



Soluzioni per il **Territorio**
Turismo e Territorio

DICONO DI NOI

**LA CAMERA DI COMMERCIO
DELL'UMBRIA SUI MEDIA**

RASSEGNA STAMPA 2023

EDIZIONI

Mediterraneo

Europa-Ue

Nuova Europa

America Latina

Brasil

English

Podcast

ANSACheck

Social:



ANSA Umbria



ABBONATI



Galleria Fotografica Video

Scegli la Regione +

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • UMBRIA&EUROPA • UMBRIA JAZZ • L'ASSEMBLEA INFORMA • SPECIALI

ANS Umbria • Da Camera commercio 900 mila euro per imprese umbre

Da Camera commercio 900 mila euro per imprese umbre

Il 60% circa delle richieste ammesse al finanziamento

Redazione ANSA

PERUCIA

05 gennaio 2023

12:28

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione

ADV

**Il gioco Vintage "da giocare". Nessuna...**

Forge of Empires

ADV

**Apri a oltre 2 mila metri la terrazza più...**

Real Estate

Sponsored by

CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

SOSTEGNI A INNOVAZIONE E SVILUPPO BANDI IMPRESE

Pubblicato in tempi molto rapidi della Camera di Commercio dell'Umbria, a due mesi dall'uscita di quattro bandi di contributo lanciati dall'Ente consortile, le graduatorie di ammissione che prevedono uno stanziamento totale pari a 919 mila euro, per una platea generale di 234 imprese ammesse su un totale di 352 domande pervenute, con il 60% circa delle richieste ammesse al finanziamento.

GLI AMBITI FINANZIATI

I bandi in questione supportano gli investimenti delle imprese in digitalizzazione, internazionalizzazione, innovazione per la filiera turistico-culturale e per i percorsi di alternanza scuola-lavoro.

punto
impresa
digitale

919MILA EURO

Lo stanziamento dei bandi è pari a 919 mila euro. Un importante bacchetta di sostegno per le imprese locali e una spinta alla loro crescita.

GRADUATORIE E SCADENZE

Le graduatorie di ammissione di ciascun bando e le modulistiche con relative scadenze per la presentazione del riepilogo sono pubblicate nel sito internet della Camera www.umbria.camcom.it alla sezione "Avvisi".



LA LIQUIDAZIONE DEI CONTRIBUTI

Come di consueto, a seguito dell'invio telematico del proprio rendiconto di spesa e della positiva conclusione del procedimento istruttorio, le imprese ammesse riceveranno la liquidazione dei contributi richiesti.

INVESTIMENTI, LE SCELTE DELLE AZIENDE /1

Investimenti nelle commesse e nel marketing della strategia di comunicazione, anche impiegando forme più innovative come realtà virtuale e 3D immersive, confermando il trend post-Covid di rafforzamento delle produzioni nelle imprese presso i canali digitali rispetto alla partecipazione fisica alle fiere.

INVESTIMENTI, LE SCELTE DELLE AZIENDE /2

Miglior consapevolezza del mezzo di cyber attacchi, visto il notevole aumento di domande per investimenti

INVESTIMENTI, LE SCELTE DELLE AZIENDE /3

Intorresan al capitolo percorsi di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento), che coinvolgono gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado, a sottolineare la volontà delle imprese ad allineare tempestivamente la formazione

VIDEO ANSA



05 GENNAIO 2023

PUTIN SCHIERA NAVE DA GUERRA CON MISSILI IPERSONICI

05 GENNAIO 2023



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - PERUGIA, 05 GEN - Oltre 900 mila euro dalla **Camera di commercio dell'Umbria** per le imprese umbre: sono state pubblicate "in tempi molto rapidi", a due mesi dall'uscita di quattro bandi di contributo lanciati dall'Ente camerale, le graduatorie di ammissione che prevedono uno stanziamento totale pari a 919 mila euro, per una platea generale di 234 imprese ammesse su un totale di 392 domande pervenute, con il 60% circa delle richieste ammesse al finanziamento.

I bandi - spiega la **Camera di commercio** - in un comunicato - supportano gli investimenti delle imprese in digitalizzazione, internazionalizzazione, innovazione per la filiera turistico-culturale e per i percorsi di alternanza scuola-lavoro.

"Un'importante boccata di ossigeno per le realtà economiche locali e una spinta alla loro crescita, come testimoniano anche le tipologie degli investimenti finanziabili per i quali le imprese hanno inviato le richieste di contributo" prosegue la nota.

"La **Camera di commercio dell'Umbria** - ha detto il presidente **Giorgio Mencaroni** - ancora una volta si caratterizza come un Ente in costante ascolto delle esigenze delle imprese, sia sul fronte del supporto al loro sviluppo che su quello della snellezza burocratica. Quasi un milione di euro a favore delle imprese umbre che consentono investimenti ed analisi aziendali capaci di dare respiro e spinta alla loro competitività, pur nell'odierno contesto economico-produttivo rallentato dagli aumenti delle materie prime". (ANSA).

Primo Piano

Macroeconomia

Economia, affari e finanza

Investimenti

Giorgio Mencaroni

Camera dei deputati

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONTRIBUTI



RACCOMANDATI DA OUTBRAIN

Sponsored by Outbrain

ADV

Computer portatili invenduti a un prezzo speciale per una sola volta
Laptop | Link sponsorizzati

ADV

Trovati 10mila pugnali a Padova, sequestrati dalla
Guardia di finanza



05 gennaio, 12:45

Ratzinger, un lungo applauso accompagna
l'uscita del feretro

tutti i video

ULTIMA ORA UMBRIA

- 13:29** Da Camera commercio 900 mila euro per imprese umbre
- 13:13** Paola Fioroni, facilitare trasporti pubblici per disabili
- 13:06** Minoranze Assemblea, duro colpo imprese trasporto
- 12:49** Teset, rete sanitaria risponde a bisogni salute cittadini
- 12:42** Città della Pieve avrà presidio area disagiata
- 12:39** In Umbria ricoverati Covid scesi 24,3% in una settimana
- 12:28** Inaugurata a Città Pieve la prima "Casa della comunità"
- 12:03** Terremoto: Castelli, mons. Boccardo mi ha telefonato
- 12:02** Indagini su due anziane morte a Perugia e nell'Orvietano
- 11:18** Castelli, mons. Boccardo mi ha telefonato

> Tutte le news

La Giunta informa

> vai

Inaugurata a Città Pieve la prima "Casa della comunità"

Ospita equipe multidisciplinari. Piano sanitario ne prevede 21



Link. Guarda i video di ANSA Umbria

L'Assemblea informa

> vai



TERNI IN RETE



Home » Economia

Dalla Camera di Commercio dell'Umbria oltre 900mila euro per le imprese

di andrea capitoli — giovedì 05 Gennaio 2023 12:49 in Articoli recenti, Economia



919MILA EURO

Lo stanziamento dei bandi è pari a 919mila euro. Un importante boccon d'ossigeno per le imprese locali e una spinta alla loro crescita.

GRADUATORIE E SCADENZE

Le graduatorie di ammissione di ciascun bando e le modulistiche con relative scadenze per la presentazione del rendiconto sono pubblicate nel sito internet della Camera www.umbria.camcom.it alla sezione "Avvisi".



LA LIQUIDAZIONE DEI CONTRIBUTI

Come di consueto, a seguito dell'invio telematico del proprio rendiconto di spesa e della positiva conclusione del procedimento istruttorio, le imprese ammesse riceveranno la liquidazione dei contributi concessi.

META DIGITALE

Il tuo sito web ha un problema?

SERVIZIO DI EMERGENZA

Sito offline?
Sito hackerato?
Grave problema tecnico?
SOLUZIONE IMMEDIATA

RICHIEDI SUPPORTO

www.metadigitale.com

0

305 DIVISIONI

Condividi su Facebook

Invia su Whatsapp

Pubblicate le graduatorie di ammissione ai quattro bandi di contributo lanciati dalla Camera di Commercio dell'Umbria che prevedono uno stanziamento totale pari a 919mila euro, per una platea generale di 234 imprese ammesse su un totale di 392 domande pervenute, con il 60% circa delle richieste ammesse al finanziamento. Investimenti nell'e-commerce e nel restyling delle strategie di comunicazione, anche ingaggiando forme più innovative come realtà virtuali ed immersive, confermando il trend post-Covid di rafforzamento della promozione delle aziende presso i canali digitali rispetto alla partecipazione fisica alle fiere; maggior consapevolezza del rischio di cyber attacchi visto il notevole aumento di domande per investimenti in cybersecurity e business continuity; interesse ad ospitare percorsi di PCTO (percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento), che coinvolgono gli studenti delle scuole secondarie di secondo grado, a sottolineare la volontà delle aziende ad allineare tempestivamente la formazione in uscita con i profili professionali più richiesti a livello locale. Sono le

tipologie più importanti per i quali le imprese hanno inviato la richiesta di contributo nell'ambito dei quattro bandi di contributo lanciati dalla Camera di Commercio dell'Umbria per finanziare gli investimenti delle imprese in digitalizzazione, internazionalizzazione, innovazione per la filiera turistico-culturale e per i percorsi di alternanza scuola-lavoro. Tale azione economica dell'Ente camerale costituisce un'importante boccata di ossigeno per le imprese e una spinta alla loro crescita, come testimoniano anche le tipologie degli investimenti finanziabili per i quali le imprese hanno inviato le richieste di contributo. Le graduatorie di ammissione di ciascun bando e le modulistiche con relative scadenze per la presentazione del rendiconto sono pubblicate nel sito internet della Camera www.umbria.camcom.it alla sezione "Avvisi". Come di consueto, a seguito dell'invio telematico del proprio rendiconto di spesa e della positiva conclusione del procedimento istruttorio, le imprese ammesse riceveranno la liquidazione dei contributi concessi.

"La Camera di Commercio dell'Umbria ancora una volta si caratterizza come un Ente in costante ascolto delle esigenze delle imprese, ha commentato il Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria **Giorgio Mencaroni**, sia sul fronte del supporto al loro sviluppo che su quello della snellezza burocratica. Quasi un milione di euro a favore delle imprese umbre che consentono investimenti ed analisi aziendali capaci di dare respiro e spinta alla loro competitività, pur nell'odierno contesto economico-produttivo rallentato dagli aumenti delle materie prime".

Tag: Camera di Commercio dell'Umbria **Giorgio Mencaroni** umbria

 Condividi

 Invia



andrea capitoli

Correlato Articoli



Terni: una palestra all'aperto attrezzata e gratuita al quartiere Polymer

© 4 GENNAIO 2023



Entrano in casa per rubare, ma l'arrivo della Polizia li mette in fuga

© 4 GENNAIO 2023



Terni: cassa integrazione per i lavoratori di TCT

© 5 GENNAIO 2023

TUTTOGGI

IL GIORNALE ON LINE DELL'UMBRIA

MENU

PERUGIA

TERNI

FOLIGNO

SPOLETO

CITTÀ DI CASTELLO

UMBRIA

ITALIA



PREMIO ERCOLE OLIVARIO 2023 – XXXI EDIZIONE, “LAST CALL” PER I PRODUTTORI DI OLIO EXTRAVERGINE

Redazione | Mer, 11/01/2023 - 09:29

Condividi su:



È possibile iscriversi al prestigioso concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane entro lunedì 16 gennaio 2023

ACCEDI ALLA COMMUNITY

Leggi le Notizie senza pubblicità

ABBONATI

Scopri le Opportunità riservate alla
Community

DALLE CITTÀ

**Orvieto, il bilancio del
2022: 22mln dal Pnrr e
record al pozzo di San
Patrizio**

Mar, 10/01/2023 - 18:24

Restano aperte **fino a lunedì 16 gennaio 2023**, le **iscrizioni alla XXXI edizione del concorso nazionale Ercole Olivario 2023, l'“Oscar dell'Olio”** nato per valorizzare e promuovere le eccellenze olearie italiane.

L' Ercole Olivario è **riservato ai produttori di olio di altissima qualità italiano**, che possono partecipare con **un solo olio per ciascuna delle due categorie in gara – DOP/IGP ed EXTRA VERGINE**.

Affermatosi da anni come importante vetrina e punto di **riferimento essenziale per tutti coloro che operano nel settore olivicolo**, il concorso Ercole Olivario è organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste** ed il Ministero delle imprese e del Made in Italy, il sostegno di UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano, Italia Olivicola e del CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari Sede di Pescara.

Le finalità del concorso, che si distingue per **rigore e serietà** in tutte le fasi **del concorso**, dal **prelievo in azienda** alla presenza del **notaio in tutte le operazioni delle selezioni nazionali**, sono essenzialmente tre: **la valorizzazione degli oli extra vergini di oliva italiani** certificati (dop, igp e biologici) e gli oli extra vergini di oliva italiani, provenienti da diversi ambiti territoriali; il sostegno agli operatori del settore, che s'impegnano nel **miglioramento della qualità del prodotto**, con azioni e iniziative che li supportino nel mercato globale e nella competizione commerciale; la promozione della figura dell'**assaggiatore italiano**, in quanto professionista in grado di far conoscere, tramite l'esperienza del panel, la qualità dell'olio nazionale presso operatori e consumatori, sia in Italia che all'estero.

Proprio con l'obiettivo di valorizzare la **cultura dell'olio di qualità italiano, sia in Italia che all'estero**, il Comitato di Coordinamento dell'Ercole Olivario organizza, durante l'arco dell'anno, **un programma di promozione e formazione** anche per i mercati esteri, con iniziative di degustazione riservate agli oli delle aziende vincitrici del concorso Ercole Olivario, in collaborazione con gli uffici dell'Assocamerestero e di ICE – Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.

Ubriaco sbanda con l'auto e finisce sui binari della ferrovia

9 Mar, 10/01/2023 - 16:07

Spaccio a Terni, giovane arrestato con 2 etti e mezzo di coca

9 Mar, 10/01/2023 - 15:53

Terni, Taric e tariffa corrispettiva rifiuti | Cambia il regolamento, ecco come

Come partecipare a Ercole Olivario 2023

La partecipazione all'Ercole Olivario, è **possibile fino al 16 gennaio 2023** ed è riservata ai **produttori di olio extra vergine d'oliva** di alta qualità italiano ottenuto dalla molitura effettuata nella campagna olivicola in corso ed è possibile, per ogni produttore, **con un solo olio per ciascuna delle due categorie** in gara, oli a Denominazione d'origine DOP e IGP e Oli extra vergine.

Per partecipare è possibile iscriversi attraverso il sito di Ercole Olivario nella sezione Edizione 2023 – <https://ercoleolivario.it/iscrizioni/>, che consentirà di inviare la domanda in tempo reale o in alternativa **inviando la domanda di partecipazione a ercoleolivario@umbria.camcom.it** (Regolamento completo sul sito www.ercoleolivario.it).

A chi andranno i Tempietti di Ercole Olivario 2023

Anche per il 2023 potranno accedere alle selezioni nazionali, **in programma dal 14 al 17 marzo prossimi in Umbria**, esclusivamente gli oli che abbiano ottenuto un punteggio minimo di 70/100 all'esame organolettico delle selezioni regionali, mentre, nella fase conclusiva a livello nazionale, l'ambito **Tempietto di Ercole Olivario** sarà assegnato soltanto alle etichette finaliste beneficiarie di un punteggio pari o superiore ai 75 punti su 100.

Al termine delle valutazioni, condotte da una **giuria nazionale composta da 16 esperti degustatori** provenienti da altrettante regioni italiane, verranno proclamati i vincitori nel corso della **cerimonia prevista a Perugia**: ad essere premiati – in totale dodici etichette – saranno i primi classificati di ciascuna delle **due categorie in gara – DOP/IGP ed EXTRA VERGINE** – per le tipologie fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso, mentre gli ulteriori 6 premi verranno assegnati, indifferentemente dalla categoria, in modo proporzionale al numero di oli presenti in ciascuna tipologia di fruttato.

Le Menzioni e i Premi Speciali 2023

Gli altri riconoscimenti dell'edizione 2023 saranno assegnati agli oli che avranno ottenuto un punteggio di almeno 75/100:

Menzione Speciale "Olio Biologico" al prodotto certificato a norma di legge, che otterrà il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti;
Menzione "Olio Monocultivar" dedicata all'olio monocultivar che ha

ottenuto il punteggio più alto;

Premio Speciale Amphora Olearia all'olio finalista che recherà la migliore confezione (secondo i parametri stabiliti dal regolamento);

Menzione di Merito Giovane Imprenditore che andrà ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale;

Menzione di Merito Impresa Donna dedicata alla valorizzazione ed incentivazione delle imprese femminili arrivate in finale;

Menzione di Merito Impresa Digital Communication alla realtà aziendale che investe nella comunicazione e nello sviluppo della cultura digitale;

Menzione di Merito Giorgio Phellas – Turismo dell'olio ad un'azienda finalista che si impegna nella proposta di esperienze di oleoturismo, in grado di valorizzare l'olio e il territorio di appartenenza.

Inoltre per promuovere **la cultura dell'olio italiano di qualità all'estero**, anche questo anno verrà assegnato il **Premio Lekythos**, stabilito in collaborazione con l'ICE e le Camere di Commercio italiane all'estero, ad una personalità che si è fatta **"ambasciatore"** dell'olio e della cultura **dell'olio italiano di qualità** all'estero.

"La Goccia d'Ercole" Premio per le piccole produzioni

Tra le importanti novità emerse durante l'edizione del trentennale di Ercole Olivario, è confermata anche quest'anno **"La Goccia d'Ercole"**, una **sezione a latere del concorso** nazionale, introdotta allo scopo di sostenere le **piccole produzioni**, in particolare in quelle regioni che possono contare su scarsi quantitativi. La partecipazione alla Goccia d'Ercole è riservata alle aziende che, pur avendo una produzione limitata, riescano ad aver un lotto omogeneo da 5 a 9 quintali: le loro etichette verranno giudicate da **un'apposita giuria**, che degusterà e valuterà gli oli, decretando quelli migliori, che saranno premiati durante le giornate finali del concorso nazionale (Per partecipare a **"La Goccia d'Ercole"** è necessario inviare apposita domanda di partecipazione **entro il 16 gennaio 2023** attraverso il sito di Ercole Olivario – <https://www.ercoleolivario.it/index.php/edizione-2023/la-goccia-d-ercole-2023>).

Condividi su:



ERCOLE OLIVARIO

EVIDENZA

NAZIONALE

OLIO EXTRAVERGINE

PREMIO

PRODUTTORI

TUTTOGGI.INFO

Edito da Associazione Culturale

ASSOCIAZIONE DI CATEGORIA

CONTATTI

Tutti i riferimenti per metterti in

PIACERI DELLA VITA

L'arte del saper vivere italiano

HOME

VITA

PIACERI

ITINERARI DEI SAPORI

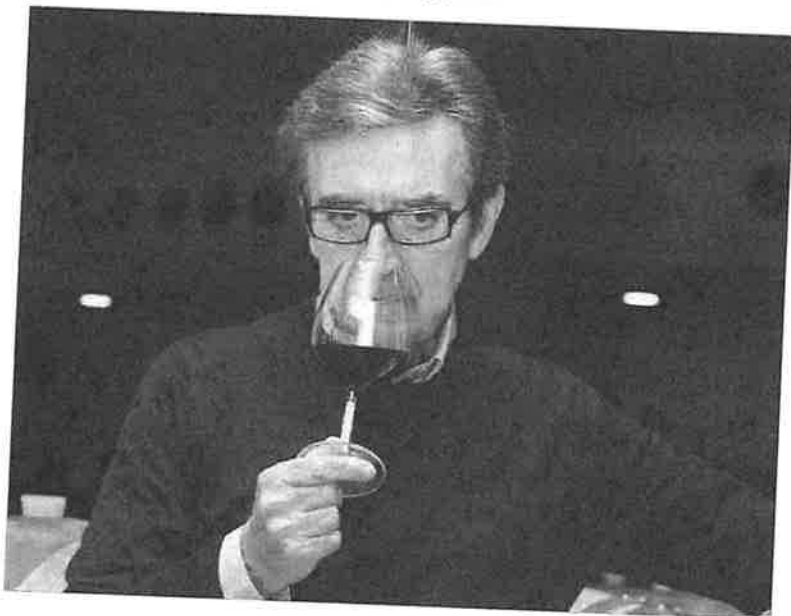
UNICITÀ

EVENTI

CLUB PDV

REDAZIONE

Search...

**PERUGIA, LA GRANDE SFIDA TRA I VINI
DELL'UMBRIA, DAL 24 AL 26 GENNAIO**Pubblicato Mercoledì, 11 Gennaio 2023 16:14 | | |
Riceviamo da Danilo Nardoni e volentieri pubblichiamo.

Entra ora nella fase di selezione la seconda edizione 2023 dell'unico concorso enologico regionale autorizzato dal Ministero dell'agricoltura e rivolto alle aziende vitivinicole umbre. Sei le categorie dei vini in concorso: bianchi, rossi, rosati, spumanti, frizzanti, dolci. Dal 24 al 26 gennaio in programma nella sede di Perugia della Camera di Commercio dell'Umbria le degustazioni con una commissione di qualità presieduta dal presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi Riccardo Cotarella.

Sono rappresentative di tutto il ricco universo enologico regionale le 58 aziende vitivinicole umbre iscritte, per un totale di 162 vini in gara. La seconda edizione del Concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino" - l'unico in Umbria autorizzato nel 2021 dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, oggi Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - si conferma pertanto un punto di riferimento per tutto il settore.

Conclusa la fase delle iscrizioni e quella istruttoria delle domande presentate dai partecipanti al concorso, ora si entra nella fase di selezione. Come lo scorso anno, il capo panel della giuria che



Vino

**PERUGIA, LA GRANDE...**

Riceviamo da Danilo Nardoni e volentieri pubblichiamo.

**IL BAROLO RISERVA...**

di Giuseppe Casagrande

**PANTELLERIA...**

di Redazione

**FESTE 2022, VOGLIA...**

di Giampaolo Camilli

**SPUMANTE E VINI PER...**

di Redazione

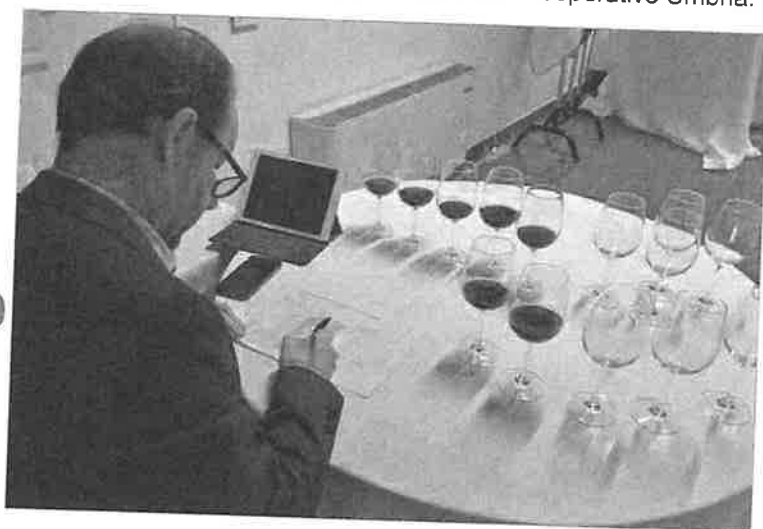
PREV 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 NEXT ...

esaminerà i vini sarà Riccardo Cotarella (presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi) che guiderà le sedute di assaggio nella settimana dal 24 al 26 gennaio prossimi.



Gli obiettivi principali del Concorso sono quelli di valorizzare l'opera delle cantine umbre, con particolare riferimento alle medie e piccole realtà, per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento nei consumatori oltre che rafforzarne la presenza nei mercati locali, nazionali e internazionali; stimolare sempre di più i produttori verso un miglioramento della qualità del prodotto; infine, sostenere anche lo sviluppo del turismo attraverso la diffusione del patrimonio enogastronomico di eccellenza del territorio.

A promuoverlo è ancora la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura dell'Umbria, con segreteria organizzativa a cura della sua Azienda speciale Promocamera, di concerto con la Regione Umbria, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria e Cia Umbria, il 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, l'Associazione Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e Confcooperative Umbria.



Il concorso autorizzato dal Ministero - con le iscrizioni dell'edizione 2023 raccolte nello scorso mese di novembre e che hanno fatto registrare un'ottima risposta delle cantine umbre dopo il successo dello scorso anno - si differenzia pertanto da un classico premio e banco di assaggio soprattutto per l'accurata procedura

ministeriale.

