# Ercole Olivario 2027 - aperte le iscrizioni al concorso che valorizza le eccellenze olearie nazionali

**Perugia, al via Ercole Olivario**, concorso nazionale per la promozione e valorizzazione delle eccellenze olearie italiane, 35esima edizione.

La domanda di partecipazione può essere compilata direttamente nell'apposita sezione del sito del concorso www.ercoleolivario.it (link esterno) o, in alternativa, inviata a ercoleolivario@umbria.camcom.it entro il prossimo 21 dicembre 2026.

Possono partecipare i produttori di olio extra vergine d'oliva di qualità italiano, ottenuto dalla molitura delle olive della campagna olivicola in corso. È ammessa la partecipazione con un solo olio per ciascuna delle due categorie in gara, ovvero Oli a denominazione d'origine, già riconosciute in ambito comunitario (DOP ed IGP) e Oli extra vergini di oliva, la cui territorialità è attestata dal partecipante con autodichiarazione.

Tutte le informazioni dettagliate per presentare la candidatura si trovano sul sito www.ercoleolivario.it (link esterno) dove, peraltro, sarà possibile anche consultare il regolamento completo e scaricare l'apposita modulistica per l'iscrizione.

Ercole Olivario 2027, le novità

Diverse le novità dell'edizione 2027, che riguardano in particolare i premi speciali previsti dal regolamento, aggiornati in coerenza con le Linee Guida Unioncamere in materia di ESG, Transizione 5.0 e tutela del Made in Italy.

Nello specifico, il Premio "Amphora Olearia" viene rinnovato con il riconoscimento al rigore legale, l'accessibilità digitale e la trasparenza informativa al consumatore, l'eco-design e l'adozione di soluzioni tecniche innovative volte a preservare l'olio dall'ossidazione. Il precedente premio Digital Communication viene integralmente sostituito dalla Menzione "Green Transition & Sostenibilità" che introduce la valutazione delle buone pratiche agroambientali in campo e in frantoio, l'eco-design del packaging e l'attuazione di processi di economia circolare per il recupero dei sottoprodotti della molitura.

La **Menzione "Giorgio Phellas - Turismo dell'Olio"** è stata, invece, riformulata in chiave di marketing territoriale e turismo esperienziale. Saranno valutate la capacità delle aziende di creare reti locali, l'offerta strutturata di servizi didattici, l'accessibilità delle strutture e il livello di digitalizzazione dei servizi di accoglienza e prenotazione online. Infine, rinnovato anche il **Riconoscimento "Lekythos & Ercole Olivario POP"** che si lega al progetto di divulgazione "POP"andando a premiare chi riesce a portare la cultura dell'olio di alta qualità al grande pubblico e al consumatore finale attraverso linguaggi semplici, accessibili e canali di comunicazione di massa.

Ercole Olivario 2027, i premi

Gli oli partecipanti sono sottoposti a un doppio percorso di selezione, prima a livello regionale, quindi nazionale. Alla selezione nazionale ciascun territorio regionale può essere rappresentato da un numero massimo di 6 oli, corrispondenti ai primi tre classificati di ciascuna delle due categorie.

Sono ammessi alle selezioni nazionali, previste a Perugia dal 15 al 19 marzo 2027, non più di 120 oli, provenienti da tutti i territori regionali, che abbiano ottenuto un punteggio minimo pari a 75/100.

Al termine delle valutazioni, affidate a una giuria nazionale composta da 16 esperti assaggiatori saranno proclamati i vincitori. In totale 12 etichette, ovvero i primi classificati delle due categoria in gara - DOP/IGP ed extra vergine - per ciascuna delle tre tipologie  di fruttato (leggero, medio e intenso). Gli ulteriori 6 premi verranno assegnati, indifferentemente dalla categoria, in modo proporzionale al numero di oli presenti in ciascuna tipologia di fruttato.

Accanto ai premi principali, il concorso prevede altri riconoscimenti.

La Menzione Speciale "Olio Biologico" sarà assegnata al prodotto biologico che ottiene il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti, la Menzione Monocultivar andrà all'olio monocultivar con il maggior punteggio tra quelli finalisti; il Premio Speciale "Amphora Olearia" sarà, invece, attribuito alla miglior confezione fra quelle che concorrono alla fase finale del Premio Ercole Olivario.

