

## Premio Nazionale Ercole Olivario 2020: ecco i finalisti

Sono l'**Olio e.v.o. Moraiolo Monocultivar Biologico** e "**Terra Olivata**" **Dop Umbria biologico** entrambe dell'Azienda Agraria Bacci Noemio, l'**olio e.v.o. "Affiorante Marfuga" Moraiolo Monocultivar Biologico** e **Marfuga Dop Umbria Riserva biologico** entrambe dell'Azienda Agraria Marfuga, **Vignolo Dop Umbria biologico** dell'Azienda Sambuchi - Le Pietraie, **Monini Dop Umbria** della Monini spa, **Batta Dop Umbria biologico** del Frantoio Batta, **Flaminio Dop Umbria** della Società agricola Trevi "Il Frantoio", **CM Centumbrie Dop Umbria** del Frantoio CM srl, l'**Olio e.v.o. Notturmo di San Francesco Dop** Umbria dell'Azienda Agraria Simona Ciarletti, **Decimi Dop Umbria** dell'Azienda agraria Decimi, **Poggio Amante Dop** Umbria del Frantoio Ranchino, **Viola Colleruita Dop Umbria** dell'azienda agraria Viola srl, **Frantoio di Spello Dop** Umbria del Frantoio di Spello uccd, **le quattordici etichette umbre** ad aver superato le selezioni regionali ed a concorrere per il **premio nazionale Ercole Olivario** rappresentando l'Umbria.

Il concorso ha infatti un **disciplinare molto rigido**, che da questa edizione, ha dato la possibilità di entrare in finale, soltanto a coloro che hanno ricevuto un punteggio pari o superiore a 70/100 alle selezioni regionali.



È iniziato il 20 aprile il viaggio virtuale in Italia, attraverso le regioni ad alta vocazione olivicola dell'Ercole Olivario; **dalla 31° alla 44° tappa l'Ercole è passato per l'Umbria:**

A **Bettona (PG)**, l'azienda [#finalistaercoleolivario2020](#) è l'**Agraria Decimi**.

La loro è una famiglia che qualche anno fa ha deciso di scommettere su un'idea di futuro insieme, producendo una selezione di oli extravergine di oliva di altissima qualità.

Graziano, Romina e Margherita, sono diventati olivicoltori e frantoiani per pura passione, hanno un impegno che portano avanti tutti insieme, la cura del territorio e della sua biodiversità.



I loro ulivi disegnano le colline intorno ai borghi di Bettona, Collemancio, Cannara e Giano dell'Umbria, nei pressi dell'Abbazia di San Felice. Nel loro frantoio si chiude il processo di creazione di una meraviglia, la venuta di un olio eccezionale, che deriva dalla cura in campo e dalla precisione e grande tecnologia nel loro frantoio. **L'Olio finalista è Decimi Dop Umbria** le cui cultivar sono moraiolo, frantoio, leccino, San Felice. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti sia in loco, sia online [www.decimi.it](http://www.decimi.it).

A **Campello sul Clitunno (PG)** l'azienda [#finalistaercoleolivario2020](https://www.facebook.com/finalistaercoleolivario2020) è l'**Azienda Agraria Marfuga**, 13.000 ulivi nel cuore della fascia olivata Assisi Spoleto, di cui 7000 circa sono quelli posti in zone difficilissime da meccanizzare, perché zone estreme, zone che però donano il cru dell'Olio evo Dop Umbria; nel loro frantoio di nuova generazione una vera esperienza di assaggio dove a fianco della indiscussa qualità dei prodotti Bio, non può mancare la cura nel dettaglio e la bellezza dei luoghi. Gli **Oli e.v.o.** finalisti sono due: l'**olio e.v.o. "Affiorante Marfuga" Moraiolo Monocultivar Biologico e Marfuga Dop Umbria Riserva biologico**. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti sia in loco, sia online [www.marfuga.it](http://www.marfuga.it)

A **Città di Castello (PG)** l'azienda [#finalistaercoleolivario2020](https://www.facebook.com/finalistaercoleolivario2020) è **Le Pietraie di Dante Sambuchi**. Dante è il fondatore, un artista formatosi come pittore all'Accademia di Brera, una vita passata a Milano esponendo i propri lavori, quando nel '99 decide di tornare in Umbria. Porta con sé l'amore per l'arte e lo trasferisce con pari passione alla creazione dell'azienda agricola che porta il suo nome, dove produce grandi Extravergine; un'azienda agricola che contiene anche una piccola galleria d'arte, una "azienda d'artista". L'**olio e.v.o.** finalista è **Vignolo Dop Umbria biologico** ottenuto da olive Moraiolo, Frantoio, Dolce Agogia. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti sia direttamente in azienda, sia online [www.lepietraie.com](http://www.lepietraie.com).