Dedicato alle aziende vitivinicole con sede e/o unità locali produttive in Umbria, il concorso mette sotto i riflettori le seguenti categorie di prodotto, numericamente così suddivisi in base ai vini in gara: bianco, rosso, rosato, spumante di qualità, frizzante, dolce. I vini partecipanti, eccetto i vini spumanti di qualità, sono classificati esclusivamente come DOC (denominazione di origine controllata), DOCG (denominazione di origine controllata garantita) e IGT (indicazioni geografiche tipiche).



I vini in concorso saranno quindi esaminati da una Commissione di degustazione di alta qualità composta, oltre che dalla prestigiosa presidenza dell'enologo Cotarella, da 7 membri, di cui 4 enologi tecnici degustatori ed i restanti scelti fra esperti del settore vinicolo, sommelier, specialisti nell'ambito della comunicazione e della ristorazione, individuati tra professionisti con consolidata esperienza, a livello nazionale ed internazionale. Le degustazioni si svolgeranno all'interno della sede di Perugia della Camera di Commercio dell'Umbria, dal 24 al 26 gennaio.



I vini che otterranno un punteggio di almeno 85/100 centesimi, potranno concorrere all'assegnazione di specifici premi, consistenti in medaglie. Per i vini vincitori è prevista la possibilità di utilizzare un bollino dedicato da applicare sulle confezioni. A

salvaguardia del prestigio delle aziende, non viene reso noto al pubblico il nome delle imprese partecipanti, salvo le vincitrici.

Successivamente alla selezione saranno comunicate tutte le ulteriori fasi concorsuali. Analogamente alla scorsa edizione, il concorso prevede il momento della proclamazione, quando verranno svelate pubblicamente le cantine vincitrici (orientativamente dopo la prima quindicina di febbraio), e la cerimonia finale di premiazione dei vini vincitori (entro il mese di marzo).

Per maggiori informazioni:

Segreteria del Concorso Enologico Regionale "L'Umbria del Vino"

c/o Promocamera – Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria

Tel. 075.9660589/075.9660639

promocamera@umbria.camcom.it

www.promocameraumbria.it

www.umbria.camcom.it



comments

[Suoi >](#)

Categoria: VINO



Sono 58 le aziende iscritte alla seconda edizione del concorso "L'Umbria del vino", Riccardo Cotarella presiede la giuria

Torna la sfida tra le cantine

PERUGIA

■ Sono rappresentative di tutto il ricco universo enologico regionale le 58 aziende vitivinicole umbre iscritte, per un totale di 162 vini in gara. La seconda edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino" - l'unico in Umbria autorizzato nel 2021 dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, oggi Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - si conferma un punto di riferimento per tutto il settore. Conclusa la fase delle iscrizioni e quella istruttoria delle domande presentate dai partecipanti al concorso, ora si entra nella fase di selezione. Come lo scorso anno, il capo panel della giuria che esaminerà i vini sarà Riccardo Cotarella (presidente nazionale e internazionale degli enologi) che guiderà le sedute di assaggio nella settimana dal 24 al 26 gennaio. Gli obiettivi principali del concorso sono quelli di valorizzare l'opera delle cantine umbre, con particolare riferimento alle medie e piccole realtà, per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento nei consumatori oltre che rafforzarne la presenza nei mercati locali, na-

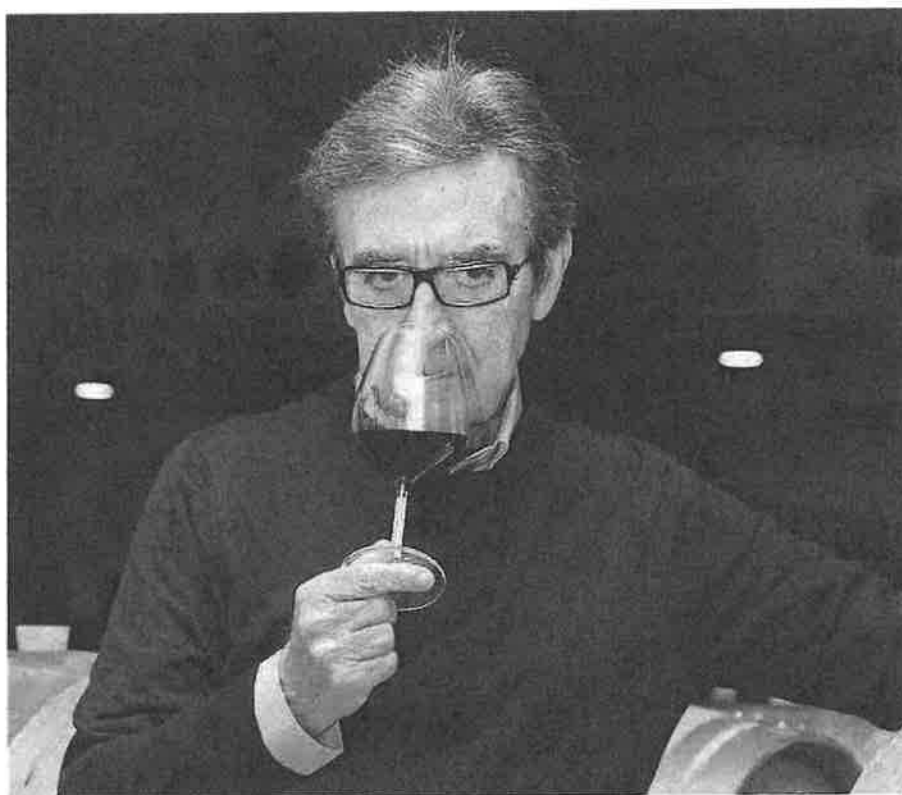
zionali e internazionali; stimolare sempre di più i produttori verso un miglioramento della qualità del prodotto; infine, sostenere anche lo sviluppo del turismo attraverso la diffusione del patrimonio enogastronomico di eccellenza del territorio. A promuoverlo è ancora la Camera di commercio industria artigianato e agricoltura dell'Umbria, con segreteria organizzativa a cura della sua Azienda speciale Promocamera, di concerto con la Regione Umbria, le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria e Cia Umbria, il 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, l'Associazione Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e Confcooperative Umbria. Il concorso autorizzato dal ministero - con le iscrizioni dell'edizione 2023 raccolte nello scorso mese di novembre e che hanno fatto registrare un'ottima risposta delle cantine umbre dopo il successo dello scorso anno - si differenzia pertanto da un classico premio e banco di assaggio soprattutto per l'accurata procedura ministeriale. Dedicato alle aziende vitivinicole con sede e/o unità locali prodotti-

ve in Umbria, il concorso mette sotto i riflettori le seguenti categorie di prodotto, numericamente così suddivisi in base ai vini in gara: bianco, rosso, rosato, spumante di qualità, frizzante, dolce. I vini partecipanti, eccetto i vini spumanti di qualità, sono classificati esclusivamente come Doc (denominazione di origine controllata), Docg (denominazione di origine controllata garantita) e Igt (indicazioni geografiche tipiche). I vini in concorso saranno quindi esaminati da una commissione di degustazione di alta qualità composta, oltre che dalla prestigiosa presidenza dell'enologo Cotarella, da 7 membri, di cui 4 enologi tecnici degustatori ed i restanti scelti fra esperti del settore viticolo, sommelier, specialisti nell'ambito della comunicazione e della ristorazione, individuati tra professionisti con consolidata esperienza, a livello nazionale ed internazionale. Le degustazioni si svolgeranno all'interno della sede di Perugia della Camera di commercio dell'Umbria, dal 24 al 26 gennaio. I vini che otterranno un punteggio di almeno 85/100 centesimi, potranno concorrere all'asse-

gnazione di specifici premi, consistenti in medaglie. Per i vini vincitori è prevista la possibilità di utilizzare un bollino dedicato da applicare sulle confezioni. A salvaguardia del prestigio delle aziende, non viene reso noto al pubblico il nome delle imprese partecipanti, salvo le vincitrici. Successivamente alla selezione saranno comunicate tutte le ulteriori fasi concorsuali. Analogamente alla scorsa edizione, il concorso prevede il momento della proclamazione, quando verranno svelate pubblicamente le cantine vincitrici e la cerimonia finale di premiazione dei vini vincitori.



Peso: 57%



Riccardo Cotarella
Nella foto sopra
il presidente nazionale e internazionale degli enologi: sarà lui a capo della giuria di esperti nel concorso L'Umbria del vino



Peso: 57%



A Todi la seconda edizione di "Anteprima Olio evo" Così l'extravergine 2022 si presenta al pubblico

TODI

La città di Jacopone ospiterà, il 6 e 7 febbraio, la seconda edizione dell'Anteprima Olio Evo Dop Umbria, l'evento di presentazione dell'annata olearia 2022. L'anteprima è un'assoluta novità nel panorama degli eventi di promozione dedicati agli oli extravergini di oliva certificati: la prima edizione si tenne nel 2020 con la produzione del 2019, poi la pandemia ha imposto lo stop a questo come ad altri eventi. Si tratta di un format che si ispira alle grandi anteprime dei vini e che nasce con l'in-

tento di dare valore al prodotto e allo stesso tempo occasione per rimarcare il peso dell'origine - quello che nei vini chiamano "terroir" - che incide non solo sulla qualità organolettica dell'olio, ma sempre più una chiave di lettura originale per i turisti che visitano i territori di produzione. L'evento è rivolto a giornalisti di testate nazionali del settore food e turismo e a operatori esteri selezionati dalla Camera di Commercio dell'Umbria in collaborazione con il circuito delle camere di Commercio italiane all'estero. «La produzione 2022 - afferma l'assessore Claudio Ranchicchio - verrà presentata alla stampa che potrà capire il prodotto attraverso la visita al territorio, nelle locali-

tà in cui si produce, nei frantoi e nella campagne umbre». Sono previste diverse iniziative, dalla visita al parco agroalimentare di Pantalla all'Istituto agrario.

S.F.



Peso: 14%

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data	26/01/2023	Ora		Emittente	RAI TRE UMBRIA
Titolo Trasmissione		RAI TRE UMBRIA - TGR UMBRIA 19.30 - "Al via l'Umbria del vino." - (24-01-2023)			

RAI TRE UMBRIA - TGR UMBRIA 19.30 - "Al via l'Umbria del vino." - (24-01-2023)



In onda: 24.01.2023

Condotto da:

Ospiti:

Servizio di: MONICA TASCIOTTI

Durata del servizio: 00:01:58

Orario di rilevazione: 19:37:41

Intervento di: MARIO PERA (VICE SEGRETARIO CCIAA UMBRIA), RICCARDO COTARELLA (PRESIDENTE INTERNAZIONALE ENOLOGI)

Tag: CONCORSO, CAMERA DI COMMERCIO UMBRIA, VINO

Speech to text

(...

cambiamo argomento al via l' Umbria del vino la competizione enologica regionale che mette a confronto le migliori etichette una vetrina importante per i produttori vediamo come mancata sciocchi 58 cantine iscritte 162 vini concorso assai categorie vini bianchi e rossi Rosati spumanti filtranti addio dolce ha preso il via lunga del vino seconda edizione della competizione enologica regionale con il bollino di garanzia del Ministero dell' agricoltura che lo ha autorizzato fino a giovedì ad assaggiare alla Ceca lei ticchetta 7 fra enologi sommelier giornalisti enogastronomici come vengono in generale reputati Livigni umbri nel panorama nazionale meno di quelle che valgono che qui si insedi io devo dire come a dire indirizzata verso studi chiuso non conosce i nostri vini non soltanto loro qualità ormai affermata ma anche perché la presenza di Arcetri sono diverse culture diverse ove il pizzo di raccontarci se a livello internazionale lavoro da fare ancora maggiore quest' anno il Vinitaly manifestazione mondiale di riferimento anche grazie alla regione sarà un grande Micoperi viticoltori umbri quindi concorso attuale dove siamo adesso otteneva gli crollava sale David degli altari tech per i Rossi a promuovere il concorso la Camera di commercio dell' Umbria dove si tengono gli assaggi nostro obiettivo di far conoscere il vino umbro come eccellenza quindi come eccellenza non solo dal punto di vista squisitamente tecnico olfattivo delle caratteristiche del video prodotto ma anche come testimonial del territorio rigorosamente top secret il nome delle imprese partecipanti salvo ovviamente le vincitrici

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data	26/01/2023	Ora		Emittente	RAI TRE UMBRIA
Titolo Trasmissione	RAI TRE UMBRIA - TGR UMBRIA 19.30 - "Al via l'Umbria del vino." - (24-01-2023)				

che verranno svelate al momento della proclamazione febbraio entro marzo la cerimonia di premiazione

Filtro: UMBRIA CAM COM

KeyPhrases: New filter

Keywords: camera di commercio, camera di commercio dell'umbria, camera di commercio umbria

...)

TAG/AH

25-01-23 09.24 NNNN



Raccontami l'Umbria 2023: scelta

la giuria

Quattro i componenti esterni: il riconfermato presidente Bruno Gambacorta, Federico Fioravanti, Camilla Orsini e Massimiliano Rella

di **Alessandro Pignatelli** — 25/01/2023

Condividi su Facebook

Condividi su Twitter

in



Cerca

Cerca



RSS di - ANSA.it

Raccontami l'Umbria 2023 ha la sua nuova giuria che tra qualche settimana sarà chiamata a valutare e premiare i migliori articoli e video che hanno "raccontato" l'Umbria nell'ultimo anno. Il Premio dal lontano 2009 contribuisce a fare da cassa di risonanza per tutte quelle eccellenze artistiche, culturali, ambientali, dell'enogastronomia e del sistema economico regionale di qualità dell'Umbria, che fanno apprezzare la regione in Italia e nel mondo.

Sono quattro i componenti esterni selezionati per l'edizione 2022 del Premio: **Bruno Gambacorta, Federico Fioravanti, Camilla Orsini e Massimiliano Rella**. Andranno ad affiancare in giuria gli altri componenti "istituzionali" **Giorgio Mencaroni** e **Federico Sisti**, presidente e segretario generale della Camera di Commercio dell'Umbria. **Paola Buonomo**, responsabile del settore Stampa e Comunicazione della Camera, **Giuseppe Castellini**, addetto stampa camerale, **Donatella Binaglia**, in rappresentanza dell'Ordine dei Giornalisti dell'Umbria del quale è anche vicepresidente.

Bruno Gambacorta è stato nuovamente chiamato a ricoprire il ruolo di presidente di giuria. "Sono contento ed onorato di essere ancora una volta nella giuria del premio, che ho battezzato come primo premiato ed ho seguito finora in tutte le edizioni. Il motivo è presto detto: da un lato mi fa piacere prendere parte, in questa veste, a un evento come il Festival del giornalismo che è un vanto per la città di Perugia e per il nostro Paese. Dall'altro, sono convinto che una certa continuità aiuti la crescita degli

Meteo: Sciabolata di Atilia con ciclone al Centro-Sud, gelo nel weekend

Tra oggi e domani un progressivo aumento dell'instabilità con temporali e piogge in arrivo su gran parte del Mezzogiorno e sulla Sardegna

Sanremo: prima del Festival, Massimo Ranieri va su TikTok

E' davvero così strano, il video inedito sul social network

Papa: "L'omosessualità non è un crimine, alcuni vescovi sbagliano"

I presuli dovrebbero usare "la tenerezza, per favore, come Dio ha per ciascuno di noi"

Benzinga: riunione stamani delle tre sigle in sciopero Alle 11 a Roma aperta a tutti i gruppi parlamentari

Svolta in Ucraina, Usa e Germania pronte ad inviare i tank

L'attolà di Mosca: "Distruggeremo gli Abrams e le altre armi Nato" Madrid pronta ad allinearsi alla Germania

La madre di Pamela in tribunale con la foto choc della figlia sulla maglietta

Ecco come l'hanno ridotta: Stralci fuori dall'aula per l'appello bis a Gagliole

eventi e dei premi".

Gambacorta è ideatore e responsabile del primo telegiornale italiano dedicato al cibo, al vino, alla nutrizione e al turismo enogastronomico "TG2 Eat Parade" che, nato nel lontano 1998, può vantare innumerevoli record di ascolti e oltre 1200 puntate all'attivo.

L'altro componente riconfermato è Federico Fioravanti, giornalista di grande esperienza e lungo corso, alla direzione di numerose testate periodiche, nonché ideatore del fortunatissimo Festival del Medioevo, grande manifestazione culturale che dal 2015 riunisce nella città dei Ceri studiosi e appassionati dell'Età di Mezzo.

La giovane Camilla Orsini, umbra, è nella redazione del Sole 24 ore, di Rai Radio3 e Repubblica e può vantare collaborazioni con la redazione di La7Tg, Sky e L'Espresso in vari settori della pratica giornalistica: videomaking, inchieste di attualità, conduzione di programmi radio.

Massimiliano Rella, romano, responsabile ufficio stampa dell'Associazione Nazionale Città del Vino, è giornalista, fotografo e videomaker per innumerevoli testate come Bell'Europa, Bell'Italia, Gambero Rosso, Lonely Planet, Marco Polo, Plein Air. Vincitore di diversi premi giornalistici tra i quali lo stesso "Raccontami l'Umbria" nel 2018.

"Il nostro progetto - ha affermato il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria **Giorgio Mencaroni** - è da sempre quello di realizzare un nuovo modello di promozione territoriale, capace di fare conoscere nel mondo le nostre eccellenze, la nostra terra, la sua storia, la cultura, i caratteri distintivi di un sistema produttivo di grande valore. I risultati raccolti in tutti questi anni, culminati con l'affermazione di un premio Pulitzer nel 2022, testimoniano che l'obiettivo è stato raggiunto e che possiamo guardare con fiducia al ritorno di un robusto turismo culturale, paesaggistico ed enogastronomico nella nostra regione".

Il premio, che anche quest'anno si avvale del patrocinio del Consiglio nazionale dell'Ordine dei Giornalisti, è articolato in tre distinte sezioni di concorso: "Turismo Ambiente e Cultura", "Umbria del Gusto" e "Video", per ognuna delle quali è previsto un premio di 2.500 euro.

La Commissione di valutazione potrà anche conferire un "Premio della Giuria" (2.500 euro) a una candidatura particolarmente meritevole.

L'edizione 2023 vede confermato anche il "Premio Scuole di giornalismo" (1.000 euro), che Raccontami l'Umbria riserva a servizi video realizzati dagli allievi delle scuole di giornalismo italiane. Un premio che spesso è andato a giovani firme e volti approdati poi a ribalte del giornalismo nazionale.

Tutti i vincitori, selezionati dalla giuria, saranno ospiti della Camera di Commercio dell'Umbria per partecipare alla cerimonia di premiazione, già fissata per la mattina di venerdì 21 aprile all'interno del Festival internazionale del Giornalismo di Perugia (19-23 aprile 2023), col quale si consolida sempre più la collaborazione, venuta meno solo nell'anno più nero della pandemia, il 2021, quando sia il Festival che "Raccontami" non si tennero.

Le candidature per la tredicesima edizione di Raccontami l'Umbria resteranno aperte fino al 6 febbraio 2023. Tutte le informazioni per partecipare sul sito dedicato

www.umbria.camcom.it/premio-giornalistico-internazionale-raccontami-umbria

Tags: CDEARTICLE Raccontami l'Umbria 2023 Umbria



Alessandro Pignatelli

Giornalista professionista e scrittore, amante della carta stampata come del mondo digitale. Ho lavorato per agenzie stampa e siti internet, imparando nel mio percorso professionale a essere tempestivo, preciso, ma anche ad approfondire con vere e proprie inchieste. Con i new media e i social, ho inserito nel mio curriculum anche concetti come SEO, keyword, motori di ricerca, posizionamento.

**VUOI ESSERE CONTATTATO
DALLA NOSTRA REDAZIONE?**

Copyright © - Tutti i diritti riservati - Corriere dell'Economia è un servizio a cura di Pagina Sì - Riva
01220990558

Redazione

Contatti

Corriere dell'Economia è una testata giornalistica iscritta al registro stampa presso il Tribunale di Terni con autorizzazione n. 060/2020
Impostazioni tracciamento: Privacy Policy e Cookies Policy

EDIZIONI

Mediterraneo

Europa-Ue

Nuova Europa

America Latina

Brasil

English

Podcast

ANSAcheck

Social:



ANSA Umbria

Fai la
ricerca

ABBONATI



Galleria Fotografica Video

Scegli la Regione +

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • UMBRIA&EUROPA • UMBRIA JAZZ • L'ASSEMBLEA INFORMA • SPECIALI

ANSA.it Umbria Gambacorta presiede giuria premio Raccontami l'Umbria

Gambacorta presiede giuria premio Raccontami l'Umbria

Promosso dalla Camera commercio per migliori articoli e video

Redazione ANSA

PERUGIA

27 gennaio 2023

16:25

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione

**Questo gioco di
strategia è il miglior...**
Forge of Empires**Sconti fino al 50%**
Miniride

Sponsorizzati by



* RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER
INGRANDIRE

(ANSA) - PERUGIA, 27 GEN - Raccontami l'Umbria 2023 ha la sua nuova Giuria che tra qualche settimana sarà chiamata a valutare e premiare i migliori articoli e video che hanno "raccontato" l'Umbria nell'ultimo anno.

La Camera di commercio sottolinea che il riconoscimento "dal lontano 2009 contribuisce a fare da cassa di risonanza per tutte quelle eccellenze artistiche, culturali, ambientali, dell'enogastronomia e del sistema economico regionale di qualità dell'Umbria, che fanno apprezzare la regione in Italia e nel mondo.

VIDEO ANSA



27 GENNAIO 17:05

**MATTIA VILLARDITA, SPIDER-MAN SI RACCONTA:
"OGNUNO DI NOI PUO' FARE LA DIFFERENZA"**

Sono quattro i componenti esterni selezionati per l'edizione 2022 del premio: Bruno Gambacorta, Federico Fioravanti, Camilla Orsini e Massimiliano Rella. Andranno ad affiancare in giuria gli altri componenti "istituzionali" **Giorgio Mencaroni** e Federico Sisti, presidente e segretario generale della **Camera di commercio dell'Umbria**, Paola Buonomo, responsabile del settore stampa e comunicazione, Giuseppe Castellini, addetto stampa camerale, Donatella Binaglia, in rappresentanza dell'Ordine dei giornalisti dell'Umbria del quale è anche vicepresidente.

