



## “30 anni di Ercole Olivario”

Si è tenuta oggi, giovedì 30 settembre 2021, a Perugia, presso l'Università dei Sapori, la conferenza stampa che **dà il via ai festeggiamenti dei “30 anni di Ercole Olivario”**. Il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane è infatti giunto alla sua **XXX edizione** che si terrà **nel 2022**, una tappa importante per l’**“Oscar dell'Olio”** che vede in questa occasione una crescita dei **progetti collegati al concorso** nazionale.

Nell'ambito della conferenza sono stati infatti presentati i **due nuovissimi spin off del premio nazionale Ercole Olivario**:

il **“Concorso Nazionale Extra Cuoca - il Talento delle Donne per l'olio extra vergine di oliva”** iniziativa comune tra il Comitato Ercole Olivario e l'**Associazione Donne dell'Olio**, la cui presidente **Gabriella Stansfield** ha partecipato attivamente ai lavori ed **ha così commentato**:

*“L'idea di Extra Cuoca è nata per valorizzare, da una parte, l'olio extravergine e, dall'altra, il talento femminile di chi utilizza l'olio ogni giorno, le nostre cuoche. Siamo convinti, infatti, che i ristoratori siano i primi ambasciatori dell'olio di qualità. Sono professionisti capaci di riconoscere un prodotto valido da uno mediocre, sono allenati al gusto di ciò che è non solo buono, ma anche sano e per questo possono, così come è avvenuto e continua ad essere per il vino, **educare il consumatore alla scelta di oli di qualità**”.*

il **Concorso Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola** è *“nato dalla volontà - **ha commentato Giorgio Mencaroni**, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario - di **parlare di olio tutto l'anno**, non solo nei pochi mesi in cui si tiene l'Ercole. **Olive da Tavola ha lo scopo di valorizzare le migliori olive da tavola provenienti dai vari ambiti territoriali** selezionandole ed indicando le migliori produzioni, sostenendo al contempo gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità, sfruttando la tipicità e la tradizione olivicola delle varie zone di produzione, anche come elementi attrattivi e veicolanti per l'immagine dell'intero territorio italiano. **Le iscrizioni al concorso si apriranno già martedì 5 ottobre**”.*

Hanno voluto dare il loro sostegno all'evento in forma scritta **Andrea Prete**, Presidente di **Unioncamere Nazionale** e in video collegamento **Michele Sonnessa**, Presidente dell'**Associazione Nazionale Città dell'Olio**. Anche in occasione di questo trentennale infatti, l'**Associazione Nazionale Città dell'Olio** assegnerà il riconoscimento **“The Oil Best Award”** che, nel mese di dicembre 2021, vedrà premiare le 12 aziende vincitrici dell'Ercole Olivario site nelle “Città dell'Olio”.

Nel corso della conferenza è stato inoltre **conferito il Premio Leikithos 2021**, che annualmente viene assegnato, in collaborazione con l'ICE - Istituto per il Commercio Estero, ad una personalità in prima linea nella diffusione della **conoscenza dell'olio di qualità italiano all'estero, dedicato per la prima volta alla memoria di Giorgio Phellas**; a ricevere il premio per mano della Signora Rosa De Marinis moglie del defunto Giorgio Phellas, l'**importatore olandese** di olio e.v.o. **Gregor Christiaans**.



Il Premio Ercole Olivario è organizzato **dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura**, in collaborazione con la **Camera di Commercio dell'Umbria**, il **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**, il **Ministero dello Sviluppo Economico**, ed il sostegno delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio extravergine di oliva italiano di qualità.

### **Gli Approfondimenti:**

#### **Il Concorso Nazionale Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola**

Per la prima volta in vista del trentennale dell'Ercole Olivario, è stato istituito il **Concorso nazionale Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola** con l'obiettivo di valorizzare le migliori olive da tavola provenienti da diversi ambiti territoriali di produzione, in modo da sostenere gli operatori del settore nel miglioramento della qualità del prodotto, promuovendo inoltre i territori di origine delle olive da tavola italiane sfruttando la tipicità delle olive prodotte nelle diverse regioni e la tradizione olivicola delle diverse zone di produzione, quali elementi attrattivi e veicolanti per l'immagine dell'intero territorio italiano, ma anche con l'intento di valorizzare la figura dell'assaggiatore italiano in quanto professionista in grado di promuovere, tramite l'esperienza del panel, la qualità dell'oliva italiana presso operatori e consumatori italiani ed esteri

La prima edizione del Concorso Nazionale Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola è riservata **ad olive prodotte e trasformate in Italia** nella campagna olivicola 2020-21 per le seguenti categorie:

- olive da tavola con denominazione di origine DOP
- olive al naturale
- olive conciate
- olive disidratate e/o raggrinzite

Possono partecipare al concorso le aziende produttrici, gli olivicoltori e le aziende di trasformazione per la categoria delle olive certificate DOP, detentrici della certificazione, con un solo campione di olive da tavola ciascuno. Le **iscrizioni al concorso Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola** apriranno il prossimo **lunedì 4 ottobre** e termineranno il 5 novembre. A fine novembre si terranno le sessioni di assaggio presso il CREA di Pescara dove la **Giuria Nazionale**, composta da **8 degustatori e guidata dal capo panel**, riconosciuto dal COI, **Barbara Lanza**, decreterà i vincitori che saranno premiati nel mese di dicembre 2021.

