Mar 06 Feb, 2024

Ercole Olivario 2024

È iniziato il percorso di formazione e aggiornamento finalizzato alla valorizzazione della figura dell’assaggiatore d’olio italiano, fra le novità dell’edizione 2024 del concorso nazionale Ercole Olivario

È cominciato lunedì 5 febbraio, con un incontro on line, il percorso finalizzato **alla formazione e promozione della figura dell’assaggiatore italiano**, voluto dal Comitato organizzativo del **concorso nazionale Ercole Olivario**, che premia le migliori aziende del settore olivicolo-oleario.

L’obiettivo, che costituisce una delle importanti **novità dell’edizione 2024** del concorso Ercole Olivario, è infatti quello di valorizzare, attraverso un percorso formativo e di aggiornamento pensato ad hoc, la figura dell’assaggiatore, da considerare **come professionista in grado di far conoscere la qualità dell’olio nazionale** presso operatori e consumatori, sia in Italia che all’estero.

Il progetto sperimentale prevede una serie di **appuntamenti di incontro e di aggiornamento,** in presenza e on line, volti a preparare professionalmente la figura dell’assaggiatore, valorizzando un attore fondamentale che sarà in grado, attraverso le competenze acquisite, di fornire alle aziende olearie partecipanti al concorso **una profilazione precisa delle caratteristiche degli oli prodotti,** delineata da persone esperte, e si riveli in grado di apportare un contributo essenziale **al miglioramento della produzione** degli oli selezionati dall’Ercole Olivario.

Per questo, nell’edizione 2024 del concorso nazionale Ercole Olivario, la giuria nazionale sarà composta da un panel di assaggio scelto a rotazione tra i 60 partecipanti al **percorso di formazione ed aggiornamento,** finalizzato alla creazione di **un gruppo di esperti assaggiatori**, iscritto nell’elenco degli assaggiatori degli oli di oliva provenienti da tutte le regioni italiane, che, a seguito della partecipazione all’iter formativo, abbiano acquisito **maggiori competenze,** necessarie non solo

a valutare gli oli dell’Ercole Olivario con gli standard richiesti dal Concorso, ma anche ad accompagnare e assistere i produttori nell’attività di miglioramento della qualità dei propri oli e nelle attività di promozione dell’olio italiano a livello nazionale e internazionale.

Il **percorso formativo** del Panel Ercole Olivario è articolato in più appuntamenti: il primo, già svoltosi **lunedì 5 febbraio**, è consistito in **un incontro on line** condotto da Luciana Di Giacinto e dal capo Panel Ercole Olivario **Lorenzo Natale**, che hanno illustrato ai partecipanti scopi e contenuti del progetto provvedendo a presentare la scheda di assaggio utilizzata durante il concorso; il secondo e il terzo appuntamento, previsti per **venerdì 9 e venerdì 16 febbraio** 2024, si terranno invece in presenza, presso la **Fondazione Evoo SCHOOL di Roma** ed includeranno l’assaggio degli **oli della Goccia d’Ercole**, sezione a latere del concorso nazionale introdotta per sostenere le piccole produzioni e riservata alle aziende che, pur avendo una produzione limitata, riescano ad aver un lotto omogeneo da 5 a 9 quintali.

Le prossime tappe del concorso sono in programma **dal 17 al 22 marzo**, quando la Giuria nazionale si riunirà per gli assaggi degli oli che partecipano all’edizione 2024 dell’Ercole Olivario per decretarne i vincitori, e il **5 e 6 aprile,** quando si svolgerà a Perugia la **cerimonia di proclamazione dei vincitori dell’edizione 2024.**

Il concorso nazionale **Ercole Olivario** è organizzato da Unioncamere Nazionale, Camera di Commercio dell’Umbria, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Roma per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio; ICE - Agenzia per la Promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane; Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Ministero dello Sviluppo Economico; Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA) - Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; Italia Olivicola ed Unaprol.

Per maggiori informazioni

Segreteria nazionale del concorso Ercole Olivario

c/o Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell’Umbria

Tel. 075 9660589 / 075 9660369

ercoleolivario@umbria.camcom.it

www.ercoleolivario.it

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mar 06 Feb, 2024