

FINANZA Il fondo italiano d'investimento sarebbe in procinto di acquisire una parte consistente, nell'ordine del 15-20%, delle quote della holding dell'azienda di Massa Martana

ANGELANTONI PRONTO A RICAPITALIZZARE

di **Vinicio Marchioni**

► **PERUGIA** - Angelantoni si rivolge a un vecchio compagno di viaggio per ricapitalizzare il gruppo e trovare risorse fresche e capitali per la crescita all'estero.

Secondo il settimanale "Il Mondo", infatti, il Fondo Italiano d'Investimento (Fii Sgr) sarebbe in procinto di acquisire una quota consistente, nell'ordine del 15-20%, delle quote di controllo della holding dell'azienda di Massa Martana. Ed a guidare il fondo di private equity c'è, appunto, una vecchia conoscenza del gruppo attivo in attività molto diversificate che vanno dal testing, al biomedicale fino alle energie rinnovabili.

Si tratta di Gabriele Cappellini, ex consigliere di amministrazione di Angelantoni Industrie quando, tra il 2001 e il

2010 è stato direttore generale di Mps Venture Sgr spa, società di gestione di fondi mobiliari di tipo chiuso del Monte dei Paschi.

Proprio allora Cappellini spinse il fondo dell'istituto di credito toscano ad investire nel gruppo Angelantoni Industrie, con una partecipazione del 14%.

L'operazione favorì la crescita e la diversificazione nel settore dello stoccaggio di materiali biologici e farmaci e nelle energie rinnovabili dell'azienda di Massa Martana, fino a quando, nel 2008, la famiglia Angelantoni riac-

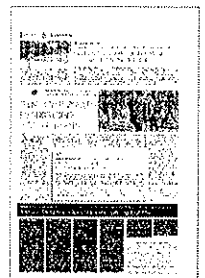
Dopo una complessa attività di riassetto la spa è capitanata dal gruppo di famiglia che controlla molte società

quistò le quote dal fondo Mps. Ora Cappellini starebbe valutando il dossier per decidere se affiancare Gianluigi Angelantoni e gli altri familiari nella nuova strategia industriale, che punta a consolidare il mercato estero dopo una lunga stagione di acquisizioni e di ingressi in nuovi settori. Oggi, dopo una complessa attività di riassetto dell'architettura del gruppo di Massa Martana, Angelantoni Industrie è capitanata dalla holding di famiglia che controlla un arcipelago di società: nel testing Acs e poi Aki in India, Amec e Atec in Cina, Bia in Francia e Tira in Germania; As Division e Steril Division nel lifescience (stoccaggio di materiali biologici e farmaci) con le subsidiary Acotec e

Ahsi in Italia e Amec in Cina; Enterprise nella refrigerazione; e, infine, Archimede Solar Energy, Kenosistec e Solarlight Italia nel settore delle rinnovabili e del cleantech. Fii Sgr investirebbe nelle attività core del gruppo, quelle capaci cioè di generare oltre l'80% del fatturato dell'azienda di Massa Martana, test technology e lifescience, per sostenere le nuove commesse in Cina, India e altri Paesi.

Rimarrebbe, invece, in capo alla famiglia Angelantoni la

quota di controllo del 55 per cento della joint venture Archimede solar energy con Siemens per la produzione di tubi ricevitori per impianti solari termodinamici, inaugurata non molto tempo. ◀



L'Umbria premia ad Acquasparta i sei migliori extravergine d'oliva Dop del 2012

■ ACQUASPARTA

L'UMBRIA, l'unica regione italiana nella quale tutto il territorio è tutelato dalla denominazione di origine protetta, premia i sei migliori oli Dop del territorio. La cerimonia della consegna dei premi si svolgerà sabato alle 10,30 ad Acquasparta presso la "Casa della Cultura Matteo D'Acquasparta". La prestigiosa manifestazione è giunta alla tredicesima edizione. Sono 31 le aziende in gara: 29 di loro, che garantiscono un lotto minimo di 20 ettoltri, concorrono per aggiudicarsi il riconoscimento di migliore olio Dop nelle rispettive sottozona di appartenenza nelle quali è divisa l'Umbria: Colli Amerini, Colli Assisi-Spoleto, Colli

Martani, Colli del Trasimeno e Colli Orvietani. Gli oli vincitori della selezione regionale accederanno poi alle fasi finali del Concorso Nazionale Ercole Olivario.

