

Premiati gli oli migliori della regione: ecco i 7 vincitori di Oro Verde dell'Umbria

Sette magnifici oli. I migliori della regione. Sono i vincitori del concorso regionale "Oro Verde dell'Umbria". La proclamazione è avvenuta presso l'Abbazia di San Felice a Giano dell'Umbria. Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio di Perugia, ha consegnato personalmente i prestigiosi riconoscimenti: artistici alberi d'olivo dorati realizzati da un team di artigiani umbri su disegno dell'architetto Laura Biancalana.

L'olio Emozioni dell'Azienda Agricola Decimi di Passaggio di Bettona si è classificato al primo posto nella **Categoria DOP**. Il secondo premio è andato a Marfuga, dell'Azienda Agraria Marfuga di Campello sul Clitunno. Al terzo gradino del podio è salito l'olio Principe di Mascio della Società Agricola Mascio.

Il **Premio Qualità e Immagine** è andato all'Azienda Agraria Clarici Pier Domenico di Foligno. Il riconoscimento mette in risalto il valore della confezione e valuta la completezza e la chiarezza delle informazioni fornite al consumatore nell'etichetta, oltre che il design e la funzionalità della bottiglia e l'utilizzo di materiali innovativi per la veste commerciale del prodotto.

L'olio Marfuga, dell'Azienda Agraria Marfuga di Campello sul Clitunno si è aggiudicato anche la **Menzione Speciale Olio Biologico**, riservata all'olio DOP con il punteggio più alto tra i prodotti biologici in gara.

Il **Premio Piccole Produzioni**, al quale erano iscritti 5 produttori, è stato assegnato all'Azienda Agricola Pelagrilli di Monteleone di Orvieto.



Un riconoscimento speciale, il **Diploma Gran Menzione**, è andato al miglior extravergine della regione: l'olio dell'Azienda Agraria Ciarletti di Manciano di Trevi.

Per la prima volta, il comitato del concorso ha voluto premiare anche tutti i produttori di olio DOP che hanno ottenuto un punteggio maggiore di 80/100, con un nuovo riconoscimento: l'Olivo dell'Oro Verde dell'Umbria. Ecco i vincitori della speciale classifica: Azienda Agraria Calvarone di Spello; Azienda Agricola Viola di Sant'Eraclio di Foligno; Frantoio di Spello; Azienda Agricola Eugenio Ranchino di Canale di Orvieto; Azienda Agraria Biologica Cuore Verde di Spello; Azienda Agraria Le Mandrie di San Paolo di Assisi e Azienda Agraria Pucciarella di Magione.

Le aziende rappresentano l'eccellenza olearia dell'unica regione italiana in cui tutto il territorio coltivato ad olivi è classificato DOP.

L'Umbria parteciperà al concorso nazionale Ercole Olivario, in programma tra Perugia e Spoleto dal 23 al 29 marzo 2014 con gli 8 oli DOP (Decimi, Marfuga, Mascio, Calvarone, Viola, Frantoio di Spello, Eugenio Ranchino e Cuore Verde) e i due prodotti premiati nella categoria extravergine: Ciarletti e Azienda Agricola Faena di Fratta Todina.

La giornata celebrativa dell'evento più importante dedicato all'olio dell'Umbria ha vissuto anche momenti di commozione quando Gianfrancesco Montedoro, docente dell'università di Perugia, ha ricordato Maura Baldioli, una delle più qualificate capo panel tra gli assaggiatori professionali in Italia, scomparsa nel maggio del 2013 per male incurabile.

Prima della assegnazione dei prestigiosi riconoscimenti ai migliori produttori regionali, l'Abbazia di San Felice a Giano ha ospitato la seconda edizione di "Oro Verde meine Liebe, L'Umbria dell'olio incontra la Germania", un seminario



organizzato dal Centro Estero dell'Umbria e dedicato ai produttori interessati al mercato tedesco, con un focus particolare su E-commerce e web marketing.

Tre i relatori, coordinati da Fabio Chiappini e dal giornalista Udo Gumpel: Antonio Granatiero, responsabile marketing della azienda Dol ed esperto di comunicazione nei nuovi media, Pascal Zier, Ceo della piattaforma gourmondo.de e Paul Truszkowsky, specialista per le vendite in internet e Ceo di "Wine in Black".

Il mercato tedesco anche nel 2014 sarà oggetto di un articolato programma di promozione centrato su una serie di iniziative commerciali a favore dei produttori dell'olio umbro.

Il Concorso ha unito, ancora una volta, tutto il mondo dell'olio umbro: il comitato promotore di "Oro verde dell'Umbria", presieduto da Giorgio Mencaroni, Presidente di Unioncamere Umbria, è composto dai rappresentanti del sistema camerale umbro, delle associazioni professionali della produzione olivo oleicola (Coldiretti, Confagricoltura e C.I.A.), l'Assessorato delle Politiche Agricole della Regione, il Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, il Consorzio di Tutela dell'Olio Extravergine DOP "Umbria", l'Accademia nazionale dell'Olio e dell'Olivo, la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Perugia, l'Associazione Strada dell'Olio Extravergine d'Oliva DOP Umbria, l'Associazione Città dell'Olio e il Centro Estero Umbria.

(8 marzo 2014)

UNIONCAMERE UMBRIA

stampa@umbria.camcom.it

Tel: 349 8063118

Tel: 0744 489225

Fax 0744 431100