Bruno Gambacorta è stato nuovamente chiamato a ricoprire il ruolo di presidente di giuria. "Sono contento ed onorato di essere ancora una volta nella giuria del premio - sottolinea - , che ho battezzato come primo premiato ed ho seguito finora in tutte le edizioni. Il motivo è presto detto: da un lato mi fa piacere prendere parte, in questa veste, a un evento come il Festival del giornalismo che è un vanto per la città di Perugia e per il nostro Paese. Dall'altro, sono convinto che una certa continuità aiuti la crescita degli eventi e dei premi". Gambacorta è ideatore e responsabile del primo telegiornale italiano dedicato al cibo, al vino, alla nutrizione e al turismo enogastronomico "Tg2 Eat parade" che, nato nel 1998, può vantare innumerevoli record di ascolti e oltre 1.200 puntate all'attivo. L'altro componente riconfermato è Federico Fioravanti, giornalista di grande esperienza e lungo corso - si legge ancora nella nota della Camera di commercio -, alla direzione di numerose testate periodiche, nonché ideatore del Festival del Medioevo. La giovane Camilla Orsini, umbra, è nella redazione del Sole 24 ore, di Rai Radio3 e Repubblica e può vantare collaborazioni con la redazione di La7Tg, Sky e L'Espresso in vari settori della pratica giornalistica: videomaking, inchieste di attualità, conduzione di programmi radio. Massimiliano Rella, romano, responsabile ufficio stampa dell'Associazione nazionale città del vino, è giornalista, fotografo e videomaker per innumerevoli testate come Bell'Europa, Bell'Italia, Gambero Rosso, Lonely Planet, Marco Polo, Plein Air. Vincitore di diversi premi giornalistici tra i quali lo stesso "Raccontami l'Umbria" nel 2018. "Il nostro progetto - ha affermato il presidente della Camera di commercio dell'Umbria **Giorgio Mencaroni** - è da sempre quello di realizzare un nuovo modello di promozione territoriale, capace di fare conoscere nel mondo le nostre eccellenze, la nostra terra, la sua storia, la cultura, i caratteri distintivi di un sistema produttivo di grande valore. I risultati raccolti in tutti questi anni, culminati con l'affermazione di un premio Pulitzer nel 2022, testimoniano che l'obiettivo è stato raggiunto e che possiamo guardare con fiducia al ritorno di un robusto turismo culturale, paesaggistico ed enogastronomico nella nostra regione". Il premio, che anche quest'anno si avvale del patrocinio del Consiglio nazionale dell'Ordine dei giornalisti, è articolato in tre sezioni di concorso: "turismo ambiente e cultura", "Umbria del gusto" e "video", per ognuna delle quali è previsto un premio di 2.500 euro. La Commissione di valutazione potrà anche conferire un "Premio della giuria" (2.500 euro) a una candidatura ritenuta particolarmente meritevole. L'edizione 2023 vede confermato anche il "Premio scuole di giornalismo" (1.000 euro), che Raccontami l'Umbria riserva a servizi video realizzati dagli allievi delle scuole di giornalismo italiane. Un premio che spesso è andato a giovani firme e volti approdati poi a ribalte del giornalismo nazionale. Tutti i vincitori, selezionati dalla Giuria, saranno ospiti della Camera di commercio dell'Umbria per partecipare alla cerimonia di premiazione, già fissata per la mattina di venerdì 21 aprile all'interno del Festival internazionale del giornalismo di Perugia (19-23 aprile 2023). Le candidature per la 13/a edizione di Raccontami l'Umbria resteranno aperte fino al 6 febbraio. Tutte le informazioni per partecipare sul sito dedicato www.umbria.camcom.it/premio-giornalistico-internazionale-raccontami-lumbria

Primo Piano

Giustizia

Intrattenimento (general)

Donatella Binaglia

Giuseppe Castellini

Paola Buonomo

27 gennaio, 16:48

Scuola; studenti in piazza a Napoli chiedono edifici sicuri: "Scuole crollano ma non molliamo"



27 gennaio, 16:34

Giorno Memoria: Modena, cittadinanza onoraria postuma a poliziotto che salvò ebrei

tutti i video

ULTIMA ORA UMBRIA

- 17:04** Traffico droga e furti in casa i reati più diffusi in Umbria
- 16:26** Gambacorta presiede giuria premio Raccontami l'Umbria
- 16:06** Stadio Terni vietato per tifosi del Modena
- 15:43** Ancora accertamenti per ragazza morta in ospedale Perugia
- 13:47** Maggioranza Regione, imbarazza speculazione Pd su sanità
- 13:31** Meloni, in Giorno Memoria vivere responsabilità del ricordo
- 13:22** Provincia Terni con bandiere a mezz'asta per Giorno Memoria
- 13:20** Pg, su intercettazioni non denunce generiche ma punire abusi
- 12:57** Pg Perugia, dovere informare non può essere ingabbiato
- 12:27** Sottani, rischio infiltrazioni mafia vero problema Umbria

> Tutte le news

La Giunta informa

vai

Terremoto: si riunisce il Comitato istituzionale dell'Umbria

All'ordine del giorno incontro con commissario Castelli



Link. Guarda i video di ANSA Umbria



Tavolo tecnico «lento» sulla stazione

Medioetruria, 3 mesi persi Esperti ancora al palo

Bigozzi a pagina 5



Medioetruria, i tre mesi persi dal tavolo tecnico

Da ottobre la commissione di esperti tra Regioni, ministero e Rfi non ha lasciato tracce. Le posizioni ancora in campo sulla stazione

di **Lucia Bigozzi**

AREZZO

Chi ha visto Medioetruria? Il timer corre veloce, l'impressione è che giri a vuoto. Almeno per ora. Sono passati tre mesi dall'insediamento del tavolo al quale siedono Regioni, Toscana e Umbria, ministero delle infrastrutture e Rfi, incaricato di lavorare al progetto migliore per la stazione alta velocità sulla base di criteri tecnici parametrati su una serie di indicatori di fattibilità demografici, economici, turistici e logistici. L'opera è uno spartiacque tra il prima e il dopo, con impatto diretto sull'economia di un'area che comprende quattro province: Arezzo, Siena, Perugia e Terni, ma pure sulla mobilità delle persone e le potenzialità turistiche di una macro-area che muove dieci milioni di visitatori e che con Medioetruria potrebbe aumentare la capacità attrattiva. La firma del protocollo tra Regioni, ministero e Ferrovie, ha aperto il tavolo e scandito le fasi fissando una road map: sei mesi per acquisi-

re dati ed elaborare valutazioni, che poi porteranno al ragionamento sulla localizzazione dell'opera, punto cruciale dell'intera vicenda. E' il tema della contesa tra le ipotesi in campo su dove costruire l'hub ferroviario. Dei sei mesi, ne sono già trascorsi tre, ma passi avanti significativi sulla strada, anzi, sui binari di Medioetruria non se vedono. E tutto resta in stand by. A girare, sono le proposte sulla localizzazione attorno alle quali il dibattito rischia di avvitarsi.

Così sullo sfondo del tavolo istituzionale, con il cambio in corsa del ministro Salvini che con il governo Meloni ha preso il posto di Giovannini (governo Draghi) alle Infrastrutture, resta il progetto del Comitato Sava che indica la stazione alta velocità alle porte di Arezzo, a Rigutino (ha raccolto quasi 6300 firme) e l'ipotesi Valdichiana con Creti o Santa Caterina che metterebbe d'accordo Siena e Perugia per l'equidistanza geografica. Ci sono poi le proposte senesi su Chiusi e Montallese. Il mondo economico sollecita a fare presto: in gioco c'è lo sviluppo (imprese, posti di lavoro e indotto)

di quattro province, più di duecentomila aziende, oltre seicentomila dipendenti, un bacino di utenza fatto da un milione e mezzo di persone. Numeri già declinati dalle Camere di Commercio Arezzo e Siena e dell'Umbria (che comprende Perugia e Terni) sul «dossier» Medioetruria.

Il parallelismo con l'evoluzione della stazione MedioPadana - rispetto alla quale l'hub aretino è considerato opera gemella - è sotto gli occhi di tutti: è partita con 12 coppie di treni super-veloci e adesso ne ha 77. In Toscana, il timer corre, ma la stazione dell'alta velocità rischia il rallenty.

IL CRONOPROGRAMMA

Il protocollo di intesa prevedeva sei mesi per decidere sul progetto migliore



Peso: 29-1%, 33-44%



Raccontami l'Umbria, nominata la giuria

IL PREMIO

Costituita la giuria del premio giornalistico internazionale Raccontami l'Umbria - Stories on Umbria. Quattro i componenti esterni: Bruno Gambacorta (che sarà il presidente), Federico Fioravanti, Camilla Orsini e Massimiliano Rella. Affiancheranno **Giorgio Mencaroni** e **Federico Sisti**, presidente e segretario generale della **Camera di Commercio dell'Umbria**, Paola

Buonomo, Giuseppe Castellini, Donatella Binaglia. I vincitori selezionati dalla giuria saranno ospiti della **Camera di Commercio dell'Umbria** per partecipare alla cerimonia di premiazione, già fissata per la mattina di venerdì 21 aprile all'interno del Festival internazionale del Giornalismo. Il premio anche quest'anno si avvale del patrocinio del consiglio nazionale dell'ordine dei giornalisti, ed è articolato in tre distinte sezioni di concorso. Ci saranno anche un premio di giuria e scuole di giornalismo.



Peso: 5%

MARTEDÌ 31 GENNAIO 2023






agricultura.it
 IL GIORNALE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

**NON PERMETTERE AD UN TAPPO
 DI METTERTI AL TAPPETO !**

 PROVA I TAPPI SUBR
 CHIEDI GLI CAMPIONI GRATUITI

[HOME](#)
[CRONACHE ▾](#)
[RUBRICHE ▾](#)
[MULTIMEDIA ▾](#)
[AGENDA](#)
[SPECIALI ▾](#)
[PSR ▾](#)
[AZIENDE E PRODOTTI](#)
[PUBBLICITÀ](#)
[CONTATTI](#)

[Home](#) > [Cronache](#) > [Olio](#) > Olio, Ercole Olivario 2023, un crescendo di aziende partecipanti da tutta Italia

[Cronache](#)
[Olio](#)

Olio. Ercole Olivario 2023, un crescendo di aziende partecipanti da tutta Italia. Al via le selezioni regionali

di Agricultura.it - 31 Gennaio 2023

Condividi



CERCA SU AGRICULTURA.IT

Search



PERUGIA – Al via i lavori di selezione degli oli Extravergine di Oliva, Dop e IGP del concorso nazionale Ercole Olivario. Febbraio 2023 sarà un mese all'insegna dell'olio di alta qualità, infatti, in tutte le regioni d'Italia si riuniranno panel di assaggio con degustatori accreditati, che degusteranno gli oli partecipanti alla XXXI edizione dell'"Oscar dell'Olio", stabilendo quali etichette, per ciascuna regione, potranno entrare a far parte della rosa di finalisti che si contenderanno l'ambito Tempio di Ercole Olivario, contrassegno che identifica le vere eccellenze olearie italiane.

A partecipare a questa edizione 2023 dell'Ercole Olivario un crescendo di aziende provenienti da tutte le 17 regioni ad alta vocazione olivicola d'Italia (Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Emilia Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Trentino Alto Adige, Umbria, Veneto). Sono state infatti circa il 27% in più, rispetto al 2022, le aziende che hanno deciso di partecipare al concorso nazionale per questa edizione, mentre oltre il 50% in più sono state le aziende iscritte a "La Goccia d'Ercole", la sezione a latere del concorso nazionale, alla sua seconda edizione, introdotta allo scopo di sostenere le piccole produzioni, che verranno giudicate da un'apposita giuria, che degusterà e valuterà gli oli, decretando quelli migliori, che saranno premiati durante le giornate finali del concorso nazionale.

La fase di selezione regionale dei finalisti dell'Ercole Olivario, resa possibile anche grazie al supporto tecnico di Agroqualità – società in house del Sistema Camerale Italiano che per il concorso Ercole Olivario si occupa, in alcune regioni, del prelievo diretto in azienda dei campioni di olio in gara, garantendo il rigore e la serietà che contraddistinguono da sempre l'Ercole Olivario – e del CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, che mette a disposizione un panel di assaggiatori accreditati per le selezioni regionali in cui non ci sono premi regionali ad hoc per la valutazione degli oli partecipanti – permetterà alla giuria nazionale, guidata dal capo panel Lorenzo Natale e composta da 16 degustatori professionisti provenienti da tutte le regioni partecipanti al concorso, di riunirsi a Perugia, dal 13 al 16 marzo 2023, per procedere all'assaggio degli oli giunti in finale proclamando i migliori oli d'Italia.



TAPPO INNOVATIVO AD IMPRONTA CARBONIO ZERO PER VINI DI PREGIO

by VINVENTIONS

Tutti i produttori finalisti saranno invitati a ritrovarsi a Perugia nelle giornate finali della XXXI edizione del concorso nazionale Ercole Olivario, durante le quali potranno partecipare all'incontro formativo in programma venerdì 17 marzo presso il Teatro della Sapienza di Perugia. I vincitori verranno invece svelati e premiati nella mattinata di sabato 18 marzo, durante la cerimonia che si terrà presso la Sala dei Notari di Perugia.

Il concorso Ercole Olivario è organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura in collaborazione con la Camera di Commercio dell'Umbria, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed il Ministero delle imprese e del Made in Italy, il sostegno di UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano, Italia Olivicola e del CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari Sede di Pescara.

Informazione pubblicitaria

TAGS ercole olivario in evidenza olio

Condividi



Articolo correlato

Vino. Franciacorta chiude il 2022 in positivo e inizia il 2023 con un programma ricco di attività

Innovazione in agricoltura, i sistemi Lualdetek per il monitoraggio senza rete elettrica e internet



Todi, due giorni tutti dedicati al meglio dell'olio umbro

L'EVENTO

TODI Si concluderà oggi una due giorni tutta dedicata all'olio extravergine di oliva dop Umbria iniziata ieri a Todi. L'evento, organizzato dalla Strada dell'Olio Dop Umbria, fa parte del progetto "Esperienze lungo le Strade dell'Olio Dop Umbria". Partner la Regione Umbria, il sistema camerale dell'Umbria, Promocamera Umbria, Sviluppo Umbria, il Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria 3A-Pta, il Comune di Todi, l'Istituto Agrario Ciuffelli - Einaudi di Todi, la Strada dei Vini del

Cantico, le associazioni umbre Cia, Coldiretti e Confagricoltura. Ieri, giornata dedicata a giornalisti, chef, buyer internazionali e operatori di settore per un assaggio e per la conoscenza della nuova annata dell'olio extravergine di oliva attraverso un panel coordinato da Paolo Morbidoni, presidente Strada Olio Dop Umbria, e da Angela Canale. Nel tardo pomeriggio si è svolta una conferenza di presentazione della nuova annata Dop Umbria, condotta dal giornalista Luigi Caricato e alla quale hanno partecipato: Antonino Ruggiano, sindaco di Todi; Paolo Morbidoni, presidente Strada dell'Olio Dop Umbria; Michela Sciarpa, amministratore unico di Sviluppo Umbria; Marcello Serafini, amministratore unico 3A-Pta Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria; Federico Sisti segretario generale Camera di Commercio dell'Umbria; Federico Mariotti,

Key Manager Certificazione 3A-Pta; Angela Canale e Giulio Scatolini, Capi Panel "Premio Oro Verde dell'Umbria". Con-

clusioni affidate all'assessore Roberto Morroni. Chiusura della giornata a Collazzone al Frantoio I Potti de Fratini per una Cena Oleocentrica ad 8 mani con gli chef Filippo Artioli La Trattoria di Oscar, Giancarlo Polito di Tipico Osteria dei Sensi&Locanda del Capitano di Montone, Giulio Gigli di Une Ristorante di Capodacqua di Foligno e Marco Gubbiotti di Cucina Progetto Gastronomico di Foligno. Oggi giornata dedicata all'esperienza, con l'intento di rimarcare il peso del territorio di origine che incide sulla qualità organolettica dell'olio.

Luigi Foglietti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un momento dell'evento



Peso: 12%



Nel 2022 forte incremento della produzione di Igp e Doc e record di riconoscimenti. L'Aur: "La strada è quella giusta"

L'Umbria punta sul vino di qualità

di **Catia Turroni**

PERUGIA

■ L'Umbria del vino punta sulla qualità. Aumenta la produzione di Doc e Igp, diminuisce quella dei vini da tavola, quelli ottenuti dalla vinificazione di svariate uve, senza indicazione di territorio e di annata. I numeri li fornisce l'Aur, Agenzia Umbria ricerche, in uno studio firmato da Giuseppe Coco. Nel 2022, ad esempio, i bianchi da tavola hanno avuto una produzione di circa 20 mila ettolitri contro i 95 mila degli Igp e i 142 mila dei Dop. I rossi da tavola hanno fatto registrare una produzione di circa 16 mila ettolitri contro i 134 mila degli Igp e i 120 mila dei Dop. I vini di qualità battono i vini da tavola per 491 ettolitri a 36 mila. A livello nazionale avviene esattamente il contrario. In Italia, secondo i numeri raccolti dall'Aur, nello stesso 2022 la produzione dei bianchi da tavola ha superato di circa due milioni di ettolitri quella degli Igp. Ma anche i rossi da tavola, seppur per una incollatura, hanno superato la produzione degli Igp. A testimoniare la grande attenzione che l'Umbria rivolge alla qualità ci sono i numerosi riconoscimenti che sta ricevendo. Il 2022 è stato anno record, sotto questo punto di vista, con 15 vini premiati con i prestigiosi Tre bicchieri della guida Vini d'Italia di Gambero rosso. "Gli addetti ai lavori non mancano di evidenziare che ci troviamo di fronte a un territorio che, seppur di piccole dimensioni, è riuscito a mettere in piedi un'offerta di qualità che non ha niente da invidiare a quello che si può trovare in altre regioni molto più grandi e rinoma-

te, siano esse italiane che australiane o californiane", evidenzia il ricercatore Giuseppe Coco. Un aspetto emerso con chiarezza anche nel corso della seconda edizione del concorso enologico L'Umbria del vino ideato dalla Camera di commercio dell'Umbria dove in tre giorni sono stati degustati 162 vini di 58 aziende vitivinicole umbre rappresentative dell'universo enologico regionale. E proprio in questa sede, il presidente della commissione di qualità Riccardo Cotarella, presidente nazionale degli enologi, ha fatto un'analisi dello stato di salute del vino umbro: "Sta bene ma potrebbe stare molto meglio. Quello che è certo è che ormai indietro non si torna più grazie alla professionalità dei viticoltori, all'attenzione degli enologi e anche grazie alla promozione che viene fatta dagli enti pubblici al nostro prodotto principe dal punto di vista della rappresentatività mondiale. Il vino è la punta più rilevante dell'agroalimentare umbro e ci sono buone prospettive per implementare la sua visibilità nel mondo. Oggi c'è molta più attenzione di prima ma non quanto il vino umbro merita. Per questo non ci dobbiamo assolutamente fermare e sederci come se avessimo raggiunto obiettivi importanti. Anche se molto è stato fatto questi obiettivi non sono stati ancora raggiunti. C'è un duro lavoro da fare ma abbiamo potenzialità e dobbiamo manifestarla e anche attraverso questo

concorso ci possiamo avvicinare al traguardo". L'Umbria è sulla strada giusta, dunque. Ma c'è ancora molto da fare. Per riuscire nell'impresa, secondo quanto emerge dalle ricerche dell'Aur, non basta puntare sulla qualità ma sono i cosiddetti fine wines a fare la differenza. Ma cosa sono questi fine wines? "Lapidariamente parlando, per dirla col critico inglese Hugh Johnson, sono quei vini di cui vale la pena parlare - spiega il ricercatore Giuseppe Coco - Volendo essere meno lapidari, potremmo inquadrarli con i vini di pregio che riescono a coinvolgere appieno il consumatore perché hanno un gusto equilibrato ed armonico; riescono ad esaltare il terroir dove vengono prodotti; sono rari, per cui l'assaggio si trasforma al tempo stesso in un'esperienza esclusiva. E non solo. Spostandoci su un asse più strettamente legato al marketing - continua Coco nella sua analisi - possiamo dire che i fine wines hanno le giuste caratteristiche per diventare le icone di quella narrazione capace di tracciare nuovi orizzonti per l'immaginazione collettiva; generare un coinvolgimento legato a fattori emozionali e intangibili; dare visibilità e centralità anche a tutti quei territori vitivinicoli meno noti". L'Agenzia Umbria ricerche fa anche



Peso: 96%



un appunto sulla forza narrativa delle imprese del vino che fa fatica a imporsi. E questo, soprattutto, per due fattori. Anzitutto non aiuta il fatto di avere tante cantine piccole - oltre la metà delle circa 1.300 aziende vinificatrici presenti sul territorio produce meno di 100 ettolitri - dove il concetto di marketing

è praticamente un estraneo. Nel corso del tempo è arrivato a più riprese l'ap-

pello di diversi produttori umbri, vedi Marco Caprai, a fare rete. In secondo luogo non aiuta il non avere nessun vino nella classifica dei top brand di alta gamma elaborato dalla London International Vintners Exchange (Liv-Ex) che, nella realtà delle cose, ha favorito una vera e propria rivoluzione nel mercato dei fine wines: gli ha dato nuova linfa e notorietà, e non solo sul versante del trading.

La certezza è che quello del vino è un mondo che

può regalare soddisfazioni. Gli enoturisti, non va trascurato, hanno una notevole capacità di spesa: dai dati disponibili si evince che media-

mente spendono a persona attorno ai 90 euro quando non pernottano e 200 quando pernottano.

Dettagli che non vanno trascurati anche in vista di un rilancio dell'economia dell'Umbria.

I risvolti sull'economia

Gli enoturisti hanno una notevole capacità di spesa

Punti di debolezza

L'aver tante piccole cantine dove il concetto di marketing è estraneo



Vigneti L'industria del vino sempre più importante in Umbria



Peso: 96%



Valore dei vigneti del centro Italia

AREA VINICOLA	2021	
	Minimo*	Massimo*
Vigneti Doc nelle colline di Montefalco	40	48
Vigneti Doc nelle colline di Perugia	22	28
Vigneti Doc nella collina tipica di Orvieto	25	36
Vigneti Doc Orvieto	16	30
Vigneti Doc Chianti classico	110	160
Vigneti Doc Chianti classico	90	150
Vigneti Doc nelle colline di Montalcino	250	700
Vigneti Doc Bolgheri	240	480
Vigneti Doc nella zona di Montefiascone	18	30
Vigneti Doc nei Castelli Romani	80	100
Vigneti Doc del Faleria	24	48
Vigneti Doc di Matelica	25	45
Vigneti Doc nelle colline del Medio Pescara	25	60
Vigneti Doc nelle colline litoranee di Roseto degli Abruzzi	25	60
Vigneti Doc nelle colline litoranee di Chieti	25	60

Elaborazioni Aur su dati Crea

*euro migliaia per ettaro

Superficie vigneti

ITALIA	UMBRIA
	
688.273 ettari	12.400 ettari
PROVINCIA PERUGIA	PROVINCIA TERNI
	
7.700 ettari	4.700 ettari

La produzione in Umbria

PRODOTTI TRA IL 2020 E IL 2022 (ettolitri)

	2022	2021	2020
VINI BIANCHI			
Dop	142.000	155.663	169.519
Igp	94.800	98.767	111.331
Da tavola	20.350	23.189	26.734
VINI ROSSI E ROSATI			
Dop	120.000	133.120	145.154
Igp	134.300	154.372	170.915
Da tavola	16.280	17.263	19.902

Elaborazioni Aur su dati Istat

La produzione in Italia

PRODOTTI TRA IL 2020 E IL 2022 (ettolitri)

	2022	2021	2020
VINI BIANCHI			
Dop	12.823.523	14.611.658	13.663.744
Igp	6.732.648	6.683.172	6.843.398
Da tavola	8.756.490	8.381.803	9.335.644
VINI ROSSI E ROSATI			
Dop	8.332.668	8.502.237	8.795.460
Igp	6.289.005	5.610.009	5.874.310
Da tavola	6.426.296	7.096.129	7.402.949

Elaborazioni Aur su dati Istat



Peso: 96%

EDIZIONI

ANSAmid

Europa-Ue

NuovaEuropa

America Latina

Brasil

English



Podcast

ANSACheck

Social:



ANSA Umbria



Fai la ricerca

ABBONATI



Galleria Fotografica Video

Scegli la Regione +

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • UMBRIA&EUROPA • UMBRIA JAZZ • L'ASSEMBLEA INFORMA • SPECIALI

ANSA.it Umbria "L'Umbria del vino", annunciate le 17 cantine vincitrici

"L'Umbria del vino", annunciate le 17 cantine vincitrici

Seconda edizione del concorso enologico regionale

Redazione ANSA

PERUGIA

16 febbraio 2023

17:51

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - PERUGIA, 16 FEB - Sono state annunciate le 17 cantine vincitrici della seconda edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del vino".

La proclamazione è stata fatta nella sede di Perugia della **Camera di commercio dell'Umbria**.

I risultati - sottolineano gli organizzatori - "confermano l'interesse delle cantine e soprattutto la qualità dei vini. Con le aziende vitivinicole che sono migliorate notevolmente dal punto di vista strutturale oltre che per la crescita del prodotto".

Hanno ricevuto un premio le seguenti cantine: Azienda Agraria Madrevite (Castiglione del Lago); Azienda Agraria Pucciarella (Magione); Azienda Agraria Scacciadiavoli (Montefalco); Azienda Agrituristica Baldassari di Roberto Lepri (Perugia); Cantina Fratelli Pardi (Montefalco); Cantina Le Cimate (Montefalco); Cantina Santo Iolo (Narni); Cantine Bettona-Vetunna-Viticoltori Umbri dal 1960 (Bettona); Cantine Blasi (Umbertide); Fattoria di Monticello (San Venanzo); Soc. Agr. Bettalunga (Marsciano); Briziarelli (Bevagna); Moretti O mero (Giano dell'Umbria); Berioli (Magione); Tenuta Affaitati (San Venanzo); Tenute Lunelli (Bevagna); Terre De La Custodia (Gualdo Cattaneo). "Dopo la felice esperienza dello scorso anno - ha affermato il presidente della **Camera di commercio dell'Umbria**, **Giorgio Mencaroni** - siamo tornati a parlare di vino, attraverso questa seconda edizione del concorso autorizzato nel 2021 dall'allora ministero delle politiche Agricole alimentari e forestali, e fortemente voluto da questa Camera di commercio insieme alla Regione Umbria, alle associazioni di rappresentanza degli agricoltori per favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei nostri vini, nella consapevolezza che il vino umbro rappresenta un prodotto dotato di qualità e di grandi potenzialità".

