



# **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

**Rassegna web  
1 - 30 aprile 2018**

## Ercole Olivario 2018: sul podio Sardegna seguita da Lazio e Puglia

LINK: <http://www.teatronaturale.it/tracce/italia/25907-ercole-olivario-2018-sul-podio-sardegna-seguita-da-lazio-e-puglia.htm>



Ercole Olivario 2018: sul podio Sardegna seguita da Lazio e Puglia Chiusa la XXVI edizione del concorso nazionale per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali italiane. Quest'anno, in collaborazione con l'Ice, si punta alla Russia con giornalisti e blogger russi specializzati in food e viaggi, che hanno potuto seguire le fasi finali del concorso Sono dei veri campioni d'Italia gli oli premiati oggi a Perugia dall'Ercole Olivario, il prestigioso concorso nazionale dedicato alle eccellenze olivicole del territorio, giunto alla XXVI edizione e indetto dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, curato dalla Camera di Commercio di Perugia e sostenuto dal Sistema Camerale Nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità nazionale. Sette le regioni salite sul podio della competizione, che ha visto complessivamente in gara 17 regioni con 237 etichette, di cui 100 finaliste: in testa la Sardegna con 5 premi assegnati, seguita al secondo posto da Lazio e Puglia con 3 premi ciascuna, a seguire Umbria, Toscana, Trentino e Abruzzo con 1 riconoscimento ciascuno. Dodici in tutto i migliori oli italiani che - secondo i 17 assaggiatori della giuria guidata dal capo panel Angela Canale - hanno meritato i primi due posti nelle graduatorie finali delle due categorie previste dal concorso (DOP/IGP e EXTRAVERGINE), per le tipologie fruttato leggero, medio e intenso. La cerimonia di premiazione si è svolta presso l'aula magna dell'Università per Stranieri, alla presenza di Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio di Perugia e presidente del comitato Nazionale Ercole Olivario, Giovanni Paciullo, magnifico rettore dell'Università per Stranieri di Perugia, Maurizio Servili, docente ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Perugia, che per l'occasione ha tenuto una Lectio Magistralis sul tema 'Biodiversità nella qualità degli oli italiani e temperature nel processo di estrazione'. Alla cerimonia coordinata dal giornalista Maurizio Pescari, esperto di olio, erano presenti, oltre i rappresentanti del sistema camerale e le autorità locali, il Presidente delle Città di Olio e delle Strade del Vino, dell'Olio e dei sapori, i giornalisti provenienti dalla Russia, la giuria dell'edizione 2018 insieme ad un numeroso pubblico di produttori proveniente da tutta Italia. "Ventisei anni fa abbiamo dato vita a questa prestigiosa competizione con le idee ben chiare - ha dichiarato Giorgio Mencaroni, Presidente del Comitato Ercole Olivario - cioè mappare le eccellenze olearie dei tanti bei territori della penisola e riconoscere il giusto valore agli operatori del settore, promotori di un costante miglioramento qualitativo, e agli assaggiatori professionisti, impegnati nella valorizzazione dell'olio extravergine italiano dentro e fuori dai confini nazionali. Dal 1993 portiamo avanti questi obiettivi, consapevoli che il nostro patrimonio olivicolo è un unicum da salvaguardare e promuovere in ogni sua sfaccettatura. In questo senso, continueremo quindi a svolgere il ruolo di ambasciatori della qualità, esaltando gli alti standard olfattivo-gustativi di cui i nostri oli sono capaci, come dimostra la premiazione di oggi che ancora una volta ne è autentica espressione. A loro spetta il merito di rappresentare uno dei fiori all'occhiello del made in Italy nel mondo". Si inserisce in un'ottica di promozione internazionale la collaborazione con l'Ice che quest'anno punta in particolare alla Russia con una serie di azioni dedicate all'incoming e all'organizzazione di iniziative in questo Paese. La cerimonia di oggi ha ospitato infatti giornalisti e blogger russi specializzati in food e viaggi, che hanno potuto seguire le fasi finali del concorso: Roman Loshmanov, capo redattore di Eda.ru; Sergey Apresov,

