Ercole Olivario – Sezione Olive da Tavola 2026: al via la VI edizione del concorso nazionale

Ercole Olivario – Sezione Olive da Tavola 2026: al via la VI edizione del concorso nazionale

Aperte fino al 27 ottobre 2026 le iscrizioni al concorso che premia le migliori olive da mensa italiane Tra le novità del 2026, nuovi esperti a supporto della Commissione di degustazione, formazione e incontri tecnici per i produttori e l'inedito "Premio Shelf Life"
1° settembre 2026 – Sono aperte le iscrizioni alla VI edizione del Concorso Nazionale Ercole Olivario – Sezione "Olive da Tavola", l'iniziativa che seleziona e valorizza le migliori produzioni italiane di olive da mensa e patè di olive. Le aziende interessate potranno iscriversi fino al 27 ottobre 2026.
Il concorso è rivolto a olivicoltori e produttori singoli o associati, nonché alle aziende detentrici di certificazione DOP e IGP, che presentino campioni di olive e patè di olive prodotti, trasformati e confezionati in Italia nella campagna olivicola 2025/2026. In considerazione delle criticità riscontrate nell'andamento climatico e produttivo dell'annata 2025/2026, per i soli prodotti DOP e IGP sarà ammesso l'utilizzo di lotti della raccolta 2024/2025.

Quattro le categorie previste dal regolamento 2026:

Olive fermentate al naturale senza aggiunta di alcun condimento
Olive conciate secondo i metodi di lavorazione Castelvetrano o Sivigliano
Olive condite con l'aggiunta di olio, spezie, aromi naturali o vegetali diversi dalle olive,

indipendentemente dal metodo di lavorazione
Patè di olive contenenti un minimo di 75% di olive italiane di propria produzione, con o senza aggiunta di condimenti vegetali (Regolamento e iscrizioni al sito www.ercoleolivario.it).

Le novità dell’edizione 2026

Tre le principali novità introdotte per la VI edizione. La prima riguarda l’affiancamento della Commissione di degustazione, composta dai membri del panel del CREA-IT di Pescara, con un ulteriore gruppo di esperti selezionati dal Comitato di Coordinamento. Tutti saranno tenuti a partecipare a un piano obbligatorio di allineamento sensoriale, per garantire uniformità e rigore nelle procedure di valutazione.

La seconda novità è rappresentata dall’introduzione di un modulo formativo specifico riservato ai produttori partecipanti, dedicato alla conoscenza approfondita del metodo scientifico adottato dal Panel per la valutazione delle olive in gara. Sono inoltre previsti incontri tecnici individuali tra il Panel d’Assaggio e i singoli produttori, con l’obiettivo di offrire alle imprese un momento diretto di confronto e supportarle nel percorso di miglioramento qualitativo.

La terza novità è la nuova menzione speciale “Premio Shelf Life”, riservata esclusivamente alle imprese che hanno partecipato all’edizione 2025 del Concorso. Il riconoscimento sarà assegnato sulla base di una sessione straordinaria di valutazione dedicata alla verifica del grado di mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei prodotti nel medio periodo. Le aziende aderenti dovranno inviare, entro il 16 ottobre 2026, gli stessi campioni già sottoposti a valutazione nell’edizione precedente, i quali saranno oggetto di un esame sensoriale e di una profilazione organolettica aggiornata, che sarà poi comparata con i dati rilevati nella sessione di assaggio di novembre 2025.

Qualità, formazione e valorizzazione delle produzioni italiane

Il Concorso Nazionale Ercole Olivario – Sezione “Olive da Tavola” ha tra le proprie finalità la selezione e la valorizzazione delle migliori olive da mensa italiane, il sostegno agli operatori del settore nel miglioramento della qualità, la valorizzazione della figura dell’assaggiatore italiano e la sensibilizzazione degli olivicoltori verso tecniche produttive sempre più attente alla qualità. Al centro anche la promozione dei territori d’origine e delle diverse tradizioni olivicole che caratterizzano il patrimonio produttivo nazionale.

Come ogni anno, il Comitato di Coordinamento Nazionale predisporrà inoltre un programma promozionale a beneficio delle imprese partecipanti, con occasioni di degustazione in fiere di rilevanza nazionale e internazionale, momenti formativi e partecipazioni a eventi collaterali, anche in collaborazione con ICE.

Il concorso, organizzato dall’Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio dell’Umbria, gode del sostegno di ICE – Agenzia per la Promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane, del MASAF - Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e del MIMIT- Ministero delle Imprese e del Made in Italy, con il supporto del sistema camerale nazionale, del CREA – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari, delle associazioni dei produttori olivicoli e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell’olio e delle

produzioni olivicole di qualità italiane.

Anche per l’edizione 2026 il concorso manterrà gli elevati criteri di rigore e trasparenza che contraddistinguono l’Ercole Olivario. In particolare, i campioni ammessi alla selezione saranno acquisiti attraverso prelievo diretto in azienda da parte di personale qualificato, una modalità che consente di verificare e garantire il rispetto dei requisiti previsti dal regolamento.

La sessione di assaggio e i premi

La valutazione dei campioni di olive e patè di olive in gara si svolgerà entro la fine di novembre 2026 presso la sede del CREA-IT di Pescara. La Commissione di degustazione sarà composta da almeno otto degustatori del CREA di Pescara, guidati dal capo panel, riconosciuto dal COI, Barbara Lanza, e dal vice capopanel Martina Baccelli, affiancati per l’edizione 2026 dal nuovo gruppo di ulteriori esperti selezionati dal Comitato di Coordinamento, previa partecipazione a un piano obbligatorio di allineamento sensoriale.

Saranno premiati il primo e il secondo classificato di ciascuna delle quattro categorie, purché abbiano ottenuto un punteggio di almeno 80/100. È previsto inoltre un Attestato di merito per i campioni di olive fermentate al naturale che raggiungeranno un punteggio pari o superiore a 78/100.

Il regolamento prevede anche l’assegnazione della Menzione di merito Impresa biologica all’azienda in possesso di idonea certificazione che avrà conseguito il punteggio più alto. La Commissione potrà inoltre istituire ulteriori menzioni di merito per valorizzare particolari e spiccate caratteristiche di eccellenza dei prodotti presentati.

I vincitori dell’edizione 2026 saranno proclamati nelmese di dicembre 2026 e premiati successivamente, nell’aprile 2027 a Perugia, in occasione della cerimonia di premiazione della XXXV edizione del Concorso Nazionale Ercole Olivario.

Le iscrizioni alla VI edizione del Concorso Nazionale Ercole Olivario – Sezione “Olive da Tavola” resteranno aperte fino al 27 ottobre 2026. Regolamento e modalità di partecipazione attraverso il portale https://ercoleolivario.it/iscrizioni/ link esterno. Regolamento completo sul sito www.ercoleolivario.it link esterno

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 - www.ercoleolivario.it link esterno

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mar 01 Set, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

4

Average: 4 (1 vote)

Aliquota