



ERCOLE OLIVARIO IL CONCORSO

Nato nel 1993, l'Ercole Olivario è il premio più prestigioso nel settore dell'olio extravergine di qualità italiano. Simbolo del concorso è il tempio di Ercole Olivario a Roma. Dedicato al mitico dio Ercole, divinità patrona del mondo agricolo, il tempio fu costruito nel I secolo a.C. a spese dell'antica corporazione romana dei produttori di olio d'oliva. Il sostegno e supporto che oltre duemila anni fa veniva chiesto a un dio è oggi affidato alle istituzioni e a un organismo dedicato come il Premio Ercole Olivario, che, oltre al momento del Concorso vero e proprio, organizza iniziative e appuntamenti nel corso dell'anno per accrescere e sostenere la visibilità dei vincitori del Premio.





PERCHÈ PARTECIPARE

Per la sua Unicità

Ercole Olivario è l'unico concorso nazionale istituzionale dedicato al comparto olivicolo
...leggi tutto

Per la Professionalità

Esperienza, Competenza, Affidabilità, Garanzia
... leggi tutto

Per i criteri di Selezione

Panel di esperti che in tutte le fasi del concorso garantiscono professionalità ...
leggi tutto

Per la Trasparenza

I risultati finali vengono resi noti solo ed esclusivamente durante la cerimonia di proclamazione dei vincitori... leggi tutto

Per l'Emozione

L'orgoglio di essere protagonisti in una delle più importanti vetrine della qualità Made in Italy in ambito olivicolo. La gioia di far parte di una squadra vincente ... leggi tutto

Per il Business:

Il Concorso accompagna vincitori per tutto l'anno e li sostiene nella promozione... leggi tutto



UNIONCAMERE





Per la sua Unicità

Ercole Olivario è il Concorso nazionale istituzionale dedicato al comparto olivicolo; il premio è infatti promosso e guidato da Unioncamere – l'Unione italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura con il **supporto** del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Ministero dello Sviluppo Economico, con il **sostegno** dell'Agenzia per la promozione all'estero e internazionalizzazione delle imprese Italiane ICE, e del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) Consiglio per la Ricerca, con la **collaborazione** delle principali organizzazioni di filiera e Curato dalla Camera di Commercio di Perugia che si avvale della propria Azienda Speciale Promocamera

Per la Professionalità

- L'esperienza ultraventennale di un **Comitato** organizzativo efficiente
- La competenza di una giuria composta da professionisti altamente qualificati provenienti da 16 Regioni italiane vocate all'olivicoltura
- L'affidabilità di una scheda di valutazione predisposta da un Comitato tecnico nazionale e approvata dal COI
- La garanzia della costante presenza di un **notaio** in tutte le fasi del Concorso

Per i criteri di Selezione

I premiati nelle diverse categorie sono solo 12 su tutto il territorio nazionale. Sono ammesse alle **Selezioni Nazionali** solo le etichette qualificate con un punteggio minimo di 70/100 conseguito nelle diverse selezioni regionali.

Per la Trasparenza

I risultati finali vengono resi noti solo ed esclusivamente durante la cerimonia di proclamazione dei vincitori. La **riservatezza** è garantita in tutte le fasi e livelli di operatività, dalla segreteria organizzativa agli stessi assaggiatori.

Per l'Emozione

Tutti i finalisti sono presenti alla cerimonia di proclamazione dei vincitori, perché nessuno, prima di quel momento, sa se il proprio prodotto sarà sul podio. Ed è per questo che si assiste live all'emozione di chi, in quel momento, sa di aver vinto. E la gioia prende il posto dell'attesa. Resta comunque per tutti la soddisfazione di essere parte integrante di una festa del **Made in Italy di qualità**. Perché alla cerimonia finale è presente il meglio della produzione olivicola nazionale.

Per il Business

Il Concorso accompagna vincitori per tutto l'anno e li sostiene e li supporta nelle azioni di promozione organizzate per offrire loro il massimo della visibilità e aiutarli ad esplorare nuovi mercati, offrendo loro occasioni di business a livello nazionale e internazionale grazie alla collaborazione con l'Agenzia ICE.





LA SEZIONE OLIVE DA TAVOLA

ERCOLE OLIVARIO SEZIONE OLIVE DA TAVOLA

Il Concorso nazionale **Ercole Olivario – Sezione Olive da Tavola** ha l'obiettivo di valorizzare le migliori olive da tavola provenienti da diversi ambiti territoriali di produzione, in modo da sostenere gli operatori del settore nel miglioramento della qualità del prodotto, promuovendo inoltre i territori di origine delle olive da tavola italiane sfruttando la tipicità delle olive prodotte nelle diverse regioni e la tradizione olivicola delle diverse zone di produzione, quali elementi attrattivi e veicolanti per l'immagine dell'intero territorio italiano,

Sezione Olive da tavola

Chi può partecipare

La prima edizione del Concorso Nazionale Ercole Olivario – Sezione Olive da Tavola è riservata ad olive prodotte e trasformate in Italia nella campagna olivicola 2020-21 per le seguenti categorie:

- olive da tavola con denominazione di origine DOP
- olive al naturale
- olive conciate
- olive disidratate e/o raggrinzite

Possono partecipare al concorso le aziende produttrici, gli olivicoltori e le aziende di trasformazione per la categoria delle olive certificate DOP, detentrici della certificazione,



PER PARTECIPARE

Ercole Olivario
sezione Olive da Tavola

Scadenza iscrizione 5 Novembre 2021

Modalità di partecipazione:

- iscrizione tramite la piattaforma
<https://www.planbweb.it/ercoleolivario/>

- o inviando la domanda a
ercoleolivario@umbria.camcom.it



UNIONCAMERE

Il prelievo del campione partecipante verrà effettuato dall'organizzazione Ercole Olivario direttamente nella vostra azienda