capo redattore del mensile Vokrug Sveta; Antonina Kachalova, redattrice del mensile Gastronom; Daria Tsvetkova, corrispondente del periodico Prod&Prod. E mentre ci si prepara a sbarcare il 7 giugno a Mosca per il primo evento promozionale al fianco dell'Ice, i vincitori delle varie categorie saranno intanto presentati al Sol di Verona. Di seguito l'elenco completo di tutti i premi assegnati dalla XXVI edizione dell'Ercole Olivario: Categoria OLIO EXTRAVERGINE DOP DOP FRUTTATO LEGGERO 1 CLASSIFICATO Olio extravergine DOP Aprutino Pescarese Azienda Agricola Di Giacomo Sandro di Pianella-Pescara-ABRUZZO 2 CLASSIFICATO Olio extravergine DOP GARDA TRENTINO - Uliva Azienda **Agraria Riva del Garda** "**Frantoio di Riva**" di **Riva del Garda** - Trento TRENTINO DOP FRUTTATO MEDIO 1 CLASSIFICATO Olio extravergine IGP Toscana Azienda Frantoio Franci di Montenero D'Orcia - Grosseto - TOSCANA 2 CLASSIFICATO Olio extravergine DOP UMBRIA COLLI DEL TRASIMENO Azienda Batta Giovanni di Perugia - UMBRIA DOP FRUTTATO INTENSO 1 CLASSIFICATO Olio extravergine DOP Colline Pontine Azienda Agricola Alfredo Cetrone di Sonnino - Latina - LAZIO 2 CLASSIFICATO Olio extravergine DOP Terre di Bari Azienda Agricola De Carlo di Bitritto - Bari - PUGLIA OLIO EXTRAVERGINE FRUTTATO LEGGERO 1 CLASSIFICATO Olio extravergine Vantu Bio Azienda Nuovo Oleificio di Sandro Chisu di Orosei - Nuoro SARDEGNA 2 CLASSIFICATO Olio extravergine- Senolio Azienda Oleificio Sociale di Seneghe di Seneghe- Oristano - SARDEGNA FRUTTATO MEDIO 1 CLASSIFICATO Olio extravergine - Ilio Azienda Olivicoltori Oliena di Oliena - Nuoro- SARDEGNA 2 CLASSIFICATO Olio extravergine - Lucia Di Meo Valori Azienda Agricola Valentina Lorzio di Trani - Barletta/Andria/Trani -PUGLIA FRUTTATO INTENSO 1 CLASSIFICATO Olio Extravergine - Olivastro Az. Agricola Biologica Quattrociocchi Americo di Alatri, Frosinone - LAZIO 2 CLASSIFICATO Olio extravergine - Intenso Azienda Santina delle Fate di Sonnino- Latina - LAZIO MENZIONE SPECIALE PER L'OLIO BIOLOGICO Olio extravergine - Vantu Bio Nuovo Oleificio di Sandro Chisu di Orosei - Nuoro- SARDEGNA PREMIO IL CORAGGIO DI FARE NUOVE IMPRESE AGRICOLE Olivicoltori Oliena di Oliena - Nuoro - SARDEGNA PREMIO LEKYTHOS (alla personalità che si impegna nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana in Italia e all'estero) assegnato allo chef Marco Gubbiotti AMPHORA OLEARIA Azienda Intini Srl - Alberobello - PUGLIA Per l'elegante immagine complessiva che valorizza e impreziosisce il prodotto con una comunicazione essenziale e diretta delle sue caratteristiche che dà valore all'agricoltura biologica alla base del progetto e al brand del produttore.

