Promosso da:

Ercole Olivario®

Re.N.Is.A.
Rete Nazionale Istituti Agrari

UNIONCAMERE

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Ercole Olivario®
Future
sezione
RENISA

ERCOLE OLIVARIO FUTURE & TRAINING – SEZIONE RE.NI.SA.

Percorsi di Valorizzazione e Formazione Olivicola per gli Istituti Agrari d'Italia

Nel panorama della produzione agroalimentare italiana, l'olio extravergine d'oliva ricopre un ruolo di rilevanza strategica e caratterizzante per il nostro Paese. Con lo scopo di valorizzare questo prodotto, nel 1993 il sistema camerale ha istituito il Premio Ercole Olivario, concorso nazionale che da oltre 30 anni è sinonimo di eccellenza nel settore.



Iniziativa in collaborazione con:

OLIVO e OLIO

REDA | edagricole

Introduzione e contesto

Nel panorama della produzione agroalimentare italiana, l'olio extravergine d'oliva ricopre un ruolo di rilevanza strategica e caratterizzante per il nostro Paese. Con lo scopo di valorizzare questo prodotto, nel 1993 il sistema camerale ha istituito il **Premio Ercole Olivario**, concorso nazionale che da oltre 30 anni è sinonimo di eccellenza nel settore.
Guardando alle sfide future, il Comitato di Coordinamento Nazionale del concorso ha scelto di rivolgere l'attenzione alle nuove generazioni. Dalla collaborazione con **RE.NI.Sa.** (**Rete Nazionale Istituti Agrari**) è nato il concorso nazionale **"Ercole Olivario FUTURE"**, un'iniziativa interamente dedicata alla valorizzazione delle produzioni olivicole realizzate dagli studenti delle scuole agrarie d'Italia.
A integrazione del concorso, sulla base dei risultati emersi dalle degustazioni della prima annualità, la Segreteria e il **Panel Nazionale di Ercole Olivario** propongono per l'anno scolastico in corso il percorso formativo **"Ercole Olivario Training"**, finalizzato a supportare concretamente la crescita tecnica dei ragazzi all'interno delle scuole.

Obiettivi del Progetto

- **Sviluppo di Competenze Tecniche:** Trasferire agli studenti le competenze agronomiche, estrattive e di analisi sensoriale necessarie a produrre un extravergine di alta qualità.
- **Consapevolezza Critica:** Insegnare a riconoscere la qualità oggettiva del prodotto, i pregi legati alla biodiversità delle cultivar regionali e gli eventuali difetti strutturali dell'olio.
- **Avvicinamento al Lavoro:** Favorire un confronto diretto con gli esperti del Panel Nazionale per un efficace inserimento nel mercato del lavoro specialistico.
- **Competitività e Valorizzazione:** Offrire una vetrina nazionale alle produzioni olivicole realizzate nei poderi didattici degli istituti storici

Il Concorso Nazionale "Ercole Olivario Future"

La partecipazione al concorso rappresenta il fulcro dell'iniziativa e offre agli istituti una prestigiosa vetrina di rilevanza nazionale.

- **Oggetto del Concorso:** Il premio è riservato alla valorizzazione delle produzioni olivicole (oli extravergine di oliva) interamente realizzate dagli studenti all'interno dei poderi didattici e dei laboratori degli Istituti Agrari iscritti.
- **Valutazione d'Eccellenza:** I campioni di olio inviati dalle scuole vengono sottoposti al giudizio rigoroso del ***Panel Nazionale di Ercole Olivario***, che vanta degustatori e professionisti distribuiti in tutto il territorio italiano. Gli oli vengono valutati secondo criteri professionali, analizzando il profilo sensoriale e le peculiarità legate alla biodiversità delle cultivar regionali.
- **La Premiazione:** Gli istituti che avranno prodotto gli oli con i punteggi qualitativi più alti saliranno sul podio nazionale. La cerimonia ufficiale celebra il lavoro di squadra dei ragazzi e dei docenti, certificando il valore del prodotto agroalimentare della scuola sul mercato.

Il Percorso Formativo "Ercole Olivario Training"

- **Propedeuticità Temporale:** L'attivazione di *Ercole Olivario Training* si configura come un'attività successiva e di supporto ad Ercole olivario Future (concorso) . L'attivazione degli incontri formativi avviene durante l'anno scolastico successivco alla data di partecipazione
- **Destinatari:** Gli incontri formativi sono rivolti **preferibilmente agli studenti del 4° e del 5° anno** degli Istituti Agrari, offrendo loro competenze mirate nel momento cruciale del loro percorso di specializzazione tecnica e accostamento al mondo del lavoro.