A **Foligno (PG)** l'azienda [#finalistaercoleolivario2020](https://www.facebook.com/finalistaercoleolivario2020) è l'**Azienda Agraria Viola srl**, 14 ettari con 5000 ulivi, a conduzione diretta, di varietà moraiolo, frantoio e leccino i collocati ad una altitudine media da 350 a 500 metri. L'azienda grazie alla collaborazione con alcuni olivicoltori locali ha ampliato la produzione di olive giungendo ad un'estensione attuale di sessanta ettari per un numero di circa 22000 piante. Gli ulivi sono coltivati in un ambiente ideale: esposti al sole, su pendii ripidi, in un terreno calcareo e sassoso; il clima è mite, ventilato e non eccessivamente umido. **L'Olio finalista è Viola Colletterita Dop** le cui cultivar sono moraiolo, frantoio e leccino. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare direttamente in azienda i loro prodotti [www.viola.it](http://www.viola.it).

A **Gualdo Cattaneo (PG)** l'azienda [#finalistaercoleolivario2020](https://www.facebook.com/finalistaercoleolivario2020) è l'**Azienda Agraria Bacci Noemi** nata nel 1947, è alla quarta generazione ed è una delle prime aziende ad aver ottenuto la certificazione biologica. Gli oliveti aziendali si estendono su una superficie di 36 ettari con 11.000 piante di olivo delle varietà "Moraiolo", "Frantoio" e "Leccino". Gli **Oli e.v.o.** finalisti sono due: il **Moraiolo Monocultivar Biologico e il Dop Umbria biologico "Terra Olivata"**. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare direttamente in azienda i loro prodotti [www.oliobaccinoemio.it](http://www.oliobaccinoemio.it).

A **Magione (PG)**, nei pressi della collina di Agello, c'è il **Frantoio CM srl** [#finalistaercoleolivario2020](https://www.facebook.com/finalistaercoleolivario2020). Una nuovissima realtà, un frantoio dove si produce, dove si degusta, dove si studia e soprattutto dove si ama l'olio. Si dedicano con grande passione ai loro oliveti adottando metodologie biologiche; il loro è un frantoio di nuovissima generazione che opera a freddo estraendo grandi oli. Centumbrie è un

investimento sulla qualità, sulla bellezza, sull'architettura, sul design e sulla terra di origine della Famiglia Cinaglia e Menicucci. Un investimento sull'Umbria. L'**olio e.v.o.** finalista è **CM Centumbrie Dop Umbria**, le cui cultivar sono frantoio, moraiolo, dolce agogia, leccino. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti sia direttamente in azienda, sia online [www.centumbrie.com](http://www.centumbrie.com).

**A Orvieto (TR)** l'azienda [#finalistaercoleolivario2020](https://twitter.com/finalistaercoleolivario2020) è il **Frantoio Ranchino Eugenio** che si trova nelle campagne di Orvieto, in località Canale a 450 metri slm. La Famiglia Ranchino coltiva olivi da generazioni, ma Eugenio nel 2002 ha deciso di rinnovare completamente gli impianti. Una bella sfida la loro, è una delle poche aziende in Umbria che coltiva la pianta dell'ulivo su terreni vulcanici; una missione quella di Eugenio, un agronomo, dedito alla produzione di Olio Evo di altissima qualità, ottenuto esclusivamente nel proprio frantoio.

L'Olio finalista è **Poggio Amante Dop Umbria**, le cui cultivar sono frantoio, leccino, moraiolo. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare direttamente in azienda i loro prodotti [www.frantoioranchino.it](http://www.frantoioranchino.it).

**A Perugia (PG)** l'azienda [#finalistaercoleolivario2020](https://twitter.com/finalistaercoleolivario2020) è il Frantoio Batta, è tra gli ulivi delle colline appena fuori Perugia. Una piccola azienda familiare fondata nel 1923. Giovanni Batta, eredita questo importante impegno dedicandosi a rinnovare sia le strutture sia gli impianti secondo le nuove e moderne tecnologie portando il frantoio al suo attuale stato di funzionalità e di splendore; la passione e la dedizione danno grandi frutti, un olio Evo dalla qualità eccezionale. L'Olio finalista è **Frantoio Batta Dop Umbria biologico**, le cui cultivar sono frantoio, leccino, dolce agogia, moraiolo ed altre. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare direttamente in azienda i loro prodotti [www.frantoiobatta.it](http://www.frantoiobatta.it)

