

Roma. XXV CONCORSO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE TERRITORIALI ITALIANE

PRESENTATO A ROMA IL CONCORSO NAZIONALE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE



Olio. Ph. archivio Walter De Berardinis per giulianovanews.it

ERCOLE OLIVARIO: 25 EDIZIONI PER RACCONTARE IL PATRIMONIO OLIVICOLO ITALIANO

IN GARA 174 ETICHETTE PROVENIENTI DA 17 REGIONI. PREMIAZIONE FINALE A PERUGIA, SABATO 1 APRILE

E' stata presentata a Roma, presso la sede della Camera dei Deputati di Palazzo San Macuto, la **XXV edizione dell'Ercole Olivario**, concorso di riferimento 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.

*"Venticinque anni di storia - ha dichiarato **Giorgio Mencaroni**, Presidente del Comitato di Coordinamento del Concorso - costituiscono certamente un anniversario importante. Un lungo viaggio che fa dell'Ercole Olivario un appuntamento fondamentale per tutti i player del comparto. Un settore fondamentale del mondo agricolo nazionale sia dal punto di vista economico che da quello dell'immagine e dell'ambiente. Il nostro concorso fotografa lo stato dell'arte di un mondo che conta oltre 1 milione di ettari, quasi 250 milioni di piante, per una produzione che nell'ultima campagna, anche se ha registrato secondo i dati Ismea Unaprol un -58% con circa 200 mila tonnellate di olio prodotto, ha comunque garantito lavoro a circa 1 milione di addetti impegnati a vario titolo nella filiera".*

174 le etichette in gara, che saranno selezionate dalle commissioni delle 17 regioni di provenienza. Etichette che verranno poi degustate da un panel specializzato dal 27 al 31 marzo presso la Camera di Commercio di Perugia. Sempre il capoluogo umbro sarà teatro dell'attesissima premiazione finale che si terrà, sabato 1 aprile, presso la Sala dei Notari, nel centro storico di Perugia. Un parterre di quanto di meglio offre la produzione nostrana, unanimemente riconosciuta come la più performante al mondo sotto l'aspetto qualitativo. Uno straordinario giacimento che può vantare una biodiversità senza uguali, con oltre 500 cultivar catalogate, il tutto supportato da una tecnologia all'avanguardia in grado di garantire standard qualitativi sempre al top.

Una qualità molto ammirata anche all'estero; anche per questo, ormai da diversi anni, l'ICE (Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane) partecipa al concorso, con l'obiettivo di promuovere azioni di divulgazione e commercializzazione presso diversi mercati internazionali. Per questo 2017 focus sul USA e Canada, con 6 giornalisti nordamericano invitati alla fase finale della manifestazione e con un progetto che prevede azioni direttamente sul territorio canadese nei mesi a seguire.

*"In questo percorso lungo 25 anni - ha sottolineato **Mencaroni**- l'Ercole Olivario ha assunto anche un ruolo importante per quello che concerne il business, sia sui mercati interni che su quelli esteri. Vincere uno dei premi da noi assegnati, ma anche solo partecipare alla nostra manifestazione, costituisce ormai da tempo una sorta di endorsement, una garanzia di qualità molto apprezzata tanto dai buyer quanto dai consumatori di tutti i continenti".*

I vincitori della XXV edizione dell'Ercole Olivario saranno presenti presso gli stand UNAPROL, allestiti in collaborazione con l'ICE, al SOL di Verona dal 9 al 12 aprile e a TUTTOFOOD, a Milano dall'8 all'11 maggio.

Il Premio è promosso da:

Unione delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura; Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Perugia, con l'importante apporto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Con il contributo di:

Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane e Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia

Con il supporto di:

Sistema camerale nazionale, del Centro di ricerca per l'olivicoltura e l'industria olearia, delle associazioni dei produttori olivicoli e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano.

L'Ercole Olivario è rivolto a olivicoltori produttori di olio in proprio, ai frantoi le cui olive provengano dal territorio in cui è sita la struttura, a consorzi, cooperative, reti di impresa e a soggetti sottoposti al sistema dei controlli.

