Ven 29 Mar, 2024

A Firenze il tour regionale dell’Ercole Olivario

In Camera di commercio le aziende toscane selezionate per la finale. Appuntamento il 5 e 6 aprile a Perugia per la premiazione dei vincitori del concorso nazionale Ercole Olivario 2024

Firenze, 28 marzo 2024 - Si e svolto oggi a Firenze, presso la sede della Camera di commercio, l'ultimo appuntamento del tour nazionale dell'Ercole Olivario 2024. Il concorso nazionale, che premia le migliori produzioni del settore olivicolo-oleario d'Italia, si e posto come **assoluta novita di questa 32esima edizione** la forte **presenza nei territori ad alta vocazione olivicola**, dando vita ad un vero e proprio tour di selezioni regionali ed incontri che, mantenendo i parametri di serieta e trasparenza propri dell'Ercole Olivario, mirano a stringere in maniera sempre piu vigorosa **legami diretti con i produttori locali e le realta olivicole di ogni regione**.

La conferenza di Firenze e stata anche l'occasione per proclamare le **aziende olearie toscane** che sono state selezionate per prendere parte alla finale della **XXXII edizione del concorso nazionale Ercole Olivario**.

A rappresentare la Toscana alle finali nazionali, per la **categoria DOP/IGP** saranno:

Poderi Borselli di Borselli Davide con l'olio Il Profumato - Oro Seggiano DOP prodotto con la cultivar Olivastra Seggianese;
il Frantoio di Croci di Campioni Mauro con l'olio Prima Oliva IGP Toscano prodotto con un blend di cultivar Leccio del Corno, Maurino e Frantoio;

la Societa agricola Biserno con l'olio Prunicce IGP Toscano prodotto con la cultivar Leccio del Corno;

il Frantoio Franci s.r.l. con l'olio Organic bio IGP Toscano prodotto con un blend di cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccio del Corno;

~~la Societa Agricola Scovaventi s.r.l con l'olio extravergine di oliva biologico IGP Toscano prodotto~~ con le cultivar Leccino, Olivastra, Raggiolo; l'Oliviera;

Oliviera Sant'Andrea snc con l'olio del Capunto Ecco! IGP Toscano prodotto con un blend di cultivar Maurino, Rossellino, Leccio del Corno e Favolosa FS-17.

Buoni o del Buono Mariapia con l'Olio Podere Ricavo DOP Terre di Siena

Per la **categoria Extra Vergine** saranno:

il Frantoio Franci s.r.l. con l'olio EVO Delicate Maurino prodotto con la cultivar Maurino;

il Frantoio di Croci di Campioni Mauro con l'olio EVO Riserva prodotto con le cultivar Frantoio e Moraiolo;

Frantoio, Moraiolo, Maurino e Leccino.

I vincitori della 32esima edizione dell'Ercole Olivario verranno proclamati e **premiati il 5 e 6 aprile** durante i due giorni di cerimonia che si terra **a Perugia.**

Il concorso nazionale **Ercole Olivario** e 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 sovranita 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.

Contatti

Stampa

Indirizzo

Piazza dei Giudici, 3 - 50122 Firenze

Telefono

055.23.92.172

Email

stampa@fi.camcom.it

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Ven 29 Mar, 2024