## Ercole Olivario, chiusa la 26ª edizione Sul podio Sardegna, Lazio e Puglia - Italia a Tavola

LINK: <http://www.italiaatavola.net/olio/olio/2018/4/11/ercole-olivario-edizione-podio-sardegna-lazio-puglia/55209>



Ercole Olivario, chiusa la 26ª edizione Sul podio Sardegna, Lazio e Puglia Pubblicato il 11 aprile 2018 | 16:13 Sono sette le regioni salite sul podio della competizione, che ha visto complessivamente 17 regioni in gara con 237 etichette, di cui 100 finaliste. In testa la Sardegna con 5 premi assegnati. A seguire il Lazio e la Puglia a parimerito con 3 premi ciascuna. Subito dopo Umbria, Toscana, Trentino e Abruzzo con un riconoscimento ciascuno. Dodici in tutto i migliori oli italiani, che secondo i 17 assaggiatori della giuria guidata dal capo panel Angela Canale, hanno meritato i primi due posti nelle graduatorie finali delle due categorie previste dal concorso (Dop/Igp e Extravergine), per le tipologie Fruttato leggero, medio e intenso. L'Ercole Olivario, concorso nazionale dedicato alle eccellenze olivicole del territorio, è stato indetto dall'Unione italiana delle Camere di commercio, curato dalla Camera di commercio di Perugia e sostenuto dal Sistema camerale nazionale. La cerimonia di premiazione di è svolta nell'aula magna dell'Università per Stranieri, alla presenza di Giorgio Mencanori, presidente della Camera di Commercio di Perugia e presidente del comitato Nazionale Ercole Olivario, Giovanni Paciullo, magnifico rettore dell'Università per Stranieri di Perugia, Maurizio Servili, docente ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Perugia, che per l'occasione ha tenuto una lectio magistralis sul tema "Biodiversità nella qualità degli oli italiani e temperature nel processo di estrazione". «Ventisei anni fa abbiamo dato vita a questa prestigiosa competizione con le idee ben chiare - ha dichiarato Giorgio Mencanoni, presidente del Comitato Ercole Olivario - cioè mappare le eccellenze olearie dei tanti bei territori della penisola e riconoscere il giusto valore agli operatori del settore, promotori di un costante miglioramento qualitativo, e agli assaggiatori professionisti, impegnati nella valorizzazione dell'olio extravergine italiano dentro e fuori dai confini nazionali. Dal 1993 portiamo avanti questi obiettivi, consapevoli che il nostro patrimonio olivicolo è un unicum da salvaguardare e promuovere in ogni sua sfaccettatura. In questo senso, continueremo quindi a svolgere il ruolo di ambasciatori della qualità, esaltando gli alti standard olfattivo-gustativi di cui i nostri oli sono capaci, come dimostra la premiazione di oggi che ancora una volta ne è autentica espressione. A loro spetta il merito di rappresentare uno dei fiori all'occhiello del Made in Italy nel mondo». Di seguito l'elenco completo di tutti i premi assegnati dalla 26ª edizione dell'Ercole Olivario: OLIO EXTRAVERGINE DOP Dop Fruttato Leggero Olio extravergine Dop Aprutino Pescara - Azienda Agricola Di Giacomo Sandro di Pianella - Pescara, Abruzzo Olio extravergine Dop Garda Trentino - Uliva - Azienda Agraria Riva del Garda "Frantoio di Riva" di Riva del Garda - Trento, Trentino Dop Fruttato Medio Olio extravergine Igp Toscana - Azienda Frantoio Franci di Montenero D'Orcia - Grosseto, Toscana Olio extravergine Dop Umbria Colli del Trasimeno - Azienda Batta Giovanni di Perugia, Umbria Dop Fruttato Intenso Olio extravergine Dop Colline Pontine - Azienda Agricola Alfredo Cetrone di Sonnino - Latina, Lazio Olio extravergine Dop Terre di Bari - Azienda Agricola De Carlo di Bitritto - Bari, Puglia OLIO EXTRAVERGINE Fruttato Leggero Olio extravergine Vantu Bio - Azienda Nuovo Oleificio di Sandro Chisu di Orosei - Nuoro, Sardegna Olio extravergine Senolio - Azienda Oleificio Sociale di Seneghe di Seneghe - Oristano, Sardegna Fruttato Medio Olio extravergine Ilio - Azienda Olivicoltori Oliena di Oliena - Nuoro,