Inoltre sabato ad Acquasparta, le altre due aziende umbre iscritte al concorso "Olio Dop", si contenderanno il premio per la categoria "Piccole produzioni certificate", riservato a chi assicura la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di almeno 10 ettoltri di olio. I "magnifici sei" oli Dop dell'Umbria verranno scelti da una giuria formata da 16 esperti degustatori, guidata dal capo panel Angela Canale e coordinata da Giulio Scatolini.





AGRICOLTURA *Venti candeline per il concorso più famoso d'Italia che anche quest'anno si svolge in Umbria*

EXTRAVERGINE DI VERA ECCELLENZA E' L'ERCOLE OLIVARIO

► PERUGIA

Torna anche quest'anno l'appuntamento con l'Ercole Olivario, la grande rassegna di produttori di olio in cui l'Umbria è protagonista sia per la qualità del nettare verde prodotto sia perché l'evento conclusivo si svolgerà come al solito nel Cuore Verde.

E c'è un clima di attesa tra gli addetti ai lavori, imprese ed appassionati del settore per conoscere quali saranno i migliori oli extra vergini di oliva della campagna 2011/2012.

Saranno scelti sabato 31 marzo a Spoleto, tra gli 89 oli finalisti della XX edizione dell'Ercole Olivario.

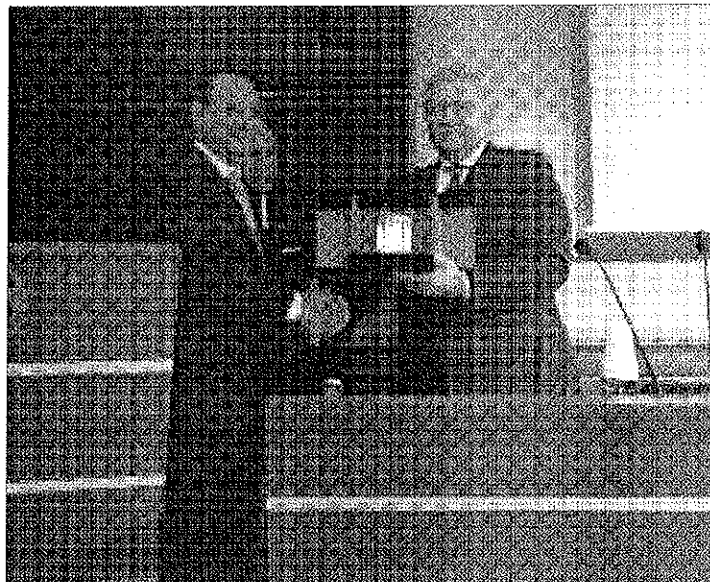
L'edizione del 2012, ventennale del concorso più prestigioso dell'olio extra vergine di oliva italiano è stata presentata a Roma nel corso di una conferenza stampa alla presenza del presidente del Senato della Repubblica, Renato Schifani, del presidente della Commissione Agricoltura di Palazzo Madama, Paolo Scarpa Bonazza Buora e della senatrice Colomba Mongiello, del consiglio di presidenza del Senato della Repubblica. Un ventennale celebrato con le più alte cariche istituzionali dello Stato per il prodotto simbolo del made in Italy nel mondo, che sancisce il successo dell'eccellenza olearia dei mille territori d'Italia e, proprio per questo motivo, viene inserito nelle celebrazioni del 150° anniversario dell'unità d'Italia.

