
**Concorso Nazionale Ercole Olivario 2026 – XXXIV edizione -
iscrizioni entro il 18 dicembre 2025**



UNIONCAMERE
CACC

ISCRIZIONI
APERTE

XXXIV
Edizione
2026

Eccellenze
Olearie
Territoriali
Italiane

Invia la
domanda di partecipazione
entro il
18 DICEMBRE 2025

Concorso Nazionale Ercole Olivario 2026 – XXXIV edizione

Entra nel vivo la campagna iscrizioni alla XXXIV edizione dell'Ercole Olivario il prestigioso concorso nazionale che promuove le eccellenze olearie dei territori italiani. Le aziende produttrici di olio extra vergine d'oliva d'Italia potranno iscriversi al concorso nazionale entro il 18 dicembre 2025

Entra nel vivo la campagna iscrizioni alla XXXIV edizione dell'Ercole Olivario, il prestigioso concorso nazionale ideato per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze olearie dei territori italiani.

L'iscrizione al concorso, riservata ai produttori di olio extra vergine d'oliva di qualità italiano, ottenuto dalla molitura effettuata nella campagna olivicola in corso, sarà possibile fino a giovedì 18 dicembre 2025. Ogni Azienda potrà partecipare con un olio per ciascuna delle due categorie in gara: Oli a denominazione d'origine DOP ed IGP, ed Oli extra vergini di oliva, per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso.

Per partecipare è possibile iscriversi attraverso il sito di Ercole Olivario www.ercoleolivario.it che consentirà di inviare la domanda in tempo reale o in alternativa inviando la domanda di partecipazione a ercoleolivario@umbria.camcom.it (Regolamento completo sul sito www.ercoleolivario.it).

Tra le novità di questa edizione dell'"Oscar dell'Olio" è previsto il rafforzamento dell'Ercole Olivario Training, iniziativa che prevede la promozione di una serie di appuntamenti di incontro formativo e di aggiornamento, volti a preparare professionalmente la figura dell'assaggiatore, dedicati non soltanto al panel Ercole Olivario, ma anche alla sezione "Olive da Tavola", a cura del CREA – IT di Pescara. L'Ercole Olivario Training prevede il coinvolgimento di diversi interlocutori: gli assaggiatori

da un lato, le imprese dall'altro, con webinar di approfondimento per tematiche e, grazie alla collaborazione con Evoo School, ai ristoratori ed al personale di sala, che si trovano direttamente in contatto con il cliente finale e che quindi hanno un ruolo cruciale nella acquisizione della consapevolezza negli acquisti.

Inoltre, nell'ottica di sostegno ai produttori nel miglioramento della qualità del prodotto, prosegue il lavoro di rete, già avviato negli scorsi due anni, volto all'ampliamento e potenziamento degli appuntamenti regionali che servono non soltanto da selezione propedeutica per le fasi nazionali del concorso Ercole Olivario, ma ambiscono a diventare delle vere e proprie occasioni di confronto tra le istituzioni locali e il mondo della produzione, oltre che opportunità di promozione del prodotto e del territorio.

A chi andranno i Tempietti di Ercole Olivario 2026

Anche per il 2026 potranno accedere alle selezioni nazionali, in programma dal 22 al 27 marzo 2026 a Perugia le migliori produzioni olearie di ciascun territorio regionale selezionate dai singoli territori tramite dei panel regionali. Punto di forza di Ercole Olivario è infatti la sua capillarità territoriale che ha

dato vita già dal 2023 ad dei veri e propri Road Show: tappe regionali che servono non solo da selezione degli oli regionali per le fasi Nazionali di Ercole Olivario, ma hanno la volontà di diventare dei

veri e propri momenti di riflessione per un confronto reale tra istituzioni e mondo della produzione, oltre che occasione di promozione del prodotto e del territorio.

A seguito delle fasi di assaggio nazionali, che saranno condotte da una giuria nazionale composta da 16 esperti selezionati tra gli assaggiatori appartenenti al panel di Ercole Olivario, si procederà alla proclamazione dei vincitori nel corso delle giornate conclusive previste nel mese di aprile 2026 a Perugia.

A ricevere i premi – in totale 12 etichette - saranno i primi classificati di ciascuna delle due categorie in gara - DOP/IGP ed EXTRA VERGINE - per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso, mentre gli ulteriori 6 premi verranno assegnati, indifferentemente dalla categoria, in modo proporzionale al numero di oli presenti in ciascuna tipologia di fruttato.

Le Menzioni e i Premi Speciali 2026

Gli altri riconoscimenti dell'edizione 2026 che saranno assegnati sono:

Menzione Speciale "Olio Biologico" al prodotto certificato a norma di legge;

Menzione "Olio Monocultivar" dedicata all'olio monocultivar;

Premio Speciale Amphora Olearia all'olio finalista con la migliore confezione secondo i parametri di completezza, chiarezza e contenuto delle informazioni al consumatore indicate nell'etichetta e nella retro-etichetta, di design e funzionalità della bottiglia, e di capacità dei materiali impiegati di valorizzare qualità e origine del prodotto;

Menzione di Merito Giovane Imprenditore che andrà al miglior titolare under 40 degli oli ammessi in finale;

Menzione di Merito Impresa Donna dedicata alla valorizzazione ed incentivazione delle imprese femminili arrivate in finale;

Menzione di Merito Impresa Digital Communication alla realtà aziendale che investe nella comunicazione e nello sviluppo della cultura digitale;

Menzione di Merito Giorgio Phellas - Turismo dell'olio ad un'azienda finalista che si impegna nella

proposta di esperienze di oleoturismo, in grado di valorizzare l'olio e il territorio di appartenenza.

Inoltre per promuovere la cultura dell'olio italiano di qualità, anche quest'anno verrà assegnato il Premio Lekythos, istituito in memoria di Tonino Zelinotti, storico Panel Leader del concorso e di Gian Francesco Montedoro, ad una persona, Ente o Istituzione che si sia particolarmente distinto nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità in Italia e/o all'estero.

"La Goccia d'Ercole" Premio per le piccole produzioni

Il Comitato di Coordinamento dell'Ercole Olivario indice inoltre la V edizione de "La Goccia d'Ercole",

una sezione a latere del concorso nazionale, introdotta dopo i festeggiamenti dei 30 anni di Ercole Olivario del 2022, allo scopo di sostenere le piccole produzioni, realtà che possono contare su scarsi quantitativi. La partecipazione alla Goccia d'Ercole è riservata alle aziende che, pur avendo una produzione limitata, riescano a produrre e commercializzare in proprio un lotto omogeneo da 5 a 9,5 quintali. La Giuria Nazionale dell'Ercole Olivario decreterà la graduatoria dei vincitori per le categorie fruttato leggero, medio e intenso. I vincitori della V edizione de "La Goccia d'Ercole" verranno

proclamati entro la metà di marzo 2026, mentre la premiazione delle etichette selezionate avverrà nel mese di aprile 2026 durante la cerimonia finale del concorso nazionale (Per partecipare a "La Goccia d'Ercole" è necessario inviare apposita domanda di partecipazione entro il 18 dicembre 2025 alla Segreteria utilizzando l'indirizzo e-mail ercoleolivario@umbria.camcom.it).

Il concorso nazionale Ercole Olivario è indetto dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale Camera di Commercio 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; 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. +39 075 9660589 / 075 9660369

ercoleolivario@umbria.camcom.it - promocamera@umbria.camcom.it

www.ercoleolivario.it

Stampa in PDF

[PDF](#)

Ultima modifica

Gio 27 Nov, 2025

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Average: 4 (1 vote)

Aliquota