

## **OLIO: Ercole Olivario premio dei premi che dà valore a mille colori del made in Italy**

**Roma** – Conto alla rovescia per i 260 campioni dell'**Ercole Olivario**, il concorso che premia le eccellenze territoriali italiane e che da domani vedrà una sana e virtuosa competizione tra i partecipanti che si contendono già il titolo di finalista del 2008.

La XVI edizione del *premio dei premi* per l'olio extra vergine di oliva di qualità italiano è stata presentata oggi a Roma dal Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali **On. Paolo De Castro** e dal comm. **Alviero Moretti**, presidente del comitato di coordinamento del concorso nazionale e della Camera di Commercio di Perugia.

Sarà il primo anno con l'origine obbligatoria in etichetta. E in questo l'Ercole Olivario ha fatto da apripista a partire dal 1993, interpretando la richiesta di maggiore trasparenza nei confronti dei consumatori, che poi è stata recepita nel decreto ministeriale in vigore dalla metà del gennaio scorso.

Riservato agli oli extra vergini di oliva di qualità ottenuti da olive italiane, il premio Ercole Olivario coinvolge tutte le unioni regionali delle camere di commercio delle aree produttrici di olio extra vergine di oliva.

I campioni di olio extra vergine di oliva, tutti resi anonimi da un notaio che è garante della regolarità del concorso, provengono quest'anno da 16 regioni diverse, tante quanti sono gli assaggiatori che compongono la giuria nazionale guidata da un capo panel: Abruzzo (22), Basilicata (6), Calabria (16), Campania (6), Lazio (48), Liguria (6), Lombardia (3), Marche (7), Molise (6), Puglia (32), Sardegna (34), Sicilia (36), Toscana (17), Trentino (1), Umbria (18) e Veneto (2).

Tra questi saranno scelti e premiati gli oli extra vergini di oliva che avranno raggiunto, i primi due posti nelle due graduatorie finali degli oli extra vergini a denominazione di origine protetta e degli oli extravergini di tipo convenzionale per le tipologie: **a) fruttato leggero; b) fruttato medio; c) fruttato intenso.**

Previsto un premio speciale "**Amphora Olearia**", che sarà assegnato da una giuria di esperti all'olio extra vergine di oliva che presenterà l'etichetta più trasparente. 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.

I premi saranno ufficializzati ed assegnati Sabato 15 marzo nel teatro Pavone di Perugia. Nei giorni precedenti è previsto l'arrivo di una delegazione di giornalisti statunitensi organizzata dall'ICE finalizzata ad accrescere la cultura dei mille sapori del made in Italy tra i consumatori del Paese primo importatore di olio extra vergine e vergine di oliva al mondo. Previsto anche un seminario tecnico sulla valorizzazione energetica delle potature di olivo, mentre sabato mattina prima della cerimonia di premiazione il prof. **Gianfrancesco Montedoro**, divulgatore scientifico dell'Ercole Olivario, presenterà alla stampa i buoni motivi per comprare l'olio di qualità italiano.

Sarà una vera e propria festa dell'olio a Perugia e, per tutta la settimana, gli oli finalisti di questa edizione saranno esposti nelle vetrine del centro storico. Segno che l'olio extra vergine di oliva da alimento di pregio può essere considerato anche elemento di arredo e di promozione culturale; ma anche di grande competizione virtuosa che trova nel legame con i mille territori italiani il punto di equilibrio più alto rappresentato dalla qualità.

**Roma, 04 marzo 2008**

**Segreteria Tel 075 5748 290 / 215**  
**Email [promozione@pq.camcom.it](mailto:promozione@pq.camcom.it)**

**Cell. 348 740 79 92**