La menzione di merito Giovane Imprenditore se l'aggiudicherà l'imprenditore con età fino a 40 anni, il cui olio abbia ottenuto il punteggio più alto, mentre quella Impresa Donna andrà all'impresa femminile il cui olio abbia ottenuto il punteggio più alto. La Menzione "Green Transition & Sostenibilità" viene assegnata, per la prima volta, all'azienda più attenta alla sostenibilità ambientale, mentre la Menzione "Giorgio Phellas - Turismo dell'Olio" contraddistinguerà una delle aziende finaliste impegnata nella valorizzazione dell'oleoturismo e delle esperienze ad esso legate.

Infine, il riconoscimento "Lekythos & Ercole Olivario POP" premia chi riesce a portare la cultura

dell'olio di alta qualità al grande pubblico attraverso una comunicazione accessibile e moderna.

"La Goccia d'Ercole" Premio per le piccole produzioni - VI edizione

Altre novità riguardano la sezione del concorso "La Goccia d'Ercole", la sezione del concorso finalizzata alla valorizzazione delle piccole produzioni. Nato con l'obiettivo di sostenere le piccole produzioni, dal 2027 sarà caratterizzata da un regolamento del tutto autonomo al fine di tutelare le micro realtà e le produzioni di nicchia di altissima qualità, introducendo specifici vincoli strutturali e un nuovo percorso di selezione.

Anche per La Goccia d'Ercole è possibile presentare domanda entro il 21 dicembre prossimo, compilando la domanda direttamente nell'apposita sezione del sito www.ercoleolivario.it (link esterno) o, in alternativa, inviandola a ercoleolivario@umbria.camcom.it

L'accesso al concorso è rigorosamente riservato alle aziende con una produzione complessiva annua non superiore a 150 quintali nella campagna olearia corrente. Il singolo lotto omogeneo presentato a concorso deve avere una consistenza quantitativa tassativamente compresa tra 5 e 9,5 quintali.

Non è, invece, possibile partecipare contemporaneamente, anche in modo indiretto, sia all'Ercole Olivario che alla Goccia d'Ercole.

Il percorso di valutazione, infine, si articolerà in tre livelli: una prima selezione regionale assegnerà un riconoscimento al miglior olio territoriale de "La Goccia d'Ercole"; quindi - quegli oli che avranno ottenuto un punteggio minimo di 75/100 - avranno la possibilità di accedere al Panel nazionale, che si svolgerà in una sessione unica e collettiva e, infine, alla fase finale, che decreterà i vincitori nazionali.

Le aziende partecipanti, per la prima volta, avranno anche l'opportunità, al termine del concorso, di confrontarsi con gli esperti per analizzare il profilo organolettico del proprio prodotto in relazione alla media dei risultati. Si introduce, così, un concreto strumento di crescita per le aziende stesse.

Ercole Olivario Future - Sezione RENISA

Anche per il 2027 è stato indetta la rassegna nazionale Ercole Olivario Future - Sezione RENISA, in collaborazione con la Rete Nazionale degli Istituti Agrari, per la valorizzazione delle produzioni olivicole realizzate dagli studenti degli istituti stessi.

Per le scuole interessate è possibile presentare l'apposita domanda di partecipazione entro il prossimo 14 gennaio 2027 all'indirizzo email ercoleolivario@umbria.camcom.it. Entro il 3 febbraio, sarà, quindi, necessario inviare i campioni di olio per l'assaggio del panel nazionale, che si svolgerà a metà dello stesso mese.

I vincitori saranno proclamati a marzo e premiati entro maggio.

Scopo di Ercole Olivario Future è quello di favorire un'occasione di crescita, confronto e dialogo tra scuole, tecnici e imprese del settore olivicolo, di avvicinare gli studenti ai temi dell'assaggio, dell'analisi sensoriale e, in generale, ai criteri che definiscono un olio extra vergine di qualità, oltre che di contribuire alla formazione di una nuova generazione di professionisti consapevoli, capaci di tutelare e innovare il patrimonio olivicolo italiano.
Con questo obiettivo, infatti, viene realizzato, specificatamente per le scuole, il percorso Ercole

Olivario Training proprio per supportare concretamente la crescita tecnica dei ragazzi nel settore.

Il concorso nazionale Ercole Olivario è organizzato da Unioncamere Nazionale in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria e con il sostegno di ICE – Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Ministero delle Imprese e del Made in Italy; il supporto del sistema camerale italiano, del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA); del Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; delle associazioni dei produttori olivicoli e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano.

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mar 27 Ott, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

4

Average: 4 (1 vote)

Aliquota