Sardegna Olio extravergine Lucia Di Meo Valori - Azienda Agricola Valentina Lorizzo di Trani - Barletta/Andria/Trani, Puglia Fruttato Intenso Olio Extravergine Olivastro - Az. Agricola Biologica Quattrococchi Americo di Alatri - Frosinone, Lazio Olio extravergine Intenso - Azienda Santina delle Fate di Sonnino - Latina, Lazio Menzione speciale per l'olio biologico Olio extravergine Vantu Bio - Nuovo Oleificio di Sandro Chisu di Orosei - Nuoro, Sardegna Premio "Il coraggio di fare nuove imprese agricole" Olivicoltori Oliena di Oliena - Nuoro, Sardegna Premio Lekythos (alla personalità che si impegna nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana in Italia e all'estero) assegnato al cuoco Marco Gubbio Amphora Olearia Azienda Intini - Alberobello, Puglia Per l'elegante immagine complessiva che valorizza e impreziosisce il prodotto con una comunicazione essenziale e diretta delle sue caratteristiche che dà valore all'agricoltura biologica alla base del progetto e al brand del produttore. Per informazioni: [www.ercoleolivario.it](http://www.ercoleolivario.it)

## Fish&Chef 2018 sul Lago di Garda: Evoluzione nella cucina d'autore

LINK: <https://www.newsfood.com/fishchef-2018-sul-lago-di-garda-evoluzione-nella-cucina-dautore/>

