

**ERCOLE OLIVARIO***Grande successo per la cerimonia finale*

DA VENTI ANNI L'UMBRIA PREMIA GLI OLI DA FAVOLA

di **Roselia Solfaroli**

► SPOLETO - "Siamo partiti con circa 100 aziende ed ora siamo arrivati a quasi 300. In questi ultimi anni è stato fatto un lavoro notevole, ma dobbiamo continuare a lavorare per migliorare ancora". Ha salutato così, ieri mattina, la folta platea del Teatro Nuovo "Gian Carlo Menotti", il presidente del Comitato di coordinamento del concorso Ercole Olivario, Giorgio Mencaroni.

Il concorso nazionale per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali italiane che ha avuto quale sede per il suo "Tatto finale" la città di Spoleto. Ma questa del 2012, è stata una edizione speciale. Sì, perché non solo ha fatto registrare ottimi numeri in fatto di aziende partecipanti da gran parte d'Italia (sono state infatti ben 273 le etichette presenti), ma il 2012 segna anche il ventesimo anniversario dalla sua costituzione. "Da 20 anni - sono state le parole di Mencaroni dopo il saluto iniziale portato dal sindaco di Spoleto, Daniele Benedetti - l'Ercole Olivario si è fatto carico di una funzione di promozione e diffusione degli oli di qualità tutta italiana che hanno peculiarità e pregi sensoriali, salutistici e nutritivi in grado di soddisfare anche i consumatori più esigenti, sempre più attenti agli aspetti edonistici e nutrizionali dell'alimentazione". I mille sapori dell'olio extravergine di oli-

va made in Italy, rappresentano

"una offerta di qualità che i consumatori hanno imparato ad apprezzare grazie ai corsi di educazione al consumo di questo nobile prodotto - ha concluso - ed al lavoro che da 20 anni l'Ercole Olivario svolge come tour operator del made in Italy nel mondo".

"Quest'anno l'Umbria non ha avuto premi - ha concluso Mencaroni - ma la qualità dei nostri oli si è dimostrata comunque altissima: e ciò conferma che alla finale dell'Ercole Olivario arrivano soltanto le vere eccellenze separate, le une dalle altre, non da punti, ma da decimi di punti, una inezia, che soltanto i 'sensi' dei giurati riescono ad individuare". ◀



IL CONCORSO

**Olio d'eccellenza,
ecco le punte
d'oro dell'Ercole
Olivario**

SPOLETO - Un filo giallo che unisce Sardegna, Emilia Romagna, Puglia, Campania, Sicilia e Lazio. È quello dell'olio extravergine d'oliva, che ha visto proprio queste regioni vincere nelle varie categorie della ventesima edizione dell'“Ercole Olivario”.

Cornice della premiazione il teatro “Gian Carlo Menotti” di Spoleto, alla presenza, tra gli altri, del presidente della Camera di commercio di Perugia, Giorgio Mencaroni, del sindaco Daniele

Benedetti, del presidente di Unioncamere nazionale Ferruccio Dardanello, dell'assessore regionale Fernanda Cecchini e delle senatrici Anna Maria Fioroni e Colomba Mongiello. Quest'ultima ha dato a Mencaroni una medaglia da parte del presidente del Senato, Schifani.

Andiamo ai vincitori. Prima per la categoria olio extravergine d'oliva fruttato leggero l'azienda agricola Giuseppe Fois di Alghero (Sardegna); seconda l'azienda Peppetò di Giuseppe Tore di Ittiri (Sardegna). Per il Dop fruttato leggero a vincere è l'olio “Colline di Romagna” del frantoio Paganelli di Sant'Arcangelo di Romagna (Emilia Romagna); secondo il Dop “Dauno Gargano” dell'azienda Sio di Carpino (Puglia). Per il fruttato medio vince l'azienda olivicola Titerno di San Lorenzello (Campania), al secondo posto la Badevisco di Franco Cassetta di Sessa Aurunca (Campania). Per il fruttato me-

dio Dop trionfa l'olio “Colline Pontine” dell'azienda agraria biologica Paola Orsini di Privero (Lazio); secondo è il “Terre di Bari” dell'azienda Gregorio Minervini di Molfetta (Puglia). Per il fruttato intenso, a vincere è la Tenuta Piscoianni di Sonnino (Lazio), medaglia d'argento all'azienda Alfredo Cetrone, sempre di Sonnino. Quanto al Dop fruttato intenso, vince “Monti Iblei - Monte Lauro” dell'azienda Terraliva di Giuseppina Frontino di Siracusa (Sicilia); al secondo posto il “Monti Iblei - Gulfi” dell'azienda Frantoi Cutrera di Giovanni Cutrera di Chiamonte Gulfi (Sicilia). Menzione speciale per l'olio biologico al Dop “Colline Pontine” dell'azienda Paola Orsini, mentre il premio speciale Amphora olearia va all'azienda agraria Riva del Garda.