Sono state 58 le cantine ammesse, per complessive 162 etichette e

VIDEO ANSA



16 FEBBRAIO 18:37

LUOGHI DEL CUORE, GROS-PIETRO: "ABBIAMO OBIETTIVI COMUNI CON IL FAI"

**Vivere in una casa di riposo può essere...**

Casa di cura per anziani...

**Addio reggiseno tradizionale: ecco il...**

#Perfect: Brs

Grooming By

con vini che, come verificato dalla commissione di qualità che ha lavorato sotto la guida di Riccardo Cotarella, presidente nazionale e internazionale degli Enologi, "si contraddistinguono per livello qualitativo, personalità e carattere". Per il segretario generale della Camera di commercio, Federico Sisti, "scopo principale non è quello di avere dei vincitori, ma di accendere un focus sul settore". (ANSA).

Primo Piano

Agricoltura

Beverande

Federico Sisti

Riccardo Cotarella

Giorgio Mancaroni

Santo Iolo

Roberto Lapri

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

GGADU



RACCOMANDATI DA OUTBRAIN

Sponsored by Outbrain

ADV

Sono imperdibili e sono tornati: fino al 19 febbraio, approfitta degli XDays

Rullo di tamburi: tornano gli XDays di MediaWorld, solo online, fino al 19/02. Approfitta di sconti imperdibili e consegna standard gratuita MediaWorld.it

ADV

Il gioco Vintage "da giocare". Nessuna installazione.
Forge Of Emires

ADV



16 febbraio, 18:10

Tatuaggi con il terzo scudetto già richiesti, a Napoli vinta pure la scaramanzia



16 febbraio, 18:10

Terremoto in Turchia, 17enne estratta viva dalle macerie dopo 248 ore

tutti i video

ULTIMA ORA UMBRIA

- 17:51** "L'Umbria del vino", annunciate le 17 cantine vincitrici
- 16:35** A Costanza Laliscia la 'Bandiera dell'Umbria'
- 16:29** Parte il progetto formativo "Academy del Giomalismo"
- 16:18** Carabinieri sequestrano beni archeologici in una casa
- 15:32** Sciurpa si racconta a "Incontri e dialoghi a Santa Giuliana"
- 13:28** Intesa per la variante all'elettrodotto Villavalle-Spoleto
- 12:38** Arrestato in Italia il religioso espulso dal Nicaragua
- 09:59** Trovato con circa 78 grammi di hashish, arrestato minorenne
- 21:48** Grillo, 'cosa penso di Di Maio? Dio mio'
- 18:12** Ordinanza anti alcol in vista del derby Perugia-Terni

> Tutte le news

La Giunta informa

> vai

Da Regione incentivi alle assunzioni nel 2023

Fioroni, sostenere concretamente l'occupazione è prioritario



Link. Guarda i video di ANSA Umbria



Perugia

**L'Umbria
del vino,
ecco la lista
dei più buoni**

Bellucci a pag. 41



L'Umbria del vino, ecco i più buoni

LA PREMIAZIONE

Si terrà giovedì 23 febbraio nella sede perugina della Camera di Commercio regionale la cerimonia di premiazione del concorso enologico "L'Umbria del vino" (inizio alle 9.30). Intanto ieri sono state annunciate le cantine che si sono distinte nella seconda edizione del premio, che per il momento non sanno quale dei vini selezionati hanno colpito la giuria né quale riconoscimento specifico riceveranno: Madrevite (Castiglione del Lago), Pucciarella (Magione), Scacciadiavoli (Montefalco), Baldassarri (Perugia), Cantina Fratelli Pardi (Montefalco), Le Cimate (Montefalco), Santo Iolo (Narni), Vetunna (Bettona), Cantine Blasi (Umbertide), Fattoria di Monticello (San Venanzo), Betta-

lunga (Marsciano), Briziarelli (Bevagna), Moretti Omero (Giano dell'Umbria), Berioli (Magione), Tenuta Affaitati (San Venzano), Tenute Lunelli (Bevagna) e Terre De La Custodia (Gualdo Cattaneo), questa la lista dei vincitori.

«Come sistema camerale siamo stati sempre molto attenti al mondo del vino - ha commentato il presidente della Camera di Commercio dell'Umbria **Giorgio Mencaroni** - e nell'ultimo decennio le nostre cantine hanno fatto passi da gigante. Ora le ombre non hanno davvero nulla da invidiare alle migliori cantine a livello nazionale. Con questo premio vogliamo accompagnare i produttori facendo in modo che i nostri vini escano dai confini regionali e nazionali, oltre che supportarli nel migliorare l'offerta enoturistica». La giuria ha degustato 162 vini alla cieca, ovvero senza sapere che cosa stessero assaggiando né chi fosse il prodotto-

re, tra bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità, vini frizzanti e dolci, di 58 cantine umbre che hanno scelto di partecipare. Numeri importanti, in crescita rispetto al debutto del concorso avvenuto lo scorso anno: «Per noi è una grande soddisfazione - ha ammesso Federico Sisti, segretario generale della Camera di Commercio - e rappresenta un'ulteriore passaggio, perché in questa seconda edizione ci sono stati ancora più partecipanti e una qualità media dei vini ancora migliore».

Michele Bellucci

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 33-1%. 41-13%



Sono 16 le cantine selezionate dalla giuria presieduta dal presidente degli enologi, Riccardo Cotarella

L'Umbria del vino, ecco i vincitori

Mencaroni (Camera commercio): "Sono soprattutto le piccole aziende a dimostrare forte vitalità"

PERUGIA

I risultati della seconda edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del vino" confermano l'interesse delle cantine e soprattutto la qualità dei vini. Con le aziende vitivinicole della regione che sono migliorate notevolmente dal punto di vista strutturale oltre che per la crescita del prodotto. Prima dell'annuncio dei vincitori sono stati questi gli aspetti sottolineati nel corso della conferenza stampa che si è tenuta ieri nella sede di Perugia della Camera di commercio dell'Umbria alla presenza del presidente, Giorgio Mencaroni e del segretario generale, Federico Sisti.

Hanno ricevuto un premio le seguenti cantine, lette in ordine alfabetico dal presidente Mencaroni: Azienda agraria Madrevite (Casti-

glione del Lago); Azienda agraria Pucciarella (Magione); Azienda agraria Scacciavioli (Montefalco); Azienda agrituristica Baldassarri di Roberto Lepri (Perugia); Cantina Fratelli Pardi (Montefalco); Cantina Le Cimate (Montefalco); Cantina Santo Iolo (Narni); Cantine Bettona - Vetunna - Viticoltori Umbri dal 1960 (Bettona); Cantine Blasi (Umbertide); Fattoria di Monticello (San Venzano); Società agricola Bettalunga (Marsciano); Società agricola Briziarelli (Bevagna); Società agricola Moretti Omero (Giano dell'Umbria); Società agricola Berlioli (Magione); Tenute Affaitati (San Venzano); Tenute Lunelli (Bevagna); Terre De La Custodia (Gualdo Cattaneo).

"Abbiamo intrapreso dallo scorso anno, con la prima edizione del concorso, un percorso che punta a valo-

rizzare l'attività delle aziende vitivinicole, che qui in Umbria sono soprattutto medie e piccole realtà, che si stanno caratterizzando per la grande vitalità nell'ambito del settore enologico nazionale". ha detto Giorgio Mencaroni. "L'Umbria - ha aggiunto - ha una naturale vocazione verso la produzione dei prodotti vitivinicoli, anche per la diversità di microclimi e ambienti che ne caratterizzano il territorio, come per la coltivazione dell'olio".

Per Mencaroni, questo concorso - attraverso la partecipazione di 58 cantine ammesse per complessive 162 etichette e con vini che, come verificato dalla commissione di qualità che ha lavorato nelle sedute di assaggi sotto la sapiente guida di Riccardo Cotarella, presidente nazionale e internazionale degli enologi, si contraddistinguono

per livello qualitativo, personalità e carattere - sta dimostrando di acquisire, edizione dopo edizione, le caratteristiche per posizionarsi come un appuntamento importante per la valorizzazione e la promozione dell'immagine del vino umbro e della regione. Per il segretario generale Federico Sisti "scopo principale non è quello di avere dei vincitori, ma di accendere un focus su un settore importante e trainante, non solo dell'economia agricola umbra ma anche utile ad attrarre turisti". Quale premio le cantine avranno vinto sarà svelato giovedì prossimo, a partire dalle 9.30, durante la cerimonia di premiazione che si terrà sempre nella sede di Perugia della Camera di via Pellas, a Perugia.

R.C.

Evento

La cerimonia di premiazione del concorso si svolgerà giovedì prossimo a Perugia



Vincitori
Tutti i nomi delle cantine che saranno premiate sono stati ufficializzati ieri

(Foto Belfiore)



Peso: 49%

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data	18/02/2023	Ora		Emittente	TEF CHANNEL
Titolo Trasmissione		TEF CHANNEL - "Concorso enologico "L'Umbria del vino": proclamazione delle 17 cantine vincitrici" - (17-02-2023) - UMBRIA CAMCOM (S192)			

TEF CHANNEL - "Concorso enologico "L'Umbria del vino": proclamazione delle 17 cantine vincitrici" - (17-02-2023) - UMBRIA



In onda: 18.02.2023

Condotto da:

Ospiti:

Servizio di:

Durata del servizio: 00:02:38

Orario di rilevazione: 08:54:32

Intervento di: GIORGIO MENCARONI (PRES. CAMERA DI COMMERCIO UMBRIA)

Tag: AZIENDE VITIVINICOLE, CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA, ENOLOGIA

Speech to text

(...

con Marcello adesso abbiamo proprio nella sede dove oggi si è svolto un bilancio dell'edizione di quest'anno del concorso enologico un delfino con la premiazione delle aziende vitivinicole vincitrici i risultati della seconda edizione del concorso enologico regionale Umbria del vino confermando l'interesse delle cantine soprattutto la qualità dei vini con le aziende vitivinicole della Regione che sono migliorate notevolmente dal punto di vista Culturale oltre che per la crescita del prodotto prima l'annuncio dei vincitori sono stati questi gli aspetti sottolineati nel corso della conferenza stampa che si è svolta nella sede di Perugia della Camera di commercio dell'Umbria alla presenza del presidente Giorgio in Carolina del segretario generale Federico Battistini Umbria naturale vocazione adesso alla produzione dei prodotti vitivinicoli anche per la diversità di micro climi ambienti che caratterizzano il territorio come per la coltivazione dell'olio dice Giorgio mancano buoni dopo la felice esperienza dello scorso anno ha proseguito siamo tornati a parlare nuovamente attraverso questa seconda edizione del concorso autorizzato nel 2021 dalla Luna al ministero delle



Olbia dal primo giugno nella lista delle rotte operative della prossima stagione Sase, appello ai soci per voli su Milano e Francoforte

di **Gabriele Burini**

PERUGIA

■ L'Umbria guarda verso Francoforte e Milano: durante la presentazione delle rotte estive dell'aeroporto San Francesco d'Assisi, la governatrice Donatella Tesei ha spiegato come l'obiettivo sia quello di volare in Germania e nel capoluogo lombardo, nonostante le difficoltà economiche. "Per Francoforte ho lavorato per tre voli settimanali, il costo è di 1,2 milioni all'anno e abbiamo lanciato un appello alle forze economiche della Regione ottenendo una risposta positiva da parte della Fondazione Perugia e di Confindustria a copertura di circa il 15% dell'investimento - ha detto - Se tutti i soci verseranno il loro contributo, come

fatto da Regione e Camera di Commercio, l'obiettivo è raggiungibile per Sase che sarebbe in grado di rendere operativo il volo in 5 mesi". Per Milano, invece, il volo con Ita avrebbe una cadenza di cinque volte a settimana. Ma qui il problema costi è ancora più marcato, visto che servirebbero 5 milioni all'anno, "una cifra astronomica anche in caso di contributo governativo per la continuità territoriale, che coprirebbe il 50% della spesa. È comunque una strada che continueremo a percorrere", ha proseguito Tesei, che con il presidente di Sase, Stefano Orazio Panato, ha presentato le rotte operative dal 26 marzo al 28 ottobre. Oltre alle 15 già de-

finite, tra cui la novità di Cracovia, si sta per aggiungere Olbia: "Vorremmo partire il primo giugno con due voli settimanali. L'obiettivo è raggiungere i 500 mila passeggeri". Gennaio ha già fatto registrare un +168% rispetto al 2022, l'anno dei record. "Abbiamo centrato questi risultati - ha aggiunto Panato - anche grazie alla credibilità che siamo riusciti a conquistarci presso le compagnie aeree". Ma per raggiungere la quota prefissata, serviranno degli interventi sullo scalo. Verrà quindi creato il quarto gate e ci sarà un nuovo sistema di smistamento bagagli con lo spostamento degli uffici, per un costo totale di 850 mila euro di cui si farà carico la Regione.

**Verso la Germania
Servono 1,2 milioni
per tre rotte settimanali**



Aeroporto
La governatrice
Donatella Tesei
con il presidente
Sase, Stefano
Orazio Panato
(Foto Giancarlo
Belfiore)



Peso: 23%



CULTURA EVENTI SAPORI SOCIALE AMBIENTE POLITICA CRONACA ECONOMIA SPORT

REDAZIONE PUBBLICITÀ

Cerca



Condividi POLITICA

Utility

Approvato il progetto pilota del Patto Territoriale VATO

giovedì 23 febbraio 2023



Stanotte è stato pubblicato l'esito dell'esame dei progetti pilota da parte della Commissione Ministeriale e il progetto del Patto Territoriale VATO, tra gli undici finanziati, è al sesto posto (subito dopo le aree metropolitane di Genova, Torino, Padova, Foggia, Ascoli Piceno) nella graduatoria con un finanziamento preassegnato di 9.903.417,68 euro.

"Si conclude così - sottolinea il sindaco di Parrano, Valentino Filippetti, membro del Consiglio Esecutivo del Patto VATO - un lungo lavoro che ha permesso di recuperare risorse dalle vecchie programmazioni e rilanciare una programmazione interregionale tra Umbria e Toscana e quattro aree come l'Amiata Senese, la Valdichiana, il Trasimeno e l'Orvietano.

Un lavoro poggiato sull'impegno del presidente Marco Ciarini e di tantissimi esponenti di aziende pubbliche e private, università, camere di commercio, banche e comuni.

Pubblicità

LA TUA PUBBLICITÀ SU
ORVIETONews.it



Bianco, rosso, passito e Sagrantino: ecco i top dell'Umbria del vino

IL PREMIO

Sono 17 le aziende vitivinicole a essersi aggiudicate dei premi nella seconda edizione del concorso enologico regionale "L'Umbria del vino", rivelate durante la cerimonia di premiazione che si è tenuta ieri nella sede perugina della Camera di Commercio.

Dopo la fase di selezione, con le degustazioni "alla cieca" di 162 vini di 58 cantine umbre, questi sono risultati i vincitori: tra i vini bianchi doc/docg primo posto per Montefalco Bianco "Plentis" 2019 di Terre de la Custodia (Gualdo Cattaneo), mentre l'Umbria Chardonnay "Piaggione" 2021 di Bettalunga (Marsciano) seguito da Umbria Grechetto "Ginestrello" 2021 della Fattoria di Monticello (San Venanzo) hanno dominato la classifica per gli IGT. Riguardo i doc/docg rossi il Montefalco Rosso "Zigurrat" 2020 della Tenuta Castelbuono (Bevagna) ha vinto davanti a Trasimeno Gamay "Opra" 2021 di Madrevite (Castiglione del Lago); quattro i premi assegnati nella categoria IGT rossi ovvero Umbria "Merlot" 2020 di Santo Iolo (Narni), Bettona Rosso "Notabile" 2021 di Vetunna (Bettona), Umbria Gamay "Gamy" 2020 di Roberto Lepri Baldassarri (Perugia) e Umbria Rosso "Venantium" 2018 di Tenuta Affaitati (San Venanzo). Il vino

rosato che ha colpito la giuria è "Anthaia" 2021 di Briziarelli (Bevagna) mentre tra gli spumanti ha vinto il Metodo Classico Brut 2018 di Moretti Omero (Giano dell'Umbria) davanti al Trasimeno Spumante "Pucciarella Rosé" Brut 2020 della cantina Pucciarella. Infine due premi anche per i vini dolci, con il primo posto andato all'Umbria Passito "MammaMia" 2008 delle Cantine Blasi (Umbertide) e il secondo al Montefalco Sagrantino Passito 2016 prodotto da Fratelli Pardi (Montefalco).

Assegnati inoltre tre premi speciali: il Premio giovane imprenditore che è andato a Le Cimate con il Montefalco Sagrantino 2016 (Montefalco), il Premio impresa femminile andato a Scacciadiavoli in gara con il Montefalco Sagrantino 2017 (Montefalco) e infine il Premio vino biologico assegnato al Trasimeno Merlot Riserva "Spiridione" 2018 di Berioli (Magione). «Possiamo dire che il vino è un'icona della nostra regione - ha dichiarato il direttore del panel d'assaggio Riccardo Cotarella - ancora un po' impolverata ma a forza di lucidarla faremo sì che esca allo scoperto il suo diamante. Quest'anno abbiamo notato un sicuro miglioramento del livello qualitativo generale dei vini presentati e ci piace pensare che sia dovuto anche a questo concorso, che ha una certa risonanza a livello nazionale».

Per Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, «quello del vino è un

comparto sempre più rilevante e consistente, non solo sotto il profilo economico del fatturato, ma anche in termini di riconoscibilità e identità territoriale. I dati degli ultimi anni ci dicono proprio che in Umbria sono state privilegiate le produzioni di vini di qualità. In particolare, da recenti studi è emerso che nella nostra regione la percentuale di vino da tavola, in genere ottenuto dalla vinificazione di uve più svariate, senza indicazione di territorio o di annata, rispetto ai vini certificati è minoritaria». Presente anche il vicepresidente della Regione, nonché assessore regionale all'agricoltura, Roberto Morroni.

Michele Bellucci

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Due momenti della premiazione de L'Umbria del vino



Peso: 25%



Seconda edizione del concorso enologico. Cerimonia nella sede della Camera di Commercio

Umbria del vino, ecco le cantine che hanno battuto la concorrenza

PERUGIA

■ Vino umbro che migliora, che cresce, per un settore importante nell'economia regionale, ma che sempre più deve sapersi adattare ai vari mercati, anche attraverso la sperimentazione, per fare il salto di qualità finale. È il quadro che è emerso dalla cerimonia di premiazione della seconda edizione de "L'Umbria del vino", unico concorso enologico regionale autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Ieri nella sede di Perugia della Camera di Commercio dell'Umbria (Centro congressi), c'è stato l'annuncio e la consegna dei rispettivi premi vinti dalle 17 cantine selezionate dopo la fase delle degustazioni alla cieca di 162 vini (bianchi, rossi, rosati, spumanti di qualità, frizzanti, dolci) delle 58 cantine umbre, in rappresentanza di tutta la regione. Queste le categorie di vini che sono state premiate.

VINI BIANCHI DOC/DOCG

1° Classificato - Terre de la Custodia, Montefalco Bianco "Plentis" 2019 (Gualdo Cattaneo)

IGT

1° Classificato - Bettalunga, Umbria Chardonnay "Piaggione" 2021 (Marsciano)
2° Classificato - Fattoria di Monticello, Umbria Grechetto "Ginestrello" 2021 (San Venanzo)

VINI ROSSI DOC/DOCG

1° Classificato - Tenuta Castelbuono, Montefalco Rosso "Zigurar" 2020 (Bevagna)

2° Classificato - Madrevite, Trasimeno Gamay "Opra" 2021 (Castiglione del Lago)

IGT

1° Classificato - Santo Iolo, Umbria "Merlot" 2020 (Narni)
2° Classificato - Vetunna, Bettona Rosso "Notabile" 2021 (Bettona)
2° Classificato - Roberto Lepri Baldassarri, Umbria Gamay "Gamy" 2020 (Perugia)
2° Classificato - Tenuta Affaitati, Umbria Rosso "Venantium" 2018 (San Venanzo)

VINI ROSATI

1° Classificato - Briziarelli, Umbria Rosato "Anthai" 2021 (Bevagna)

SPUMANTE

1° Classificato - Moretti Omero, Metodo Classico Brut 2018 (Giano dell'Umbria)
2° Classificato - Pucciarella, Trasimeno Spumante "Pucciarella Rosé" Brut 2020 (Magione)

VINI DOLCI

1° Classificato - Cantine Blasi, Umbria Passito "MammaMia" 2008 (Umbertide)
2° Classificato - Fratelli Pardi, Montefalco Sagrantino Passito 2016 (Montefalco).

PREMIO GIOVANE IMPRENDITORE

Le Cimate - Montefalco Sagrantino 2016 (Montefalco)

PREMIO IMPRESA FEMMINILE

Scacciadiavoli - Montefalco Sagrantino 2017 (Montefalco)

PREMIO VINO BIOLOGICO

Berlioli - Trasimeno Merlot Riserva "Spiridione" 2018 (Magione).

Alla cerimonia sono intervenuti per la Camera di Commercio dell'Umbria il presidente Giorgio Mencaroni, per la Regione Umbria il vicepresidente Roberto Morroni, nonché assessore regionale all'agricoltura, e come presidente della commissione giudicatrice (composta da esperti tecnici degustatori come enologi, sommelier e specialisti nell'ambito della comunicazione e della ristorazione) Riccardo Cotarella, presidente Nazionale e Internazionale degli Enologi. "Quello del vino - ha affermato Mencaroni - è un comparto sempre più rilevante e consistente, non solo sotto il profilo economico del fatturato, ma anche in termini di riconoscibilità ed identità territoriale". Cotarella ha così commentato i risultati della seconda edizione: "Quest'anno abbiamo notato un sicuro miglioramento del livello qualitativo generale dei vini presentati e ci piace pensare che sia dovuto anche a questo concorso che comunque sia è un concorso che ha una certa risonanza a livello nazionale e quindi potrebbe aiutare senz'altro le aziende migliori. L'Umbria non la scopriamo oggi in quanto regione produttrice di grandi vini. Il miglioramento c'è ma c'è ancora tanta strada da fare specialmente per quanto riguarda l'individuazione di vini adatti ad un certo mercato".



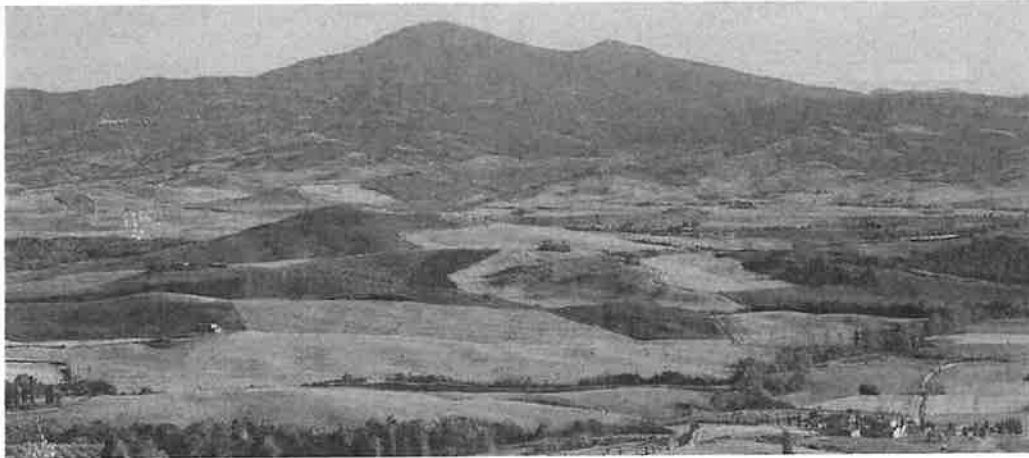
Peso: 56%



Peso: 56%

SIENA - TOSCANA / 23 FEBBRAIO 2023

Dal Ministero delle Imprese 10 milioni per il progetto pilota "Sistema Etruria"



La strategia unitaria messa a terra dalle quattro aree territoriali del Patto Vato è risultata vincente, il Progetto pilota "Sistema Etruria" volto alla trasformazione dei "luoghi ai margini" in "nuovo centro" è stato giudicato meritevole di essere finanziato dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy per un importo complessivo di 9 milioni e 900 mila euro. La graduatoria finale del bando aperto nel settembre 2021 e pubblicata dal ministero il 23 febbraio in seguito alla valutazione della commissione, ha visto il progetto elaborato dal Patto Vato classificarsi al sesto posto fra gli undici progetti finanziati – su 50 totali presentati – per un totale di 105 milioni di euro, dietro solamente alle grandi aree metropolitane di Genova, Torino, Messina, Ascoli Piceno e Padova. Il progetto "Sistema Etruria" ripensa un'area a cavallo tra Umbria e Toscana, come un "Sistema" territoriale omogeneo al centro delle aree metropolitane di Roma e Firenze, rimarcando una sua connotazione infrastrutturale e culturale.