"Con l'Ercole Olivario premiamo l'eccellenza italiana che scende in campo contro la crisi". Ha riferito il presidente della Camera di Commercio di Perugia, Giorgio Mencaroni che ha presentato i numeri della ventesima edizione. 275 aziende olivicole parteci-

panti provenienti da 17 regioni olivicole diverse. "L'Italia è il crocevia del mercato dell'olio di oliva, baricentro del Mediterraneo. Ha riferito Ferruccio Dardanelli, presidente di Unioncamere che ha poi aggiunto: con 41 Dop e 1 Igp deteniamo la "maglia rosa" delle denominazioni di origine e, grazie all'etichettatura di origine obbligatoria, il cui iter legislativo ha avuto inizio proprio al Senato nel lontano 1996, sarà più facile nei ristoranti di tutto il mondo riconoscere il vero olio extra vergine di oliva di qualità italiano". Intenso il programma previsto per questa XX edizione. Si incomincia il 26 marzo a Perugia con la giuria nazionale che dovrà assaggiare i migliori oli in concorso. Le degustazioni dureranno fino a giovedì 29 marzo. "Quest'anno - ha ricordato il presidente Giorgio Mencaroni - abbiamo invitati a partecipare alle giornate finali dell'Ercole Olivario i ristoranti titolari dei ristoranti italiani certificati di quattro paesi stranieri. Si tratta di: Svezia e Inghilterra, Bulgaria e California negli Usa. Il programma di accoglienza e gli incontri dei ristoranti italiani all'estero saranno organizzati giovedì 29 marzo con la collaborazione dell'Università dei Sapori". Venerdì 30 marzo è previsto, sempre per i ristoranti e le imprese partecipanti, un seminario sulla valorizzazione degli oli di qualità nei ristoranti che hanno ottenuto la certificazione di ristorante italiano all'estero. Sabato 31 marzo a Spoleto nel teatro Nuovo mostra e cerimonia di premiazione dei migliori oli extra vergini di oliva della XX edizione cui quest'anno sarà dedicata una medaglia del presidente del Senato, Renato Schifa-

ni, che sarà consegnata dalla senatrice Colomba Mongiello del consiglio di presidenza di palazzo Madama. Saranno premiati gli oli che avranno raggiunto i primi due posti nelle due graduatorie finali, degli oli a denominazione di origine e degli oli extravergini, per le singole tipologie: fruttato leggero; fruttato medio; fruttato intenso. Sei trofei che premieranno il meglio della produzione olivicola nazionale. Prevista l'assegnazione del premio speciale "Amphora Olearia" per la migliore etichetta; menzione speciale per il migliore olio biologico e conferimento del premio Lekythos. Alla vigilia del suo ventesimo compleanno, l'Ercole Olivario, precursore della promozione dei territori e del prodotto Dop, sta diventando sempre più il tour operator della qualità dell'olio 100% italiano in tutto il mondo. In questo quadro, si inserisce la recente risoluzione sulla tutela del nostro prodotto nazionale approvata in commissione agricoltura del Senato che impegna il governo ad adottare provvedimenti limitativi in materia di alchil esteri, traffico di perfezionamento attivo e di intensificazione dei controlli. "Un patrimonio da tutelare - ha voluto sottolineare la senatrice Colomba Mongiello. L'Ercole Olivario si conferma vetrina dei mille sapori dell'olio extra vergine di oliva di qualità italiano, risorsa di un Paese che vuole vincere la crisi - ha concluso - con le proprie eccellenze".





Ercole Olivario compie 20 anni

Da Schifani la medaglia del Senato
per il concorso sulle eccellenze olearie
Al via il 26 marzo a Perugia

di LUCIO FONTANA

PERUGIA - Clima di attesa nel mondo olivicolo per imprese ed appassionati del settore per conoscere quali saranno i migliori olii extra vergine di oliva della campagna 2011/2012. Saranno scelti sabato 31 marzo a Spoleto, tra gli 89 olii finalisti della XX edizione dell'Ercole Olivario.

L'edizione del 2012, ventennale del concorso più prestigioso dell'olio extra vergine di oliva italiano è stata presentata ieri a Roma nel corso di una conferenza stampa alla presenza del presidente del Senato della Repubblica, Renato Schifani, del presidente della Commissione Agricoltura di Palazzo Madama, Paolo Scarpa Bonazza Buora e della senatrice Colomba Mongiello, del consiglio di presidenza del Senato della Repubblica.

Un ventennale celebrato con le più alte cariche istituzionali dello Stato per il prodotto simbolo del made in Italy nel mondo, che sancisce il successo dell'eccellenza olearia dei mille territori d'Italia e, proprio per questo motivo, viene inserito nelle celebrazioni del 150esimo anniversario dell'unità d'Italia.