SA. FRA.



«ERCOLE OLIVARIO» NESSUNA AZIENDA DEL TERRITORIO SUL PODIO

Venti di crisi sull'extravergine di oliva La tradizione regionale resta a bocca asciutta

di SPOLETO

NON C'E' L'UMBRIA quest'anno sul podio dell'Ercole Olivario. Dalla Sardegna all'Emilia Romagna, passando per la Campania; e poi ancora Sicilia e Lazio: sono queste infatti le regioni che si sono aggiudicate i primi posti nella ventesima edizione del concorso nazionale, per la valorizzazione delle eccellenze olearie territoriali italiane. Al Lazio anche la menzione speciale per l'olio biologico, mentre approda in Trentino il premio Anphora Olearia per la confezione più bella e la migliore etichetta, andato all'azienda agraria Riva del Garda. Al concorso del ventennale hanno partecipato 275 extravergine di oliva, di cui 89 hanno raggiunto la finalissima. Ma ecco i vincitori dell'edizione 2012: olio extravergine di oliva fruttato leggero: primo classificato olio extravergine dell'azienda agricola Fois Giuseppe di Alghero (Sassari). Olio extravergine Dop fruttato leggero: primo classificato Olio extravergine Dop «Colline di Ro-



magna» del frantoio Paganelli di Sant'Arcangelo di Romagna (Rimini). Olio extravergine di oliva fruttato medio: primo classificato Olio extravergine dell'azienda olicola Titerno di San Lorenzello, Benevento. Olio extravergine Dop fruttato medio: primo classificato Olio extravergine Dop «Colline Pontine», dell'azienda agraria biologica Paola Orsini di Priverno (Latina). Olio extravergine

di oliva fruttato intenso: primo classificato Olio extravergine dell'azienda agricola Tenuta Piscocianni di Sonnino. Olio extravergine Dop fruttato intenso: primo classificato Olio extravergine Dop «Monti Iblei-Monte Lauro» dell'azienda agraria Terraliva del frantoio Giuseppina di Siracusa. Menzione speciale per l'olio biologico: Dop «Colline Pontine» dell'azienda agraria biologica di Paola Orsini di Priverno (Latina). Premio Lekythos: a Maurizio Ferreri che svolge in Bulgaria la sua attività di ristoratore e assaggiatore di olio extravergine italiano. «Da 20 anni — ha sottolineato Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di commercio di Perugia e del Comitato di coordinamento del concorso — l'Ercole Olivario si è fatto carico di una funzione di promozione e diffusione degli oli di qualità tutta italiana, che hanno peculiarità e pregi sensoriali, salutistici e nutritivi in grado di soddisfare anche i consumatori più esigenti ed attenti».



PROMOZIONE

**Fiere estere
 Finanziamenti
 alle aziende
 più attive**

LA PROMOZIONE trova ulteriori risorse. La Camera di commercio, infatti, apre i termini dei nuovi bandi per la concessione di contributi alle piccole-medie imprese che partecipano a fiere internazionali in Italia e all'estero. Un modo per veicolare la pro-

pria immagine oltre i confini regionali, e fare del made in Umbria la bandiera dell'eccellenza.

Per quanto riguarda il Bando per la partecipazione a fiere internazionali in Italia, i contributi ammontano in totale a 150.000 euro. Sono espressamente escluse le fiere che si svolgono in Umbria. Il contributo camerale sarà pari al 50% delle spese ammissibili con un massimale di 2.500 euro.

Le domande dovranno essere trasmesse alla Camera di Commercio di Perugia - Via Cacciatori delle Alpi, 42 -

06121 Perugia, tramite lettera raccomandata A/R entro il 31 ottobre 2012.

Bando per la partecipazione a fiere internazionali all'estero: in questo caso la somma stanziata complessivamente dalla Camera di Commercio di Perugia è di 300.000 euro. Sono escluse dalla concessione del contributo le partecipazioni ad iniziative finanziate in tutto o in parte dall'Ente camerale perugino, dal Centro Estero dell'Umbria e da altri organismi del sistema camerale regionale.