Il Patto Vato che comprende le aree Trasimeno, Orvietano, Amiata-Valdorcia e Valdichiana che insieme hanno un'estensione territoriale di 3.450 km. e 225.000 abitanti residenti, anche alla luce di questo risultato, si pone l'obiettivo di promuovere uno sviluppo integrato dell'intero territorio attraverso la creazione di un "Laboratorio sperimentale interregionale per la ricerca e l'innovazione". Il Tavolo di Coordinamento Territoriale del Patto Vato ha infatti rilanciato, dopo mesi di lavoro, il tema delle politiche di area vasta, attraverso l'elaborazione di un nuovo programma di investimenti pubblici e privati, cosiddetto Progetto Pilota "Sistema Etruria", oltre alla definizione di un protocollo che mira al rafforzamento della collaborazione con i Dipartimenti di Ingegneria Civile e Ambientale dell'Università degli Studi di Perugia e con quello di Scienze Politiche e Internazionali dell'Università degli Studi di Siena.

Attraverso il Laboratorio sperimentale, che sarà composto dal Tavolo Tecnico di area

del Patto Vato e dai due Dipartimenti Universitari, si intende promuovere una nuova programmazione che punta ad attivare un'elaborazione progettuale, strategica, per la messa a terra sul territorio delle misure del Pnrr e della Programmazione Comunitaria. Fra le linee programmatiche del Patto Vato ricordiamo la rigenerazione dei centri storici e dei borghi, la revisione del sistema di mobilità e dei trasporti, la valorizzazione del patrimonio naturalistico, storico e culturale, la promozione delle Comunità Energetiche, la salvaguardia e tutela dei bacini idrici del Lago Trasimeno, del Lago di Chiusi e Montepulciano e del Lago di Corbara, la qualificazione del sistema scuola e formazione nel territorio.

“Abbiamo unito le migliori risorse professionali e le migliori competenze del territorio e attraverso un lavoro collegiale e unitario, siamo riusciti a competere con aree metropolitane ben più attrezzate – dichiara il presidente del Patto Vato Marco Ciarini. – Il risultato ottenuto rappresenta il rilancio della programmazione dal “basso” e rimette in gioco aree interne periferiche come la nostra nell'ambito dei nuovi processi di sviluppo legati alla capacità di mettere a terra le misure del PNRR e della programmazione comunitaria e regionale. Il progetto pilota Sistema Etruria ha selezionato 37 interventi proposti dai comuni e 32 da imprese del territorio in una sintesi progettuale che rappresenta un modello strategico di area rivolto a promuovere uno sviluppo integrato del territorio. Con il suo finanziamento è stata premiata senza dubbio la capacità di programmazione unitaria e di progettazione del nostro territorio. Adesso, facendo tesoro anche di questo risultato, ci sono i presupposti per fare un salto di qualità con la creazione del laboratorio sperimentale interregionale per la ricerca e l'innovazione, dove il lavoro del tavolo tecnico, la collaborazione con le Università di Perugia e Siena, il dialogo e la cooperazione con la Regione Toscana e la Regione Umbria saranno determinanti per il conseguimento di comuni obiettivi di sviluppo”.

“Si tratta di un significativo risultato – afferma Massimo Guasconi Presidente della Camera di Commercio Arezzo-Siena – che va ad aggiungersi agli altri già conseguiti negli anni scorsi dal Patto VATO. Un risultato che colloca il nostro progetto, per la qualità progettuale che esprime ai primi posti a livello nazionale, e siamo, come camere di commercio, consapevoli del lavoro straordinario fatto in questi ultimi anni per rilanciare uno strumento strategico come quello del patto territoriale. Uno strumento, che con il depotenziamento del ruolo delle province, assume oggi ancora di più del passato, un ruolo fondamentale per la programmazione e lo sviluppo di un'area vasta come quella interregionale del Patto Vato”.

“Anche per il Trasimeno e per Panicale – dichiara Giulio Cherubini per conto dell'Unione dei Comuni del Trasimeno – la rigenerazione del Patto Vato rappresenta un'azione strategica per il nostro futuro. In questa sfida, dove ho avuto il piacere di contribuire per conto dell'area del Trasimeno, che ci ha condotto all'approvazione e finanziamento del progetto pilota, abbiamo messo a disposizione del Patto una stretta collaborazione attraverso professionalità dell'Unione dei comuni oltre all'esperienza avviata con l'Università di Perugia con il progetto Wood 4 Green sulla rigenerazione territoriale. Un grande risultato, soprattutto se si pensa che tra gli undici progetti finanziati (50 presentati in tutta Italia) ci posizioniamo al sesto posto, preceduti solo da patti di città molto più grandi ed attrezzate. Un sentito ringraziamento va al Presidente del Patto Marco Ciarini, ai colleghi del consiglio esecutivo, al tavolo tecnico, alle

Camere di Commercio Umbria e Siena-Arezzo, ai quaranta comuni umbro-toscani e a tutti i soci privati”.

“Bisogna credere – commenta Valentino Filippetti rappresentante dei Comuni dell’Orvietano – nelle politiche di area vasta che sappiano superare i limiti rappresentati dai confini amministrativi e del “campanile”, per realizzare la cooperazione, la condivisione e la collaborazione tra le istituzioni e il tessuto economico e imprenditoriale del territorio. Il risultato ottenuto dal Patto VATO con il finanziamento del progetto pilota, evidenzia che tutto questo è possibile. In questo contesto non possiamo disconoscere anche il ruolo avuto dal Ministro Patuanelli che ha creduto nel rilancio del ruolo dei patti territoriali. Sono stato uno dei fondatori del patto territoriale, ho seguito da vicino, tutte le fasi di questa esperienza negli ultimi venti anni, quindi ringrazio a ragion veduta, tutti i protagonisti in particolare il Presidente Marco Ciarini che ha resistito con fermezza e determinazione nei momenti di difficoltà e ha guidato il processo che ha portato al risultato, un ringraziamento anche ai soci (pubblici e privati) che hanno sostenuto l’intero percorso progettuale, al tavolo tecnico di area, alla struttura societaria e ai molti professionisti e strutture che hanno messo a disposizione lavoro e relazioni gratuitamente. Questa esperienza positiva deve essere portata avanti e non dispersa così come lo spirito che ha animato tutti noi negli ultimi mesi. Ora l’importante è non perdere lo slancio e continuare su questa strada”.

“Abbiamo appreso con soddisfazione dell’approvazione e finanziamento del progetto pilota “Sistema Etruria” del Patto Vato da parte del Ministero delle Imprese e del Made in Italy – afferma Giacomo Grazi, Presidente dell’Unione dei Comuni della Valdichiana Senese – e siamo convinti che il lavoro svolto dai diversi tavoli tecnici e di coordinamento, che hanno visto coinvolti i soci pubblici, le camere di commercio e i soggetti imprenditoriali, sarà in grado di promuovere ulteriori azioni a favore di un territorio così vasto che abbraccia due regioni tre province e quattro aree territoriali. I recenti protocolli di intesa tra tutti gli attori del territorio di pertinenza del Patto VATO prefigurano la possibilità concreta di elaborare nuovi progetti volti allo sviluppo integrato del territorio”.

“È arrivato un importante contributo – dichiara Danilo Maramai, Presidente dell’Unione dei Comuni Amiata Valdorcia – per lo sviluppo di questo territorio interno. Non essersi arresi nei momenti di difficoltà conduce oggi a raccogliere i risultati di un lavoro collegiale nell’interesse di un intero territorio. Perché è a questo che dobbiamo puntare, ogni altra considerazione scivola in secondo piano. Bisogna impostare il lavoro futuro sulla base del modus operandi con cui si è costruito il Progetto pilota che in definitiva è risultato un esperimento riuscito da poter replicare. Abbiamo l’opportunità di consolidare il rapporto di collaborazione con le Università di Siena e Perugia, di poter contare sul pieno appoggio delle Camere di Commercio dell’Umbria e di Arezzo Siena. Questa è la strada giusta e più efficace tracciata dai tavoli di coordinamento del Patto VATO, uno strumento da rafforzare soprattutto in relazione alle future opportunità di finanziamento”.

Condividi:



EDIZIONI

ANSAmid

Europa-Ue

NuovaEuropa

America Latina

Brasil

English

Podcast

ANSACheck

Social:     

ANSA Umbria

Fai la ricerca

ABBONATI



Galleria Fotografica Video

Scegli la Regione + 

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • UMBRIA&EUROPA • UMBRIA JAZZ • L'ASSEMBLEA INFORMA • SPECIALI

ANSA.it • Umbria • Al via la fase di assaggio del concorso Oro Verde dell'Umbria

Al via la fase di assaggio del concorso Oro Verde dell'Umbria

Venerdì la premiazione al Centro Galeazzo Alessi di Perugia

Redazione ANSA

PERUGIA

28 febbraio 2023

12:03

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



+ RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - PERUGIA, 28 FEB - E' cominciata, nella sede della **Camera di commercio dell'Umbria**, a Perugia, la fase di assaggio nell'ambito della 24/a edizione del concorso regionale "Oro Verde dell'Umbria".

La cerimonia di premiazione si svolgerà venerdì 3 marzo al Centro servizi Galeazzo Alessi della stessa **Camera di commercio**.

È l'unico premio - spiega l'ente camerale - in cui un incaricato dell'organizzazione si reca in azienda per prelevare l'olio e verificare l'origine, in cui la fase di assaggio è organizzata in modo anonimo, e coinvolge una giuria costituita da 16 degustatori, guidati dal capo panel Giulio Scatolini e della coordinatrice Angela Canale. Un appuntamento di prestigio non solo per i produttori, ma anche per i consumatori che in questo modo hanno la possibilità di conoscere la vera qualità.

Sempre venerdì verranno resi noti gli oli che parteciperanno al concorso nazionale Ercole Olivario, che in questa edizione ha visto un crescendo (+27% rispetto al 2022) di aziende provenienti da tutte le 17 regioni ad alta vocazione olivicola d'Italia, mentre oltre il 50% in più sono state le aziende iscritte a "La Goccia d'Ercole". Verrà inoltre presentato "Evo Digital Focus", un percorso dedicato alle aziende del concorso formato da tre appuntamenti che verranno curati dal Punto impresa digitale della **Camera di commercio dell'Umbria**.

Il premio regionale nasce per valorizzare l'olio umbro come prodotto tipico per eccellenza, elemento centrale di valorizzazione dei tesori agroalimentari presenti in Umbria e strumento principale di integrazione dell'intera filiera agroalimentare.

A breve verrà anche siglato un accordo con l'Unione regionale cuochi umbri, guidata da Gianna Fanfano, per utilizzare gli oli del concorso regionale in occasione dei loro eventi.

Le aziende del premio regionale "Oro Verde dell'Umbria" sono già state coinvolte in una iniziativa portata avanti dalle città dell'olio e che vede nel Comune di Spoleto il capofila: quest'anno i ramoscelli di ulivo

VIDEO ANSA



28 FEBBRAIO, 12:27

UCRAINA, IL VOLO SULLA CITTA' DI BAKHMUT
DISTRUTTA DAI BOMBARDAMENTI



che verranno utilizzati durante la celebrazione della Domenica delle Palme del prossimo 2 aprile, celebrata dal papa, proverranno dagli ulivi siti in Umbria. (ANSA).

Primo Piano

Alimentare

Economia, affari e finanza

Agricoltura

Gianna Fanfani

Ercole Olivario

Angela Canale

Giulio Scatolini

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI

28 febbraio, 12:25
Ansa Live ore 1328 febbraio, 12:07
Sulcis, quattro operai della Portovesme protestano a 100 metri di altezza

tutti i video

ULTIMA ORA UMBRIA

- 12:25** Convenzione fra Confindustria Umbria e Università di Perugia
- 12:14** Regione Umbria respinge accuse su lascito Mariani
- 12:03** Al via la fase di assaggio del concorso Oro Verde dell'Umbria
- 11:47** Gemellaggio tra l'Umbria Pride 2023 e il Kyiv Pride
- 11:27** Lotteria degli scontrini torna a premiare l'Umbria
- 11:19** OGGI IN UMBRIA (2)
- 10:49** Procura Corte conti cita vertici Regione Umbria per lascito
- 10:04** Pugilato: Italia verso Mondiali donne, 10 convocate per raduno
- 16:47** Melasecche, con lavori variante è giornata storica
- 16:36** Lucarelli torna a essere l'allenatore della Ternana

» Tutte le news

La Giunta informa

» val

Regione Umbria respinge accuse su lascito Mariani

"Somma interamente in casse Asl" sottolinea



» Link. Guarda i video di ANSA Umbria

L'Assemblea informa

» val

EDIZIONI

ANSAmid

Europa-Ue

NuovaEuropa

America Latina

Brasil

English

Podcast

ANSACheck

Social:     

ANSA Umbria

Fai la ricerca

ABBONATI



Galleria Fotografica Video

Scegli la Regione +  

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • UMBRIA&EUROPA • UMBRIA JAZZ • L'ASSEMBLEA INFORMA • SPECIALI

ANSA.it Umbria • Svelati i vincitori del concorso "Oro verde dell'Umbria"

Svelati i vincitori del concorso "Oro verde dell'Umbria"

Redazione ANSA

03 marzo 2023

19:57

ANALISI

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Envi alla redazione



I premiati del concorso Oro verde - RIPRODUZIONE RISERVATA

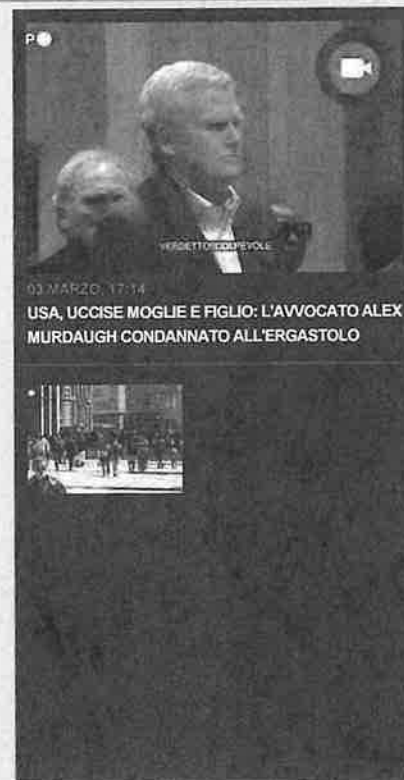
CLICCA PER INGRANDIRE

Svelati i vincitori della 24/a edizione del concorso regionale "Oro verde dell'Umbria" dedicato agli olii di oliva.

Presso il centro servizi Galeazzo Alessi della Camera di commercio sono state aperte le buste con i risultati della giuria costituita da 16 degustatori e le premiazioni.

"Un prodotto su cui la Camera di commercio dell'Umbria lavora tanto e con profitto da anni, anche con servizi sempre più avanzati e con un collegamento con il turismo. Possiamo davvero dire che l'Umbria è tra i protagonisti del settore olivicolo italiano" ha detto Giorgio Mencaroni, presidente dell'ente. "La Regione Umbria ha investito undici milioni di euro nella filiera dell'olivicultura, con l'obiettivo di renderla sempre più produttiva e robusta sia in termini qualitativi che continuativi. Per comprendere l'entità del nostro sforzo basti dire che, per la filiera olivicola, a livello nazionale sono stati stanziati 30 milioni di euro" il commento di Roberto Morroni, assessore regionale alle Politiche agricole. "Il gran lavoro fatto negli anni scorsi sulla valorizzazione dell'olio umbro ha prodotto importanti risultati e li produrrà ancora di più in futuro. Le imprese olivicole sono state davvero encomiabili" ha quindi sottolineato Gabriele Giotoli, assessore del Comune di Perugia. "L'olivicultura umbra è ormai saldamente incanalata sulla strada di Una qualità sempre crescente, ma dobbiamo lavorare sulle quantità" il parere di Giulio Scatoloni, capo panel della Giuria. Nel corso della premiazione il segretario generale della Camera di commercio, Federico Sisti, ha evidenziato i tanti aspetti del premio, compresa una rassegna dei servizi gratuiti messi a disposizione delle imprese, dell'olio e non solo, dalla Camera di Commercio dell'Umbria in campi avanzati come il digitale (Punti impresa digitale), cybersecurity. "Molto interessante" - evidenzia la Camera di commercio in una nota - anche la presentazione, da parte del digital promoter dell'ente camerale. Carlo Emanuele Proietti, di "Evo digital focus, un percorso dedicato alle aziende del Concorso formato da tre appuntamenti che verranno curati dal Punto impresa digitale della Camera di commercio. Il concorso regionale "Oro verde dell'Umbria" è l'unico in cui un

VIDEO ANSA



incaricato dell'organizzazione si reca in azienda per prelevare l'olio e verificare l'origine, in cui la fase di assaggio è organizzata in modo anonimo, e coinvolge una giuria costituita da 16 degustatori. Un appuntamento "di prestigio" - sottolinea la Camera di Commercio - non solo per i produttori, ma anche per i consumatori che in questo modo hanno la possibilità di "conoscere la vera qualità". Il premio è quindi uno "strumento importante che garantisce al consumatore accorto ed esigente la grande qualità e permette agli addetti ai lavori di creare un appuntamento annuale per confrontarsi sulle opportunità e le problematiche del settore, sulle sue specificità, sui suoi modelli produttivi, sui problemi legati alla commercializzazione e distribuzione in Italia". Come olio dop Umbria, primo classificato è risultata l'azienda agraria Decimi, seconda Marfuga e terzo il Frantoio Gaudenzi. Gran menzione per gli oli extravergine assegnata a Etichetta Viola - Costa del Riparo dell'Azienda Agraria Viola. Menzione speciale olio Dop Umbria biologico al Frantoio di Spello. Menzione di merito olio Monocultivar al Frantoio Gaudenzi. Il premio Qualità e immagine in ricordo del prof. Montedoro è andato a Agricola Coli. Premio Piccole produzioni certificate a olio Dop Umbria dell'azienda agricola Gori Maria Paola, Menzione Giorgio Phellas - Il Turismo dell'olio assegnato a CM srl. Menzione di merito Impresa digital communication a Il Frantoio Gaudenzi. Riguardo alla menzione di merito Impresa donna le aziende assegnatarie del sono risultate Società agricola Moretti Omero, Agricadd Società Agricola, Azienda agricola Gori Maria Paola, Azienda agraria Decimi, Cm srl, Società agricola Trevi il Frantoio, azienda agraria Ciarletti Simona. Una menzione di merito Giovane imprenditore è andata a La Fonte azienda Agricola, Società agricola Moretti Omero e CM srl. I 12 oli umbri che parteciperanno alle fasi finali del concorso nazionale Eecole Olivario sono per l'olio dop Decimi, Viola, Marfuga, Frantoio Gaudenzi, Frantoio di Spello, Gnavolini raccolta sapore, CM Srl; per l'extravergine d'oliva, Viola, Marfuga, CM srl, Frantoio di Spello e Ranchino Eugenio.

Primo Piano

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Tutti i video



03 marzo, 17:06

Oltre 23,3 milioni gli occupati a gennaio, e' record



03 marzo, 17:03

Morte Astorre, la commozione dei colleghi e amici del senatore

tutti i video

ULTIMA ORA UMBRIA

- 16:57** Svelati i vincitori del concorso "Oro verde dell'Umbria"
- 16:24** Fiaccola benedettina all'ambasciata d'Italia in Portogallo
- 16:02** Regione Umbria integra prevenzione contro papilloma virus
- 15:40** Generale Lamanna protagonista di Incontri al Santa Giuliana
- 14:23** Un altro autoritratto, la sorpresa di Perugia
- 14:12** Carabinieri sequestrano 19 chili hashish e marijuana
- 13:19** Simona Meloni, mancano radiologi interventisti Perugia
- 13:10** Appello allevatore Assisi, salvare l'ippica
- 12:47** Il 7 marzo si riunisce l'Assemblea legislativa
- 12:46** Il 7 marzo si riunisce l'Assemblea legislativa dell'Umbria

> Tutte le news

La Giunta informa

val

Regione Umbria integra prevenzione contro papilloma virus

Coletto, posizione privilegiata rispetto obiettivi Oms



* Link. Guarda i video di ANSA Umbria

L'Assemblea informa

val



Oro verde dell'Umbria, ecco i vincitori per l'olio più buono

IL CONCORSO

PERUGIA Svelati i vincitori della 24esima edizione del concorso regionale «Oro verde dell'Umbria» dedicato agli olii di oliva. Al centro servizi Galeazzo Alessi della Camera di commercio sono state aperte le buste con i risultati della giuria costituita da 16 degustatori e le premiazioni. «Un prodotto su cui la Camera di commercio dell'Umbria lavora tanto e con profitto da anni, anche con servizi sempre più avanzati e con un collegamento con il turismo. Possiamo davvero dire che l'Umbria è tra i protagonisti del settore olivicolo italiano» ha detto **Giorgio Mencaroni**, presidente dell'ente. «La Regione Umbria ha investito undici milioni di euro nella filiera dell'olivicoltura, con l'obiettivo di renderla sempre più produttiva e robusta sia in termini qualitativi che continuativi. Per comprendere l'entità del nostro sforzo basti dire che, per la filiera olivicola, a livello nazionale sono stati stanziati 30 milioni di euro» il commento di Roberto Morroni, assessore regionale alle Politiche agricole. «Il

gran lavoro fatto negli anni scorsi sulla valorizzazione dell'olio umbro ha prodotto importanti risultati e li produrrà ancora di più in futuro. Le imprese olivicole sono state davvero encomiabili» ha quindi sottolineato Gabriele Giotoli, assessore del Comune di Perugia.

«L'olivicoltura umbra è ormai saldamente incanalata sulla strada di Una qualità sempre crescente, ma dobbiamo lavorare sulle quantità» il parere di Giulio Scatoloni, capo panel della Giuria.

I PREMI

Come olio dop Umbria, primo classificato è risultata l'azienda agraria Decimi, seconda Marfuga e terzo il Frantoio Gaudenzi. Gran menzione per gli oli extravergine assegnata a Etichetta Viola - Costa del Riparo dell'Azienda Agraria Viola. Menzione speciale olio Dop Umbria biologico al Frantoio di Spello. Menzione di merito olio Monocultivar al Frantoio Gaudenzi. Il premio Qualità e immagine in ricordo del prof. Montedoro è andato a Agricola Coli. Premio Piccole produzioni certificate a olio Dop Umbria dell'azienda agricola Gori Maria Paola. Menzione Giorgio Phellas - Il Turismo dell'olio assegnato a CM srl. Menzione di me-

rito Impresa digital communication a Il Frantoio Gaudenzi. Riguardo alla menzione di merito Impresa donna le aziende assegnatarie del sono risultate Società agricola Moretti Omero, Agricadd Società Agricola, Azienda agricola Gori Maria Paola, Azienda agraria Decimi, Cm srl, Società agricola Trevi il Frantoio, azienda agraria Ciarletti Simona. Una menzione di merito Giovane imprenditore è andata a La Fonte azienda Agricola, Società agricola Moretti Omero e CM srl.

