

La fase finale della competizione, partita il 13 marzo in provincia di Perugia, si concluderà domani

Premio "Ercole Olivario", la Sicilia in gara con ventiquattro etichette

Ventiquattro etichette in gara per la XXIV edizione del premio Ercole Olivario: con questi numeri la Sicilia si è presentata al prestigioso concorso dedicato alle eccellenze olivicole del Bel Paese, indotto da Unioncamere, in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia e il sostegno del Sistema Camerale Nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano. Gli oli siciliani sono stati selezionati dalla Camera di Commercio di Ragusa in accordo con Unioncamere Sicilia.

Adesso gli oli selezionati, in tutto 249 etichette in rappresentanza di 17 regioni, concorreranno alla fase finale della competizione che si svolgerà in provincia di Perugia dal 13 al 19 marzo, durante la quale saranno sottoposti all'esame di una giuria nazionale costituita da 16 degustatori, eminenti esperti del settore.

Il concorso è riservato a oli ottenuti esclusivamente da olive italiane, con la possibilità di partecipare a 2 distinte categorie, quella degli oli extravergine e quella degli extravergine dop e igp. A livello regionale, a fare incetta di iscrizione è stato il Lazio a quota 47. Seguono l'Umbria, con 40 iscritti, e la Sardegna con 26 etichette. La Sicilia totalizza 24 iscrizioni come la Puglia. In gara anche Calabria e Abruzzo (19), Toscana (17), Campania (10), Liguria (6), Marche (4), Molise e Lombardia (3), Veneto, Basilicata ed Emilia-Romagna (2), Trentino (1).

Le commissioni regionali di degustazione, costituite presso ciascun ente camerale e composte da iscritti nell'elenco di tecnici ed esperti di oli di oliva extravergini e vergini, saranno chia-

mate a eleggere un massimo di 6 oli rappresentativi della regione per le 2 categorie previste.

Il premio del concorso sarà assegnato agli oli che otterranno i primi due posti nelle 2 categorie per ciascuna delle seguenti tipologie: fruttato leggero, fruttato medio, fruttato intenso.

Saranno inoltre assegnati: il premio "Speciale Amphora Olearia" all'olio finalista che recherà la migliore confezione, secondo i parametri stabiliti dal Regolamento; la menzione speciale "Olio Biologico" al prodotto, certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti; il premio "Lekyotos", alla personalità straniera che distintasi per conoscenza delle tecniche d'assaggio; il premio "Il Coraggio di fare Nuove Imprese Agricole", riservato alle aziende finaliste avviate nell'ultimo quinquennio.

Quest'anno, al fine di promuovere le eccellenze olivicole Made in Italy all'estero, Ercole Olivario ha avviato un'attività di cooperazione con l'Ice (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane) che agevolerà i rapporti economici e commerciali delle imprese italiane presso i mercati internazionali.

Per tutte le informazioni sull'edizione 2016, consultare il sito www.ercoleolivario.net.