Articolazione del percorso didattico

La proposta didattica standard prevede un ciclo di **3 incontri della durata di circa 2 ore ciascuno** (**6 ore complessive**), da svolgersi direttamente a scuola. Il calendario e l'estensione dei moduli sono flessibili e possono essere rimodulati d'intesa con l'esperto del Panel assegnato all'istituto.
Ogni incontro prevede una **parte teorica** e una **sessione pratica di assaggio guidato** di 4 differenti tipologie di olio.



Modulo 1: L'olio extravergine di oliva: un alimento di uso quotidiano, ma ancora poco conosciuto

- **Teoria:** Quadro normativo e filiera (classificazione legale, criteri di denominazione, analisi della filiera); chimica della qualità (composizione chimica, focus su composti minori, sostanze fenoliche, composti aromatici e pigmenti); introduzione all'analisi sensoriale (valutazione di pregi e difetti strutturali secondo il metodo ufficiale COI/UE).
- **Pratica:** Sessione di assaggio guidato e analisi organolettica di 4 differenti tipologie di olio.

Modulo 2: Agronomia e gestione dell'oliveto

- **Teoria:** Biologia e diffusione dell'olivo (ciclo vegeto-produttivo, fioritura, allegagione); pedoclimatologia e impianto (scelta del terreno, microclima ed esposizione, sesti tradizionali, intensivi e superintensivi); tecniche colturali (propagazione, messa a dimora, potatura, gestione sostenibile del suolo); nutrizione e idrologia (fabbisogni idrici, irrigazione e piani di concimazione sostenibile).
- **Pratica:** Sessione di assaggio guidato e analisi organolettica di 4 differenti tipologie di olio.

Modulo 3: Il processo di trasformazione, stoccaggio e conservazione

- **Teoria:** La raccolta e post-raccolta (indici di maturazione, logistica di trasporto, lavaggio e defogliazione); estrazione in frantoio (tecnologie di frangitura, controllo di tempi/temperature nella gramolazione, funzionamento del Decanter orizzontale a 2 o 3 fasi, separatore verticale); filtrazione (principi chimico-fisici); stoccaggio e shelf-life (controllo di temperatura, ossigeno, luce, contenitori commerciali e stabilità qualitativa).
- **Pratica:** Sessione di assaggio guidato e analisi organolettica di 4 differenti tipologie di olio.

Dratuità, condizioni di partecipazione e vantaggi per le scuole

- **Totale Gratuità del Progetto:** Sia la partecipazione al *Concorso Nazionale Ercole Olivario Future* sia l'accesso al percorso formativo *Ercole Olivario Training* sono completamente gratuiti per tutti gli istituti scolastici aderenti.
- **Copertura Economica dei Docenti:** Tutte le spese vive e i rimborsi per le ore di docenza dell'esperto del Panel Nazionale assegnato a ciascuna scuola sono **interamente coperti dalla Segreteria Nazionale di Ercole Olivario**. Nessun costo formativo o di segreteria sarà a carico del bilancio scolastico.
- **Riconoscimento PCTO:** Le ore di formazione svolte durante il percorso *Training* possono essere interamente certificate dall'istituto come ore valide per i **Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)**, configurandosi come un ponte concreto verso il mondo del lavoro specialistico.

Regolamento – Edizione 2027

Il Comitato di Coordinamento Nazionale del concorso Ercole Olivario e Renisa - Rete Nazionale Istituti Agrari, indice, per l'anno 2027, la **Rassegna Nazionale "Ercole Olivario FUTURE – Sezione RENISA"**, iniziativa dedicata alla valorizzazione delle produzioni olivicole realizzate dagli studenti degli Istituti Agrari italiani.

ART. 1 – FINALITÀ

La rassegna "Ercole Olivario FUTURE – Sezione RENISA" si propone di:

- offrire uno spazio di crescita, confronto e dialogo tra scuole, tecnici e imprese del settore olivicolo;
- contribuire alla formazione di una nuova generazione di professionisti consapevoli, capaci di tutelare e innovare il patrimonio olivicolo italiano;
- avvicinare gli studenti ai principi dell'assaggio, dell'analisi sensoriale e ai criteri che definiscono un olio extra vergine di oliva di eccellenza.