«Con l'Ercole Olivario premiamo l'eccellenza italiana che scende in campo contro la crisi». Ha riferito il presidente della Camera di Commercio di Perugia, Giorgio Mencaroni che ha presentato i numeri della ventesima edizione: 275 aziende olivicole partecipanti provenienti da 17 regioni olivicole diverse. «L'Italia è il crocevia del mercato dell'olio di oliva, baricentro del Mediterraneo», ha riferito Ferruccio Dardanella, presidente di Unioncamere che ha poi aggiunto: «con 41 Dop e 1 Igp determiniamo la "maglia rosa" delle denominazioni di origine e, grazie all'etichettatura di origine obbli-

gatoria, il cui iter legislativo ha avuto inizio proprio al Senato nel lontano 1996, sarà più facile nei ristoranti di tutto il mondo riconoscere il vero olio extra vergine di oliva di qualità italiano».

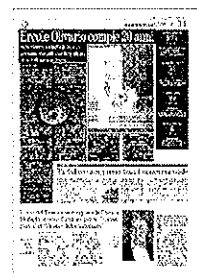
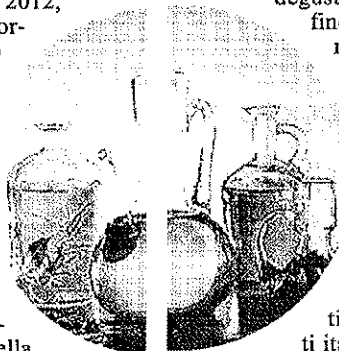
Intenso il programma previsto per questa XX edizione. Si incomincia il 26 marzo a Perugia con la giuria nazionale che dovrà assaggiare i migliori olii in concorso. Le degustazioni dureranno fino a giovedì 29 marzo. «Quest'anno - ha ricordato il presidente Giorgio Mencaroni - abbiamo invitato a partecipare alle giornate finali dell'Ercole Olivario i ristoranti titolari dei ristoranti italiani certificati di quattro paesi stranieri. Si tratta di: Svezia e Inghilterra, Bulgaria e California negli Usa. Il programma di accoglienza e gli incontri dei ristoranti italiani all'estero saranno organizzati giovedì 29 marzo con la collaborazione dell'Università dei Sapori».

Venerdì 30 marzo è previsto, sempre per i ristoranti e le imprese partecipanti, un seminario sulla valorizzazione degli oli di qualità nei ristoranti che hanno ottenuto la certificazione di ristorante italiano all'estero. Sabato 31 marzo a Spoleto nel teatro Nuovo mostra e ce-

l'omonia di premiazione dei migliori oli extra vergini di oliva della XX edizione cui quest'anno sarà dedicata una medaglia del presidente del Senato, Renato Schifani, che sarà consegnata dalla senatrice Colomba Mongiello del consiglio di presidenza di Palazzo Madama.

Saranno premiati gli oli che avranno raggiunto i primi due posti nelle due graduatorie finali, degli oli a denominazione di origine e degli oli extravergini, per le singole tipologie: fruttato leggero; fruttato medio; fruttato intenso. Sei trofei che premieranno il meglio della produzione olivicola na-

zionale. Prevista l'assegnazione del premio speciale "Amphora Olearia" per la migliore etichetta; menzione speciale per il migliore olio biologico e conferimento del premio Lekythos.





Giorgio Mencaroni consegna a Schifani il tempietto dell'Ercote Olivario

I PARTECIPANTI

275

le aziende

Sono 275 le aziende olivicole italiane
che parteciperanno
all'edizione 2012 del concorso
provenienti da 17 regioni diverse

LA PREMIAZIONE

31

marzo

La cerimonia di premiazione
con la consegna dei tempietti di Ercote
Olivario si terrà il prossimo 31 marzo
al Teatro Nuovo di Spoleto

I FINALISTI

89

i produttori

Sono 89 gli oli
che scenderanno in campo
per diventare i migliori oli extra vergini
di oliva della campagna 2011/2012

LA KERMESSE

6

giorni

Dal 26 al 31 marzo
Perugia e Spoleto ospitano
il più prestigioso concorso dell'olio
extra vergine di oliva italiano

IL CONCORSO LA SELEZIONE SI TERRA' SABATO 31 MARZO A SPOLETO. I FINALISTI SONO 89

«Ercole Olivario»: sfida tra le migliori aziende di extravergine

■ PERUGIA

I MIGLIORI extra vergini di oliva della campagna 2011-2012 saranno scelti sabato 31 a Spoleto tra gli 89 oli finalisti della XX edizione dell'«Ercole Olivario».

