

UMBRIA - Oro Verde dell'Umbria, il 16 aprile premiazione dei vincitori della XXII

Edizione

07 aprile 2021

Una edizione, questa del 2021, che l'Oro Verde dell'Umbria ha voluto caratterizzare con il segno della speranza, la speranza di vedere anche il mondo antico dell'olivicoltura umbra finalmente fuori dalla pandemia. Hanno partecipato alla XXII edizione del concorso per le eccellenze olearie, 39 oli dell'Umbria, 24 Dop (Denominazione di Origine Protetta) e 15 extravergini. "L'Oro Verde dell'Umbria" premierà i vincitori nel corso della sua giornata conclusiva che, come tradizione si terrà a Perugia, quest'anno venerdì 16 aprile 2021, presso il Centro Congressi della Camera di commercio dell'Umbria di via Pellas, a partire dalle ore 10.30.

I Premi "Oro Verde dell'Umbria" 2020 andranno ai primi tre classificati nella categoria DOP, al vincitore del Premio Qualità Immagine intitolato al prof. Gianfrancesco Montedoro, al vincitore della Menzione Speciale Olio Biologico e al primo classificato del Premio Piccole Produzioni Certificate. Un altro speciale riconoscimento, il Diploma Gran Menzione, verrà assegnato al miglior olio extravergine regionale.

Novità della XXII edizione, l'inserimento di due nuovi riconoscimenti: la Menzione di Merito Impresa Donna, per tutte le imprese femminili che hanno superato agli assaggi il punteggio di 70/100, e la Menzione di Merito "Impresa Digital Communication", per la valorizzazione delle attività che investono nello sviluppo della cultura digitale.

I campioni dell'Oro Verde dell'Umbria - al momento sono previsti 11 finalisti - saranno ammessi di diritto a partecipare alle selezioni finali del prestigioso Premio nazionale Ercole Olivario, che si terranno a Perugia dal 3 al 7 maggio 2021.

"L'Oro Verde è il patto che abbiamo stretto con il nostro mondo olivicolo, per la valorizzazione di un prodotto straordinario, d'eccellenza - ha detto il presidente della Camera di commercio dell'Umbria e del comitato promotore dell'Oro Verde, Giorgio Mencaroni, presentando la XXII esima edizione del concorso.

"Olio straordinario, frutto di un ambiente vocato da millenni alla coltivazione dell'ulivo. Solo in Umbria – ha ricordato il presidente Mencaroni - vegetano 38 cultivar diverse, in Italia oltre 400, quando, per dirne una, in Spagna, primo produttore di olio al mondo, se ne contano soltanto 16".

"E possiamo dire che anche grazie alla spinta delle iniziative del sistema camerale, come l'Ercole Olivario e l'Oro Verde, si è sviluppato un rinnovamento del settore olivicolo che ha fatto parlare di 'Rinascimento' dell'olio dop e extra vergine d'oliva italiano e umbro. Che, peraltro, vede impegnati nuovi protagonisti, forze fresche, giovani e donne. L'Oro Verde dell'Umbria ha intercettato questa linea verde che sostiene una decisa volontà di investire in olivicoltura, per valorizzare cultivar autoctone, procedere a reimpianti, puntando su processi innovativi e sullo sviluppo tecnologico. E mi fa particolarmente piacere notare come negli ultimi anni abbiamo visto scendere l'età media dei premiati dell'Oro Verde, grazie all'inserimento nelle aziende delle nuove generazioni".

Il concorso "Oro Verde dell'Umbria" prevede esami organolettici e analisi sensoriali, affidati a una giuria regionale composta da 16 assaggiatori, riconosciuti esperti di olio di oliva, guidati dal capo panel Giulio Scatolini, che si riuniranno il giorno 13 aprile 2021 per selezionare i campioni di olio anonimizzati da un pubblico ufficiale.