Il contributo coprirà un mini-

mo del 30% ad un massimo del 50% delle spese sostenute fino ad un massimo di 4.500 euro in caso di manifestazioni in paesi non appartenenti all'Unione Europea ed in caso di prima contribuzione.

Anche in questo caso le domande dovranno essere trasmesse alla Camera di Commercio di Perugia - Via Cacciatori delle Alpi, 42 - 06121 Perugia, tramite lettera raccomandata A/R entro il 31 ottobre 2012.

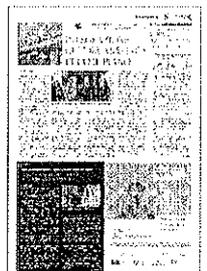


AGROALIMENTARE Si tratta del frantoio "Decimi"**AZIENDA UMBRA SUL PODIO
ALLA FIERA SOL DI VERONA****► BETTONA**

Importante riconoscimento per il mondo agroalimentare umbro e più in particolare per l'olio extravergine d'oliva, giustamente considerato il fiore all'occhiello delle produzioni regionali. Infatti, presso i padiglioni di Veronafiere (dove si sono tenuti sia Vinitaly che il Sol, importante expò dedicato all'oro verde), l'azienda Decimi ha ricevuto il prestigioso riconoscimento di "Migliore azienda dell'anno", assegnato dalla Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, il più autorevole editore italiano in campo enogastronomico. Decimi sale dunque sul gradino più alto del mondo oleario nazionale, grazie ad una qualità straordinaria e a ben due oli premiati nell'edizione 2012 della Guida. Si aggiudicano le Tre Foglie, il massimo riconoscimento, sia l'Emozione (da varietà moraiolo, san felice, frantoio e leccino), "un monumento di grazia e potenza, intensità ed equilibrio", sia il monocultivar Moraiolo che, per i degustatori del Gambero Rosso "ha il passo del fuoriclasse". Considerazioni straordinarie, dunque, per un frantoio che si sta distinguendo sempre più, ed è ormai diventato un riferimento per gli appassionati del genere, così come per i più prestigiosi ristoranti. Umbri e non solo. "Tutto merito di Graziano Decimi e della moglie Romina - scrivono i critici del Gambero Rosso - capaci in pochi anni di dar vita ad una delle più autentiche e riuscite imprese italiane nel campo dell'extravergine. Il frantoio e parte degli olivi si trovano nel comune di Bettona,

**La premiazione Avenuta al Sol di Verona**

quindi nei dintorni di Collemancio e nei pressi dell'abbazia di San Felice, a Giano dell'Umbria. Terre vocate, insomma, che insieme alla maniacale opera dei Decimi spiegano il clamoroso successo di questo frantoio". Visibilmente soddisfatto per il premio ricevuto, il titolare Graziano Decimi ha sottolineato come questo sia "il riconoscimento ad un impegno totale e ad una passione sconfinata". "Io e la mia famiglia - racconta il produttore - abbiamo deciso di dedicarci all'olio su un piano radicale, assoluto. Tutto comincia nei primi anni 2000 quando frequento i primi corsi di assaggio. Una folgorazione che fa divampare una passione incredibile e un'impresa che prende il via da appena 50 piante di olivo. Si tratta di un riconoscimento importante - ha commentato a Verona l'assessore all'agricoltura della Regione Umbria Fernanda Cecchini - che testimonia la qualità dell'olio umbro e l'altissima professionalità dei nostri produttori".



UMBRIA FELIX

Una storyboard per l'Umbria

di Giovanni Picuti

Numeri alla mano, il turismo in Umbria registra la migliore performance degli ultimi dieci anni, supera il 2007 e le presenze straniere scavalcano la media nazionale.

[continua a pagina 6]

UMBRIA FELIX dalla prima pagina

Uno storyboard per l'Umbria

Con Sicilia e Puglia siamo la regione in crescita per il prossimo futuro. Chapeau all'assessore Bracco, dolce di cuore e giovanile nell'entusiasmo, doti rare in politica. Sua la decisione di affidare al fotografo Steve McCurry la nostra immagine turistica, per sviluppare una strategia di marketing che migliori il valore dell'offerta.

Sul punto l'assessore, rappresentante di quel mondo colto e per bene di cui resta solo il ricordo, ci lasci esprimere un'obiezione prudenziale. Quale linguaggio utilizzerà il fotografo del National Geographic per testimoniare i nostri territori, rafforzare la convinzione che l'Umbria può funzionare grazie alla sua storia, alla sua gente, al suo artigianato, alla sua agricoltura di qualità, ai suoi commerci, alla messa a sistema dalle sue filiere correlate al turismo culturale?

