
COMUNICATO STAMPA

“ORII DEL LAZIO – CAPOLAVORI DEL GUSTO”

**XXI EDIZIONE DEL CONCORSO
PER I MIGLIORI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA DEL LAZIO**

CERIMONIA DI PREMIAZIONE

Sabato 22 marzo 2014 - Si è svolta oggi a Roma, presso il Tempio di Adriano, la cerimonia ufficiale di premiazione dei vincitori di “Orii del Lazio – Capolavori del gusto”, XXI Concorso regionale per i migliori oli extravergine di oliva.

Il Concorso è promosso da **Unioncamere Lazio**, l'Unione delle cinque 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.

“Poco più di 300 frantoi presenti nella Regione e circa 80.000 ettari coltivati a olive: sono cifre – ha detto **Giancarlo Cremonesi** Presidente di Unioncamere Lazio e della Camera di Commercio di Roma, nel suo intervento di apertura – che danno un'idea immediata della rilevanza degli oli extravergine all'interno delle nostre eccellenze agro-alimentari”. Sono intervenuti anche **Vincenzo Regnini**, Vice Presidente di Unioncamere Lazio con delega alle Politiche Agricole, e **Aldo Mattia**, Componente di Giunta della Camera di Commercio di Roma in rappresentanza del Settore agricolo e Presidente dell'Azienda Romana Mercati. Hanno, inoltre, preso parte ai lavori i rappresentanti delle Associazioni di categoria di settore (CIA, Coldiretti, Confagricoltura). Un interessante intervento sulle proprietà salutistiche e nutrizionali dell'olio è stato svolto dal noto medico esperto in alimentazione, Giorgio Calabrese.

Quest'anno il concorso regionale per i migliori oli extravergine d'oliva ha fatto registrare la partecipazione di 73 Aziende per un totale di 80 etichette, con una equa ripartizione tra le province titolari di DOP considerati i 16 prodotti della provincia di Roma, i 19 presentati dalle imprese di Viterbo e gli altrettanti partecipanti sia da Rieti che da Latina e infine Frosinone che concorre per la sezione extravergine gareggiando con 7 oli.

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

Le categorie si articolano, secondo le caratteristiche del prodotto, in **fruttato intenso, medio e leggero**. Per ciascuna categoria vengono premiati i primi due oli classificati mentre (a giudizio insindacabile della Commissione di assaggio) viene riconosciuta una menzione speciale agli oli immediatamente successivi ai primi in graduatoria, che hanno fatto registrare un punteggio elevato in sede di valutazione.

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

- **Miglior olio biologico**, ottenuto cioè da aziende che utilizzano tecniche produttive a basso impatto ambientale e senza l'uso di prodotti chimici di sintesi.
- **Miglior olio monovarietale** (ottenuto da un'unica varietà di olive),

- **Miglior olio ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli.**
- **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 è stata infatti attribuita alla completezza e trasparenza delle informazioni riportate, sia per la parte obbligatoria, sia per le informazioni facoltative.
- **Premio Grandi Mercati** attribuito all'olio per il cui lotto in concorso viene dichiarata una disponibilità pari almeno a 100 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 nei giorni scorsi presso il Centro Servizi per i Prodotti Tipici e Tradizionali dell'ARM e ha degustato, alla cieca, gli oli presenti alla 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. In occasione della giornata i giornalisti intervenuti hanno anche avuto modo di assaggiare i prodotti presentati per la nuova sezione introdotta in questa edizione del concorso e dedicata alle olive da mensa sia prodotte da cultivar autoctone sia di origini diverse ma coltivate e prodotte nel Lazio

La Commissione esaminatrice, che ha selezionato i vincitori attraverso specifiche sessioni di assaggio, è composta da degustatori professionisti individuati, tra l'altro, in base all'anzianità di iscrizione nell'Albo ufficiale degli assaggiatori ed all'esperienza specifica di sedute di assaggio degli oli 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 DOP).

Quest'anno ben 11 oli (uno in più della scorsa edizione) tra quelli che hanno fatto registrare il punteggio organolettico più alto indipendentemente dalla categoria di fruttato, tra i 49 interessati alla competizione nazionale, **partecipano alla finale del concorso nazionale "Ercole Olivario"**.

Pur mantenendo l'originale connotazione di selezione regionale per il Premio nazionale, il Concorso per i migliori oli extravergine di oliva del Lazio, nel corso degli anni, ha assunto sempre maggior prestigio e visibilità. Esso costituisce 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.

Per favorire la conoscenza delle eccellenze regionali da parte del grande pubblico, successivamente alla cerimonia di premiazione, a partire dalle 16.00 e fino alle 18.30, presso il Tempio di Adriano, sono stati allestiti dei banchi di degustazione presso i quali esperti assaggiatori hanno guidato il pubblico in un percorso fatto di profumi e sapori. Un evento nell'evento che rientra perfettamente nelle linee guida tracciate da Unioncamere Lazio e volte alla promozione delle eccellenze agroalimentari del paniere enogastronomico laziale. Tra le iniziative di promozione riservate alle eccellenze regionali successivamente alla cerimonia, si segnalano la settimana dedicata ad Orii del Lazio presso la sede romana di Eataly in programma dal 31 marzo al 6 aprile e l'ormai consolidato appuntamento con la manifestazione Olio in Piazza prevista presso l'Auditorium il 3 e 4 maggio.

L'organizzazione tecnica del Concorso è stata curata da ARM - Azienda Romana Mercati, Azienda speciale della Camera di Commercio di Roma deputata allo sviluppo del settore agroalimentare.

Segreteria Tecnica: ARM - Azienda Romana Mercati - Azienda speciale della Camera di Commercio di Roma per lo sviluppo del settore agroalimentare. Sede operativa: Via dell'Umiltà, 48 - 00187 Roma - Tel. 06 69792401 - Fax 06 6794845.