# COMUNICATO STAMPA

“ORII DEL LAZIO – CAPOLAVORI DEL GUSTO”

XXIV EDIZIONE DEL CONCORSO

PER I MIGLIORI OLII EXTRAVERGINE DI OLIVA DEL LAZIO

CERIMONIA DI PREMIAZIONE

*Roma, 28 marzo 2017* - Si è svolta oggi, nel Tempio di Adriano, sala storica della Camera di Commercio di Roma, la cerimonia ufficiale di premiazione dei vincitori di “*Orii del Lazio – Capolavori del gusto*”, XXIV concorso regionale per i migliori olii extravergine di oliva.

Il concorso è promosso da **Unioncamere Lazio**, l’unione delle Camere di Commercio del Lazio che, nel quadro delle iniziative promozionali a sostegno del settore agricolo, rivolge la massima attenzione alla filiera olivicola attraverso una serie di iniziative a supporto delle imprese del settore.

I lavori sono stati introdotti e moderati da **Pietro Abate**, Segretario generale di Unioncamere Lazio che ha sottolineato l’importanza registrata dal concorso regionale in questi ultimi anni come alto momento di valorizzazione delle produzioni olivicole laziali. Strategico il ruolo del concorso in una annata come quella attuale in cui gli esperti segnalano un calo produttivo malgrado il buon livello qualitativo.

“Ottantamila ettari coltivati a olive e quattro DOP dai diversi territori: sono elementi – dichiara **Lorenzo Tagliavanti**, **Presidente di Unioncamere Lazio** – che danno un’idea immediata della rilevanza degli oli extravergine all’interno delle nostre eccellenze agro-alimentari. E in un contesto di competizione globale è proprio la differenziazione qualitativa delle produzioni il valore aggiunto che consente alle piccole realtà produttive – numericamente preponderanti nel nostro tessuto imprenditoriale – di operare con successo”.

Ai lavori hanno preso parte i rappresentanti delle associazioni di categoria di settore (Cia, Coldiretti, Confagricoltura) e ha dato un interessante contributo sulle leve della comunicazione vincente per impostare strategie commerciali di successo dove la valenza territoriale gioca un ruolo di primo piano, **Antonio Paolini**, giornalista enogastronomico.

Il Vice Presidente Vicario di Unioncamere Lazio, **Vincenzo Regnini**, ha ricordato a tutti i presenti che il sistema camerale laziale ha confermato, anche in questo anno, il suo forte impegno a sostegno della filiera. Il risultato di tale costante vicinanza al settore si traduce in un primato assoluto a livello nazionale per il numero delle imprese partecipanti e premiate anche nella selezione nazionale dell’Ercole Olivario. Infine, la partecipazione dell’Assessore all’Agricoltura della Regione Lazio, **Carlo Hausmann**, che si è complimentato con tutte le imprese partecipanti nonché con gli organizzatori per la splendida giornata, sottolineando la rilevanza del concorso nelle politiche di promozione e di valorizzazione del prodotto di eccellenza regionale. Del resto non solo la regione ha tutti i numeri per posizionarsi ai vertici qualitativi nazionali, ma l’olio è il prodotto perfetto dal momento che riunisce in sé tutti i fattori che connotano un prodotto di successo: l’originalità genetica (base varietale) il legame con il territorio, il ruolo dell’uomo ed il gusto cui si aggiunge il valore aggiunto nutrizionale.

E, a proposito di promozione verso il mercato statunitense, che le ultime indagini di settore è segnalato come uno dei più interessanti per il nostro prodotto, Unioncamere Lazio, con il supporto tecnico di Agro Camera, costruirà per un gruppo di buyers e giornalisti di settore in occasione di una missione organizzata da ICE, un percorso di assaggio presso il CSTT per spiegare i prodotti vincitori collegandoli ai territori di provenienza, sia attraverso l’illustrazione delle caratteristiche delle cultivar di ciascun disciplinare delle DOP della regione che attraverso i profumi dei migliori olii della categoria extravergine.

Malgrado le oggettive difficoltà dell’annata, la selezione si conferma come una importante certezza per le imprese facendo registrarela partecipazione di **53 aziende per un totale di 60 etichette**, con una prevalenza di **Latina con 18 prodotti in concorso**, seguita da **Viterbo con 15 prodott**i, **10 da Rieti** e altrettanti da **Roma**, e **7 da Frosinone**. Tra queste, ben 27 aziende hanno manifestato interesse a partecipare al concorso nazionale “Ercole Olivario” con 31 olii.