Intanto, la manifestazione che vede in vetrina gli oli più blasonati dello Stivale, è stata presentata ieri a Roma alla presenza del presidente del Senato, Renato Schifani, del presidente della commissione agricoltura di Palazzo Madama, Paolo Scarpa Bonazza Buora e della senatrice del Pd Colomba Mongiello. «Questa edizione — ha spiegato il presidente della Camera di Commercio Giorgio Mencaro-

ni — coincide con il ventennale del premio al prodotto simbolo del made in Italy nel mondo e sancisce il successo dell'eccellenza olearia dei mille territori d'Italia. Proprio per questo motivo, l'Ercole Olivario viene inserito nelle celebrazioni del centocinquantenario dell'Unità d'Italia».

I NUMERI: sono 275 le aziende partecipanti e provenienti da 17 regioni olivicole diverse. Con 41 Dop e 1 Igp l'Italia vanta la «maglia rosa» delle denominazioni di origine e, grazie all'etichettatura, anche di origine obbligatoria. Tempi e modi del concorso: si parte il 26 a Perugia

con la giuria nazionale che dovrà assaggiare i migliori olii in gara. Le degustazioni dureranno fino a giovedì 29. Quest'anno, inoltre, sono invitati a partecipare alle giornate finali dell'Ercole Olivario i titolari dei ristoranti italiani certificati di quattro paesi stranieri: Svezia e Inghilterra, Bulgaria e California. Come di consueto, ci sarà anche l'assegnazione del premio speciale «Amphora Olearia» per l'etichetta più efficace e la menzione speciale per il migliore olio biologico.



ACQUASPARTA

Premiati i migliori oli Dop dell'Umbria

ACQUASPARTA - Premianti i migliori oli Dop regionali, selezionati dalla giuria del Premio Olio Dop Umbria 2012. La fase finale della manifestazione, giunta alla 13esima edizione, si è svolta nella casa della Cultura di Acquasparta.

Sei oli, che hanno raggiunto il più alto punteggio di qualità, hanno conquistato l'accesso alla fase finale dell'"Ercole Olivario", il concorso nazionale per l'olio extravergine di qualità che dal 26 marzo selezionerà a Perugia i migliori oli italiani del 2012 che saranno poi premiati nella rassegna prevista a Spoleto.

Ecco i "magnifici sei" oli umbri Dop: Contessa Geltrude di Amelia, Azienda Agraria Le Mandrie di Assisi, Azienda agraria Viola Srl di Sant'Eraclio di Foligno, Baccio Noemio di Gualdo Cattaneo, Batta Giovanni di Perugia e Ranchino Eugenio di Orvieto.

Il primo premio per le piccole produzioni certificate è andato all'azienda Vignudelli Marco di Amelia.

L'azienda Batta Giovanni di Perugia si è aggiudicata anche il premio "Qualità ed immagine 2012".



Mencaroni: «L'olio Dop volano per il turismo»

Premiati i migliori prodotti, i "magnifici sei" all'Ercole Olivario

ACQUASPARTA - Premati i miglior oli Dop dell'Umbria. La cerimonia si è svolta sabato scorso nella Casa della cultura di Acquasparta. Presenti 31 aziende produttrici di olio, in rappresentanza delle cinque sottozone Dop del territorio regionale.

Di questi, sei hanno raggiunto il più alto punteggio di qualità quindi andranno alla fase finale dell'Ercole Olivario, il concorso nazionale per l'olio extravergine di qualità che dal 26 marzo selezionerà a Perugia i migliori oli italiani del 2012 poi premiati, il 31 marzo, nella cerimonia finale della rassegna al teatro Nuovo di Spoleto.