Colomba Mongiello - vicepresidente commissione parlamentare d'inchiesta anticontraffazione

"L'Italia migliore è quella che vince e fa vincere i territori di produzione. La XXV edizione dell'Ercole Olivario è la fotografia dell'eccellenza delle nostre imprese e dei nostri imprenditori che, ogni anno, alzano la competizione virtuosa innalzando il valore della produzione italiana di qualità. L'Ercole Olivario da semplice marchio è divenuto simbolo della metafora di un Paese che, anche nelle annate difficili come questa, sa dare il meglio di se senza fare sconti sulla qualità del prodotto. È questa la ricetta vincente di un modello competitivo che tutti nel mondo ci invidiano e che ora vede anche dedicata un'attenzione particolare da parte dell'intera filiera olivicola olearia italiana nei confronti di questa competizione. L'olio, come si suol dire, è un prodotto che unisce e credo che l'immagine di un'interprofessione che inizia a dialogare su temi come qualità, sostenibilità, competitività del settore sia di buon auspicio per tutto l'olio extra vergine di oliva di qualità prodotto in questo Paese".

Ivan Lo Bello presidente Unioncamere

"L'agroalimentare si sta confermando un settore trainante della nostra economia, in particolare per il Sud e per i giovani. Basti pensare che le imprese agricole under 35 sono cresciute del +5,8% lo scorso anno. L'olio di oliva con le sue 45 indicazioni protette, delle quali oltre la metà si trovano nel Mezzogiorno, è un ambasciatore privilegiato di questa realtà. La qualità dei nostri prodotti, infatti, costituisce il migliore biglietto da visita che abbiamo per valorizzare i territori di provenienza e stimolare la crescita. È per questo che le Camere di commercio sono impegnate da anni, anche attraverso l'Ercole Olivario, nella definizione di politiche per la qualificazione delle filiere del Made in Italy".

Ines Aronadio - dirigente ufficio Agroalimentare e vini ICE Agenzia

“Anche quest’anno l’ICE Agenzia è a fianco di una manifestazione come quella promossa dal premio Ercole Olivario che ha come obiettivo quello di consolidare l’immagine dei prodotti agroalimentari italiani al fine di mantenere e accrescere le quote di mercato su mercati dinamici come USA e Canada. L’ICE per dare visibilità al premio inviterà nei giorni del concorso 6 giornalisti di testate specializzate per un tour tra le aziende del territorio e per assistere alle fasi finali del concorso e vivere insieme con aziende e organizzatori un’esperienza completa per apprezzare produttori e prodotti di eccellenza. La nostra azione di promozione dell’olio italiano continuerà in Nord America attraverso la realizzazione di eventi - in corso di definizione - di cui saranno protagonisti i vincitori di Ercole Olivario: tali azioni consentiranno di aumentare su quei mercati l’awareness sulla qualità del made in Italy tra buyers, media e consumatori locali”.

David Granieri - presidente di Unaprol

“Con poco più di 200mila tonnellate di olio prodotto, la campagna olearia 2016/17 in Italia, ma anche nel resto del mondo, non ha brillato per quantità e in alcuni casi anche per qualità. Nonostante ciò ben aziende 174 olivicole sono state selezionate, quest’anno, tra le migliori d’Italia per celebrare il XXV anniversario dell’Ercole Olivario. Il 37% dei consumatori a livello mondiale dichiara di utilizzare frequentemente l’olio extravergine d’oliva italiano. Il mercato sembra rispondere molto bene con una propensione all’acquisto media del 75%, con picchi in Europa e nelle Americhe. La maggioranza assoluta dei consumatori dichiara che al momento di acquistare un olio extra vergine d’oliva non bada al prezzo per avere la massima qualità. A questo mercato ed ai consumatori è rivolto il premio più prestigioso del nostro Paese nel settore dell’olio extra vergine di oliva”.

Roma, 27 febbraio '17