

---

**COMUNICATO STAMPA**

**“ORII DEL LAZIO – CAPOLAVORI DEL GUSTO”**

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

**CERIMONIA DI PREMIAZIONE**

Si è svolta sabato 17 marzo a Roma, presso il Tempio di Adriano, la cerimonia ufficiale di premiazione dei vincitori di “*Orii del Lazio – Capolavori del gusto*”, XIX 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.

Sono intervenuti **Vincenzo Regnini**, Vice Presidente Unioncamere Lazio con Delega alle Politiche Agricole, e **Vitangelo Tizzano**, Componente di Giunta della Camera di Commercio di Roma in rappresentanza del Settore agricolo. Hanno, inoltre, preso parte ai lavori i rappresentanti delle Associazioni di categoria di settore (CIA, Coldiretti, Confagricoltura)

Quest'anno il concorso regionale per i migliori oli extravergine d'oliva ha fatto registrare la partecipazione di 83 Aziende per un totale di 96 etichette, con una equa ripartizione tra le province titolari di dop considerate le 21 imprese della provincia di Roma, le 26 imprese di Viterbo seguita da Rieti con 16 imprese partecipanti. Latina, che ha fatto registrare la partecipazione di 12 imprese, e infine Frosinone che concorre per la sezione extravergine gareggiando con 8 imprese.

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

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 oliva),
- **miglior olio ad alto tenore di polifenoli e tocoferoli.**

- **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.

Infine, nel corso della cerimonia di premiazione sono stati assegnati **il premio speciale in ricordo di Tonino Zelinotti**, storico capo panel del Concorso, assegnato al miglior tecnico degustatore della Commissione di Assaggio del Concorso e, anche quest'anno, **il premio della critica**, assegnato da uno speciale gruppo di assaggio costituito da importanti nomi del giornalismo di settore che si è riunito nei giorni scorsi presso il Centro Servizi per i Prodotti Tipici e Tradizionali e ha degustato, alla cieca, gli oli presenti alla finale, decretando quello a loro giudizio migliore.

Una simpatica parentesi che si aggiunge all'importante lavoro svolto dal panel ufficiale che, ovviamente sempre in degustazione cieca, ha svolto il difficile compito di valutare le etichette in gara.

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 svolgono presso il Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Roma che è l'unico organismo autorizzato su base regionale, ad effettuare analisi chimico-fisiche ufficiali sui prodotti che rivendicano una denominazione di origine controllata o protetta, registrata in ambito comunitario (come gli oli DOP).

Gli 8 oli che hanno fatto registrare il punteggio organolettico più alto in assoluto, indipendentemente dalla categoria di fruttato, **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 prestigio e visibilità proprie.

Esso costituisce, infatti, un momento significativo sia per stimolare i produttori verso un percorso di costante crescita qualitativa, sia per indirizzare i consumatori verso il consumo 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.

Ma **Orie del Lazio** guarda con attenzione anche al mondo della ristorazione, necessario veicolo per la promozione e divulgazione dei prodotti di qualità. E lo fa 'replicando' l'iniziativa indirizzata ai titolari di ristoranti specializzati nella cucina tradizionale sperimentata con successo in occasione della passata edizione in 10 ristoranti del centro storico di Roma. Anche quest'anno i ristoranti aderenti, riceveranno una fornitura degli oli primi classificati nelle rispettive categorie, in un'apposita latta da 0,25 personalizzata con il logo del Concorso. Ancora, dal 28 al 29 aprile p.v. appuntamento all'Auditorium Parco della Musica per "**Olio in piazza**" un ulteriore momento di promozione e presentazione degli oli vincitori del Concorso.

L'organizzazione tecnica del Concorso viene, come consuetudine ormai da diversi anni, curata da ARM - Azienda Romana Mercati, azienda speciale della Camera di Commercio di Roma deputata allo sviluppo del settore agroalimentare.

**Comunicazione:** MG Logos – Dr. Stefano Carboni - Tel. 06.45491984 – 335 5277431 - [info@mglogos.it](mailto:info@mglogos.it)

**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.