Fish&Chef 2018 sul Lago di Garda: Evoluzione nella cucina d'autore: è il tema - veramente interessante - della IX edizione di Fish&Chef che per una settimana, gli chef dei ristoranti presenti sulle rive delle tre regioni 106 Views aprile 20, 2018 No Comments ID: 5 post 1524182400 border 1505952000 Evoluzione nella cucina d'autore: è il tema - veramente interessante - della IX edizione di Fish&Chef che per una settimana, gli chef dei ristoranti presenti sulle rive delle tre regioni (Lombardia, Veneto e Trentino) che si affacciano sul Lago di Garda, ospitano cinque fra i migliori chef italiani stellati. Le stelle - quelle che assegna la Michelin, che di questo bellissimo progetto è special partner - si accenderanno domenica 22 aprile, e con i grandi chef coinvolti nel progetto, faranno da catalizzatore di frotte di buongustai, sino a sabato 27. Location del debutto è il Lido Palace di **Riva del Garda**, dove lo chef dell'annesso ristorante 'Il Re della Busa', David Cattoi, ospiterà il collega Matteo Rizzo del ristorante 'Il Desco' di Verona, che proporrà piatti come tartara di vitellona Garronese, maionese di nocciole, topinambur croccante e gocce di limone e liquirizia, trota salmonata 'fondente', crema di capperi e polvere di caffè, fusillotti monograno Felicetti al burro acido di malga, cavolfiore, orzo e bottarga di trota; filetto di salmerino, crema di finocchio e brodetto di crostacei all'anice coppa-cabana; tortina tiepida di cioccolato, leggera spuma d'olio d'oliva e granita esotica al pepe verde e caffè. Il gin, come vedremo, è sempre presente. Già da questo debutto si capisce qual è la filosofia alla base del bel format ideato dieci anni fa da un'albergatrice, Elvira Trimeloni dell'Hotel Meridiana e da uno chef-patron stellato, Leandro Luppi, del ristorante 'Vecchia Malcenise', entrambi di Malcenise, intanto per unire le rive lombarde, venete e trentine del Garda, poi offrire un'occasione ai buongustai di conoscere la cucina di chef stellati provenienti da tutta Italia, valorizzare le produzioni locali nonché consolidare i rapporti di amicizia fra gli operatori che aderiscono all'iniziativa. In dieci anni, infatti, vi hanno partecipato 90 chef, coinvolte 44 location e stappate 6.800 pregiate bottiglie di vino prodotte con uve raccolte nelle vigne che fanno da corona al Lago di Garda. E, quest'anno, uno dei main partner di Fish&Chef è il giovane Consorzio del Garda doc, insieme a Monograno Felicetti, Trota Oro, la pregiata carne garronese veneta, gli oli dell'**Agraria Riva del Garda**, il caffè artigianale di Omkafè, gli spirits di Enoglam, gli oggetti da tavola di Broggi e quelli di Villeroy&Boch. 17 sono i componenti del dream team formato da migliori professionisti dell'articolata offerta gastronomica gardesana, nonché interpreti dell'esigenza di rendere unico un progetto di amore e rispetto per il proprio territorio, dice Luppi. Che, aggiunge: 'più semplicemente siamo un gruppo di amici affiatati che si diverte, che vive l'appuntamento annuale di Fish&Chef come la possibilità di crescere, confrontarsi e riscoprirsi. In una parola, evolversi'. Cinque gli ospiti, per sei cene itineranti alla scoperta dei luoghi, dei gusti e dei profumi del lago (dal pesce d'acqua dolce ai vini, dall'olio extra vergine d'oliva alla pregiata carne di Garronese veneta) però rivisti e interpretati dai professionisti ospiti. Ambiente Dopo il debutto di domenica 22, il calendario delle cene prevede il trasferimento dalla trentina Riva alla veronese Costermano, dove lo chef Michele Iaconeta de 'La Casa degli Spiriti', ospiterà Claudio Melis, chef e ideatore di 'In Viaggio - Claudio Melis ristorante' di Bolzano, lunedì 23, che proporrà un menù fatto di Hucho Hucho, cavolo di Santa Massenza, ravanelli, lenticchie nere, brodo di manzetta garronese veneta, latte di capra, erba lepre del Baldo, fusilloni matt Felicetti alla 'marinara' limone, polvere di lago, gin salato, salmerino alpino in tre cotture, fagioli risina, bacon di garronese, tacos di Storo, 'trippe' all'olio del Garda, avocado, pop corn momento gardesano 2018... 8 anni dopo e gin. Martedì 24, invece, si tocca la riva della lombarda Gardone Riviera, dove Mattia Felter di ristorante 'Fagiano' del Grand hotel Fasano, affiderà la sua cucina ad Anna e Oreste Corradi della 'Locanda Vecchia Pavia Al Mulino' della storica Certosa di Pavia, con piatti come composizione di salmerino, trota con la sua bottarga in carpione delicato, fusilloni al ragu di piccole verdure e coregone leggermente affumicato, risotto mantecato ai peperoni dolci di Voghera, guanciaie di garronese