"L'obiettivo - fa sapere l'uomo dolce di cuore - è quello di legare la qualità della fotografia con quella dell'Umbria, trasmettendo un'idea unitaria della regione"; un'ammissione implicita che l'Umbria non è ancora capace di trasmettere, al pari della Toscana, "un'idea unitaria di regio-

ne".

E' su questo che bisogna lavorare. Urge uno storyboard credibile, una sceneggiatura certa, una visualizzazione di un'idea di regia mirata e consapevole, che un fotografo venuto da lontano non può possedere nel suo bagaglio. McCurry, reporter di guerra, sa bene che il primo compito della fotografia è di dissociare la vita dalla morte. Tutta la nostra cultura è un immenso sforzo per dissociare la vita dalla morte. Il corollario può invariabilmente applicarsi al paesaggio umbro, alle nostre tradizioni, alle nostre opere d'arte, ma anche ai nostri paesi, alle case, agli spazi agricoli, alle epoche artigianali, ai boschi, alle strade, al profilo di certi paesi, e così via. Come per i nostri cari che non ci sono più, anche per tutte queste cose che scompaiono ci aggrappiamo alla fotografia, come una volta ci si aggrappava alla pittura.

Senza l'arte e la fotografia non avremmo potuto tramandare i ricordi, parteciparli alle generazioni future.

Anche il turismo si nutre d'immagini. La conservazione dei ricordi è una parte fondamentale, spesso prevalente, della

memoria, la cui trasmissione svolge un ruolo simile a quello che nell'Ottocento l'immaginazione e la scrittura svolgevano sull'immaginario dei francesi, degli inglesi e dei tedeschi che intraprendevano il loro viaggio di formazione verso l'Italia. Dovrà dare il meglio di sé il fotografo venuto da lontano per trasmettere l'immagine più veritiera dei nostri luoghi, che le generazioni attuali, ma anche le politiche sbagliate, hanno fatto del tutto per distruggere; nella speranza che le sue foto, che faranno il giro del mondo, non costituiscano solo il mezzo per mettere in salvo la memoria, ma si trasformino in un monito per assicurare la salvezza di quello che ritraggono e scuotano le coscienze di chi le osserva.

Siparietto. Chiunque abbia a che fare con la fotografia sa bene che la pulzione scopica costituisce di per sé un'arma capace di contrastare il sistema che con allegria manigolada ha inciso negativamente sulla nostra immagine. L'occasione è ghiotta, assessore, non se la lasci sfuggire. L'invio speciale e l'uomo dolce di cuore lavorino insieme per sconfiggere questo tipo di morte, epi-



demica, socialmente condivisa e alla quale in troppi si stanno abituando. Il pericolo da scongiurare è quello che il fotografo indulga - pur nella sua immensa bravura

- nella retorica patinata in cui talvolta i grandi del National scadono per mancanza di una cultura di base dei luoghi che visitano. Non vogliamo correre il rischio che

Steve legga l'Umbria come Dustin Hoffman, testimonial delle Marche, ha letto l'Infinito di Leopardi destando universale ilarità. Verificare su YouTube, per credere.

Beata umbritudine, umbra beatitudine.

Giovanni Picuti
giovanni.picuti@alice.it

PERUGIA/IL SALUTO DEL SINDACO BOCCALI

Giornalismo, via al festival dei 200 eventi

PERUGIA - C'è l'attualità e la storia recente d'Italia, a partire dai vent'anni dalla morte di Giovanni Falcone e Paolo Borsellino e da Tangentopoli, ma al centro della VI edizione del Festival di giornalismo di Perugia, in programma da oggi al 29 aprile, c'è soprattutto la professione del reporter, che continua a cambiare e ad aprirsi a nuovi modelli, ma resta sempre ancorata alla ricerca delle notizie sul campo. Resta la professione di Giuseppe D'Avanzo, Giorgio Bocca, Miriam Mafai, Antonio Ghirelli, che - recentemente scomparsi - saranno ricordati come esempi per le migliaia di ragazzi che parteciperanno all'evento. Gli strumenti però cambiano: ecco allora il data journalism, cui l'appuntamento umbro dedica più di un incontro, o il citizen journalism, con i suoi dubbi deontologici. Ecco i social e i civic

media, tra funzioni informative e sociali. Sullo sfondo l'andamento dell'editoria, alla ricerca disperata di nuove forme produttive, in Italia come nel resto del mondo, per sopravvivere. Cinque giorni tra dibattiti, presentazioni di libri, proiezioni di documentari, concorsi e mostre, tutti ad ingresso libero. Oltre 200 eventi e più di 500 speaker che arriveranno a Perugia da tutto il mondo. Protagonisti operatori ed esperti dell'informazione, ma anche rappresentanti istituzionali, come il ministro della Giustizia Paola Severino che discuterà di etica e giornalismo con Enzo Iacopino, presidente dell'Ordine dei Giornalisti. Il sottosegretario con delega all'editoria Paolo Peluffo sarà fra i protagonisti, insieme al presidente della Fieg e dell'ANSA Giulio Anselmi, dell'incontro sui cambiamenti dell'editoria. Ci sarà anche il n.2 di Wikileaks Kristinn Hrafnsson.