I "magnifici sei" Dop sono Contessa Geltrude di Amelia, Azienda agraria Le Mandrie di Assisi, Azienda agraria Viola di Sant'Eraclio di Foligno, Baccio Noemio di Gualdo Cattaneo, Batta Giovanni di Perugia e Ranchino Eugenio di Orvieto.

Il primo premio per le piccole produzioni certificate è andato alla azienda Marco Vignudelli di Amelia. L'azienda Batta Giovanni di Perugia si è aggiudicata anche il premio "Qualità ed immagine 2012", 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.

I vincitori assoluti delle cinque sottozone nelle quali è divisa l'Umbria sono: Contessa Geltrude (Colli Amerini); Le Mandrie (Colli Assisi-Spoleto); Viola srl (Colli Assisi Spoleto); Bacci Noemio (Colli Martani); Batta Giovanni (Colli del Trasimeno) e Ranchino Eugenio (Colli Orvietani).

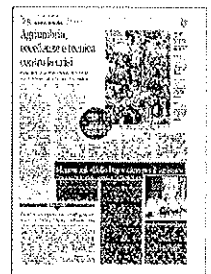
I migliori oli Dop sono stati selezionati da una giuria formata da 16 degustatori esperti, guidata dal capo panel Angela Canale e coordinata da Giulio Scatolini. Hanno ricevuto un attestato di qualità anche i secondi e i terzi classificati per ogni sottozona: Marfuga di Campello sul Clitun-

no (sottozona Colli Assisi-Spoleto), Viola srl di Sant'Eraclio di Foligno (sottozona Colli Assisi-Spoleto); Cantine Giorgio Lungarotti srl di Torgiano (sottozona Colli Martani), Frantoio Rinalducci sas di Gualdo Cattaneo (sottozona Colli Martani); Azienda agricola Pucciarella di Magione (sottozona Colli del Trasimeno); Azienda agraria Il Fiore di Frank Giustra di Orvieto (sottozona Colli Orvietani) e Azienda agricola Pelagrilli di Monteone di Orvieto (Sottozona Colli Orvietani);

Giorgio Mencaroni, presidente di Unioncamere Umbria, ha sottolineato l'importanza della manifestazione: «Tredici edizioni che hanno dato sempre più forza, autorevolezza ed immagine all'olio di qualità del nostro territorio. L'olio Dop può essere una formidabile leva per il turismo. I produttori più attenti ne sono consapevoli. Molti di loro stanno già lavorando in questo senso, con tante iniziative intelligenti ed originali».



Il tavolo Mencaroni, Romani e Agabiti



Sabato al "Nuovo" la cerimonia conclusiva del prestigioso concorso

L'Ercole Olivario premia le eccellenze dell'extravergine

► SPOLETO

I partecipanti a questa edizione sono stati, come sempre, centinaia provenienti da ogni angolo d'Italia. Grazie a una attenta selezione, però, a passare alla fase successiva sono stati in 89. Tra questi, il 31 marzo prossimo a Spoleto, a essere premiati saranno gli olii che avranno raggiunto i primi due posti nelle due graduatorie finali, degli olii a denominazione di origine e degli extravergine, per le singole tipologie: fruttato leggero, medio ed intenso. La città del Festival, ancora una volta, diventa per un giorno la capitale dell'olio extravergine di oliva, ospitando al Teatro Nuovo "Gian Carlo Menotti", a partire dalle 10,30, la consegna dei riconoscimenti della XX edizione del concorso "Ercole Olivario". Un riconoscimento, che proietta sulla scena internazionale le migliori aziende produttrici di olio extra vergine di oliva made in Italy. Il concorso, infatti, da sempre, persegue degli obiettivi ben precisi. Ovvero: si propone di valorizzare gli oli extravergini di oliva italiani Dop e Igp,

