



I vincitori di Ercole Olivario 2025

Dopo la consegna dei premi ai vincitori delle sezioni “Olive da tavola” e “La Goccia d’Ercole”, tenutasi ieri nel convento di San Francesco del Monte, oggi sono stati proclamati gli oli migliori d’Italia con una cerimonia nella Sala dei Notari del Palazzo dei Priori a Perugia. Si conclude, così, la XXXIII edizione del concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane

Trentatré anni di esperienza per il concorso oleario più prestigioso in Italia. **Ercole Olivario 2025** si è concluso oggi a Perugia, presso la Sala dei Notari del Palazzo dei Priori, con la **premiazione degli oli vincitori dell’edizione 2025**.

Olive da tavola e La Goccia d’Ercole

Nell’attesa dell’importante podio odierno, nella giornata di ieri erano stati consegnati i premi ai vincitori della sezione “**Olive da tavola**” (già proclamati nel dicembre scorso) e a quelli che si sono aggiudicati “**La Goccia d’Ercole**”, il concorso ideato per valorizzare le **piccole produzioni**.

«L’Ercole Olivario ha generato dei figli, due in particolare che ora sono in grado di camminare sulle proprie gambe: il premio per le olive da mensa e la Goccia d’Ercole», ha spiegato ieri **Federico Sisti**

Segretario generale della Camera di Commercio dell’Umbria, intervenuto insieme al presidente **Giorgio Mencaroni**



Vincitori della sezione "Olive da tavola" (Foto © Daniela Utili).

Da quest'anno sarà attiva la **Carta degli oli del concorso** e dal prossimo è prevista anche una versione popolare della competizione che si chiamerà "**Ercole Olivario Pop**".

«Il premio Ercole Olivario è ormai riconosciuto dai produttori come un elemento di qualità, di certezza e di sicurezza e, negli ultimi anni, abbiamo esplorato vari temi, come quello delle **olive da tavola**, e abbiamo dato la possibilità anche ai **piccoli produttori di avvicinarsi al premio**. Nell'edizione appena conclusa abbiamo iniziato il percorso dei **premi regionali** che completeremo il prossimo anno. Quest'anno ne abbiamo fatti 11 ma nel 2026 vorremmo allargarci a quasi tutti i territori per dare visibilità ad alcune regioni che vengono schiacciate dalla qualità e dalle produzioni di altri territori più storici per l'olivicoltura. Un altro progetto che ci piace tanto è quello di una **versione popolare dell'Ercole** che possa avere una riconoscibilità sia per gli addetti ai lavori che per i consumatori. Vorremmo provare ad avvicinare produttori e persone comuni dando a queste ultime la possibilità, come è successo per il vino, di gustare e comprendere i valori essenziali e positivi che nella vulgata invece vengono considerati valori negativi. Spesso l'olio piccante per tanti è considerato difettoso e invece è quello che contiene più sostanze che fanno bene, è una delle caratteristiche che vengono riconosciute, in un equilibrio generale. Ecco, pensiamo di chiamare questa sezione "**Olivario pop**" e vorremmo portarlo a diventare conosciuto, partendo

dai giovani che sono quelli che hanno maggiore propensione alle novità. Questa operazione è legata al progetto della **carta degli oli** che, nei prossimi mesi, darà la possibilità di trovare gli oli vincitori in alcuni ristoranti italiani magari in confezioni di 0,10 lt».

Produttori premiati per “La Goccia d’Ercole”

Categoria Fruttato Leggero

1° classificato: dalla Sicilia la società agricola Vincenzo Signorelli & Partners Srl con l’olio IGP Sicilia Foglie di Platino – Nocellara del Belice Bio, Premier Cru 2024-25

2° classificato: dalla Toscana il Frantoio del Grevepesa con l’olio extravergine Selezione O!

3° Classificato: Olivastro dell’azienda Quattrococchi Americo di Terracina (Lt), Lazio

Categoria Fruttato Medio

1° classificato: dalla Puglia l’azienda agricola Tommaso Fiore con l’Olio Extravergine Riserva

2° classificato: ex aequo dalla Puglia l’azienda Fabio Girasoli con l’olio extravergine Carpe Diem e dall’Umbria l’azienda Agricola Locci con l’olio extravergine di oliva Moriaolo

3° classificato dall’Umbria, la Agricadd Società Agricola srl con l’olio extravergine Oro di Giano monovarietale San Felice;

Categoria Fruttato Intenso

1° classificato: dalla Campania l’azienda San Comaio con l’olio extravergine Zahir riserva

2° classificato: dalla Puglia l’azienda Oilivis srl con l’olio evo Monocultivar Coratina

3° classificato: ex aequo dalla Puglia l’azienda Oilivis srl con l’olio Futura e dalla Calabria l’azienda agricola Fratelli Renzo con l’olio extravergine Orolio limited edition.

Vincitori Ercole Olivario 2025

Sono state **12 le etichette premiate** in rappresentanza delle migliori produzioni italiane, divise tra le varie categorie in competizione: Extravergine e oli extravergini certificati DOP/IGP.

