

I MIGLIORI OLII DOP DELL'UMBRIA

Premiati i migliori Olio Dop dell'Umbria. Sono stati selezionati dalla giuria del premio Olio Dop Umbria 2011, la prestigiosa manifestazione giunta alla dodicesima edizione. Una rassegna da record: erano presenti 33 aziende produttrici, provenienti dalle cinque sottozone Dop nelle quali è diviso il territorio regionale.

Gli oli che hanno raggiunto il più alto punteggio di qualità, secondo il regolamento del concorso, parteciperanno alla fase finale dell' "Ercole Olivario", il premio nazionale per l'olio extravergine di qualità che dal 21 marzo al 26 marzo proclamerà i migliori oli italiani del 2011.

Ecco i "magnifici sei" oli umbri finalisti: Contessa Geltrude di Amelia; Società agricola Mascio di Trevi; Cantine Giorgio Lungarotti di Torgiano; Azienda agricola Pucciarella di Magione; Azienda agraria Viola di Sant'Eraclio di Foligno e Società agricola "Il Frantoio" di Torre Matigge di Trevi;

Il primo premio per le piccole produzioni certificate è andato alla Società agricola San Biagio di Vasciano di Todi. Il riconoscimento è riservato a chi assicura la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 10 hl.

Il premio "Qualità ed immagine 2011" è andato invece alla Azienda agraria Giulivi Fabio di Narni. Un riconoscimento, che oltre alla qualità organolettiche del prodotto, premia la capacità di dare chiare informazioni al consumatore, l'eleganza dell'etichetta, il design e la funzionalità della bottiglia e i materiali innovativi usati per la confezione.

L'Umbria è l'unica regione italiana nella quale tutto il territorio è tutelato dalla denominazione di origine protetta. Un vanto di qualità per l'olio di casa nostra. Per questo il presidente Mencaroni ha voluto assegnare un premio speciale anche alla Dop Umbria. Il riconoscimento è stato ritirato dal professor Gianfrancesco Montedoro, la massima autorità dell'olivocoltura regionale.

Il concorso regionale Premio Olio Dop, è stato curato da Unioncamere Umbria, che in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia e la sua azienda speciale Promocamera, ha messo insieme, nelle sale del Centro Alessi di Perugia, tutto il mondo dell'olio regionale: Coldiretti, Confagricoltura, Cia, Consorzio di Tutela dell'olio Dop Umbria, Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo della Regione dell'Umbria, Parco Tecnologico Agroalimentare di Pantalla, Strade dell'Olio, Città dell'Olio e Istituto per il Commercio estero.

Un segno di vitalità per tutto il settore, che, come ha sottolineato Giorgio Mencaroni, presidente di Unioncamere, nel suo applaudito intervento "punta con serietà e rigore, sulla qualità e sulla certificazione, che faranno sempre più la differenza sui mercati nazionali ed esteri. Una scelta chiara, proprio a pochi giorni dall'entrata in vigore di

una normativa europea che dal 1 aprile autorizzerà i deodorati. Una contestata legge “compromesso” che permetterà di aumentare nell'extravergine di oliva le concentrazioni massime di alchil esteri, i composti chimici che si formano nei prodotti di scadente qualità. E di conseguenza, autorizzerà, la commercializzazione di “condimenti” deodorati. Il rischio, evidente sarà quello di spalancare le porte dei supermercati di tutta Europa a delle miscele di qualità dubbia”.

Mencaroni è tornato ad invocare una carta degli Oli in tutti i ristoranti regionali ed ha invitato produttori e addetti ai lavori a ragionare su un unico brand: “Si può lavorare insieme: il sistema camerale, la Regione, il mondo produttivo e le associazioni agricole. Uniti per valorizzare un marchio: quello dell'Umbria.

Fernanda Cecchini, assessore regionale all'Agricoltura, ha lodato la capacità dei frantoi umbri di insistere, anche in questa fase di crisi, sugli investimenti e l'innovazione tecnologica. E ha parlato di misure in grado di sostenere sui mercati un prodotto che “va oltre la capacità di generare reddito ma fa parte della storia secolare della nostra terra”.

Valeria Cardinali, assessore all'Urbanistica al Comune di Perugia, ho sottolineato l'importanza per la città capoluogo di ospitare le fasi finali del prossimo concorso “Ercole Olivario”. Le strategie di marketing della grande distribuzione sono state illustrate da Andrea Campelli, responsabile comunicazione del Conad. Prima della premiazione i 33 produttori che hanno partecipato al concorso hanno incontrato buyers provenienti da Germania, Austria, Brasile e Regno Unito. Scambi proficui e promesse di nuovi incontri.

A partire dal premio nazionale “Ercole Olivario”: l'edizione del 2011 (21-25 marzo), che si terrà a Perugia e si concluderà a Spoleto presenta numeri da record. Sono 355 le etichette iscritte al concorso: il 20 per cento in più della passata edizione.

I “magnifici sei” finalisti del Premio rappresenteranno l'alto livello della qualità dell'olio dell'Umbria.