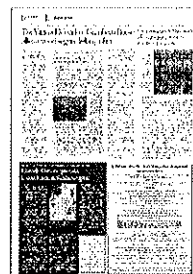


Ercole Olivario A Spoleto la premiazione dei vincitori del concorso

sostenere gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità del prodotto con azioni che li aiutino a contraddistingersi nel mercato globale e a commercializzare il prodotto, nonché a valorizzare la figura dell'assaggiatore italiano. Insomma, una sorta di viaggio del gusto dove l'olio extra vergine di oliva sarà il vero tour operator dell'eccellenza olearia italiana. Ma non solo. Nel corso della cerimonia dei 31 marzo, è prevista an-

che l'assegnazione del premio speciale "Amphora Olearia" che sarà assegnata alla migliore confezione da una giuria composta da un pubblicitario, un tecnico ed un rappresentante dei consumatori. A aprire i lavori sarà il presidente del comitato di coordinamento del Concorso nazionale "Ercole Olivario", Giorgio Mencaroni. Alla cerimonia interverranno, tra gli altri, anche il sindaco di Spoleto, Daniele Benedetti, le senatrici Colomba Mongiello e Anna Rita Fioroni e l'assessore regionale, Fernanda Cecchini.

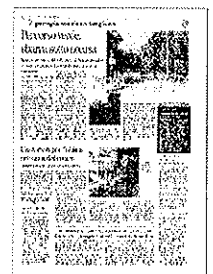
Ro. Sol.



Torgiano, olio/1

Concorso Ercole Olivario fa tappa nel borgo

TORGIANO - Il concorso per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali italiane dell'Ercole Olivario, giunto alla sua 20esima edizione, domani, domani farà tappa a Torgiano. Il Museo dell'Olio e dell'Olio della Fondazione Lungarotti ne rappresenta un classico esempio. La giuria del premio, che è presieduta da Giorgio Mencaroni della Camera di Commercio di Perugia, sarà ospite dell'amministrazione comunale.



Il premio "Ercole Olivario" è alla XX edizione. Vi partecipa l'eccellenza della produzione

Tutto pronto per la giornata dedicata all'olio

► TORGIANO

Tutto pronto per la giornata dedicata all'olio extravergine d'oliva. Al vice sindaco Andrea Vitali il compito di illustrare il premio nazionale "Ercole Olivario", giunto alla ventesima edizione.

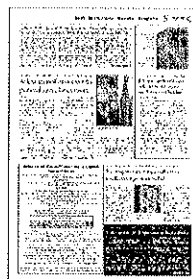
"Stasera ospiteremo la giuria del premio nazionale dedicato all'olio d'oliva. Saranno presenti i numeri uno delle realtà olivarie italiane. L'olio è una delle eccellenze del territorio, come alimento, come arte, come tradizione".

Il concorso nazionale è organizzato dall'Unione italiana delle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, dalla Camera di commercio, industria, artigianato

e agricoltura di Perugia e dal ministero delle Politiche agricole. La giuria nazionale è costituita da 16 degustatori, in rappresentanza delle 16 regioni olivicole.

"Il Comune - sottolinea il vice sindaco Vitali - si appresta ad accogliere ai giurati della kermesse nazionale, in un contesto culturale e territoriale particolarmente 'sensibile' al tema dell'olio d'oliva, basta pensare al Museo dell'olivo e dell'olio della famiglia Lungarotti. Ringrazio la Camera di Commercio di Perugia, il presidente Mencaroni e tutti coloro che hanno reso possibile l'organizzazione dell'evento in questione". ◀

Michele Baldoni



Olio Dop: il «Cuore verde» lancia la sfida

A Perugia la XX edizione del Concorso Ercole Olivario: 275 aziende in gara

PERUGIA

INAUGURATA a Perugia la XX edizione dell'Ercole Olivario, il concorso per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali italiane, che dal 1993 si tiene in Umbria per iniziativa della Camera di Commercio di Perugia e di Unioncamere regionale. Ieri la kermesse si è aperta ufficialmente con l'insediamento della giuria nazionale guidata dal capo panel Maria Regina Mucciarella, che ha avviato le operazioni di assaggio degli oli finalisti. La sfida all'insegna dell'eccellenza ha visto la partecipazione di 275 imprese provenienti dalle 17 regioni italiane a vocazione olearia: 89 imprese hanno superato le selezioni e sono approdate alla finalissima che consegnerà i Tempietti di Ercole Olivario, simbolo della vittoria, sabato 31 al Teatro Nuovo "Menotti" di Spoleto.

