TURISMO E TERRITORIO

**COMUNICATO STAMPA 11 DICEMBRE**

**Aperte le iscrizioni alla XXV edizione**

**del Concorso Regionale “Oro Verde dell’Umbria”,**

**per le domande c’è tempo fino al 17 gennaio**

***È rivolto alle imprese che operano in uno dei settori più significativi ed evocativi dell’agricoltura umbra e che premia i produttori di olio DOP Umbria. Un appuntamento di prestigio non solo per i produttori, ma anche per i consumatori che in questo modo hanno la possibilità di conoscere la vera qualità. La giornata conclusiva, con la cerimonia di premiazione, si terrà il 5 marzo. Anche in questa Edizione, il Concorso regionale “Oro Verde dell’Umbria” svolge la funzione di selezione per l’accesso alla fase finale del Premio Nazionale “Ercole Olivario”, che si terrà a Perugia nel mese di marzo. Gli oli extravergine prodotti in Umbria che presentano domanda di partecipazione al Concorso Nazionale Ercole Olivario vengono degustati dalla Giuria regionale con le modalità previste dal Concorso. All’olio extravergine che ha ottenuto il punteggio più alto viene assegnato un apposito riconoscimento.Vengono inviati al concorso Nazionale Ercole Olivario gli oli rappresentativi della regione che abbiano ottenuto il punteggio minimo di almeno 70/100***.

**LA DICHIARAZIONE: Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio dell’Umbria**

“***La forza del* Premio Regionale Oro Verde dell’Umbria– afferma Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio dell’Umbria*- è senza dubbio data dall’organizzazione, che vede l’integrazione operativa tra pubblico e privato e che nel susseguirsi delle varie edizioni ha adeguato regolamenti e articolazioni, ponendosi attenta alle evoluzioni economiche in atto e alle nuove indicazioni comunitarie, sempre più attente alle risorse tipiche del nostro territorio.*** **Il meccanismo –** continua Mencaroni **- è semplice ma rigido e assolutamente trasparente*. ‘L’Oro Verde’ è l’unico Concorso in cui un proprio incaricato si reca in azienda per prelevare l’olio e verificarne personalmente l’origine; in cui la fase di assaggio è organizzata in modo anonimo e in cui è coinvolta una giuria costituita da sedici degustatori, guidati da due Capi panel di riconosciuta professionali*tà**”.

\*\*\*

È iniziata la campagna iscrizioni alla **XXV edizione del Premio Regionale Oro Verde dell’Umbria**, rivolto alle imprese che operano in uno dei settori più significativi ed evocativi dell’agricoltura umbra e che premia i produttori di olio DOP Umbria.

Uno strumento importante che, oltre a garantire al consumatore accorto ed esigente la grande qualità, permette agli addetti ai lavori di creare un appuntamento annuale per confrontarsi sulle opportunità e le problematiche del settore, sulle sue specificità, sui suoi modelli produttivi, sui problemi legati alla commercializzazione e distribuzione all’interno e all’esterno dei confini nazionali.

Il **Comitato promotore dell’“Oro Verde”** è costituito dai rappresentanti del sistema camerale umbro, delle associazioni professionali degli agricoltori: Coldiretti, Confagricoltura, C.I.A., dell’Assessorato delle Politiche Agricole della Regione dell’Umbria, dell’ente certificatore della DOP Umbria 3A-Parco tecnologico Agroalimentare dell’Umbria, del Consorzio di Tutela olio extravergine DOP “Umbria”, dell’Accademia Nazionale dell’Olivo e dell’Olio, Dipartimento di Scienze agrarie, Alimentari e Agro- ambientali della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Perugia, dell’Associazione Strada dell’olio extravergine d’oliva DOP Umbria, dell’Associazione Città dell’Olio coordinamento regionale Umbria.

**Come partecipare al Concorso, la scadenza della domanda è il 17 gennaio 2024**

Per partecipare al Premio c’è tempo fino al 17 gennaio 2024.

La partecipazione è riservata ai produttori di olio extra vergine d’oliva DOP UMBRIA ottenuto dalla molitura effettuata nella campagna olivicola in corso.

