



“Ercole Olivario – Sezione Olive da Tavola”: proclamati a Perugia i vincitori della quinta edizione

Cresce il consumo globale di olive da mensa. Il concorso nazionale accende i riflettori su qualità, territori e prospettive produttive italiane

Il consumo di olive da tavola è in costante crescita a livello mondiale e rappresenta oggi una concreta opportunità di sviluppo per molte imprese olivicole italiane. In questo scenario si inserisce la quinta edizione del concorso nazionale **“Ercole Olivario – Sezione Olive da Tavola”**, che ha proclamato i suoi vincitori l’11 dicembre 2025 a Perugia, nella sede della Camera di Commercio dell’Umbria.

Nato per valorizzare il comparto delle olive da mensa, il concorso sostiene le aziende nella razionalizzazione delle tecniche produttive, promuove la tipicità come espressione delle diverse tradizioni olivicole regionali e rafforza il ruolo dell’assaggiatore italiano come figura professionale capace di valutare e comunicare la qualità.

I vincitori 2025: le migliori olive da tavola d’Italia



I vincitori della sezione Olive da tavola (Foto © Ufficio stampa).

Olive al naturale

Fermentate senza aggiunta di condimenti.

- **1° classificato:** Azienda Oscar Società Cooperativa Agricola (Latina, Lazio) – *Oliva di Gaeta DOP*
- **2° classificato ex aequo:**
Terracua Azienda Agricola di Giacomo Nieddu (Bolotana, Sardegna) – *Tonda di Cagliari biologica*
Unione Agricoltori Itrani Società Cooperativa (Itri, Lazio) – *Itrana nera*
- **3° classificato:** Fratelli Pinna (Ittiri, Sardegna) – *Bosana*

Olive conciate

Lavorate con metodo Sivigliano o Castelvetro.

- **1° classificato:** Società Agricola Pisciotta (Campobello di Mazara, Sicilia) – *Nocellara del Belice, metodo Castelvetro*
- **2° classificato:** Terramia Società Cooperativa (Castelvetro, Sicilia) – *Nocellara del Belice, metodo Castelvetro*

Olive condite

Con aggiunta di olio, spezie o aromi naturali.

- **1° classificato:** Azienda Agricola Salella del Salento (Salerno, Campania) – *Salella ammaccata del Cilento*
- **2° classificato:** Società Agricola Cataldo Antonio srl (Siderno, Calabria) – *Carolea verde schiacciata e denocciolata*
- **3° classificato:** OILIVIS (Carpino, Puglia) – *Leccino*

Patè di olive

Con almeno il 75% di olive italiane di propria produzione.

- **1° classificato ex aequo:**
Terracuja Azienda Agricola (Bolotana, Sardegna) – *Crema di olive piccanti*
Terramia Società Cooperativa (Castelvetrano, Sicilia) – *Patè di olive verdi*
- **2° classificato:** COPAR Società Cooperativa (Dolianova, Sardegna) – *Crema di olive di Sardegna – Tonda di Cagliari*

Assegnata anche la **Menzione di merito Impresa Biologica** all'Azienda Agricola Salella della Campania.

Un comparto in crescita

La cerimonia, moderata da **Federico Sisti**, Segretario Generale della Camera di Commercio dell'Umbria, ha visto l'intervento di **Giorgio Mencaroni**, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario, che ha sottolineato come il settore delle olive da mensa «*abbia interessanti opportunità di sviluppo e diversificazione produttiva per moltissime imprese olivicole*».



Da sn, Federico Sisti e Giorgio Mencaroni (Foto © Ufficio stampa).

Secondo i dati di Consiglio Oleicolo Internazionale (COI), Ismea e MASAF, «il consumo globale è cresciuto negli ultimi trent'anni», con prospettive significative per l'Italia, dove «gli elevati consumi interni non sono ancora soddisfatti dalla produzione nazionale e l'export mostra una chiara tendenza alla crescita: si dovrebbe incentivare la piantumazione di oliveti atti alla produzione di specifiche cultivar da mensa».

Mencaroni ha inoltre ribadito che l'obiettivo del concorso non è soltanto premiare, ma «individuare margini di miglioramento», attraverso una scheda di valutazione strutturata e azioni di promozione commerciale sviluppate con l'Agenzia ICE, sia sul mercato interno sia su quelli esteri.

Formazione, panel di assaggio e promozione internazionale

Tra le novità dell'edizione 2025, la programmazione di incontri formativi rivolti a capi panel e assaggiatori, con l'obiettivo di uniformare i criteri di valutazione delle caratteristiche organolettiche, in assenza di una normativa nazionale specifica.

Sul fronte della promozione, i produttori vincitori saranno protagonisti nel 2026 di importanti appuntamenti fieristici: **Evolio Expo** a Bari (29–31 gennaio 2026) e **SOL2EXPO – The Olive & Oil Trade Show** a Verona (1–3 marzo 2026), che dedicherà uno spazio specifico alle olive da

tavola.

I numeri del mercato mondiale

Nel corso della cerimonia, **Sebastiano Forestale**, in rappresentanza del MASAF, ha ricordato che *«i consumi mondiali di olive da tavola si attestano a circa 3 milioni di tonnellate, con un incremento del 218% rispetto agli inizi degli anni '90»*. L'Italia è oggi l'ottavo produttore mondiale e il terzo nell'Unione Europea, con il 10% della produzione UE.

Un dato che conferma il ruolo strategico di un comparto ancora poco strutturato rispetto al suo potenziale.

La premiazione ufficiale dei produttori vincitori si svolgerà **nell'aprile 2026 a Perugia**, in concomitanza con la XXXIV edizione del Concorso nazionale Ercole Olivario (ercoleolivario.it).

Data di creazione

14/12/2025

Autore

enzo-radunanza