I 12 oli umbri che parteciperanno alle fasi finali del concorso nazionale Eecole Olivario sono per l'olio dop Decimi, Viola, Marfuga, Frantoio Gaudenzi, Frantoio di Spello, Gnavolini raccolta sapore, CM Srl; per l'extravergine d'oliva, Viola, Marfuga, CM srl, Frantoio di Spello e Ranchino Eugenio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 14%



Lo storico evento regionale organizzato dalla Camera di Commercio ha messo in luce anche Marfuga, Gaudenzi e Viola Concorso Oro Verde, c'è Decimi sul gradino più alto

PERUGIA

■ Premiazione della 24esima edizione del concorso regionale Oro Verde dell'Umbria, tenuta questa mattina presso il centro servizi Galeazzo Alessi della Camera di Commercio, a Perugia. Il concorso è l'unico in cui un incaricato dell'organizzazione si reca in azienda per prelevare l'olio e verificare l'origine, in cui la fase di assaggio è organizzata in modo anonimo, e coinvolge una giuria costituita da 16 degustatori. Un appuntamento di prestigio non solo per i produttori, ma anche per i consumatori che in questo modo hanno la possibilità di conoscere la vera qualità. Il premio Oro Verde dell'Umbria vuole quindi essere uno strumen-

to importante che garantisce al consumatore accorto ed esigente la grande qualità e permette agli addetti ai lavori di creare un appuntamento annuale per con-

frontarsi sulle opportunità e le problematiche del settore, sulle sue specificità, sui suoi modelli produttivi, sui problemi legati alla commercializzazione e distribuzione in Italia. Il momento clou della cerimonia quando sono state aperte le buste (che erano state anonimizzate) con i vincitori, che sono stati chiamati a ritirare i premi e i riconoscimenti.

Per la categoria Olio dopo Umbra primo classificato azienda agraria Decimi, secondo Marfuga e terzo Frantoio Gaudenzi.

Gran menzione per gli oli extravergine Etichetta Viola - Costa del Riparo dell'azienda agraria Viola, menzione anche per l'olio dop Umbria Biologico del Frantoio di Spello. "L'olio è un prodotto su cui la Camera di Commercio dell'Umbria lavora tanto e con profitto da anni, anche con servizi sempre più avanzati e con un collegamento con il turismo. Possiamo davvero dire che l'Umbria è tra i protagonisti del settore olivicolo italiano" ha spiegato Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio.

La menzione

Per il biologico premiato anche il Frantoio di Spello



Primo Decimi ritira il premio



Peso: 22%

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data	07/03/2023	Ora		Emittente	UMBRIA TV
Titolo Trasmissione		TEF CHANNEL Oro dell' Umbria (04-03-2023)			

TEF CHANNEL Oro dell' Umbria (04-03-2023)



TAG/AR

06-03-23 17.57 NNNN



Concorso regionale "Oro verde dell'Umbria"

Incoronati i dodici oli finalisti: potranno accedere all'Ercole Olivario

PERUGIA

Dalle colline di Bettona e dell'assisi fino alle vallate di Foligno e Spoleto. Il concorso regionale "Oro Verde dell'Umbria" ha incoronato i suoi campioni. Sono 12 gli olii scelti dalla giuria di esperti, che così potranno accedere ad un'altra prestigiosa vetrina: l'Ercole Olivario, sfida nazionale anche questa organizzata dalla Camera di Commercio dell'Umbria, per valorizzare le eccellenze olearie.

«Il Concorso regionale "Oro Verde dell'Umbria" – dice il presidente della Camera Giorgio

Mencaroni – è l'unico in cui un incaricato dell'organizzazione si reca in azienda per prelevare l'olio e verificare l'origine, in cui la fase di assaggio è organizzata in modo anonimo, e coinvolge una giuria costituita da 16 degustatori. Un appuntamento di prestigio non solo per i produttori, ma anche per i consumatori che in questo modo hanno la possibilità di conoscere la vera qualità. Il Premio "Oro Verde dell'Umbria" è quindi essere uno strumento importante che garantisce al consumatore accorto ed esigente la grande qualità e permette agli addetti ai lavori di creare un appuntamento annuale per confrontarsi sulle opportunità e le problematiche del settore, sulle sue specificità, sui

suoi modelli produttivi, sui problemi legati alla commercializzazione e distribuzione in Italia». «La Regione – aggiunge l'assessore Roberto Morroni – ha investito 11 milioni di euro nella filiera dell'olivicoltura, con l'obiettivo di renderla sempre più produttiva e robusta sia in termini qualitativi che continuativi. Per comprendere l'entità del nostro sforzo basti dire che, per la filiera olivicola, a livello nazionale sono stati stanziati 30 milioni di euro». Dunque le 12 aziende vincitrici (categoria olio Dop): Agraria Decimi, Viola, Marfuga, Frantoio Gaudenzi, Frantoio di Spello, Gnavolini Raccolta Sapore, CM Srl. Categoria extravergine: Viola, Marfuga, CM Srl, Frantoio di Spello, Ranchino Eugenio.

S.A.



Un momento della premiazione del concorso regionale "Oro verde dell'Umbria" organizzato dalla Camera di Commercio



Peso: 26%



Premio di Giornalismo Umbria:

tutti i nomi dei premiati

Raccontami l'Umbria' è nato nel 2009 e gode del patrocinio dell'Ordine nazionale dei giornalisti: ha ormai fama globale

di **Alessandro Pignatelli** - 08/03/2023

Condividi su Facebook

Condividi su Twitter



Grande soddisfazione in **Camera di Commercio** per l'elevato tasso qualitativo dei giornalisti e delle testate vincitrici dell'edizione 2023 del premio **Giornalistico Internazionale Raccontami l'Umbria** che, nato nel lontano 2009, gode del patrocinio dell'Ordine Nazionale dei Giornalisti e ha ormai consolidato una fama globale.

“Il Premio Internazionale di Giornalismo “Raccontami l'Umbria” – ha ricordato il **presidente della Camera di Commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni** – è stato una bella intuizione che fin dalla sua nascita ha saputo imporsi all'attenzione del mondo della comunicazione per la serietà e la credibilità della sua proposta”.

Prosegue Mencaroni: “Il nostro intento era di creare un nuovo format di comunicazione del territorio, in grado di far conoscere nel mondo il valore dell'Umbria, le sue unicità e i caratteri distintivi di un sistema produttivo di grande qualità. I lavori premiati in questa 13a edizione hanno colto paesaggi, eventi, persone, storie che coprono l'intero territorio regionale: come Camera di Commercio dell'Umbria di questo siamo particolarmente soddisfatti”.

L'alto profilo delle candidature è stato sottolineato anche dal **presidente di giuria, il noto volto di Tg2 Eat Parade Bruno Gambacorta**, ancora una volta al timone della Commissione di valutazione del Premio. “Il bello di questo premio è che è una cosa viva ed ogni anno cambia quello che ci si aspetta a partire dall'esperienza degli anni precedenti, per cui le sezioni hanno un andamento che non è sempre prevedibile: un anno abbiamo decine di partecipazioni da tutto il mondo per una

Cerca

Cerca



RSS di – ANSA.it

Il Viminale dispone il trasferimento delle salme delle vittime del naufragio di Steccato di Cutro a Bologna

Arrestato il quarto scafista. Un altro è stato individuato tra le vittime

8 marzo: Mattarella, nessuna libertà se non condivisa tra uomini-donne

Al Quirinale la celebrazione della Giornata Internazionale della Donna con il Presidente della Repubblica e la premier Giorgia Meloni

Ucraina: La Corte Ue annulla le sanzioni contro la madre del capo della Wagner

Il legame con Prigozhin è solo familiare, non giustifica misure

India celebra Holi, festa dei colori che anticipa primavera

Auguri dai politici per la 2/a ricorrenza più sentita nel Paese

India celebra Holi, festa dei colori che anticipa primavera

Auguri dai politici per la 2/a ricorrenza più sentita nel Paese

India celebra Holi, festa dei colori che anticipa primavera

Auguri dai politici per la 2/a ricorrenza più sentita nel

sezione, l'anno dopo magari ce ne sono poche e perlopiù dall'Italia, mentre un'altra sezione assume un'importanza eccezionale. Quest'anno è successo con i video che hanno una presenza estremamente variegata, tutti molto interessanti e che ci hanno obbligato a discutere a lungo per individuare i vincitori. D'altra parte questo è il bello di un premio che non segue strade prefissate e che si basa su quello che i giornalisti e i colleghi di tutto il mondo vivono, anche trascorrendo semplicemente una vacanza in Umbria".

Paese

Le decine di candidature sono piovute alla segreteria del premio da Italia, Svizzera, Serbia, Germania, Malta, Spagna, Francia, Stati Uniti e Canada.

Vince nella Sezione Turismo, Ambiente e Cultura la giornalista bergamasca Vannina Patanè per l'articolo "La città che vive d'Arte. Spoleto" pubblicato su Bell'Italia. Vannina (all'anagrafe Giovanna Patanè) vive e lavora a Milano e scrive di viaggi, arte, cultura ed enogastronomia. Da diversi anni collabora abitualmente con i mensili In Viaggio, Bell'Europa e Bell'Italia e con il settimanale F, tutti editi da Cairo Editore, spesso e volentieri occupandosi dell'Umbria.

Per la sezione Umbria del Gusto il premio è stato assegnato ad Alessio Turazza per il suo articolo "Trebiano spoletino. Umbria in bianco oltre il rosso Sagrantino" uscito sulle colorate pagine di Gambero Rosso. Turazza, milanese, è giornalista freelance specializzato in vino e gastronomia. Vanta collaborazioni con Gambero Rosso, Viaggiare con Gusto Sano e BioMagazine. Svolge spesso consulenze per siti di e-commerce e docenze per degustazioni di vini e abbinamenti gastronomici.

Per la sezione Video ha vinto il premio Francesca Pedrazza Gorlero, produttrice di "Italy Made with Love - Umbria", uno straordinario video trasmesso dalla PBS, azienda statunitense di televisione pubblica che rappresenta 349 stazioni nazionali. Il video, girato con mezzi e tecniche all'avanguardia, è stato diretto dal regista statunitense Patrick Greene. Vincitore di un Emmy Award, Greene vanta un'esperienza ventennale, dall'ideazione e riprese video alla realizzazione di programmi trasmessi tramite canali di distribuzione tradizionali e nuovi media. Il regista americano ha lavorato su più di 100 produzioni, dalla documentazione del recupero del tesoro del naufragio più grande al mondo, alle immersioni con gli squali tigre in Sud Africa, alla scoperta dei segreti di Machu Picchu. I suoi video sono stati trasmessi negli Stati Uniti e in milioni di case in tutto il mondo.

Il prestigioso Premio della Giuria è andato alla folignate Luciana Barbetti per il suo appassionante video reportage "Quintana, storia ed emozioni" andato in onda sul TgR Umbria e San Marino Tv. Attualmente vicecaporedattrice della TgR Umbria, Luciana Barbetti ha frequentato la Scuola di Giornalismo radiotelevisivo di Perugia e poi collaborato con "Il Sole 24 ore", con l'agenzia di stampa "Radiocor" e con "Il Messaggero".

Il Premio Scuole di Giornalismo lo ha conquistato la giovane toscana Silvia Donnini - dal novembre 2020 impegnata nel Master in Giornalismo "Giorgio Bocca" di Torino - con il suo video "A Città di Castello si celebra la trifola bianca dell'Alto Tevere Umbro" andato in onda su Studio Aperto di Italia 1. Silvia Donnini vanta una laurea triennale in Scienze della Comunicazione e collaborazioni per testate giornalistiche Mediaset e La Nazione.

Infine sono due le menzioni speciali che la Giuria ha voluto conferire. La prima è andata al giornalista ternano Arnaldo Casali per il suo approfondito articolo

“Valentino: uno, nessuno o centomila?” pubblicato sul prestigioso periodico Medioevo. Laureato in Storia Medievale, direttore dell'Istituto di Studi Teologici e Storico-Sociali di Terni e della rivista multimediale “Adesso”, Casali lavora in Vaticano come responsabile della comunicazione del Pontificio Istituto Giovanni Paolo II. E' direttore generale del Terni Film Festival e collabora con Medioevo, L'Osservatore Romano, Avvenire e TerniToday. Autore di documentari, vanta anche diverse pubblicazioni a cavallo tra cinema e spiritualità. La seconda menzione speciale è stata conferita al giovane perugino Luca Marroni per il suo video “Umbria Nascosta, Grotta del Monte Cucco” andato in onda sulle frequenze di Umbria TV, emittente per la quale lavora dal 2021. Marroni può vantare collaborazioni col TG5 e il diploma presso la Scuola di Giornalismo Radiotelevisivo di Perugia.

La Giuria 2023 era presieduta da Bruno Gambacorta, noto giornalista televisivo ideatore e responsabile di “TG2 Eat Parade”, affiancato dal presidente e dal segretario generale della **Camera di Commercio** dell'Umbria, **Giorgio Mencaroni** e Federico Sisti, dalla responsabile del settore Stampa e Comunicazione della **Camera di Commercio**, Paola Buonomo, dall'addetto stampa dell'ente camerale, Giuseppe Castellini, dai giornalisti Federico Fioravanti, Camilla Orsini, Massimiliano Rella e da Donatella Binaglia, in rappresentanza dell'ODG Umbria del quale è vicepresidente.

Tutti i premi e le menzioni speciali saranno consegnati nel corso della cerimonia ufficiale che si terrà nella mattinata di venerdì 21 aprile a Perugia, presso la Sala delle Colonne di Palazzo Graziani, in Corso Vannucci, nell'ambito del Festival Internazionale di Giornalismo del cui programma il Premio “Raccontami l'Umbria-Stories on Umbria” è parte integrante sin dalla sua nascita.

Tags: **Camera di Commercio dell'Umbria** CDELOCAL

premio Giornalistico Internazionale Raccontami l'Umbria Umbria



Alessandro Pignatelli

Giornalista professionista e scrittore, amante della carta stampata come del mondo digitale. Ho lavorato per agenzie stampa e siti internet, imparando nel mio percorso professionale a essere tempestivo, preciso, ma anche ad approfondire con vere e proprie inchieste. Con i new media e i social, ho inserito nel mio curriculum anche concetti come SEO, keyword, motori di ricerca, posizionamento.

Copyright © - Tutti i diritti riservati - Corriere dell'Economia è un servizio a cura di Pagine St - P.Iva

01220990558

Corriere dell'Economia è una testata giornalistica iscritta al registro stampa presso il Tribunale di Terni con autorizzazione n. 859/2020

Impostazioni tracciamento Privacy Policy e Cookies Policy

Redazione

Contatti

EDIZIONI

ANSAmèd

Europa-Ue

NuovaEuropa

America Latina

Brasil

English



Podcast

ANSACheck

Social:

ANSA Umbria



ABBONATI



Galleria Fotografica Video

Scegli la Regione +

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • UMBRIA&EUROPA • UMBRIA JAZZ • L'ASSEMBLEA INFORMA • SPECIALI

ANSA.it Umbria • Premio "Raccontami l'Umbria", proclamati i vincitori

Premio "Raccontami l'Umbria", proclamati i vincitori

Il 21 aprile a Perugia la cerimonia

Redazione ANSA

PERUGIA

08 marzo 2023

15:53

NEWS

Suggesti

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Stampa

Stampa alla redazione



* RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER
INGRANDIRE +

(ANSA) - PERUGIA, 08 MAR - C'è anche un video diretto dal regista statunitense Patrick Greene, vincitore di un Emmy Award, nella rosa dei vincitori dell'edizione 2023 del premio giornalistico internazionale Raccontami l'Umbria, promosso dalla Camera di commercio dell'Umbria dal 2009, con il patrocinio dell'Ordine nazionale dei giornalisti.

Tra le decine di candidature arrivate da Italia, Svizzera, Serbia, Germania, Malta, Spagna, Francia, Stati Uniti e Canada, vince nella sezione Turismo, Ambiente e Cultura la giornalista bergamasca Vannina Patané per l'articolo "La città che vive d'Arte.

Spoletto" pubblicato su Bell'Italia. Per la sezione Umbria del gusto il premio è stato assegnato ad Alessio Turazza per il suo articolo "Trebiano spoletino. Umbria in bianco oltre il rosso Sagrantino" uscito sulle pagine di Gambero Rosso. Per la sezione Video ha vinto

VIDEO ANSA



08 MARZO, 16:10

**DISASTRO TRENI GRECIA, 50 MILA IN PIAZZA:
TENSIONI CON LA POLIZIA AD ATENE**

08 marzo, 16:12

Francesca Pedrazza Gorlero, con "Italy Made with Love - Umbria", trasmesso dalla Pbs. Il video, girato con mezzi e tecniche all'avanguardia, è stato diretto dal regista Patrick Greene. Premio della giuria alla folignate Luciana Barbetti per il suo appassionante video reportage "Quintana, storia ed emozioni" andato in onda sul Tgr Umbria e San Marino Tv. Il premio Scuole di giornalismo lo ha conquistato la giovane toscana Silvia Donnini - dal novembre 2020 impegnata nel Master in Giornalismo "Giorgio Bocca" di Torino - con il suo video "A Città di Castello si celebra la trifola bianca dell'Alto Tevere Umbro" andato in onda su Studio Aperto di Italia 1.

Sono due le menzioni speciali che la giuria ha voluto conferire. La prima è andata al giornalista ternano Arnaldo Casali per il suo approfondito articolo "Valentino: uno, nessuno o centomila?" pubblicato sul periodico Medioevo. La seconda menzione speciale è stata conferita al giovane perugino Luca Marroni per il suo video "Umbria Nascosta, Grotta del Monte Cucco" andato in onda sulle frequenze di Umbria TV, emittente per la quale lavora dal 2021. Tutti i premi saranno consegnati nel corso della cerimonia ufficiale che si terrà nella mattinata di venerdì 21 aprile a Perugia, nella sala delle Colonne di palazzo Graziani, in corso Vannucci, nell'ambito del Festival internazionale di giornalismo del cui programma il Premio "Raccontami l'Umbria-Stories on Umbria" è parte integrante sin dalla sua nascita. (ANSA).

Primo Piano

Televisione

Giornali

Tempo libero

Cinema

Silvia Donnini

Luciana Barbetti

Francesca Pedrazza Gorlero

Alessio Turazza

Bell Italia

Vannina Patané

Patrick Greene

San Marino Tv

Italia 1

Gambero Rosso

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

DICONO DI



Naufragio, a Crotone protesta familiari vittime



08 marzo, 18.04

8 marzo, gli auguri in corsa di Schlein inseguita da Enrico Lucci

tutti i video

ULTIMA ORA UMBRIA

- 16:25** Il logo della candidatura di Orvieto Capitale della cultura
- 16:12** Ciclismo, Tirreno-Adriatico: tappa a Philipsen, Ganna leader
- 16:03** Premio "Raccontami l'Umbria", proclamati i vincitori
- 15:24** Nel polo scolastico di Foligno panchine rosse contro la violenza
- 16:18** La Provincia di Perugia rinnova l'appuntamento con Infodonna
- 15:09** Allenamento uomini e donne per la Ternana calcio
- 13:64** Funzionari Ue in visita al cantiere della Basilica di Norcia
- 13:51** Fu la prima a 'vestire' Monica Bellucci, premiata Pina Alberti
- 13:17** Paggio (Cgil), l'Umbria è sempre meno una regione per donne
- 13:08** Garante detenuti, prioritario istituire Rems in Umbria

» Tutte le news

La Giunta informa

> vai

Aria: Morroni, altri 25 milioni per la Conca ternana

Fondi dal ministero dell'Ambiente. Al via gli interventi



Link: Guarda i video di ANSA Umbria

L'Assemblea informa

> vai

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data	09/03/2023	Ora		Emittente	RAI TRE UMBRIA
Titolo Trasmissione		RAI TRE UMBRIA - TGR UMBRIA 19.35 - "Quintana, storia ed emozioni" - (08-03-2023)			

RAI TRE UMBRIA - TGR UMBRIA 19.35 - "Quintana, storia ed emozioni" - (08-03-2023)



In onda: 08.03.2023
 Condotta da: ELISA MARIONI
 Ospiti:

Servizio di:
 Durata del servizio: 00:00:43
 Orario di rilevazione: 19:55:28

Intervento di:

Tag: EMOZIONI, CAMERA DI COMMERCIO DELL UMBRIA, STORIA

Speech to text

c'è anche il documentario Quintana storie ed emozioni della collega vice capo redattrice della Tgr Umbria Luciana Barbetti tra i vincitori dell'edizione 2023 del premio giornalistico internazionale Raccontami Umbria promosso dalla Camera di commercio dell' Umbria con il patrocinio dell'ordine nazionale dei giornali a Barber Fianra il prestigioso premio della giuria gli altri vincitori Vannina Patanè per la sezione turismo alla rottura avverrà Umbria debutta a pranzo caffè tratta Worley ero per la sezione video il premio scuole di giornalismo a Silvia Donnini e menzioni speciali alternano Amaldo cavalli alla perugino Luca Marrone la premiazione avrà luogo il prossimo 21 aprile

Filtro: UMBRIA CAM COM

KeyPhrases: New filter

Keywords: camera di commercio, camera di commercio dell'umbria



Premio internazionale di giornalismo organizzato dalla Camera di Commercio

Raccontami l'Umbria: ecco i vincitori «Comunicare l'eccellenza con appeal»

Tra le decine di candidature arrivate da Italia, Svizzera, Serbia, Germania, Malta, Spagna, Francia, Stati Uniti e Canada, per il premio giornalistico Raccontami l'Umbria, promosso dalla Camera di Commercio vince nella sezione Turismo, Ambiente e Cultura la giornalista bergamasca Vannina Patanè per l'articolo «La città che vive d'Arte. Spoleto» pubblicato su Bell'Italia. Per la sezione Umbria del gusto il premio è stato assegnato ad Alessio Turazza per il suo articolo «Trebiano spoletino. Umbria in bianco oltre il rosso Sagrantino» uscito sulle pagine di

Gambero Rosso. Per la sezione Video ha vinto Francesca Pedrazza Gorlero, con «Italy Made with Love - Umbria», trasmesso dalla Pbs. Il video, girato con mezzi e tecniche all'avanguardia, è stato diretto dal regista Patrick Greene.

Riconoscimenti anche per gli umbri: premio della giuria alla folignate Luciana Barbetti per il suo appassionante video reportage «Quintana, storia ed emozioni» andato in onda sul Tgr Umbria e San Marino Tv. Il premio Scuole di giornalismo lo ha conquistato la giovane toscana Silvia Donnini - dal novembre 2020 impegnata

nel Master in Giornalismo «Giorgio Bocca» di Torino - con il suo video «A Città di Castello si celebra la trifola bianca dell'Alto Tevere Umbro» andato in onda su Studio Aperto di Italia 1. Altra menzione speciale è andata al perugino Luca Marroni per il suo video «Umbria Nascosta, Grotta del Monte Cucco» andato in onda sulle frequenze di Umbria TV, emittente per la quale lavora dal 2021.



Peso: 16%



Un corso per diventare professionista dell'assaggio dell'olio d'oliva extravergine. Si terrà a Perugia.

di **Marcello Guerrieri** — 14/03/2023

Condividi su Facebook

Condividi su Twitter

in



Continua la linea di specializzazione dell'olio d'oliva extravergine e questa volta rivolta alle donne: si può diventare degli assaggiatori professionisti, alla stregua dei sommelier, con tanto di certificazione. Così lunedì 27 e martedì 28 prossimi, presso la Sala Polivalente della Camera di Commercio dell'Umbria, a Perugia, la prima edizione del corso professionale di assaggio "Extra Tasting 2023", che avrà come protagonisti assoluti gli oli extravergine d'oliva premiati alla XXXI edizione del concorso nazionale Ercole Olivario.

Il corso di assaggio, promosso nell'ambito del concorso nazionale "Extra Cuoca", dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario e dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, in partnership con Lady Chef (Dipartimento femminile della FIC - Federazione Italiana Cuochi), è stato pensato come opportunità formativa per le cuoche professioniste giunte finaliste del concorso nazionale "Extra Cuoca" 2022 e per le cuoche iscritte alle edizioni 2022 e 2023, ma la partecipazione è aperta a tutti coloro - ristoratori, docenti di Istituti Alberghieri, chef - che intendano migliorare le loro conoscenze dell'olio extravergine d'oliva e dei suoi impieghi in cucina.

