITALIA	**1.161.311**	**1.139.630**

Fonte: rielaborazione UNAPROL su indagine SPA Istat 2007

La produzione media per ettaro di oliveto si aggira intorno ai 30 quintali, con una produzione media per albero di 16 Kg.
La varietà con maggiore consistenza in Italia è la Coratina, che in Puglia occupa una superficie di 90.000 Ha, pari all'8% del totale nazionale. Le 10 varietà a maggiore diffusione nel Paese (Coratina, Ogliarola salentina e barese, Cellina di Nardò, Carolea, Frantoio, Leccino, Moraiolo, Bosana e Coma di Mola) occupano una superficie di 475.000 Ha, pari al 42,0% circa del totale. Le 24 varietà principali in Italia (per analogia con quelle ritenute tali in Spagna), occupano una superficie di 655.000 Ha, pari al 58,0% circa del totale nazionale. Altre 100 varietà circa hanno un grado di diffusione compreso tra 1.000 e 10.000 Ha. Molte altre hanno un interesse solo locale, limitato ad una diffusione inferiore ai 1.000 Ha, anche se alcune di queste hanno assunto grande notorietà per le caratteristiche delle drupe destinate al consumo diretto o per la qualità dell'olio. Questa composizione varietale non ha pari in nessun altro Paese olivicolo dove le condizioni ambientali molto più omogenee di quelle nazionali hanno limitato la ricerca di varietà a diverso grado di compatibilità.

Fonte: osservatorio economico di Unaprol per Ercole Olivario 2011