stufato al Valpolicella, soffice di polenta biancoverla, lingotto alla mousse di nocciole con marquise al cioccolato. Per tornare nel veronese, mercoledì 25, a Garda, al 'Regio Patio' dell'Hotel Regina Adelaide dove lo chef Andrea Costantini ospiterà Terry Giacomello del ristorante 'Inkiostro' di Parma (tagliolino al bianco d'uovo, tartufo e Parmigiano, zuppa di olio del Garda, coregone affumicato, kefir, sambuco e cetriolo, biavetta al brodo di pane tostato, pomodoro, maionese di mozzarella e aglio, filetto di manzo, bulbo di zenzero, mosto di carrube e tumburi longan, panna sbattuta, succo e petali di papavero). Giovedì è di nuovo il turno della riva lombarda, con Palazzo Arzaga di Calvagese della Riviera che ospiterà lo chef Alessadro Gilmozzi del ristorante 'El Molin' di Cavalese (uovo di montagna cotto alla rovescia, crema di carote, liquirizia, nocciole e crescioni; fusillotto Cappelli, coregone al gin, evo del Garda; caffè verde e caviale di sarda, lingotto di manzetta garronese marinato e scottato, tarassaco e geranio odoroso icy corteccia, latte fieno e violette). Conclusione dell'immersione nella ricca terra gardesana (senza trascurare i prodotti ittici del lago) il gran finale di venerdì 27 al Bellevue Sanlorenzo hotel di Malcesine, con alcuni chef del Dream Team gardesano (Stefano Baiocco di Villa Feltrinelli, Andrea Costantini, Andrea Mantovanello de La Rucola 2.0, Maurizio Bufi di Villa Giulia, i pastry chef Carmelo di Novo e Annalisa Borella) che concluderanno questo viaggio nella creatività con la cena di gala come una sorta di 'presa di coscienza sulla vera vocazione di questa manifestazione - dice Elvira Trimeloni -: consolidare che lo stare insieme, essere un laboratorio di idee, un luogo di scambio e di esperienze e di incontri, non può che fare bene a tutto il territorio gardesano, e non solo'. Anche perché, aggiunge Laura Gobbi, che firma il format Fish&Chef, 'evoluzione è un racconto, è il senso più profondo del percorso personale che gli ideatori della manifestazione hanno intrapreso in questi anni, insieme alla consapevolezza del solco innovativo che a livello gastronomico e culturale, hanno tracciato dal 2010 ad oggi'. Mentre Leandro Luppi, sornione, sorride perché il format è ormai consolidato e bisogna già guardare all'edizione del decennale. La partecipazione a una cena costa 85 euro. Per le prenotazioni è necessario rivolgersi alle location che ospitano le serate, mentre il sito ufficiale dell'evento è [www.fishandchef.it](http://www.fishandchef.it); nonché i social network: #fishandchef - @FISH&CHEF. Michele Pizzillo Newsfood.com Nota della redazione: Vedi anche: Momolo: Pescatore e Cantore del Lago di Garda (prima parte: Momolo ... <https://www.newsfood.com/momolo-pescatore-e-cantore-del-lago-di-garda-prima-part...> Carlo Pasotti, detto Momolo, allegro cantore 'improvvisato', ci racconta e ci canta il suo amato lago. E' il pescatore che al Convegno ha incantato tutti con la sue testimonianze poetiche sul lago e sui suoi pescatori ricordando la bellezza sorgiva delle spettacolari albe, ai più sconosciuta, in contrapposizione ai classici ... Momolo, l'ultimo pescatore professionista del Lago di Garda ci ... <https://www.newsfood.com/momolo-lultimo-pescatore-professionista-del-lago-di-gard...> Momolo, l'ultimo pescatore professionista del Lago di Garda ci racconta il suo Lago (Video). Dopo il Congresso a Garda del 1° Festival del Pesce d'Acqua Dolce, abbiamo reincontrato Momolo sul molo e gli abbiamo offerto un caffè. Il Bar era a un centinaio di metri sulla piazza di Garda; il pescatore ci ha ringraziato ma ha ... Momoli, il pescatore simbolo del Garda: «È ora di fermarsi - Larena.it [www.larena.it/.../garda.../momoli-il-pescatore-simbolo-del-garda-è-ora-di-fermarsi-1....](http://www.larena.it/.../garda.../momoli-il-pescatore-simbolo-del-garda-è-ora-di-fermarsi-1....) 18 feb 2018 - C'è un filo di malinconia nella sua voce, ma gli occhi brillanti di Carlo Pasotti, conosciuto come Momoli, ammiccano mentre fa sapere che lascia le reti, che va definitivamente in pensione. Pasotti è uno dei più noti pescatori di tutto il lago di Garda. E un personaggio particolare visto anche come si presenta, ... redazione Newsfood.com

## 'Ercole Olivario', tutti i premiati: Batta secondo nella categoria Dop

LINK: <http://www.umbria24.it/gusto24/ercole-olivario-tutti-premiati-umbria-sul-podio-batta-secondo-premio-nella-categoria-dop>

