

## Ercole Olivario 2023: a Perugia, la cerimonia di proclamazione e premiazione dei vincitori

Si sono conclusi i lavori della giuria del **Premio nazionale Ercole Olivario**, che a seguito degli **assaggi degli oli e.v.o. finalisti**, individuati nelle selezioni regionali, ha determinato **i migliori oli della 31esima edizione** del concorso, che saranno svelati e **premiati domani, sabato 18 marzo, a Perugia**. Sarà possibile seguire la cerimonia anche in diretta, attraverso i canali social di Ercole Olivario (**Facebook** <https://www.facebook.com/premioercoleolivario> e **You Tube** <https://www.youtube.com/@ercoleolivario9149> ). Per noi sarà presente il Presidente Michele Sonnessa.

L'importante evento che svelerà **i migliori oli d'Italia** scelti tra un crescendo di aziende provenienti da tutte le regioni ad alta vocazione olivicola del Paese, sarà preceduto nel **pomeriggio di oggi, venerdì 17 marzo**, dalla **convention di incontro e confronto, rivolta alla comunità dei produttori finalisti del concorso** ed a tutti gli operatori di settore, coordinata dal giornalista Giuseppe Castellini, che avrà luogo a partire dalle ore 16.30 a **Perugia** negli spazi dello storico **Teatro della Sapienza**. Struttura aperta in via straordinaria per l'occasione, la cui origine si fa risalire alla fine del XIV secolo, ma che appare oggi nelle affascinanti **vesti neogotiche**, frutto della ristrutturazione ottocentesca del complesso architettonico in cui è inserita.

L'Appuntamento presieduto da **Giorgio Mencaroni**, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di Coordinamento Ercole Olivario, prevede la consegna dei riconoscimenti ai **vincitori de "La Goccia d'Ercole"**, sezione del concorso Ercole Olivario introdotta per la valorizzazione delle piccole produzioni olearie.

Durante i lavori **Ivana Jelinic**, amministratore delegato di **ENIT** (Agenzia Nazionale del Turismo) affronterà un tema di grande attualità: **"Il turismo dell'enogastronomia e delle produzioni in Italia, fattore primario di internazionalizzazione"**.

Seguirà la presentazione della **nuova progettualità di Ercole Olivario, moderata dal Segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria Dr. Federico Sisti**, con interventi a cura dei partner del progetto che metteranno in evidenza le linee d'azione per l'immediato futuro.

Le iniziative proposte riguardano: un'indagine curata da **Borsa Merci Telematica Italiana** per certificare il valore della qualità degli oli Ercole Olivario; la definizione del progetto la **"Carta degli Oli"**, sull'esempio della "Carta dei Vini", diffusa ormai in tutti i ristoranti, promosso in collaborazione con l'Associazione Città dell'Olio, ENIT e la Fondazione Ewoo School; la presentazione della terza edizione dei **concorsi "Extra Cucina" ed "Olive da tavola"** ; un programma di coinvolgimento dei territori con la creazione di un network di **Premi regionali** con funzione di selezione per le fasi del Concorso; le **azioni di promozione all'estero** con ICE (Istituto per il Commercio Estero) ed Assocamerestero; **una più forte sinergia tra il mondo della produzione olivicola e l'ambito universitario**, in particolare con il coinvolgimento del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia; infine, **l'apertura al sociale** con il sostegno all'Associazione Malattie Rare "Mauro Baschirotto".



Nella giornata di domani, **sabato 18 marzo** i riflettori saranno invece puntati sulle aziende partecipanti all'edizione 2023 dell'Ercole Olivario con la **cerimonia di proclamazione e premiazione dei vincitori**, in programma dalle ore 10 a Perugia presso la **Sala dei Notari del Palazzo dei Priori**, ed on line nei canali social del concorso.

L'evento, preceduto dal saluto delle autorità, vedrà l'intervento di **Giorgio Mencaroni**, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di Coordinamento del premio, sul tema "**Ercole Olivario: un progetto di sistema per il sistema Italia**". Si entrerà nel vivo della cerimonia con la consegna dei riconoscimenti ai vincitori della sezione "Olive da Tavola" e con **la proclamazione e premiazione dei vincitori dell'ambito Tempietto di Ercole Olivario** per ogni categoria in gara e l'assegnazione delle varie menzioni di merito.

Il concorso 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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed il Ministero delle imprese e del Made in Italy, il sostegno di UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano, Italia Olivicola e del CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari Sede di Pescara.