Obiettivo del corso - che sarà gratuito per le finaliste di Extra Cuoca 2022 e per i docenti degli Istituti Alberghieri e con una quota simbolica di iscrizione per tutti gli altri interessati - è l'approfondimento conoscitivo delle caratteristiche fondamentali

Cerca

Cerca



RSS di - ANSA.it

Serie A: Milan-Salernitana - 1-1

Vantaggio di Giroud nel primo tempo, Dia fa pari nella ripresa

Migranti, Crosetto: Boom per strategia dei mercenari della Wagner

Tajana, in molti arrivano dalle zone controllate dalla divisione

Superstite del naufragio in Libia, così mi sono salvato
Aggrappato alla barca, "fate sapere alla mia famiglia che sono vivo"Crotone e Catanzaro ricordano naufragio Cutro
Lutto a braccio e minuto raccoglimento nel primo posticipo di Serie CMattarella a Nairobi, Kenya tra innovazione e ritardi
Presidente in visita di Stato, farà anche una tappa a Malindi

Meteo: nuovo peggioramento ma da giovedì torna il sole

14-15 con pioggia e neve. Altra perturbazione in arrivo domenica

dell'olio extra vergine di oliva, con riferimento specifico alla composizione, alla biodiversità, al profilo organolettico, alle proprietà sensoriali e salutistiche, completato dall'acquisizione delle capacità di valutare la qualità del prodotto tramite l'assaggio, di saperlo valorizzare nelle più comuni pratiche di cucina, di individuare il migliore impiego dei diversi oli in base alle loro caratteristiche, abbinandoli ai vari ingredienti. Temi del corso saranno inoltre le più efficaci tecniche di comunicazione del prodotto allo scopo di farne un elemento realmente distintivo della proposta gastronomica per divenire in grado di comunicare le proprietà dell'olio e.v.o. alla clientela, mettendole in evidenza nei menu promuovendo una cultura diffusa dell'olio di qualità.

I docenti che terranno il corso professionale di assaggio sono: Lorenzo Natale, Assaggiatore iscritto all'Albo con qualifica di CapoPanel, in carica come capo panel della giuria nazionale del concorso nazionale Ercole Olivario 2023; Giuseppe Capano, chef dell'olio e consulente alimentare, specializzato in cucina del benessere, autore di oltre 30 libri e numerosi articoli; Giorgio Donegani, tecnologo alimentare, esperto in nutrizione e educazione alimentare, consigliere dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria, divulgatore televisivo e radiofonico; Daniela Ferrando, copywriter, editor e curatrice di contenuti, creatrice di format esperienziali, scrittrice di cibo, cultura e nuovi turismi su varie testate online, assaggiatrice di olio e membro dell'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, per cui si occupa di comunicazione. Presenti in aula con veste di moderatrici/interlocutrici Alessandra Baruzzi e Gianna Fanfano, rispettivamente Presidente e Portavoce di Lady Chef nazionale.

Tags: concorso Ercole extravergine Olio d'oliva Umbria



Marcello Guerrieri

Esercita la professione di giornalista da oltre trent'anni: ha esordito con la cronaca locale per la redazione ternana de *Il Messaggero*, per la quale ha anche curato, per un lungo periodo, pure gli aspetti sindacali ed economici delle aziende della provincia di Terni. Collabora tuttora col giornale romano. Ha seguito sin dall'inizio, l'evoluzione dei nuovi media, curando numerosi siti come quello di *Terninrete*.

Copyright © - Tutti i diritti riservati - Corriere dell'Economia è un servizio a cura di Pagine Gialle - P.IVA: 01220990538

Corriere dell'Economia è una testata giornalistica iscritta al registro stampa presso il Tribunale di Terni con autorizzazione n° 899/2020
 Impostazioni tracciamento - Privacy Policy e Cookies Policy

[Redazione](#)
[Contatti](#)

Proclamati i vincitori del concorso Ercole Olivario

A Perugia consegnati i premi per le eccellenze olearie



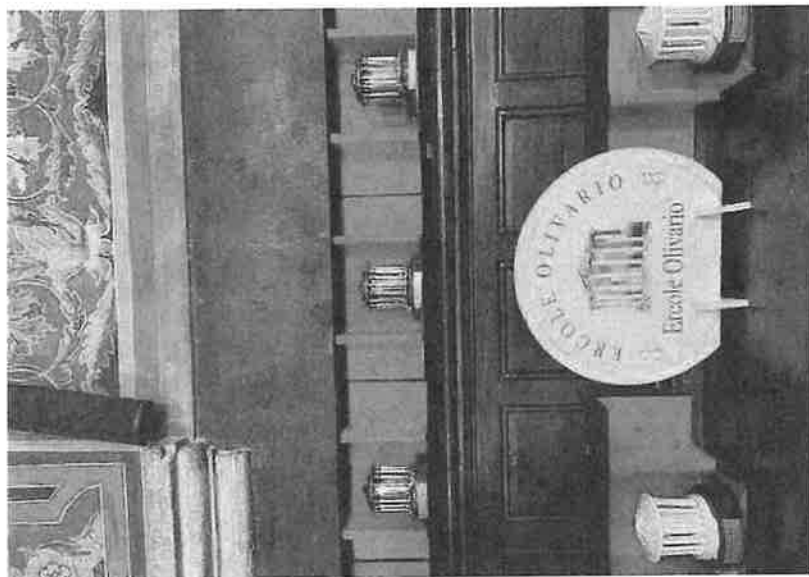
Redazione ANSA PERUGIA 18 marzo 2023 17:10



Scrivi alla redazione



Stampa



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - PERUGIA, 18 MAR - Proclamati a Perugia i vincitori della 31/a edizione dell'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie.

L'appuntamento è organizzato dall'Unione italiana delle Camere di commercio in collaborazione con la **Camera di commercio dell'Umbria**, il ministero dell'Agricoltura e della sovranità alimentare e quello delle Imprese e del Made in Italy ed Agenzia Ige, il sostegno di Unaprol Consorzio Olivicolo Italiano, Italia Olivicola e del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria - Centro di ricerca ingegneria e trasformazioni agroalimentari di Pescara.

Sono state 12 - è detto in un comunicato degli organizzatori - le etichette premiate.

Per la categoria Dop-Igp fruttato medio primo classificato Letizia Dop Monti Iblei Gulfi dell'azienda Rollo di Ragusa, Sicilia, secondo Hirpinia Dop Irpinia Colline dell'Ufita dell'azienda San Comaio di Zungoli, Campania, terzo Villa Zottopera Dop Monti Iblei Gulfi dell'azienda agrobiologica Rosso di Chiaramonte Gulfi, Sicilia.

Per la categoria Dop-Igp fruttato intenso primo classificato Prunice Olio Igp Toscano dell'azienda agricola Biserno di San Vincenzo, Toscana, secondo Quattrociocchi Olio Igp di Roma dell'azienda Americo Quattrociocchi di Terracina, Lazio.

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Proclamati i vincitori del concorso Ercole Olivario

Fiere & Eventi



Tumori: chef Locatelli testimonial settimana oncologica Lilt

Cibo & Salute



Siccità: Coldiretti, caldo anticipa primizie di un mese

Mondo Agricoltura



Avellino, martedì la 'Giornata internazionale delle Foreste'

Mondo Ambiente



Tiramisù Day, dolce al cucchiaino fa festa con lo Stregamisù

Fiere & Eventi

Per la categoria Dop-Igp fruttato leggero primo classificato San Giuliano dell'azienda Domenico Manca di Alghero (Ss), Sardegna.

Per la categoria extravergine fruttato medio primo classificato Ispirito Sardu dell'Azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina di Villacidro, Sardegna, secondo Cuncordu dell'azienda Nicola Solinas di Villacidro, Sardegna, terzo Riserva della Società agricola Giovanni Cutrera di Chiaramonte Gulfi, Sicilia.

Per la categoria extravergine fruttato intenso primo classificato Olio Evo Cetrone In dell'azienda agraria Alfredo Cetrone di Sonnino, Lazio, secondo Verde Mare dell'azienda Cosmo di Russo di Gaeta, Lazio, terzo Blend Oro dell'azienda Intini srl di Alberobello, Puglia.

A svelare i vincitori è stato **Giorgio Mencaroni**, presidente della **Camera di commercio dell'Umbria** e del comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario, che ha messo in evidenza l'importanza assunta in questi anni dal premio come strumento di promozione del comparto olivicolo. "L'Ercole Olivario - ha detto - è un patto che abbiamo stretto con il mondo olivicolo, ai fini della valorizzazione di un prodotto straordinario, frutto di un ambiente vocato da millenni alla coltivazione dell'ulivo. Un comparto che rappresenta un mondo antico, ma sempre nuovo, grazie al lavoro, all'impegno ed alla passione dei produttori e che sta intercettando sempre di più una linea verde, affacciandosi nel mercato nuovi protagonisti, forze fresche, giovani e donne". Mencaroni ha poi posto l'accento sull'affermarsi delle eccellenze agroalimentari e artigianali dei territori che dall'edizione 2024 saranno ancora più coinvolti con una rete di premi regionali.

Alla cerimonia di premiazione, coordinata da Federico Sisti, segretario generale della **Camera di commercio dell'Umbria**, sono intervenuti il vicepresidente della Regione Roberto Morroni, Gabriele Giottoli, assessore allo Sviluppo Economico ed al Turismo del Comune di Perugia, Roberto Morroni, vice presidente della Regione Umbria e assessore alle politiche agricole e agroalimentari, Lorenzo Natale, capo panel dell'edizione 2023 dell'Ercole Olivario, e Martina Bacceli, vice capo panel della sezione "Olive da tavola" del Crea-It di Pescara, che ha provveduto alla consegna dei premi ai vincitori della seconda edizione della sezione "Olive da Tavola", già proclamati.

Consegnati poi sette award speciali: ad Amphora Olearia per la miglior confezione, all'azienda CM Centumbrie di Magione, Umbria, menzione speciale Olio Biologico all'olio evo "U' Ciuri" Olio Igp Sicilia dell'azienda agricola biologica Miceli & Sensat di Roccamena, Sicilia; menzione "Olio Monocultivar" all'olio evo Mimi monocultivar Coratina dell'azienda agricola Donato Conserva di Modugno, Puglia; menzione di merito "Giovane imprenditore" ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale, Frantoio Oleario Narducci e azienda agraria Alessandro Donati dal Lazio, azienda Agricola Giacomo Nieddu dalla Sardegna; azienda Etna Island dalla Sicilia; azienda CM Centumbrie srl dall'Umbria e Frantoio di Valnogaredo dal Veneto; menzione di Merito Impresa Digital Communication all'azienda Terraliva di Frontino Giuseppina, Siracusa, Sicilia; menzione di merito impresa donna alle migliori imprese femminili, Marina Palusci, Abruzzo, Tenute Librandi Pasquale società agricola, azienda agricola sorelle Garzo, azienda agricola Costantino Mariangela, dalla Calabria, Torretta, Campania; società agricola Rocca Pietro e Rita, Frantoio Manestrini di Nicoletta Manestrini, Lombardia; Marina Colonna, Molise; azienda agricola Bisceglie Maria, azienda agricole Di Martino, azienda agricola Serrilli Pia Gloria, Puglia; Masoni Becciu di Deidda Valentina, Sardegna; Etna Island, Terraliva di Frontino Giuseppina, frantoio Cutrera, Sicilia, azienda agricola Buoni o Del Buono Maria Pia-Podere Ricavo, Toscana, CM Centumbrie, Decimi di Romina Segoloni, Umbria.

Assegnata poi la Menzione di Merito "Giorgio Phellas - turismo dell'olio" all'aleificio Torchia di Tinolo, Calabria.

**ANSA**www.ansa.it
Utenti unici: 1.432.833

Rassegna del 18/03/2023

Notizia del: 18/03/2023

Foglio:3/3

Inoltre nello storico Teatro della Sapienza, sono stati premiati i vincitori della seconda edizione de "La Goccia d'Ercole", sezione a latere del concorso nazionale, rivolta alle aziende che pur avendo piccole produzioni, sono riuscite a produrre un lotto omogeneo da cinque a nove quintali. Per la categoria extravergine fruttato medio primo classificato Azienda Terre Caudine di Alessio Iannucci, Campania, secondo azienda agricola Savino, Puglia; extravergine fruttato intenso primo azienda agricola Spaccavento, Puglia, seconda azienda frantoio di Croci della Toscana; Dop-Igp fruttato medio primo classificato azienda Terraliva di Frontino Giuseppina, Sicilia, Dop-Igp fruttato intenso primo classificato azienda agricola Biologica Titone dalla Sicilia. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione



Stampa

Terra&Gusto

ANSA.it • Contatti • Disclaimer • Privacy • Modifica consenso Cookie • Copyright

P.I. IT00873481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data	20/03/2023	Ora		Emittente	RAI TRE UMBRIA
Titolo Trasmissione		Tgr Umbria h 14 - "Oro verde" - (19-03-2023)			

Tgr Umbria h 14 - "Oro verde" - (19-03-2023)



In onda: 19,03,2023

Condotta da:

Ospiti:

Servizio di: MASSIMO ANGELETTI

Durata del servizio: 00:01:34

Orario di rilevazione: 14:06:24

Intervento di: ANDREA GAUDENZI (IMPRENDITORE AGRICOLO), FEDERICO SISTI (DIRETTORE CAMERA COMMERCIO)

Tag: CAMERA DI COMMERCIO , PRODUTTORI , UNIONCAMERE, OLIVICOLI, PREMIO NAZIONALE, UMBRIA

Speech to text

(...

trentunesima edizione delle Arcoleo divario il prestigioso premio nazionale organizzato da Unioncamere e Camera di commercio dell' Umbria per i produttori o i vicoli di tutta Italia la finale alla sala dei Notari massimo Giletti trentunesima edizione di quello che è considerato l' Oscar nazionale pillole nessun premio per le aziende ombre per 80 menzione ma il movimento in Umbria è vitale oggi a Perugia ci sono tutti i produttori c'è tutto il movimento perlomeno all' interno di questo movimento chiaramente nella nostra regione un uomo è un compito importante Uno dei problemi celebrazioni a parte l' abbandono di tanti troppi terreni di molti Olivi dovuto al ricambio generazionale imprese ed enti pubblici stanno riorganizzando la filiera produttiva obiettivo mantenere bassi i costi elevare la qualità per salvare l' ambiente la principale secondo me è proprio quello della mancanza di imprese di imprese vere nel senso che molto spesso ci diamo una situazione di passaggio in cui la vecchia generazione va veramente a cuore l' olivicoltura i nostri nonni eccetera mentre nuove generazioni si divide in chi lo fa per mestiere e chi invece lo fa per mestiere e che quindi AF diciamo poco interesse a portare avanti il discorso dell' olivicoltura atolli estrogeni lo loro verde e crediamo che abbia delle prospettive minacciasse importante se si mettono in campo dei cambiamenti da un punto di vista organizzativo been imprese capaci di aggregarsi

Filtro: UMBRIA CAM COM

KeyPhrases: New filter



Ercole Olivario, edizione numero 31, tutti i vincitori

ECCELLENZE

Proclamati a Perugia i vincitori della 31/a edizione dell'Ercole Olivario, il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie. L'appuntamento è organizzato dall'Unione italiana delle Camere di commercio. Sono state 12 - è detto in un comunicato degli organizzatori - le etichette premiate. Per la categoria Dop-Igp fruttato medio primo classificato Letizia Dop Monti Iblei Gulfi dell'azienda Rollo di Ragusa, Sicilia, secondo Hirpinia Dop Irpinia Colline dell'Ufita dell'azienda San Comaio di Zungoli, Campania, terzo Villa Zotto-pera Dop Monti Iblei Gulfi dell'azienda agrobiologica Rosso di Chiaramonte Gulfi, Sicilia. Per la categoria Dop-Igp fruttato intenso primo classificato Prunisce Olio Igp Toscano dell'azienda agricola Biserno di San Vincenzo, Toscana, secondo Quattrociocchi Olio Igp di Roma dell'azienda Americo Quattrociocchi di Terracina, Lazio. Per la categoria Dop-Igp fruttato leggero primo classificato San Giuliano dell'azienda Domenico Manca di Alghero (Ss), Sardegna. Per la categoria extravergine fruttato medio primo classificato Ispirito Sardu dell'Azienda Masoni Becciu di Deidda Valentina di Villacidro, Sardegna, secondo Cuncordu dell'azienda Nicola Solinas di Villacidro, Sardegna, terzo Riserva della Società agricola Giovanni Cutrera di Chiaramonte Gulfi, Sicilia. Per la categoria extravergine

fruttato intenso primo classificato Olio Evo Cetrone In dell'azienda agraria Alfredo Cetrone di Sonnino, Lazio, secondo Verde Mare dell'azienda Cosmo di Russo di Gaeta, Lazio, terzo Blend Oro dell'azienda Intini srl di Alberobello, Puglia. A svelare i vincitori è stato **Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di commercio dell'Umbria** e del comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario, che ha messo in evidenza l'importanza assunta in questi anni dal premio come strumento di promozione del comparto olivicolo. Consegna poi sette award speciali: ad Amphora Olearia per la miglior confezione, all'azienda CM Centumbrie di Magione, Umbria; menzione speciale Olio Biologico all'olio evo «U Ciuri» Olio Igp Sicilia dell'azienda agricola biologica Miceli & Sensat di Roccamena, Sicilia; menzione «Olio Monocultivar» all'olio evo Mimi monocultivar Coratina dell'azienda agricola Donato Conserva di Modugno, Puglia; menzione di merito «Giovane imprenditore» ai migliori titolari under 40 degli oli ammessi in finale, Frantoio Oleario Narducci e azienda agraria Alessandro Donati dal Lazio; azienda Agricola Giacomo Nieddu dalla Sardegna; azienda Etna Island dalla Sicilia; azienda CM Centumbrie srl dall'Umbria e Frantoio di Valnogaredo dal Veneto; menzione di Merito Impresa Digital Communication all'azienda Terraliva di Frontino Giuseppina, Siracusa, Sicilia; menzione di merito impresa donna alle migliori imprese femminili, Marina Palusci, Abruzzo; Tenute Librandi Pasquale società agricola, azienda agricola sorelle Garzo, azienda

agricola Costantino Mariangela, dalla Calabria; Torretta, Campania; società agricola Rocca Pietro e Rita, Frantoio Manestrini di Nicoletta Manestrini, Lombardia; Marina Colonna, Molise; azienda agricola Bisceglie Maria, azienda agricole Di Martino, azienda agricola Serrilli Pia Gloria, Puglia; Masoni Becciu di Deidda Valentina, Sardegna; Etna Island, Terraliva di Frontino Giuseppina, frantoi Cutrera, Sicilia; azienda agricola Buoni o Del Buono Maria Pia-Podere Ricavo, Toscana; CM Centumbrie, Decimi di Romina Segoloni, Umbria. Assegnata poi la Menzione di Merito «Giorgio Phellas - turismo dell'olio» all'aleificio Torchia di Tiriolo, Calabria. Inoltre nello storico Teatro della Sapienza, sono stati premiati i vincitori della seconda edizione de «La Goccia d'Ercole», sezione a latere del concorso nazionale, r. Per la categoria extravergine fruttato medio primo classificato Azienda Terre Caudine di Alessio Iannucci, Campania.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 19%



Il concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie ha visto tra i vincitori aziende toscane, laziali, campane, sarde, siciliane e pugliesi

Ercole Olivario, dodici etichette premiate in Sala dei Notari

UMBRIA

■ Proclamati i vincitori della 31esima edizione dell'Ercole Olivario, concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie italiane, organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura con la collaborazione - tra le tante - anche della Camera di Commercio dell'Umbria. A Perugia, presso la Sala dei Notari del Palazzo dei Priori, sono state 12 le etichette premiate, in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia, che hanno brillato nelle due distinte categorie previste, extravergine e oli extravergini certificati dop e igp. Categoria dop/igp fruttato medio: primo classificato Letiza Dop Monti Iblei Gulfi dell'azienda Rollo di Ragusa, Sici-

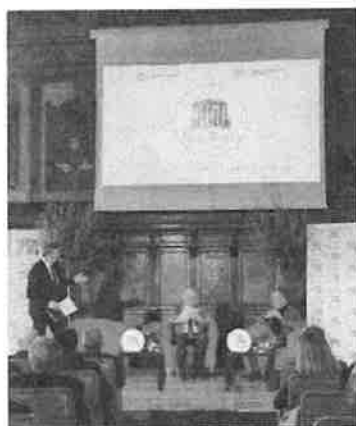
lia, poi Hirpinia Dop Irpinia Colli-
ne dell'Ufita dell'azienda San Co-
maio di Zungoli, Campania, e
quindi Villa Zottoopera Dop Monti
Iblei Gulfi dell'azienda agrobiolo-
gica Rosso di Chiaramonte Gulfi),
Sicilia. Per la categoria dop/igp
fruttato intenso: primo classifica-
to Prunice Olio IGP Toscano
dell'azienda agricola Bi-
serno di San Vincenzo,
Toscana; secondo Quat-
trociocchi Olio IGP di Ro-
ma dell'azienda Ameri-
co Quattrociocchi di Ter-
racina, Lazio. Per la cate-
goria dop/igp fruttato leggero: pri-
mo classificato San Giuliano
dell'azienda Domenico Manca di
Alghero, Sardegna. Per la cate-
goria extravergine fruttato medio
primo posto per Ispirito Sardu
dell'Azienda Masoni Becciu di Va-

lentina Deidda di Villacidro, Sar-
degna, quindi Cuncordu
dell'Azienda Nicola Solinas di Vil-
lacidro, Sardegna e Riserva della
Società agricola Giovanni Cutrera
di Chiaramonte Gulfi, Sicilia. Per
la categoria extravergine fruttato
intenso: primo classificato Olio
Evo Cetrone In dell'Azienda Agra-
ria Alfredo Cetrone di Sonnino,
Lazio, secondo Verde Mare
dell'azienda Di Russo di Gaeta,
Lazio, terzo Blend Oro dell'azien-
da Intini di Alberobello, Puglia.

Sa.Nu.

L'organizzazione

L'Unione Italiana delle Camere
di Commercio con quella regionale



Premio Ercole Olivario In Sala dei Notari



Peso: 22%



Un presidio di vitalità al servizio dell'economia delle aree interne

AgriUmbria al via

Le linee del nuovo corso

di **Gilberto Santucci**

Quella che si aprirà il 31 marzo sarà la prima edizione di Agriumbria, manifestazione dalle 54 "primavere", con **Stefano Ansideri** nuovo presidente di Umbriafiere, alla guida del centro fieristico regionale di Bastia Umbra, città della quale è stato Sindaco per due mandati. È stato nominato nel maggio 2022 dall'assemblea dei soci, composta da Sviluppo Umbria (50%), Camera di Commercio dell'Umbria (30%), Comune di Bastia Umbra (12%) e Provincia di Perugia (8%). Al suo fianco, nel Consiglio di amministrazione, siedono come consiglieri l'avvocato **Silvia Ceppi** e l'ingegnere **Giorgio Mencaroni**, presidente della Camera di Commercio dell'Umbria. Una nuova governance, dunque, per una realtà storica.

Nel segno della continuità

Quale è, presidente, la nuova visione strategica per il futuro del centro fieristico?

«I piani, i progetti e i programmi non possono che partire da quanto consolidato in oltre mezzo secolo di attività, per andare a sviluppare temi e funzioni per i quali Umbriafiere è ormai conosciuta e apprezzata a livello nazionale».

Quali, quindi, i punti di forza e di debolezza su cui agire?

«Un punto di debolezza è senz'altro l'ormai conclamata insufficienza degli spazi espositivi. Limiti strutturali su cui agire al più presto. Punti di forza sono la collaudata esperienza nell'organizzazione di eventi fieristici e l'estrema versatilità, che ci permettono di caratterizzare al meglio ogni manifestazione».

Che ne è dei progetti di ampliamento degli spazi e ammodernamento dei servizi collegati?

«Finalmente, dopo tanti anni e tante richieste, si sta progettando un intervento importante, che riguarderà l'esistente in termini di miglioramento della struttura e l'inserimento di nuovi spazi, tali da consentire lo sviluppo di nuove e diverse attività. Nei prossimi mesi, una volta approvato dal Cda, lo presenteremo pubblicamente».

L'evento più importante in calendario resta Agriumbria: quali novità?

«La novità, può suonare strano, riguarda

l'impegno per il mantenimento del livello raggiunto dalla manifestazione in un periodo, l'attuale, denso di incertezze e difficoltà. Sempre più importante è la sezione che riguarda la zootecnia, da sempre fiore all'occhiello di Agriumbria, che si accinge a festeggiare il primo anno del riconoscimento come Polo Nazionale delle Carni Italiane».

La volontà di superare le crisi

Quale è il sentiment che registrate tra gli espositori sull'andamento del comparto?