ART. 2 – PARTECIPANTI

Possono partecipare alla Rassegna gli Istituti Agrari Italiani che garantiscono la produzione e la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di olio extra vergine di oliva, ottenuto nella campagna olearia 2026-2027 e confezionato secondo la normativa europea vigente.

ART. 3 – TIPOLOGIE DI OLI AMMESSI

Ogni Istituto di cui all'art. 2 può partecipare con al massimo n. 2 campioni di Olio extra vergine di oliva, il cui territorio di provenienza DELLE OLIVE È ATTESTATO TRAMITE AUTODICHIARAZIONE DEL DIRIGENTE SCOLASTICO O SUO DELEGATO.

ART. 4 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Le scuole interessate devono inviare la **domanda di partecipazione entro il 14 Gennaio 2027** all'indirizzo e-mail:
ercoleolivario@umbria.camcom.it
Entro il 3 Febbraio 2027 devono essere inviate **n. 3 bottiglie etichettate** da **almeno 0,50 L** a:
Promocamera – Via Cacciatori delle Alpi, 42 – 06121 Perugia

ART. 5 – MODALITÀ DI ASSAGGIO

La selezione è affidata a una commissione di degustazione composta da membri iscritti all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti di oli di oliva extra vergini e vergini.

- La valutazione avviene secondo il metodo del panel test, utilizzando la scheda di analisi sensoriale fornita dalla Segreteria.
- I campioni vengono presentati in forma anonima, identificati solo da un numero distintivo (anonimizzazione garantita dalla Segreteria).

ART. 6 – RICONOSCIMENTI

Per ciascuna campione di olio Extra vergine che abbia ottenuto un punteggio superiore a 78/100 viene assegnato un diploma di merito.
La segreteria del Concorso unitamente al Capo Panel, redige una graduatoria di merito e assegna un premio ai vincitori in base ai punteggi ottenuti in sede di degustazione.
La Giuria può conferire ulteriori riconoscimenti in base alle caratteristiche dei campioni presentati.
La comunicazione dell'assegnazione dei riconoscimenti verrà organizzata in collaborazione con Re.N.Is.A entro il mese di Marzo.
L'assegnazione dei premi verrà organizzata entro il mese di Aprile 2027.

ART. 7 – ESITO DELLA VALUTAZIONE

1. Il giudizio espresso dalla giuria è inappellabile.
2. Su richiesta dell'Istituto, è possibile ricevere una scheda di profilo organolettico dell'olio, nella quale sono riportati, per ciascuna voce di giudizio della scheda di assaggio, il punteggio medio ottenuto dall'olio e il relativo valore medio registrato da tutti gli oli in concorso, evidenziandone il confronto per ciascun parametro di valutazione.

ART. 8 – VALORIZZAZIONE E COMUNICAZIONE

L'assegnazione dei riconoscimenti sarà resa nota attraverso i mezzi di informazione generalisti e specializzati, sia in formato cartaceo sia digitale. Media partner della Rassegna è il gruppo editoriale Reda Edagricole.

ART. 9 – ERCOLE OLIVARIO TRAINING

Il Comitato di Coordinamento del Concorso Nazionale Ercole Olivario, propone il percorso formativo "Ercole Olivario Training", con l'obiettivo di creare un percorso di formazione che possa supportare concretamente la crescita tecnica dei ragazzi all'interno delle scuole. L'attivazione degli incontri formativi avviene successivamente all'anno di partecipazione ad Ercole Olivario Future, salvo particolari esigenze dell'istituto scolastico e previa disponibilità del Panel di assaggio.

ART. 10 – DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione alla Rassegna e l'utilizzo dei relativi riconoscimenti sono gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno ulteriore oltre alle condizioni previste dal presente regolamento.
La Segreteria del Concorso comunicherà ai referenti territoriali delle selezioni regionali del Concorso Nazionale Ercole Olivario gli istituti partecipanti alla Rassegna, al fine di creare una rete territoriale integrata che favorisca il coinvolgimento degli Istituti nelle diverse attività collegate al Concorso Nazionale Ercole Olivario.

