

## Gli oli e le olive da tavola del Concorso Ercole Olivario alla Fiera "Gourmet Selection" di Parigi

Riprende, dopo la pausa estiva, l'imponente percorso di promozione e valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva italiano di qualità messo in campo dal **Concorso nazionale Ercole Olivario**, che premia le migliori aziende italiane del settore olivicolo-oleario. Il Percorso prosegue con la partecipazione alla fiera "**Gourmet Sélection**", evento in programma a **Parigi, domenica 10 e lunedì 11 settembre 2023**, dedicato ai prodotti di nicchia del comparto agroalimentare e indirizzato, in particolare, al **canale retail specializzato** e ai negozi gourmet e speciality.

L'importante manifestazione, accreditatasi negli anni come **vetrina internazionale dell'eccellenza agroalimentare** con oltre 380 espositori previsti per l'edizione 2023, vedrà, grazie al **Premio Ercole Olivario** con la collaborazione degli uffici di Parigi dell'**ICE** - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, la presenza di alcune delle migliori **aziende italiane produttrici di olio e.v.o. di qualità**, risultate finaliste **dell'edizione 2023**: in particolare dalla Sicilia (azienda Terraliva), dalla Puglia (azienda Serrilli) e dal Molise (azienda Marina Colonna),

Le aziende troveranno accoglienza all'interno dello **stand riservato al Premio Ercole Olivario** (Paris Expo Porte de Versailles Hall 5.2 Stand C084), dove verrà allestito anche un apposito spazio dedicato alla **presentazione e alla degustazione delle olive da tavola** risultate vincitrici della scorsa edizione, a cura di **Martina Bacelli** vice capo panel del CREA IT di Pescara (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) e del Concorso Ercole Olivario - Sezione Olive da tavola.

Nella giornata di **domenica 10 settembre** alle ore 11.30, è in programma una **presentazione del concorso nazionale Ercole Olivario**, promosso 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, che sarà condotta da **Constance Règnier** con il racconto e la degustazione guidata degli oli delle aziende presenti, e da **Martina Bacelli** per quanto riguarda invece le caratteristiche di qualità delle **olive da mensa**.

La partecipazione all'importante **evento fieristico parigino** costituisce un'ulteriore tappa del fitto calendario di iniziative formative e promozionali pensate allo scopo di valorizzare gli oli extra vergini di oliva italiani certificati (dop, igr e biologici) e gli oli extra vergini di oliva italiani, provenienti da diversi ambiti territoriali, selezionando ed indicando i migliori oli di qualità italiani ottenuti dalla campagna

La partecipazione all'importante **evento fieristico parigino** costituisce un'ulteriore tappa del fitto calendario di iniziative formative e promozionali pensate allo scopo di valorizzare gli oli extra vergini di oliva italiani certificati (dop, igr e biologici) e gli oli extra vergini di oliva italiani, provenienti da diversi ambiti territoriali, selezionando ed indicando i migliori oli di qualità italiani ottenuti dalla campagna





Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

olearia in corso.