***Chi intende partecipare al Concorso deve inviare la domanda, entro appunto il 17 gennaio2024, tramite la piattaforma di iscrizione (***[***https://ercoleolivario.it/iscrizioni/***](https://ercoleolivario.it/iscrizioni/)***) o tramite mail a promocamera@umbria.camcom.it***

**Gli oli premiati**

Si fregeranno del titolo per la stagione olearia 2023/2024: i primi tre classificati nella **categoria Olio DOP UMBRIA** (a Denominazione di Origine Protetta), il vincitore del Premio Piccole Produzioni Certificate per la categoria di partecipanti che assicurano la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 5 hl, il vincitore del Premio “Qualità Immagine - Prof. GianFrancesco Montedoro”, all’olio che si contraddistingue, oltre per la qualità dell’olio, per il design e la funzionalità della bottiglia.

Per fregiarsi del riconoscimento gli oli dovranno comunque ottenere un punteggio superiore a 75/100. Verranno assegnate le seguenti Menzioni di Merito:

- al vincitore della **Menzione di merito olio Biologico** assegnata al prodotto che, certificato biologico a norma di legge, ha ottenuto il punteggio più alto tra gli oli DOP biologici partecipanti;

- al vincitore della **Menzione di merito olio Monocultivar** - al prodotto monocultivar che abbia ottenuto il punteggio più alto tra gli oli partecipanti.;

- ai vincitori della **Menzione di merito Impresa Donna** dedicata alla valorizzazione e incentivazione delle imprese femminili;

- al vincitore della **Menzione di merito Impresa Digital Communication** alle realtà aziendali che investono nella comunicazione e nello sviluppo della cultura digitale;

- ai vincitori della **Menzione di merito Giovane Imprenditore** assegnata a tutti i titolari con età fino a 40 anni rappresentanti dell’olio partecipante.

- al vincitore della **Menzione di merito Giorgio Phellas – Turismo dell’olio**.

**Selezioni Concorso Nazionale Ercole Olivario**

Anche in questa Edizione, il Concorso regionale “Oro Verde dell’Umbria” svolge la funzione di selezione per l’accesso alla fase finale del Premio Nazionale “Ercole Olivario”, che si terrà a Perugia nel mese di marzo.

Gli oli extravergine prodotti in Umbria che presentano domanda di partecipazione al Concorso Nazionale Ercole Olivario vengono degustati dalla Giuria regionale con le modalità previste dal Concorso. All’olio extravergine che ha ottenuto il punteggio più alto viene assegnato un apposito riconoscimento.

Vengono inviati al concorso Nazionale Ercole Olivario gli oli rappresentativi della regione che abbiano ottenuto il punteggio minimo di almeno 70/100.

Hanno diritto di partecipare alle selezioni finali dell’Ercole Olivario, indipendentemente dai riconoscimenti ricevuti nel Concorso regionale, gli oli che hanno ottenuto il maggiore punteggio in ciascuna delle due categorie, come previsto dal regolamento regionale.

**Tra le importanti novità emerse durante l’edizione del trentennale di Ercole Olivario, è confermata anche quest’anno “La Goccia d’Ercole”**, una sezione a latere del concorso nazionale, introdotta allo scopo di sostenere le piccole produzioni. La partecipazione alla Goccia d’Ercole è riservata alle aziende che, pur avendo una produzione limitata, riescano ad aver un lotto omogeneo da 5 a 9 quintali: le loro etichette verranno giudicate da un’apposita giuria, che degusterà e valuterà gli oli, decretando quelli migliori, che saranno premiati durante le giornate finali del concorso nazionale (**Per partecipare a “La Goccia d’Ercole**” è necessario inviare apposita domanda di partecipazione entro il 17 gennaio 2024 inviare una mail a: ercoleolivario@umbria.camcom.it con le informazioni presenti nel modello scaricabile a questo link: info su <https://ercoleolivario.it/la-goccia-di-ercole/>

Per maggiori informazioni: Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell’Umbria: 075 9660589 / 075 9660369 [promocamera@umbria.camcom.it](mailto:promocamera@umbria.camcom.it) [ercoleolivario@umbria.camcom.it](mailto:ercoleolivario@umbria.camcom.it)