Ai partecipanti al Festival il saluto del sindaco di Perugia, Wladimir Boccali: «Da domani, per cinque giorni, Perugia sarà capitale del giornalismo», dice, sottolineando che «sei anni fa davvero pochi avrebbero potuto prevedere che il neonato Festival in così breve tempo si sarebbe guadagnato un credito tanto vasto e che avrebbe richiamato personalità del mondo dell'informazione, delle nuove tecnologie della comunicazione, dell'editoria». Boccali sottolinea che «nei prossimi cinque giorni avremo modo, attraverso decine e decine di appuntamenti, di entrare nelle pieghe di questo mestiere delicatissimo quanto decisivo per l'affermazione di una democrazia compiuta, tra problemi, visioni di futuro, rivoluzioni metodologiche, opportunità inedite. Non sarà un giornalismo tutto rivolto a guardarsi dentro, ma

anzi, una occasione per aprire finestre sulle questioni del nostro mondo». A Boccali, «più che la partecipazione dei bei nomi del settore», piace richiamare quella che a suo giudizio è una «immagine caratterizzante di questa manifestazione: lo straordinario entusiasmo di tanti ragazzi che vi prestano la loro opera come volontari o che arrivano a Perugia da tutte le parti d'Italia perché attirati da una grande curiosità per questo lavoro e dalla voglia di entrare a far parte di un mondo tanto difficile quanto suggestivo». Infine Boccali ribadisce che «con il Festival del giornalismo, Perugia entra nel vivo della stagione delle più importanti manifestazioni, che si era aperta sabato scorso con la mostra di Luca Signorelli. Saranno mesi decisivi per confermare che la città vuole giocare la carta della cultura per crescere e produrre sviluppo».

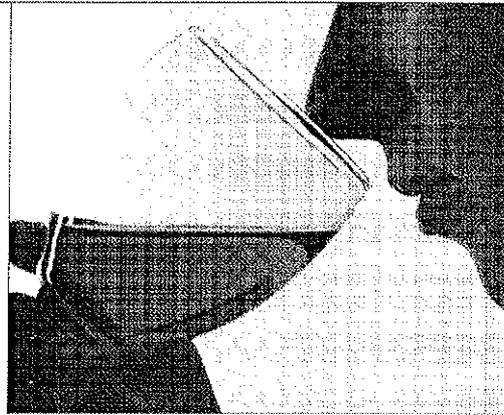


AGROALIMENTARE *In corso Taste Umbria*

IMPRENDITORI CINESI IN VISITA ALLA SCOPERTA DI VINO, OLIO E TARTUFO

► PERUGIA

La Camera di commercio di Perugia, attraverso il progetto "Taste Umbria" investe sulla Cina. Dall'inizio della settimana sono nella nostra regione 7 compratori, operatori commerciali di grandi imprese di distribuzione di Pechino e Shanghai e 3 giornalisti redattori di 3 importanti quotidiani a tiratura nazionale. Mercoledì gli ospiti cinesi hanno iniziato una visita di studio che li condurrà in alcune città - Perugia, Assisi, Bevagna, Todi, Montefalco, Trevi - seguendo le eccellenze di vino, olio extravergine di oliva e tartufo. Tra le aziende toccate il molino Gatti Francesco e Figli di Panicale, l'azienda Vitivinicola Il Poggio di Macchie di Castiglione del Lago, l'azienda Agraria Brunozzi Giorgio di Montefalco, la Cantina Dionigi di Bevagna, l'azienda agraria I Mandorli



Sapori d'eccellenza Delegazione cinese visita l'Umbria

di Bovara di Trevi, l'azienda Rocca di Fabbri di Montefalco, l'azienda Roccafiore di Todi e le Cantine Tudernum, l'Oleificio Melchiorri di Spoleto, la Cantina Scacciadiavoli di Montefalco, l'agriturismo "Le Mandrie di San Paolo" di Assisi. ◀

