

Data: 19 Marzo 2025

Categoria: Eventi e Workshop

Premio Nazionale Ercole Olivario 2025: svelati gli 11 oli pugliesi finalisti

Conferiti anche i premi “Piccole Produzioni – Puglia” e altre menzioni di merito e speciali

Undici aziende olearie pugliesi parteciperanno alla finale della XXXIII edizione del concorso nazionale Ercole Olivario, ambito riconoscimento per gli operatori del settore olivicolo, che si svolgerà a Perugia dal 19 al 20 maggio. I nomi sono stati svelati nel corso di un evento ospitato dalla Camera di Commercio di Brindisi-Taranto, che ha visto la partecipazione del vicepresidente dell'ente, Franco Gentile, del segretario generale di Unioncamere Puglia, Luigi Triggiani, di Angela Patrizia Partipilo, segretario generale della Camera di Commercio di Bari e di Federico Sisti, segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria.

Le 11 aziende pugliesi selezionate

Per la categoria Extra Vergine: 1. Azienda Agricola Donato Conserva; 2. Azienda Agricole Di Martino Sas ; 3. Serrilli Pia Gloria; Intini Srl; 4. Azienda Agricola Bisceglie Maria; 5. Az. Agr. Tedone Biagio; Olio Levante Srl.

Per la categoria DOP/IGP 1. Azienda Agricole Di Martino sas; 2. Az. Agr. Adriatica Vivai soc. agr. semplice; 3. Ciccolella soc. agr. a.r.l.; 4. Az. Agr. De Carlo Sas.

Nella giornata sono stati conferiti anche i premi “Piccole Produzioni – Puglia” del Concorso nazionale “La goccia d’Ercole”, sezione a latere dell’Ercole Olivario 2025: 1° classificato olio extravergine Monocultivar “Futura” dell’Azienda Oilivis srl; 2° classificato Olio Extra Vergine di Oliva “Carpe Diem” dell’azienda Fabio Girasoli.

Ed inoltre sono stati attribuiti i **riconoscimenti:**

Menzione di merito Impresa donna Agricola Bisceglie Maria; **Menzione di merito Giovane imprenditore** Az. Agr. Tedone Biagio; **Menzione Speciale olio Monocultivar** Intini Srl; **Menzione speciale olio Da Agricoltura Biologica** Serrilli Pia Gloria.

Il concorso Ercole Olivario promuove le eccellenze olearie dei territori italiani e poggia la propria indiscussa reputazione sulle caratteristiche di estremo rigore e serietà garantite in tutte le fasi procedurali.

Novità dell'edizione 2025 è stata la **messaggio in rete dei concorsi regionali** che permettono l'accesso all'Ercole Olivario e l'attivazione delle collaborazioni con le regioni che, pur non avendo un concorso locale strutturato, stanno selezionando gli oli che saranno finalisti all'Ercole Olivario, seguendo gli stessi principi di serietà e rigore.

In Puglia la selezione regionale degli oli è stata curata dalla Samer, azienda speciale della Camera di Commercio di Bari, con il suo panel ufficiale, di cui fanno parte gli esperti assaggiatori di Amedoo (Associazione meridionale estimatori e degustatori dell'olio d'oliva).

«? stato un onore poter ospitare presso la nostra Camera di Commercio le eccellenze della produzione olearia della Puglia – ha dichiarato il vicepresidente della Camera di Commercio Brindisi Taranto Franco Gentile – oltre che un motivo di orgoglio e un segnale positivo per il futuro. Di questo siamo grati ai promotori dell'Ercole Olivario, così come al sistema camerale pugliese».

«I territori delle province di Brindisi e Taranto attraversano un periodo non facile dal punto di vista economico ed occupazionale – ha proseguito Gentile – ma le immense potenzialità del comparto agricolo, che va sostenuto e incentivato, lasciano ben sperare, grazie agli importanti segnali di crescita registrati per l'affermazione sui mercati nazionali ed internazionali».

«Gli oli selezionati, cui vanno le più sentite congratulazioni del sistema camerale pugliese – dichiara la presidente di Unioncamere Puglia, Luciana Di Bisceglie – rappresentano solo un avamposto di un numero più ampio di aziende, che ormai da molti anni hanno puntato tutto sull'eccellenza, innalzando la reputazione della Puglia nel mondo oleario. Parliamo di quasi 750 tra frantoi e oleifici e oltre 16mila imprese olivicole, che collocano la Puglia al primo posto in Italia».

L'Ercole Olivario è orientato al perseguimento di **tre obiettivi fondamentali** che includono la valorizzazione degli oli extravergini di oliva italiani certificati (dop, igr e biologici) e gli oli extravergini di oliva italiani provenienti da diversi ambiti territoriali, il sostegno agli operatori del settore che investono nel miglioramento della qualità del prodotto tramite azioni e iniziative capaci di supportarli nel mercato globale e nella competizione commerciale, e la promozione della figura dell'assaggiatore italiano, da considerare come professionista in grado di far conoscere la qualità dell'olio nazionale presso operatori e consumatori, sia in Italia che all'estero.

Il concorso nazionale Ercole Olivario è organizzato da Unioncamere Nazionale, Camera di Commercio dell'Umbria, Sviluppo e Territorio – Azienda Speciale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura 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; Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Ministero dello Sviluppo Economico; 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.

Related Posts

- [Ercole Olivario: undici gli oli della Puglia in finale](#)
La prestigiosa competizione, che promuove le eccellenze olearie dei territori italiani, è giunta alle 33.a...
- [Premio Nazionale Ercole Olivario 2024 - Svelati oggi i dieci finalisti pugliesi](#)

Alla Camera di Commercio di Bari conferiti anche i primi tre premi del concorso regionale...

- [Ercole Olivario - Il 13 marzo alla Camera di Commercio di Bari saranno rivelati oli e aziende pugliesi che parteciperanno alla finale nazionale](#)

Saranno rivelati mercoledì 13 marzo 2024 a Bari, presso la Sala Ambrosi della Camera di...