



Ercole Olivario 2026: le novità della XXXIV edizione del concorso dedicato alle eccellenze olearie italiane

Presentato a Roma il progetto di sistema che valorizza olio, olive da tavola e professionalità femminili in cucina. Previsti appuntamenti formativi e promozionali fino ad aprile 2026

È stata presentata a Roma la XXXIV edizione del concorso nazionale **Ercole Olivario 2026**, l'iniziativa che da oltre trent'anni si impegna nella valorizzazione delle migliori produzioni olearie italiane. Non solo il tradizionale "Oscar degli oli", ma un vero e proprio **progetto di sistema** che integra concorsi paralleli come *Olive da Tavola*, *La Goccia d'Ercole – Premio per le Piccole Produzioni Olearie* e [Extra Cuoca](#), quest'ultimo dedicato al talento delle cuoche professioniste e agli impieghi dell'olio extravergine di qualità in cucina.



La presentazione a Roma della nuova edizione (Foto © Ufficio stampa).

Ercole Olivario 2026: attenzione alla filiera e al turismo dell'olio

L'evento, promosso da **Unioncamere** insieme alla **Camera di Commercio dell'Umbria** e ad altri enti nazionali, è stato presentato nella sede di Unioncamere alla presenza di rappresentanti istituzionali e delle associazioni olivicole.

Il presidente di Unioncamere, **Andrea Prete**, ha sottolineato come l'olio di qualità sia strettamente legato al turismo esperienziale:

«Il 22% dei turisti in vacanza in Italia ha come motivazione principale l'interesse nei confronti delle produzioni enogastronomiche locali e il 25% sceglie la destinazione per la presenza di una ristorazione di eccellenza. Questi dati ci dicono che la frontiera del turismo dell'olio deve proseguire lungo il percorso di valorizzazione delle aree ad alta vocazione olivicola. Un percorso che pone l'oleoturismo come un fenomeno culturale ed economico capace di offrire numerose opportunità».

Il presidente del Comitato di coordinamento, **Giorgio Mencaroni**, ha rimarcato la funzione di sistema del concorso, capace di offrire visibilità internazionale durante l'intero anno grazie a un calendario che include fiere e appuntamenti in Italia e all'estero.

Il settore è oggi chiamato a una sfida importante collegata alla recente norma che impone la consegna delle olive in frantoio entro sei ore dalla raccolta, a tutela della **tracciabilità e qualità del prodotto**. Una misura che rafforza la competitività dell'Italia nel mercato mondiale dell'olio, dove il Paese occupa un ruolo di primo piano con una forte propensione all'export.



Le novità dell'edizione 2026

Tra gli aspetti più rilevanti della nuova edizione c'è il potenziamento dell'**Ercole Olivario Training**, un percorso formativo dedicato ad assaggiatori, ristoratori e personale di sala, con incontri in presenza e online in collaborazione con **Evo School**. L'obiettivo è diffondere una maggiore consapevolezza nella degustazione e nel consumo degli oli e delle olive da tavola.

Il programma di Ercole Olivario 2026 prevede già a novembre 2025 la proclamazione delle finaliste di *ExtraCuoca* e le selezioni del concorso *Olive da Tavola*. A dicembre saranno annunciati i vincitori di queste sezioni, mentre il **gran finale è atteso per aprile 2026 a Perugia**, con la proclamazione dei vincitori della XXXIV edizione.

A livello fieristico, l'Ercole Olivario sarà presente a **Evolio Expo di Bari** (29-31 gennaio 2026), al **Sol2Expo di Verona** (1-3 marzo 2026) e a **Olio Capitale di Trieste** (13-15 marzo 2026).

Grazie al coinvolgimento di istituzioni, associazioni e produttori, l'Ercole Olivario è un progetto

importantissimo per promuovere una **cultura dell'olio extravergine e delle olive da tavola italiane**, sostenendo la crescita delle imprese e valorizzando il legame tra prodotto, territorio e turismo.

Maggiori informazioni: ercoleolivario.it

Data di creazione

04/10/2025

Autore

enzo-radunanza