TRA I FINALISTI, sei imprese umbre, le vincitrici del recente Premio regionale per l'olio Dop Umbria, ovvero le punte di diamante di un comparto che riesce a esprimersi su livelli qualitativi assoluti e difficilmente imitabili. Ecco i magnifici sei oli umbri approdati alla

finale dell'Ercole 2012: Contessa Geltrude di Amelia, Azienda Agraria «Le Mandrie» di Assisi, Azienda Agraria «Viola» Srl di Sant'Eraclio di Foligno, Baccio Nomenio di Gualdo Cattaneo, Batta Giovanni di Perugia e Ranchino

Eugenio di Orvieto. Al loro fianco, in una sfida di sapori e saperi, altri 83 oli extravergini italiani.

«Anche quest'anno, pur tra mille difficoltà — ha commentato il presidente della Camera di commercio di Perugia Giorgio Mencaroni — abbiamo avuto una partecipazione molto alta a conferma di quanto sentito sia questo nostro concorso, che ha appena ricevuto la Targa della Presidenza della Repubblica e della Medaglia del Senato».

E LA PROMOZIONE dell'olio umbro di qualità, va avanti con tutta una serie di iniziative messe in campo da Unioncamere Umbria e dalle Camere di Commercio di Perugia e Terni. A partire da «Pane e Olio»: fino al prossimo 1 aprile nei ristoranti regionali che aderiscono alla promozione dell'ente camerale verrà offerto alla clientela, come parte integrante del coperto, la bruschet-

ta con l'olio Dop "Umbria".

Tutti gli oli che hanno partecipato al Premio regionale olio Dop 2012 verranno poi presentati ad «Agri-Umbria», la mostra mercato nazionale della agricoltura, zootecnia e dell'alimentazione, che si svolgerà a Bastia dal 30 marzo al 1 aprile.

DEGUSTAZIONI LIBERE dell'olio di qualità dell'Umbria anche durante il Festival del Giornalismo, la grande manifestazione prevista a Perugia, dal 25 al 29 aprile che riunisce giornalisti ed esperti di comunicazione da tutti i paesi del mondo. A Lione il sistema camerale umbro ha invece organizzato una serie di incontri tra i produttori di olio regionale e potenziali acquirenti francesi.

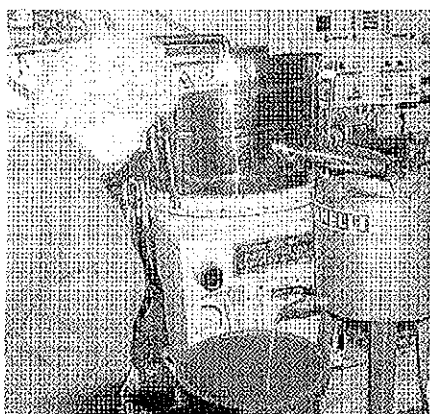
E a maggio, dal 7 al 10, Unioncamere Umbria accompagnerà un qualificato gruppo di aziende olearie dell'Umbria al «Cibus» di Parma, il salone internazionale dell'alimentazione che è ormai l'evento di riferimento dell'agroalimentare italiano.

Cristina Belvedere

Sono sei i produttori locali scelti per competere tra gli 89 ammessi alla finalissima

Le premiazioni si terranno sabato 31 a Spoleto sul palco del Teatro «Menotti»

Sono 275 le aziende olivicole iscritte all'edizione del ventennale del concorso: 89 i finalisti provenienti da 17 regioni. Nel «Cuore verde» sono state selezionate sei delle migliori produzioni



ALIMENTARE

Tante iniziative oggi a Perugia

L'ERCOLE OLIVARIO ENTRA NEL VIVO

► PERUGIA

L'Ercole Olivario 2012 entra nel vivo.

La giuria nazionale consegnerà oggi le risultanze delle operazioni di assaggio degli 89 oli partecipanti alla finale del premio. La giornata prevede l'incontro a Perugia di tutti i produttori finalisti, provenienti da 17 regioni italiane: Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Emilia Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Sicilia, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Trentino, Umbria e Veneto.

Sempre oggi alla sala consiliare della Provincia di Perugia alle 16.30 si terrà un interessante seminario sul tema "Un filo d'Olio". ◀