'Ercole Olivario', tutti i premiati e Umbria sul podio: Batta secondo nella categoria Dop Ecco i migliori oli d'Italia, extravergini e Dop secondo l'edizione 2018 del concorso nazionale per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali I premiati per l'Ercole Olivario 2018 9 aprile 2018 di D.N. Si è chiusa la XXVI edizione dell'Ercole Olivario, concorso nazionale per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali italiane, con la premiazione a Perugia, all'Aula Magna dell'Università per Stranieri, dei migliori oli d'Italia, extravergini e Dop. Sul podio la Sardegna seguita da Lazio e Puglia. L'Umbria si aggiudica un riconoscimento grazie al secondo premio nella categoria 'Oli Dop - Fruttato medio' per l'Azienda Giovanni Batta di Perugia. Per l'Umbria, inoltre, un altro riconoscimento, stavolta con il Premio Lekythos assegnato allo chef Marco Gubbiotti, ovvero alla personalità che si impegna nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana in Italia e all'estero. Sette regioni sul podio Sono dei veri campioni d'Italia gli oli premiati a Perugia dall'Ercole Olivario, il prestigioso concorso nazionale dedicato alle eccellenze olivicole del territorio, giunto alla XXVI edizione e indetto dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, curato dalla Camera di Commercio di Perugia e sostenuto dal Sistema Camerale Nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità nazionale. Sette le regioni salite sul podio della competizione, che ha visto complessivamente in gara 17 regioni con 237 etichette, di cui 100 finaliste: in testa la Sardegna con 5 premi assegnati, seguita al secondo posto da Lazio e Puglia con 3 premi ciascuna, a seguire Umbria, Toscana, Trentino e Abruzzo con 1 riconoscimento ciascuno. Premiazione Dodici in tutto i migliori oli italiani che - secondo i 17 assaggiatori della giuria guidata dal capo panel Angela Canale - hanno meritato i primi due posti nelle graduatorie finali delle due categorie previste dal concorso (Dop/Igp e Extravergine), per le tipologie fruttato leggero, medio e intenso. La cerimonia di premiazione si è svolta il 7 aprile scorso presso l'Aula Magna dell'Università per Stranieri, alla presenza di Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio di Perugia e presidente del comitato Nazionale Ercole Olivario, Giovanni Paciullo, rettore dell'Università per Stranieri di Perugia, Maurizio Servili, docente ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università degli Studi di Perugia, che per l'occasione ha tenuto una Lectio Magistralis sul tema 'Biodiversità nella qualità degli oli italiani e temperature nel processo di estrazione'. Alla cerimonia coordinata dal giornalista Maurizio Pescari, esperto di olio, erano presenti, oltre i rappresentanti del sistema camerale e le autorità locali, il presidente delle Città di Olio e delle Strade del Vino, dell'Olio e dei sapori, la giuria dell'edizione 2018 insieme ad un numeroso pubblico di produttori proveniente da tutta Italia. Presenti anche giornalisti provenienti dalla Russia. Si inserisce infatti in un'ottica di promozione internazionale la collaborazione con l'Ice che quest'anno punta in particolare alla Russia con una serie di azioni dedicate all'incoming e all'organizzazione di iniziative in questo Paese. La cerimonia ha ospitato così giornalisti e blogger russi specializzati in food e viaggi, che hanno potuto seguire le fasi finali del concorso: Roman Loshmanov, capo redattore di Eda.ru; Sergey Apresov, capo redattore del mensile Vokrug Sveta; Antonina Kachalova, redattrice del mensile Gastronom; Daria Tsvetkova, corrispondente del periodico Prod&Prod. E mentre il 7 giugno ci sarà a Mosca il primo evento promozionale al fianco dell'Ice, i vincitori delle varie categorie saranno intanto presentati al Sol di Verona. Mappare le eccellenze «Ventisei anni fa abbiamo dato vita a questa prestigiosa competizione con le idee ben chiare - ha dichiarato Mencaroni, presidente del Comitato Ercole Olivario - cioè mappare le eccellenze olearie dei tanti bei territori della penisola e riconoscere il giusto valore agli operatori del settore, promotori di un costante miglioramento qualitativo, e agli assaggiatori professionisti, impegnati nella valorizzazione dell'olio extravergine italiano dentro e fuori dai confini nazionali. Dal 1993 portiamo avanti questi obiettivi, consapevoli che il nostro patrimonio olivicolo è un unicum da salvaguardare e promuovere in ogni sua sfaccettatura. In questo senso, continueremo quindi a svolgere il ruolo di

