

## Il Premio Ercole Olivario si rinnova: saranno 110 gli oli ammessi in finale

Ventata di cambiamenti per la 28esima dell'**Ercole Olivario**, il prestigioso concorso nazionale dedicato alle eccellenze olivicole italiane che torna anche nel 2020 ma con diverse novità, a partire dal numero di etichette ammesse in finale e dalla nuova modalità di premiazione. Dal prossimo anno infatti gli oli che potranno accedere alle **selezioni nazionali** in programma **dal 23 al 28 marzo** in provincia di Perugia **saranno 110 (e non più 100)** ma dovranno ottenere un punteggio minimo di 70/100 nelle selezioni regionali. Nel rush conclusivo a livello nazionale invece, a differenza delle passate edizioni, a ricevere l'ambito tempietto di Ercole Olivario saranno esclusivamente le etichette finaliste che otterranno almeno 75/100 punti.

Si alza dunque ancora di più l'asticella della qualità per la storica competizione - organizzata dall'**Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura**, 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** - che per la prossima edizione sarà ancora più selettiva e premierà solo il primo classificato di ciascuna delle **due categorie in gara (DOP/IGP ed EXTRA VERGINE) per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso**. Sei premi in tutto, a cui si affiancano altrettanti riconoscimenti assegnati, indifferentemente dalla categoria, in modo proporzionale al numero di oli presenti in ciascuna tipologia di fruttato (rispettivamente massimo 3 premi). A decretare i vincitori assoluti, che saranno svelati durante la cerimonia in programma **sabato 28 marzo a Perugia**, una giuria composta da 16 esperti degustatori di 16 regioni differenti.

Le etichette finaliste inoltre si contenderanno i premi e le menzioni speciali che tradizionalmente vengono assegnate in occasione della premiazione, sempre ovviamente agli oli che hanno ottenuto un punteggio superiore a 75/100.

Per il 2020 il palmarès comprende: la **Menzione di Merito Giovane Imprenditore, che si rinnova** e questa volta andrà ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale con un punteggio superiore a 75/100; 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; la **Menzione "Olio Monocultivar"** (dedicata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto).

E' improntato infine sulla promozione internazionale e sulla diffusione della cultura olearia



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

il **Premio Leikithos, dal 2020 indetto da Ercole Olivario in collaborazione con l'ICE e le Camere di commercio italiane all'estero**: un riconoscimento che sarà consegnato alla personalità straniera in prima linea nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana all'estero.

Per partecipare al Premio - riservato agli **oli ottenuti esclusivamente da olive italiane** - c'è tempo fino al 31 gennaio 2020. E' possibile iscriversi anche attraverso la **piattaforma [www.planbweb.it/ercoleolivario](http://www.planbweb.it/ercoleolivario)**, che consentirà di inviare la domanda in tempo reale e in alternativa alla procedura standard (spedizione alle Unioncamere Regionali competenti per territorio oppure alla segreteria del Concorso).

Regolamento completo sul sito [www.ercoleolivario.it](http://www.ercoleolivario.it)