

TUTTE LE NOTIZIE

ANSA.it > Pianeta Camere (di commercio) >

Olio: concorso "Oro Verde dell'Umbria", il 16 premiazione

# Olio: concorso "Oro Verde dell'Umbria", il 16 premiazione

Presentata alla Camera di commercio la 22/a edizione

Redazione ANSA

PERUGIA

07 aprile 2021

12:17

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - PERUGIA, 07 APR - "Oro Verde dell'Umbria", il concorso regionale dedicato agli oli d'eccellenza prodotti in Umbria, giunto alla 22/a edizione, premierà i vincitori nel corso della sua giornata conclusiva che si terrà a Perugia, venerdì 16 aprile, nel centro congressi della Camera di commercio dell'Umbria, a partire dalle ore 10.30.

Hanno partecipato alla 22/a edizione del concorso 39 oli dell'Umbria, 24 Dop (Denominazione di origine protetta) e 15 extravergini.

I premi andranno ai primi tre classificati nella categoria Dop, al vincitore per la Qualità Immagine (riconoscimento, questo, intitolato al prof. Gianfrancesco Montedoro), al vincitore della Menzione speciale olio biologico e al primo classificato per le Piccole produzioni certificate. Un altro speciale riconoscimento, il Diploma gran menzione, verrà assegnato al miglior olio extravergine regionale.

Novità di questa edizione, l'inserimento di due nuovi riconoscimenti: la menzione di merito *Impresa donna*, per tutte le imprese femminili che hanno superato agli assaggi il punteggio di 70/100, e la menzione di merito *Impresa digital communication*, per la valorizzazione delle attività che investono nello sviluppo della cultura digitale. I campioni dell'Oro Verde dell'Umbria - al momento sono previsti 11 finalisti - saranno ammessi di diritto a partecipare alle selezioni finali del Premio nazionale Ercole Olivario, che si terranno a Perugia dal 3 al 7 maggio 2021. "L'Oro Verde è il patto che abbiamo stretto con il nostro mondo olivicolo, per la valorizzazione di un prodotto straordinario, d'eccellenza", ha spiegato il presidente della Camera di commercio dell'Umbria e del comitato promotore dell'Oro Verde, Giorgio Mencaroni, presentando la 22/a edizione del concorso. "Olio straordinario, frutto di un ambiente vocato da millenni alla coltivazione dell'ulivo. Solo in Umbria - ha ricordato il presidente Mencaroni - vegetano 38 cultivar diverse, in Italia oltre 400, quando, per dirmene una, in Spagna, primo produttore di olio al mondo, se ne contano soltanto 16". "E possiamo dire che anche grazie alla spinta delle iniziative del sistema camerale, come l'Ercole Olivario e l'Oro Verde, si è sviluppato un rinnovamento del settore olivicolo che ha fatto parlare di 'Rinascimento' dell'olio dop e extra vergine d'oliva italiano e umbro. Che, peraltro, vede impegnati nuovi protagonisti, forze fresche, giovani e donne.

L'Oro Verde dell'Umbria ha intercettato questa linea verde che sostiene una decisa volontà di investire in olivicoltura, per valorizzare cultivar autoctone, procedere a reimpianti, puntando su processi innovativi e sullo sviluppo tecnologico. E mi fa particolarmente piacere notare come negli ultimi anni abbiamo visto scendere l'età media dei premiati dell'Oro Verde, grazie all'inserimento nelle aziende delle nuove generazioni".

Il concorso "Oro Verde dell'Umbria" prevede esami organolettici e



ULTIMA ORA

- 12:20 Concorso regionale "Oro Verde dell'Umbria", il 16 la premiazione
- 11:37 Prosegue programmazione Scuola formazione Fabesaci
- 11:02 La neve è tornata sui rilievi appenninici dell'Umbria
- 20:26 Vaccini, in Umbria prenotati 5 mila caregiver di vulnerabili
- 18:39 >ANSA-IL-PUNTO/ COVID: Umbria, aumentano ricoverati ospedale
- 18:19 Sindaco, significativi miglioramenti situazione Covid a Foligno
- 16:44 Lancia bottiglia durante festa Ternana, denunciato
- 16:36 Per Forbes Cucinelli 30/o tra più 'ricchi' d'Italia
- 16:21 Associazioni segnalano difficoltà per vaccini a caregiver
- 16:10 Morroni incontra sottosegretario agricoltura Battistoni

> Tutte le news

informazione pubblicitaria



analisi sensoriali, affidati a una giuria regionale composta da 16 assaggiatori, riconosciuti esperti di olio di oliva, guidati dal capo panel Giulio Scatolini, che si riuniranno il 13 aprile per selezionare i campioni di olio anonimizzati da un pubblico ufficiale. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



AGENZIA ANSA - periodicità quotidiana - Iscrizione al Registro della Stampa presso il Tribunale di Roma n. 212/1948  
P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

**ANSA**it

Scegli edizioni ▼

**HOME**

- Ultima Ora
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Mondo
- Cultura
- Cinema
- Tecnologia
- Sport
- Calcio
- FOTO
- VIDEO
- PODCAST
- Magazine
- Speciali
- Meteo

**ECONOMIA**

- Borsa
- Industry 4.0
- Professioni
- Real Estate
- PMI
- Ambiente & Energia
- Motori
- Mare
- Aziende ed Emergenza Covid19

**REGIONI**

- Abruzzo
- Basilicata
- Calabria
- Campania
- Emilia Romagna
- Friuli Venezia Giulia
- Lazio
- Liguria
- Lombardia
- Marche
- Molise
- Piemonte
- Puglia
- Sardegna
- Sicilia
- Toscana
- Trentino-Alto Adige/Suedtirolo
- Umbria
- Valle d'Aosta
- Veneto

**MONDO**

- Europa
- Nord America
- America Latina
- Africa
- Medio Oriente
- Asia
- Oceania
- Dalla Cina
- Europa-Ue

**CULTURA**

- Cinema
- Moda
- Teatro
- TV
- Musica
- Libri
- Arte
- Un Libro al giorno
- Un Film al giorno

**TECNOLOGIA**

- Hi-Tech
- Internet & Social
- TLC
- Software&App
- Osservatorio Intelligenza Artificiale

**SPORT**

- Calcio
- Formula 1
- Moto
- Golf
- Basket
- Tennis
- Nuoto
- Vela
- Sport Vari

**CANALI ANSA**



ANSA 2030



AMBIENTE & ENERGIA



OSSERVATORIO INTELLIGENZA ARTIFICIALE



MARE



SCIENZA & TECNICA



SALUTE & BENESSERE



ANSA VIAGGIART



MOTORI



TERRA & GUSTO



LIFESTYLE



LEGALITÀ & SCUOLA



INDUSTRY 4.0



ECCELLENZA ITALIA

**AZIENDA**

ANSA

ANSA NEL MONDO

CONTATTACI

Numero verde (valido solo per l'Italia)

**800.422.433**

**PRODOTTI ANSA**

Informazione

Web e Mobile

Progetti Editoriali

Archivi

**SERVIZI**

- Mobile
- Meteo
- Finanza

- RSS
- Cinema
- Codici Sconto

**Certificazione ISO 9001.1** "processi di Produzione, distribuzione e pubblicazione di notizie giornalistiche in formato multimediale, servizi di informazione e comunicazione giornalistica" ANSA sono certificati in alla normativa internazionale UNI ENI ISO 9001:2015.  
**Politica per la Qualità**



**inera**

Fai di ANSA.it la tua homepage

- Mappa
- Disclaimer
- Privacy
- Copyright
- Modifica consenso Cookie