Calendario delle tappe fondamentali



DOMANDA DI PARTECIPAZIONE
Scadenza invio iscrizione

INVIO CAMPIONI (3 x 0,50 L)
Termine ultimo ricezione bottiglie

ASSAGGIO DEI PANEL NAZIONALE
Valutazione organolettica dei campioni

PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI
Pubblicazione ufficiale dei risultati

PREMIAZIONE FINALE
Cerimonia consegna premi

Domanda di partecipazione

La domanda deve pervenire entro il 14 Gennaio 2027 alla Segreteria del Concorso Promocamera dell'Umbria – Azienda Speciale CCIAA Umbria - ercoleolivario@umbria.camcom.it

Il sottoscritto _____
in qualità di Dirigente/ o suo delegato dell'Istituto _____
_____ Regione _____
Via_____Prov._____ Telefono_____
e-mail Istituto _____
e-mail referente progetto _____
presa visione del Regolamento della Rassegna Ercole Olivario FUTURE – Sezione Renisa, che dichiara di accettare,

FA DOMANDA

di partecipare alla II edizione della Rassegna, di essere interessato al percorso formativo **Ercole Olivario training** ☐ Sì ☐ NO

INFORMAZIONE OLIO PARTECIPANTE

CAMPIONE 1

Olio extra vergine ottenuto da oliveti e dalla molitura di olive siti nella Regione _____
BIOLOGICO ☐ Sì ☐ NO MONOCULTIVAR ☐ Sì ☐ NO
Nome dell'olio messo a concorso _____ (indicare il nome in etichetta)
Eventuale marchio di commercializzazione _____ lotto _____
data di Scadenza _____ zona di produzione _____
cultivar del campione partecipante _____
Note particolare del campione (esempio: provenienti dal recupero di oliveti abbandonati) _____
_____

CAMPIONE 2 (facoltativo)

Olio extra vergine ottenuto da oliveti e dalla molitura di olive siti nella Regione _____
BIOLOGICO ☐ Sì ☐ NO MONOCULTIVAR ☐ Sì ☐ NO
Nome dell'olio messo a concorso _____ (indicare il nome in etichetta)
Eventuale marchio di commercializzazione _____ lotto _____
data di Scadenza _____ zona di produzione _____
cultivar del campione partecipante _____
Note particolare del campione (esempio: provenienti dal recupero di oliveti abbandonati) _____
_____

SI IMPEGNA

ad inviare, per ogni campione iscritto entro il 3 Febbraio 2027, alla sede della Segreteria del Concorso c/o Promocamera dell'Umbria, Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria, Via Cacciatori delle Alpi, 42 06121 Perugia:
n. 3 bottiglie etichettate di ciascun campione partecipante dello stesso lotto di capacità di almeno 0.500 litri.

INFORMAZIONI A FINI PROMOZIONALI

Presenza del frantoio in istituto ☐ Sì ☐ NO
Quantitativo di olio prodotto _____(in hl) della Campagna 2026/2027
Altitudine media: mt _____ età media degli ulivi_____ n. piante di olivi _____
Tipologia di oliveto: ☐ tradizionale; ☐ intensivo; ☐ altro (specificare) _____
Periodo di raccolta _____
Sistemi di raccolta: ☐ manuale; ☐ manuale meccanica; ☐ meccanica; ☐ manuale agevolata; ☐ manuale agevolata meccanica ☐ altro (specificare) _____
Tipologia impianto: ☐ frangitura meccanica; ☐ con sistemi denocciolatura prima della frangitura; ☐ mediante molazze in pietra; ☐ estrazione ciclo continuo a 2 fasi; ☐ estrazione ciclo continuo a 2 fasi e mezzo; ☐ estrazione ciclo continuo a 3 fasi; ☐ discontinuo a presse; ☐ altro (specificare) _____
Dichiarazione di rilevamento delle temperature (ex art. 10 reg ue 2022/2104) ☐ Sì ☐ NO
Casa produttrice del sistema di estrazione _____

☐ **LETTA L'INFORMATIVA SULLA PRIVACY (ai sensi dell'Art. 13 del Reg. UE 679/2016), ACCONSENTO al trattamento dei miei dati, ai sensi dell'art. 6, par. 1, lett. a), del Regolamento, per i temi di interesse specificamente indicati nel documento: https://ercoleolivario.it/privacy-policy/**

Data _____ Timbro e firma _____

Ercole Olivario
Future
sezione
RENISA

Promosso da:

Ercole Olivario

Re.N.Is.A.
Rete Nazionale Istituti Agrari

UNIONCAMERE

CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA

Iniziativa in collaborazione con:

OLIVO eOLIO

REDA | edagricole