Camera di Commercio
Perugia

Ercole Olivario®

XX Edizione

Concorso per la valorizzazione
delle eccellenze olearie territoriali italiane

Note per la Stampa

Ercole Olivario 2012
Presentata a Palazzo Madama a Roma l'edizione del ventennale dell'Ercole Olivario, il concorso per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali italiane che dal 1993 si tiene in Umbria per iniziativa della Camera di Commercio di Perugia e di Unioncamere regionale.

Per la XX edizione il Presidente del Senato Schifani dedicherà all'Ercole la medaglia del Senato.

275 le aziende olivicole italiane partecipanti all'edizione 2012 provenienti da 17 regioni diverse, 89 i finalisti.
La cerimonia di premiazione con la consegna dei tempietti di Ercole Olivario si terrà il prossimo 31 marzo al Teatro Nuovo di Spoleto.

Roma – Clima di attesa nel mondo olivicolo per imprese ed appassionati del settore per conoscere quali saranno i migliori oli extra vergini di oliva della campagna 2011/2012. Saranno scelti sabato 31 marzo a **Spoleto** (PG), tra gli **89** oli finalisti della XX edizione dell'**Ercole Olivario**.
L'edizione del 2012, ventennale del concorso più prestigioso dell'olio extra vergine di oliva italiano è stata presentata a Roma nel corso di una conferenza stampa alla presenza del presidente del Senato della Repubblica, **Renato Schifani**, del presidente della Commissione Agricoltura di Palazzo Madama, **Paolo Scarpa Bonazza Buora** e della senatrice **Colomba Mongiello,** del consiglio di presidenza del Senato della Repubblica.

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura Perugia
Via Cacciatori delle Alpi, 42 - 06121 Perugia
Via Catanelli, 70 - 06135 Ponte S. Giovanni (Perugia)
Tel. +39.075.5748.1 Fax +39.075.5748.205
www.pg.camcom.it

Camera di Commercio
Perugia

Un ventennale celebrato con le più alte cariche istituzionali dello Stato per il prodotto simbolo del made in Italy nel mondo, che sancisce il successo dell'eccellenza olearia dei mille territori d'Italia e, proprio per questo motivo, viene inserito nelle celebrazioni del **150°anniversario dell'unità d'Italia**.

"Con l'Ercole Olivario premiamo l'eccellenza italiana che scende in campo contro la crisi". Ha riferito il presidente della Camera di Commercio di Perugia, **Giorgio Mencaroni** che ha presentato i numeri della ventesima edizione. **275** aziende olivicole partecipanti provenienti da **17** regioni olivicole diverse. "L'Italia è il crocevia del mercato dell'olio di oliva, baricentro del Mediterraneo. Ha riferito **Ferruccio Dardanello**, presidente di Unioncamere che ha poi aggiunto: con 41 Dop e 1 Igp deteniamo la "*maglia rosa*" delle denominazioni di origine e, grazie all'etichettatura di origine obbligatoria, il cui iter legislativo ha avuto inizio proprio al Senato nel lontano 1996, sarà più facile nei ristoranti di tutto il mondo riconoscere il vero olio extra vergine di oliva di qualità italiano".

Intenso il programma previsto per questa XX edizione. Si incomincia il 26 marzo a Perugia con la giuria nazionale che dovrà assaggiare i migliori oli in concorso. Le degustazioni dureranno fino a giovedì 29 marzo. "Quest'anno – ha ricordato il **Presidente Giorgio Mencaroni** – abbiamo invitati a partecipare alle giornate finali dell'Ercole Olivario i ristoratori titolari dei ristoranti italiani certificati di quattro paesi stranieri. Si tratta di: **Svezia** e **Inghilterra**, **Bulgaria** e **California** negli Usa**.** Il programma di accoglienza e gli incontri dei ristoratori italiani all'estero saranno organizzati giovedì 29 marzo con la collaborazione dell'Università dei Sapori".

Venerdì 30 marzo è previsto, sempre per i ristoratori e le imprese partecipanti, un seminario sulla valorizzazione degli oli di qualità nei ristoranti che hanno ottenuto la certificazione di ristorante italiano all'estero. Sabato 31 marzo a Spoleto nel teatro Nuovo mostra e cerimonia di premiazione dei migliori oli extra vergini di oliva della XX edizione cui quest'anno sarà dedicata una medaglia del presidente del Senato, Renato Schifani, che sarà consegnata dalla senatrice Colomba Mongiello del consiglio di presidenza di Palazzo Madama.

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: **fruttato leggero**; **fruttato medio**; **fruttato intenso**. Sei trofei che premieranno il meglio della produzione olivicola nazionale. Prevista l'assegnazione del premio speciale "**Amphora Olearia**" per la migliore etichetta; menzione speciale per il migliore **olio biologico** e conferimento del premio **Lekythos**.

Alla vigilia del suo ventesimo compleanno, l'Ercole Olivario, precursore della promozione dei territori e del prodotto DOP, sta diventando sempre più il tour operator della qualità dell'olio 100% italiano in tutto il mondo.

In questo quadro, si inserisce la recente risoluzione sulla tutela del nostro prodotto nazionale approvata in commissione agricoltura del Senato che impegna il governo ad adottare provvedimenti limitativi in materia di alchil esteri, traffico di perfezionamento attivo e di intensificazione dei controlli.

"Un patrimonio da tutelare. Ha concluso la senatrice Colomba Mongiello. L'Ercole Olivario si conferma vetrina dei mille sapori dell'olio extra vergine di oliva di qualità italiano, risorsa di un Paese che vuole vincere la crisi con le proprie eccellenze".

Roma, 14 marzo 2012
Palazzo Madama,Sala Caduti di Nassirya
Conferenza Stampa, XX Edizione Ercole Olivario

Camera di Commercio di Perugia
Segreteria Tel 075 5748 290/215 e-mail promozione@pg.camcom.it
Coordinamento istituzionale
Dott. Michele Bungaro + 39 348 7407992 michele.bungaro@fastwebnet.it
Comunicazione MG Logos – DACAR 2005 srl
Tel + 39 06.45491984 info@mglogos.it