Alla cerimonia di premiazione ha partecipato anche **Patrizio Giacomo La Pietra**, Sottosegretario di Stato al MASAF – Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle foreste.

«È importante sostenere un settore come quello agroalimentare, che costituisce **parte essenziale del Made in Italy**, di cui la produzione olivicola e olearia rappresentano un tassello di assoluta eccellenza e qualità, una qualità che va sostenuta e valorizzata anche attraverso una denominazione capace di rendere

riconoscibile **la specificità dell'olio extravergine italiano** come elemento di distinzione e di affermazione nel mercato globale».

Il Sottosegretario La Pietra ha poi posto l'accento sulla necessità di **supportare il settore dell'olio agendo su diversi livelli**, con un'attenzione per l'aspetto ambientale e paesaggistico, investendo nella ricerca per contrastare gli effetti dannosi dei cambiamenti climatici, in particolare la diffusione di nuove fitopatie, ma ponendo al centro dell'attenzione anche **«la sostenibilità economica delle aziende, che devono trovare nella vendita del prodotto finale la giusta remunerazione del loro lavoro e del loro impegno»**.

Categoria Dop/Igp Fruttato Leggero

1° Classificato – Colline di Romagna Dop dell'azienda Frantoio Paganelli di Santarcangelo di Romagna (Rn), Emilia-Romagna.

Categoria Dop/Igp Fruttato Medio

1° Classificato – Trappeto di Caprafico olio Dop Colline Teatine dell'Azienda Agricola Tommaso Masciantonio di Casoli (Ch), Abruzzo;

2° Classificato – Primo Olio Dop Monti Iblei del Frantoio Cutreradi Chiaramonte Gulfi (Ra), Sicilia;

3° Classificato – Brisighello olio Dop Brisighella dell'azienda Terra di Brisighella di Brisighella (Ra), Emilia-Romagna;

Per la categoria Dop/Igp Fruttato Intenso

1° Classificato – Daje olio Dop Colline Pontine dell'azienda agricola Alfredo Cetrone di Sonnino (Lt), Lazio;

2° Classificato – Prima Oliva olio Toscano Igp del Frantoio di Croci di Massa e Cozzile (Pt), Toscana;

Categoria Extravergine Fruttato Leggero

1° Classificato – Essenziale del frantoio Cioccolini srl di Vignanello (Vt), Lazio.

Categoria Extravergine Fruttato Medio

1° Classificato – Riserva dell'azienda agricola Giovanni Cutrera di Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia;

2° Classificato – Flores dell'azienda Frantoio Mercurius di Penne (Pe), Abruzzo.

Categoria Extravergine Fruttato Intenso

1° Classificato – Cuncordu dell'azienda Nicola Solinas di Villacidro (Su), Sardegna;

2° Classificato – Cetrone In dell'azienda agricola Alfredo Cetrone di Sonnino (Lt), Lazio;

3° Classificato – Olivastro dell'azienda Quattrococchi Americo di Terracina (Lt), Lazio.

Le Menzioni e Premi speciali del 2025

Menzione Speciale “Olio biologico”

- **Monocultivar Itrana Riserva Paola Orsini** dell'azienda **Paola Orsini** di Priverno (Lt), **Lazio**.

Menzione “Olio Monocultivar”

- Olio Extravergine Biologico **Le Camminate** dell'azienda agricola **Adria Misiti** di Sonnino (Lt) con la monocultivar Itrana (Lazio).
- Olio extravergine dell'azienda **Cantina Sant'Andrea** di Borgo Vodice (Lt) con la monocultivar Itrana (Lazio).
- Con la monocultivar Ravece, etichetta **Fam** dell'oleificio **F.A.M. SAS** di Tranfaglia Antonio & C. di Avellino, **Campania**.
- Olio extravergine di oliva **monocultivar Coratina** dell'azienda **Intini srl** di Alberobello (Ba), Puglia.

Menzione di merito “Giovane imprenditore” (under 40)

- Azienda agricola **Tedone Biagio** di Ruvo di Puglia (Ba) con l'olio **TEDò**, **Puglia**.

Premio speciale Amphora Olearia

- Per la miglior confezione a all'etichetta **Serrilli – Coratina** dell'azienda **San Marco in Lamis** di Foggia, **Puglia**.

Menzione di Merito Impresa Digital Communication

- Azienda **CM srl** di Agello (Pg), Umbria.

Menzione di Merito Impresa Donna

- Azienda agraria **Paola Orsini** di Priverno (Lt), Lazio
- Azienda **Masoni Becciu** di Valentina Deidda di Villacidro (Su), Sardegna.

Menzione di Merito “Giorgio Phellas – Turismo dell'olio”

- **La Madre Terra** Cooperativa Agricola di Sciacca (Ag), Sicilia.



Vincitori e menzioni speciali Ercole Olivario 2025 (Foto © Ufficio stampa).

Data di creazione

20/05/2025

Autore

daniela-utili