Oltre alla categoria extravergine di oliva dunque, sono in concorso le 4 denominazioni regionali: **Sabina DOP,** **Canino DOP**, **Tuscia DOP e Colline Pontine DOP**.

I premi sono attribuiti ai primi due classificati per ognuna delle categorie in concorso (DOP ed extravergine) che si articolano, sulla base del fruttato, in **leggero**, **medio** e **intenso**.

In occasione della cerimonia di premiazione, sono stati inoltre attribuiti i seguenti premi:

* Il **miglior olio biologico**, ottenuto cioè da aziende che utilizzano tecniche produttive a basso impatto ambientale e senza l’uso di prodotti chimici di sintesi;
* Il miglior olio **monovarietale** (ottenuto da un’unica varietà di olive);
* Il miglior olio ad **alto tenore di polifenoli e tocoferoli**;
* Il **Premio Tonino Zelinotti** per la migliore confezione, con l’obiettivo di evidenziare le caratteristiche che una bottiglia e soprattutto una etichetta, debbono avere non solo sotto il profilo squisitamente estetico. Molta importanza nello schema di valutazione viene attribuita alla completezza e trasparenza delle informazioni riportate, sia per la parte obbligatoria, sia per le informazioni facoltative.
* Il **Premio Grandi Mercati** attribuito all’olio per il cui lotto in concorso viene dichiarata una disponibilità pari almeno a 80 hl ritenuto di particolare interesse per i mercati nazionali ed esteri.

Infine, anche quest’anno, il **Premio della Critica**, assegnato da uno speciale gruppo di assaggio costituito da alcuni nomi del giornalismo di settore che si è riunito presso il Centro Servizi per i Prodotti Tipici e Tradizionali di Agro Camera e ha degustato, alla cieca, gli olii presenti in finale, decretando quello ritenuto migliore. Una simpatica parentesi che si è aggiunta all’importante lavoro svolto dal panel ufficiale che, ovviamente sempre in degustazione cieca, ha svolto il difficile compito di valutare le etichette in gara.

I vincitori sono stati selezionati attraverso specifiche sessioni di assaggio da una Commissione esaminatrice composta da degustatori professionisti individuati, tra l’altro, in base all’anzianità di iscrizione nell’Albo ufficiale degli assaggiatori e all’esperienza specifica di sedute di assaggio degli olii regionali.

I lavori del panel si sono svolti nel Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Roma organismo autorizzato su base regionale, a effettuare analisi chimico–fisiche ufficiali sui prodotti che rivendicano una denominazione di origine controllata o protetta, registrata in ambito comunitario (come gli oli a DOP).

**Quest’anno 12 olii** tra quelli che hanno fatto registrare il punteggio organolettico più alto - indipendentemente dalla categoria di fruttato, tra i 31 interessati alla competizione nazionale - **parteciperanno alla finale del concorso nazionale “Ercole Olivario”**. **La presenza del Lazio nella storia del concorso nazionale è sempre stata all’insegna del successo.** Su 25 edizioni dell’Ercole infatti, gli olii della regione sono saliti sul podio nazionale con più olii nelle diverse categorie, per ben 22 edizioni, a dimostrazione del primato qualitativo del Lazio che vanta radici antiche.

Pur mantenendo l’originale connotazione di selezione regionale per il Premio nazionale, il concorso “Orii del Lazio”, nel corso degli anni, ha assunto sempre maggior prestigio e visibilità. Rappresenta infatti un momento significativo sia per stimolare i produttori verso un percorso di costante crescita qualitativa, sia per indirizzare i consumatori verso l’acquisto di oli extravergine di oliva di qualità del territorio.

L’organizzazione tecnica del concorso è stata curata da Agro Camera, Azienda speciale della Camera di Commercio di Roma deputata allo sviluppo del settore agroalimentare.

***Segreteria Tecnica –*** *Agro Camera - Azienda speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo del settore agroalimentare. Sede operativa: Via dell'Umiltà, 48 - 00187 Roma - tel. 0669792401 - fax 066794845.*

***Ufficio Stampa CCIAA Roma*** *– tel. 066781178 – ufficiostampa@innovacamera.it.*