(Per informazioni e iscrizioni al concorso **nazionale Ercole Olivario - Sezione Olive da Tavola** <https://www.planbweb.it/ercoleolivario/> )

#### **Il Concorso Nazionale Extra Cuoca - il Talento delle Donne - Le finaliste**

Il Concorso "Extra Cuoca - Il talento delle donne per l'olio extra vergine", è **il primo concorso nazionale dedicato alle cuoche professioniste**, promosso dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario, in collaborazione con l'Associazione Nazionale Donne dell'Olio e Lady Chef, sezione femminile della "Federazione Italiana Cuochi" (F.I.C.) e di A.I.R.O. (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio).

Il concorso ha l'obiettivo di valorizzare le **donne** che ricoprono un ruolo sempre più **essenziale nel**



**mondo della ristorazione**, in connubio ad **uno dei prodotti principe della cucina italiana: l'olio extravergine di oliva di alta qualità**. Oggetto del concorso Extra Cuoca, è infatti **l'elaborazione di una ricetta, preparata utilizzando un olio e.v.o. prodotto dell'ambito territoriale** in cui la cuoca svolge la propria attività professionale tra quelli finalisti **della XXIX edizione dell'Ercole Olivario**, la cui eccellenza è garantita grazie alle fasi di selezione regionali e ai rigidi criteri di accesso.

Come dichiarato dal **Presidente della Giuria di Extra Cuoca 2021, Giorgio Donegani** "Extra Cuoca è un concorso nel quale il desiderio di alleggerire lo spirito dei tempi difficili che stiamo vivendo incontra la voglia di rendere merito all'olio d'oliva, per il modo potente con cui riesce a raccontare la cultura, i valori, l'ambiente - in una parola la vita - dei territori da cui proviene. E al tempo stesso **un concorso che si pone l'obiettivo di valorizzare l'importanza della figura femminile, nella capacità di esaltare le proprietà dell'olio attraverso la difficile arte della cucina**".

**Le finaliste della prima edizione di Extra Cuoca**, che gareggeranno per ottenere i primi posti previsti per ogni **sezione del premio: primi piatti, secondi piatti, altre preparazioni** (dall'antipasto al dolce), sono state proclamate durante la conferenza per i "30 anni di Ercole Olivario", dalla Presidente di Lady Chef nazionale **Alessandra Baruzzi** e sono: per **l'Abruzzo** Giovanna De Vincentis, Andrea Soledad Lopez, Enza Liberati, Paola Prosperi, Marta Di Marcoberardino e Mariana Opraia; per la **Basilicata** Patrizia Viola; per la **Campania** Federica Sapienza; per **l'Emilia Romagna** Angela Valenti; per il **Friuli Venezia Giulia** Eleonora Franco; per la **Lombardia** Anna Maria Schettini; per il **Molise** Ernesta Vassolo; per il **Piemonte** Giorgia Muratore, Samantha Gastaldi, Silvana Musej, Ionela Peducci, Stefania Bergantin, Cristina Cuscun, Loredana Fiorio; per la **Puglia** Pasqualina Lazari, Antonella Scatigna, Antonella Ricciolo; per la **Sicilia** Graziella Gugliotta, Rosalia Pintacuda, Raffaella Nastro, Maddalena Renda, Francesca Maria Casa, Rita Del Castillo, Sarah Cucchiara, Rosa Maria Clemente, Simona Piazzese; per la **Toscana** Chiara Castellucci, Rossella Giulianelli, Ilaria Salvadori, Liliana Stredie, Irene Filograsso, per **l'Umbria** Anna Rita Lombardi, Giuseppina Mariotti, Elda Moroni, Cinzia Chiappini, Luciana Scimmi; per la **Valle d'Aosta** Maria Rita Fabiano, Ornella Corsi, Sandra Lomello mentre per il **Veneto** Gabriella Pizzo e Monica Michielin.

Alla fine di novembre 2021 verranno proclamate e premiate le vincitrici della prima edizione del Concorso nazionale "Extra Cuoca".