ambasciatori della qualità, esaltando gli alti standard olfattivo-gustativi di cui i nostri oli sono capaci, come dimostra la premiazione di questa edizione che ancora una volta ne è autentica espressione. A loro spetta il merito di rappresentare uno dei fiori all'occhiello del made in Italy nel mondo». I premiati Di seguito l'elenco completo di tutti i premi assegnati dalla XXVI edizione dell'Ercole Olivario. Categoria OLIO EXTRAVERGINE DOP: DOP FRUTTATO LEGGERO 1 CLASSIFICATO Olio extravergine DOP Aprutino Pescarese Azienda Agricola Di Giacomo Sandro di Pianella-Pescara- ABRUZZO 2 CLASSIFICATO Olio extravergine DOP GARDA TRENTINO - Uliva Azienda Agraria Riva del Garda "Frantoio di Riva" di Riva del Garda - Trento TRENTINO DOP FRUTTATO MEDIO 1 CLASSIFICATO Olio extravergine IGP Toscano Azienda Frantoio Franci di Montenero D'Orcia - Grosseto -TOSCANA 2 CLASSIFICATO Olio extravergine DOP UMBRIA COLLI DEL TRASIMENO Azienda Batta Giovanni di Perugia - UMBRIA DOP FRUTTATO INTENSO 1 CLASSIFICATO Olio extravergine DOP Colline Pontine Azienda Agricola Alfredo Cetrone di Sonnino - Latina - LAZIO 2 CLASSIFICATO Olio extravergine DOP Terre di Bari Azienda Agricola De Carlo di Bitritto - Bari - PUGLIA Categoria OLIO EXTRAVERGINE FRUTTATO LEGGERO 1 CLASSIFICATO Olio extravergine Vantu Bio Azienda Nuovo Oleificio di Sandro Chisu di Orosei - Nuoro SARDEGNA 2 CLASSIFICATO Olio extravergine- Senolio Azienda Oleificio Sociale di Seneghe di Seneghe- Oristano - SARDEGNA FRUTTATO MEDIO 1 CLASSIFICATO Olio extravergine - Ilio Azienda Olivicoltori Oliena di Oliena - Nuoro- SARDEGNA 2 CLASSIFICATO Olio extravergine - Lucia Di Meo Valori Azienda Agricola Valentina Lorizzo di Trani - Barletta/Andria/Trani -PUGLIA FRUTTATO INTENSO 1 CLASSIFICATO Olio Extravergine - Olivastro Az. Agricola Biologica Quattrococchi Americo di Alatri, Frosinone - LAZIO 2 CLASSIFICATO Olio extravergine - Intenso Azienda Santina delle Fate di Sonnino- Latina - LAZIO MENZIONE SPECIALE PER L'OLIO BIOLOGICO Olio extravergine - Vantu Bio Nuovo Oleificio di Sandro Chisu di Orosei - Nuoro- SARDEGNA PREMIO IL CORAGGIO DI FARE NUOVE IMPRESE AGRICOLE Olivicoltori Oliena di Oliena - Nuoro - SARDEGNA PREMIO LEKYTHOS (alla personalità che si impegna nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana in Italia e all'estero) assegnato allo chef Marco Gubbiotti AMPHORA OLEARIA Azienda Intini Srl - Alberobello - PUGLIA Per l'elegante immagine complessiva che valorizza e impreziosisce il prodotto con una comunicazione essenziale e diretta delle sue caratteristiche che dà valore all'agricoltura biologica alla base del progetto e al brand del produttore