**A Spello (PG)** l'azienda [#finalistaercoleolivario2020](https://twitter.com/finalistaercoleolivario2020) è il **Frantoio di Spello uccd**, nata nell'immediato dopoguerra, anche con intenti solidaristici; la cooperativa spellana rappresenta una delle prime forme di associazionismo in Umbria. Oggi sono 500 i soci della società agricola che coltivano circa 130mila olivi nel comune di Spello e zone limitrofe, alle falde del Monte Subasio. L'Olio finalista è **Frantoio di Spello Dop Umbria** le cui cultivar sono moraiolo, leccino, frantoio. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti sia direttamente in azienda, sia online [www.frantoiodispello.it](http://www.frantoiodispello.it).

**A Spoleto (PG)** l'azienda [#finalistaercoleolivario2020](https://twitter.com/finalistaercoleolivario2020) è la Monini spa fondata nel 1920 da Zefferino Monini, bisnonno di Maria Flora e Zefferino che guidano oggi l'azienda, è da sempre ai vertici tra i brand leader di mercato in Italia nella produzione e commercializzazione di olio extravergine d'oliva. A cento anni dalla sua nascita, si basa ancora sulla tradizione artigianale del "saper fare" e della qualità a difesa di un prodotto simbolo del Made in Italy e della dieta mediterranea. L'**olio e.v.o.** finalista è Monini Dop Umbria, le cui cultivar sono moraiolo e frantoio. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare i loro prodotti online [www.monini.com](http://www.monini.com)

**A Trevi (PG) sono due le realtà** aziendali [#finalistaercoleolivario2020](https://twitter.com/finalistaercoleolivario2020). Una è la **Società Agricola Trevi il Frantoio**: tutto inizia nel 1968 quando alcuni olivicoltori di Trevi si uniscono e fondano una Cooperativa; in poco tempo arrivano ad essere in 59 i piccoli produttori che mescolano saperi e sapori con sapienza e perizia. Poco più di un decennio e la Cooperativa è pronta per una nuova evoluzione: nel 1985 diventa Società Agricola Trevi "il Frantoio" Srl. L'Olio finalista è **Flaminio Dop Umbria** ottenuto con olive. moraiolo, leccino e frantoio ([www.olioflaminio.it](http://www.olioflaminio.it)).

L'altra azienda [#finalistaercoleolivario2020](https://twitter.com/finalistaercoleolivario2020) è l'**Agraria Simona Ciarletti** che si trova nella frazione montana di Manciano di Trevi. La Famiglia Ciarletti da generazioni coltiva i suoi olivi con la tradizione di



sempre e le tecnologie più avanzate. La loro proprietà si distribuisce su una superficie di 12 Ha, a 500 m sul l. d.m. condizioni pedologiche e climatica ottimali per la giusta maturazione delle olive e drenatura per le piante. Il risultato un è un Olio Extravergine di Oliva di Grande pregio. **L'Olio e.v.o. finalista è il Notturmo di San Francesco Dop Umbria biologico**, le cui cultivar sono moraiolo, leccino e frantoio. L'azienda è visitabile ed è possibile acquistare direttamente in azienda i loro prodotti [www.oliociarletti.it](http://www.oliociarletti.it).

Le aziende e gli oli finalisti sono stati svelati nei giorni scorsi attraverso i canali ufficiali facebook e instagram ([www.facebook.com/premioercoleolivario](http://www.facebook.com/premioercoleolivario), [www.instagram.com/ercoleolivario](http://www.instagram.com/ercoleolivario)), dell'Ercole Olivario che, da quest'anno, **per la prima volta nella storia del concorso**, ogni giorno **farà tappa nelle regioni ad alta vocazione olivicola** fermandosi in quei luoghi e in quei piccoli Comuni, dove ha sede l'azienda **#finalistaercoleolivario2020** che ha scelto di fare del proprio olio un ambasciatore di alta qualità,.

Appena sarà possibile, si terrà **la premiazione ufficiale del Premio Nazionale Ercole Olivario** che darà riconoscimento, quest'anno, ai primi classificati di ciascuna delle due **categorie in gara (DOP/IGP ed EXTRA VERGINE)** per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso.

Gli altri conferimenti quest'anno saranno:

la **Menzione di Merito Giovane Imprenditore**, che 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). Il Premio Ercole Olivario è organizzato **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 extravergine di oliva italiano di qualità.