«Emerge un diffuso malcontento per il susseguirsi di eventi sfavorevoli, che sempre più impegnano le risorse di chi vive di agricoltura, ma anche la forte volontà di non arrendersi per mantenere il presidio dei territori e la tradizione agroalimentare territoriale».

Vi sono dinamiche differenti tra i diversi settori che afferiscono ad Agriumbria?

«Non credo ve ne siano, o comunque non sono così evidenti. Rimangono per tutti le criticità cui ho fatto riferimento, con ai primi posti le condizioni meteorologiche avverse e le congiunture negative legate agli eventi politici e sociali, anche a livello internazionale».

Non ritiene che l'identità di Agriumbria necessiti di interventi di restyling nelle aree e nei focus? Cosa c'è di 'superato' e cosa da intercettare tra le novità dell'agroalimentare?

«Sicuramente Agriumbria dovrà adattarsi alla ristrutturazione degli spazi di Umbriafiere, che confidiamo possa essere imminente. Sul versante dell'agroalimentare, ritengo nulla sia superato per la ragione che, nella maggior parte dei casi, i prodotti protagonisti rientrano nelle fasce di eccellenza e/o di protezione merceologica».

Nuove iniziative e aree tematiche

Quali sono i progetti per le future edizioni? A cosa lavorate per il medio-lungo periodo?

«Progetti veri e propri per le prossime edizioni



Peso: 24-62%, 25-88%



non sono ancora stati definiti. Esiste, invece, la volontà di ampliare le sfere di interesse interne ad Agriumbria, andando a promuovere nuove iniziative tematiche, spalmate nell'arco dei dodici mesi, collegate comunque allo stesso. Riteniamo che sia un vero peccato che una manifestazione così importante in termini di ricadute economiche e di visibilità debba essere relegata in soli tre giorni all'anno».

Vi sono manifestazioni nazionali con le quali intendete sviluppare rapporti e sinergie?

«Agriumbria è un appuntamento unico nel suo genere, avendo al suo interno rappresentati e valorizzati tutti i settori della filiera

agricola e zootecnica, oltre ad essere una fiera aperta non soltanto agli addetti ai lavori, ma anche a migliaia di visitatori, siano essi studenti, famiglie o hobbisti. Sono già avviate collaborazioni con le principali Fiere, fra le quali Eima Bologna, Fieragricola Verona, Rive Pordenone, Enoliexpo Bari e Fiera del Madonnino di Grosseto. La specializzazione acquisita per le rassegne zootecniche costituisce poi un elemento essenziale della collaborazione con Federunacoma per l'organizzazione di Agrilevante a Bari». ■

Intervista al nuovo
presidente
del centro fieristico
regionale
di Bastia Umbra

Un pezzo di storia dell'agricoltura italiana

Agriumbria nasce da una felice intuizione di Lodovico Maschiella, ideatore della "prima fiera" moderna dell'agricoltura organizzata nel 1969. La manifestazione agro-zootecnica, avviata con l'obiettivo di promuovere e sviluppare le attività agricole e zootecniche dell'Italia centrale, non si è fermata neppure durante la pandemia del Covid, cambiando soltanto date e format.

Edizione dopo edizione, Agriumbria ha registrato una continua crescita di espositori e visitatori, migliorando ogni volta il record precedente. La mostra dell'agricoltura, della zootecnia e dell'alimentazione rappresenta oggi un punto di riferimento nazionale per la valorizzazione del settore agricolo e un momento di discussione e riflessione sulle prospettive e sul futuro dell'agricoltura. La manifestazione si svolge su una superficie di 68 mila metri quadrati, in grado di accogliere 433 espositori e un pubblico che, nei tre giorni, arrivare a superare gli 80 mila visitatori.



Stefano Ansideri

Il dopo Bogliari e le linee della Regione

Stefano Ansideri ha sostituito alla guida di UmbriaFiere Lazzaro Bogliari nel maggio 2022.

Nell'occasione la Governatrice della Regione Donatella Tesei ha ringraziato il presidente uscente per aver firmato un bilancio 2021 «con un fatturato, quasi in linea con il periodo di pre-emergenza sanitaria: costi contratti, reddito di esercizio importante, liquidità di oltre un milione e 200 mila euro e un patrimonio netto di quasi 1 milione». Questo il Tesei-pensiero rispetto

alle linee programmatiche: «L'ubicazione della struttura è al centro di una delle principali aree di sviluppo regionali che vede presenti nodo di Perugia, aeroporto, la linea ferroviaria potenziata Foligno-Terontola, la Fcu con la nuova stazione di Collestrada, dove vi sono anche progetti di espansione commerciale».

«Per queste ragioni il centro fieristico deve crescere sempre più diventando polifunzionale e aprendosi a fiere moderne e digitali, con-

vegna multimediali, eventi e anche grandi concerti».

Altro momento nel quale si è parlato dei programmi di azione di UmbriaFiere è stato quello dei rendiconti sociali da parte degli amministratori delle sedi partecipate regionali. Con riferimento al centro fieristico di Bastia Umbra, gli obiettivi condivisi con la Regione sono stati individuati nel consolidamento del calendario espositivo, nella valorizzazione di eventi convegnistici dai grandi numeri e del concetto

"non solo Fiere", nelle collaborazioni con altri centri fieristici e nella promozione di programmi collegati all'internazionalizzazione degli eventi.

Lo sviluppo prevede inoltre un piano di investimenti per il potenziamento degli spazi espositivi, l'ottimizzazione del sistema parcheggi esterni, il conseguimento del massimo risparmio energetico, lo sviluppo di piattaforme virtuali e l'inserimento di nuovi strumenti tecnologici al servizio degli utenti.



Peso: 24-62%, 25-88%



Nuove iniziative,
nuove aree tematiche
e un allungamento
del calendario in
vista per AgriUmbria,
all'interno di un
progetto di sviluppo
regionale, descritto
dalla Governatrice
Donatella Tesei, che
vede al centro proprio
l'area del polo fieristico
di Bastia Umbra



EDIZIONI

ANSAmid

Europa-Ue

NuovaEuropa

America Latina

Brasil

English

Podcast

ANSAscheck

Social:     

ANSA Umbria

Fai la ricerca

ABBONATI



Galleria Fotografica Video

Scegli la Regione +  A

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • UMBRIA&EUROPA • UMBRIA JAZZ • L'ASSEMBLEA INFORMA • SPECIALI

ANSA.it Umbria "L'Umbria del vino" al Vinitaly di Verona

"L'Umbria del vino" al Vinitaly di Verona

Il 3 aprile la presentazione del Concorso enologico regionale

Redazione ANSA

PERUGIA

29 marzo 2023

19:39

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE

L'UMBRIA del VINO

vinitaly

VINITALY (Verona) Lunedì 3 aprile 2023 ore 14.00 - 14.45
Area Umbria - Pad. 2 Stand A9/F9 area eventi (n.51)

Interventi programmati:

Federico Sisti - Segretario Generale Camera di Commercio dell'Umbria
Roberto Morroni - Assessore alla Politica Agricola e Agroalimentare della Regione Umbria
Riccardo Cotarella - Capo Panel Commissione Degustazione "Umbria del Vino"
Marcello Serafini - Amministratore Unico 3A PIA

Regione Umbria       

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
Promocenter Umbria - Azienda Speciale della Camera di Commercio dell'Umbria

*RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - PERUGIA, 29 MAR - Anche Il Concorso enologico regionale "L'Umbria del Vino" sarà presente al Vinitaly di Verona all'interno del calendario di appuntamenti e animazioni dello spazio espositivo regionale, riassunto nel claim "Umbria Naturally Different".

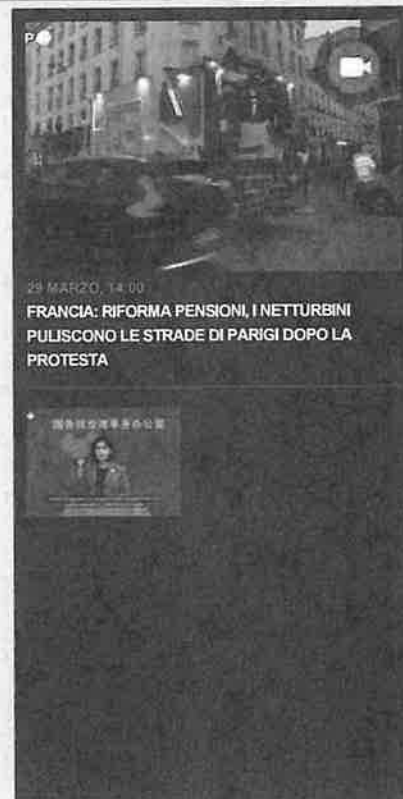
Appuntamento lunedì 3 aprile dalle ore 14 alle ore 14.45 nello spazio Area Umbria - Pad 2 Stand A9/F9 - area eventi (nr.

51). stand coordinato da Umbria Top Wines e frutto di un'intensa collaborazione con le istituzioni e i partner del territorio, un appuntamento come occasione per presentare il concorso, i vincitori della seconda edizione 2023 e per annunciare la terza (2024).

Sono in programma gli interventi del segretario generale della Camera di commercio dell'Umbria Federico Sisti, dell'assessore regionale all'agricoltura Roberto Morroni, del capo panel commissione degustazione "L'Umbria del vino" Riccardo Cotarella e di Marcello Serafini, amministratore unico 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria.

"L'Umbria del Vino" è il primo ed unico concorso enologico della regione Umbria autorizzato nel 2021 dall'allora Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e rivolto alle aziende vinicole umbre. È promosso dalla Camera di commercio industria artigianato e agricoltura dell'Umbria, di concerto con la Regione Umbria, con le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria,

VIDEO ANSA



Confagricoltura Umbria e Cia Umbria-Agricoltori Italiani dell'Umbria, con il 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, con l'Associazione Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria e con Confcooperative Umbria.

Il concorso si propone di: valorizzare l'opera delle aziende vinicole umbre, con particolare riferimento alle medie e piccole realtà, per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento nei consumatori nonché rafforzarne la presenza nei mercati; stimolare sempre di più i produttori verso un miglioramento della qualità del prodotto; sostenere lo sviluppo del turismo attraverso la diffusione del patrimonio enogastronomico di eccellenza del territorio.

L'appuntamento al Vinitaly sarà quindi l'occasione per presentare il concorso con un focus sui vini premiati nella seconda edizione 2022. (ANSA).

Primo Piano

Agricoltura

Seguende

Intrattenimento (generico)

Marcello Sarfatti

Pierluigi Cossiga

Roberto Morroni

Federico Sisti

Associazione Strada

Goldiretti

Confagricoltura

CIA

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

SPURSE



29 marzo, 13:58

Cina, "Contrattacheremo se leader Taiwan fa scalo in Usa"



29 marzo, 13:56

Migranti, Casarini: "Per l'Onu la Libia e' responsabile di crimini contro l'umanita"

tutti i video

ULTIMA ORA UMBRIA

- 14:13** Sindaco di Norcia, "grazie a Castelli sul Superbonus"
- 13:52** Messa di Pasqua del vescovo Maffei al polo Gesenu
- 13:38** Autismo, la basilica di Assisi si illumina di blu
- 13:32** Incontro della guardia di finanza sulle libertà economiche
- 13:29** "L'Umbria del vino" al Vinitaly di Verona
- 13:02** Da Carissimi una mozione per il car-sharing condominiale
- 12:43** Trovati 13 chili di eroina e cocaina trasportati in auto
- 12:26** Sindaca Tuoro, la donna uccisa? era persona affabile
- 11:29** Una lite forse per l'alcol prima di omicidio-suicidio Tuoro
- 08:29** Omicidio-suicidio in Umbria, coppia trovata morta in casa

> Tutte le notizie

La Giunta informa

> vai

 Melasecche, giudizio positivo Autorità su gara trasporti

L'assessore regionale replica ai sindacati per lo sciopero



Link. Guarda i video di ANSA Umbria



Appuntamento lunedì 3 aprile a Verona nell'ambito della rassegna Vinitaly L'Umbria del vino in vetrina nell'evento clou del settore

PERUGIA

■ Anche il concorso enologico regionale "L'Umbria del vino" sarà presente al Vinitaly di Verona nello spazio espositivo regionale, riassunto nel claim "Umbria naturally different". Appuntamento lunedì 3 aprile dalle ore 14 alle ore 14.45 nello spazio Area Umbria - Pad 2 Stand A9/F9 - area eventi (nr. 51), stand coordinato da Umbria Top Wines e frutto di un'intensa collaborazione con le istituzioni e i partner del territorio, un appuntamento come occasione per presentare il concorso, i vincitori della seconda edizione 2023 e per annunciare la terza (2024). In programma gli interventi del segretario generale della Camera di commercio dell'Umbria Federico Sisti,

dell'assessore regionale all'agricoltura Roberto Morroni, del capo panel commissione degustazione "L'Umbria del vino" Riccardo Cotarella e di Marcello Serafini, amministratore unico 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria. "L'Umbria del vino" è il primo ed unico concorso enologico della regione Umbria autorizzato nel 2021 dall'allora Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e rivolto alle aziende vinicole umbre. È promosso dalla Camera di commercio industria artigianato e agricoltura dell'Umbria, di concerto con la Regione Umbria, con le associazioni di rappresentanza degli agricoltori Coldiretti Umbria, Confagricoltura Umbria e

Cia Umbria - Agricoltori Italiani dell'Umbria, con il 3A Parco tecnologico agroalimentare dell'Umbria, con l'associazione Strade del vino e dell'Olio dell'Umbria e con Confcooperative Umbria. Il concorso si propone di valorizzare l'opera delle aziende vinicole umbre, con particolare riferimento alle medie e piccole realtà, per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento nei consumatori nonché rafforzarne la presenza nei mercati; stimolare sempre di più i produttori verso un miglioramento della qualità del prodotto; sostenere lo sviluppo del turismo attraverso la diffusione del patrimonio enogastronomico di eccellenza del territorio.

Di.Ref.



Umbria del vino E' già in fase di programmazione la terza edizione che si terrà nel 2024



Peso: 33%

EDIZIONI

ANSAmid

Europa-Ue

NuovaEuropa

America Latina

Brasil

English

Podcast

ANSAck

Social:



ANSA Umbria

Fai la
ricerca

ABBONATI



Galleria Fotografica Video

Scegli la Regione +



CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • UMBRIA&EUROPA • UMBRIA JAZZ • L'ASSEMBLEA INFORMA • SPECIALI

ANSA.it Umbria Dall'Umbria un altro passo verso la carta degli olii

Dall'Umbria un altro passo verso la carta degli olii

Il progetto è stato illustrato in occasione dell'Ercole olivario

Redazione ANSA

PERUGIA

30 marzo 2023

12:24

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Condividi alla redazione



RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER
INGRANDIRE

(ANSA) - PERUGIA, 30 MAR - L'olio extravergine sempre più protagonista del piatto.

Dopo gli annunci, in occasione della recente premiazione "Ercole Olivario 2023", del progetto la "Carta degli oli", sull'esempio di quella "dei vini", diffusa ormai in tutti i ristoranti, un altro tassello è stato posto nel processo di valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva come elemento fondamentale di un'alimentazione sana e benefica per l'organismo.

E' stato promosso in collaborazione con l'associazione Città dell'olio, Enit, la Fondazione EVOO School (oltre alla partecipazione di Extra cuoca), e dell'indagine curata da Borsa merci telematica italiana per certificare il valore della qualità degli oli Ercole Olivario (l'obiettivo è creare, attraverso la Borsa merci telematica, uno specifico mercato per gli oli extravergine di altissimo livello, valorizzandone quindi la particolare qualità).

Si è infatti conclusa, presso la sala Borsa merci della **Camera di commercio dell'Umbria**, a Perugia, la prima edizione del corso professionale di assaggio "Extra tasting 2023" promosso nell'ambito del concorso nazionale Extra cuoca.

Il corso di assaggio, durante il quale sono stati messi in degustazione gli oli extravergine d'oliva della 31/a edizione del concorso nazionale Ercole Olivario e della seconda edizione della Goccia d'Ercole, è stato pensato come opportunità formativa per le cuoche professioniste finaliste del concorso nazionale "Extra Cuoca", ma ha visto anche la partecipazione di ristoratori, docenti di istituti alberghieri e chef spinti dal desiderio di approfondire la conoscenza dell'olio extravergine d'oliva e dei suoi impieghi in cucina, ma anche degli aspetti legati alla comunicazione della qualità e delle caratteristiche dell'olio utilizzato per le proprie ricette.

Il corso professionale di assaggio - si legge in un comunicato della Camera di commercio - è stato strutturato su due giornate. Una interamente dedicata all'assaggio degli oli, che ha visto la guida di

VIDEO ANSA



30 MARZO, 12:55

ALL'AEROPORTO DI BRASILIA PREDISPOSTE
MISURE DI SICUREZZA PER IL RITORNO DI
BOLSONARO

Lorenzo Natale, con qualifica di capopanel riconosciuta dal Mapaf, in carica come capopanel della giuria nazionale del concorso nazionale Ercole Olivario, che dopo un'introduzione al mondo dell'olio ha condotto i partecipanti all'assaggio di oli di qualità e oli difettati, illustrandone le caratteristiche che li differenziano e mettendo in evidenza le caratteristiche sensoriali dell'olio extra vergine di oliva e dei diversi profili organolettici. La seconda giornata invece ha visto il susseguirsi di interventi teorici-esperienziali guidati da Giorgio Donegani tecnologo alimentare, esperto in nutrizione e educazione alimentare, che ha approfondito gli aspetti nutrizionali e salutistici dell'olio evo "Elisir di lunga vita"; Giuseppe Capano, chef dell'olio e consulente alimentare, specializzato in cucina del benessere che ha svelato aspetti e segreti dell'uso gastronomico dell'olio in cucina durante un momento laboratoriale dal quale sono emersi i diversi aspetti che fanno dell'uso di olio di alta qualità in cucina, un alleato per la salute, come ad esempio l'uso di olio di qualità dal sapore fruttato intenso permetta di diminuire se non addirittura azzerare l'utilizzo del sale nelle ricette. A chiudere la due giorni, Daniela Ferrando, giornalista ed esperta assaggiatrice di olio evo con un intervento di approfondimento sulla comunicazione nell'ambito della ristorazione, che ha messo l'accento sull'importanza del comunicare l'olio nel menù e come farlo nel modo più corretto con il fine di evidenziarne la qualità. L'incontro svoltosi in Umbria è stato anche l'occasione per dare il via alle iscrizioni all'edizione 2023 del concorso nazionale "Extra cuoca", il primo concorso nazionale ideato per promuovere le cuoche professioniste che operano in Italia valorizzando le caratteristiche di qualità e il ruolo in cucina dell'olio extra vergine d'oliva. Giunto alla terza edizione, è promosso dal comitato di coordinamento del premio Ercole Olivario e dall'associazione nazionale Donne dell'olio, in partnership con Lady chef (Dipartimento femminile della FIC - Federazione Italiana Cuochi), con l'obiettivo di esaltare le competenze e il talento creativo delle cuoche professioniste, impegnandole nell'elaborazione di ricette preparate utilizzando uno degli oli finalisti dell'Ercole Olivario. Le cuoche potranno iscriversi gratuitamente entro il 10 maggio, compilando il modulo on line di iscrizione dal sito www.extracuoca.it (<https://extracuoca.it/regolamento-2023/>) ed avranno la possibilità di inviare un massimo di quattro ricette, una per ciascuna delle quattro categorie in gara: antipasti e altre preparazioni (finger food, contorni, torte salate, tramezzini, cocktail), primi piatti, secondi piatti e dolci. Gli elaborati, completi di foto del piatto finito saranno sottoposti al vaglio di una Giuria di esperti multidisciplinare che esaminerà le ricette proclamando le finaliste che il prossimo autunno, parteciperanno ad una "Sfida ai fornelli" a Perugia, dalla quale emergeranno le migliori otto autrici, cioè la prima e la seconda classificata per ogni categoria in gara.

Primo Piano

Professionisti

Ercole Olivario

Fondazione Evco School

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

COND



30 marzo, 12:44

"Siamo serie": Bridgerton, Il male non esiste e Cinque giorni al Memorial



30 marzo, 12:36

La storia di Gaia: respira con una macchina, ma la sua voce incanta

tutti i video

ULTIMA ORA UMBRIA

- 12:22** Dall'Umbria un altro passo verso la carta degli oli
- 12:10** Natale, non c'è servizio pubblico senza parità genere
- 11:44** Torna la cicloturistica "Francesco nei sentieri"
- 11:19** Maltrattamenti ai bambini dell'asilo nido, educatrice indagata
- 10:01** Cgil e Fil, macchinari fermi da anni al Trasimeno
- 10:01** A Terni un monumento con il drago più grande d'Italia
- 16:52** Ascani, non soddisfatto Governo su Saxa gres Gualdo
- 18:02** Provincia di Terni, approvato il bilancio di previsione
- 17:07** Agabiti, per la Capitale della cultura l'Umbria OSA
- 16:47** Il questore di Perugia incontra i 4 nuovi vice commissari

> Tutte le news

La Giunta informa

> vai

Comunità montane, la Regione accelera nella liquidazione

Tesei e Morroni: "Verso la soluzione un complesso dossier"





L'annuncio dato nel corso della premiazione dell'Ercole Olivario si concretizza. Chiuso il primo corso professionale di assaggio Extravergine d'oliva, altro passo verso la Carta degli oli

PERUGIA

■ L'olio extravergine sempre più protagonista del piatto. Dopo gli annunci, in occasione della recente premiazione Ercole Olivario 2023, del progetto la Carta degli oli, sull'esempio di quella dei vini diffusa ormai in tutti i ristoranti, un altro tassello è stato posto nel processo di valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva come elemento fondamentale di un'alimentazione sana e benefica per l'organismo. Si è infatti conclusa, presso la Sala Borsa Mercati della Camera di commer-

cio dell'Umbria, a Perugia, la prima edizione del corso professionale di assaggio Extra tasting 2023 promosso nell'ambito del concorso nazionale Extra cuoca. Il corso di assaggio è stato pensato come opportunità formativa per le cuoche professioniste finaliste del concorso nazionale Extra cuoca, ma ha visto anche la partecipazione di ristoratori, docenti di istituti alberghieri e chef spinti dal desiderio di approfondire la conoscenza dell'extravergine d'oliva e dei suoi impieghi in cu-

cina, ma anche degli aspetti legati alla comunicazione della qualità e delle caratteristiche dell'olio utilizzato per le proprie ricette. L'incontro è stato anche l'occasione per dare il via alle iscrizioni all'edizione 2023 del concorso nazionale Extra cuoca che si chiuderanno il 10 maggio

R.C.

Iscrizioni aperte

Per il concorso Extra cuoca c'è tempo fino al 10 maggio



Corso di assaggio Ha permesso un ulteriore passo in avanti verso la Carta degli oli



Peso: 22%



Alta velocità Dibattito si infiamma ad Arezzo: su Rigutino giocano contro Umbria, Siena e Unioncamere

“La stazione scivola verso Creti”

di Luca Serafini

AREZZO

■ Alla fine Arezzo rischia di perdere il treno. Quello dell'alta velocità, che dovrebbe transitare a Rigutino, il luogo ritenuto ideale da qualificati studi, in base a flussi, collocazione geografica e snodi viari. L'allarme su Medioetruria lo ha lanciato Marco Donati, ex deputato dem e oggi consigliere comunale civico all'opposizione, chiedendo al sindaco di darsi da fare. L'Umbria, Siena e i sindaci della Valdichiana tirano in altre direzioni, avverte Donati, e cioè verso Creti di Cortona. E il libro bianco nazionale di Unioncamere e delle Camere di Commercio regionali, sottolinea Donati, non assecondano affatto Rigutino ma Creti, pur senza nominarla. In più, aggiunge Donati, c'è la questione politica che non depone a favore di Arezzo: “Trovo preoccupante che Fratelli d'Italia, Ora Ghinelli e Forza Italia critichino la Lega sul tema dell'alta velocità invitandola a prendere posizione: cosa c'è dietro?” Lega è semplicemente il partito che esprime il Ministro delle infrastrutture, Matteo Salvini, e Marco Donati sollecita il sindaco a ricevere da lui rassicurazioni, visto l'attivismo degli amministratori di centro destra dei territori

umbri e senesi. Altrimenti il rischio, dice il consigliere, è di prendere sonori “schiaffi” da parte di “altri sindaci e territori che sembrano procedere unitariamente verso l'obiettivo”. Ma non è tutto, Marco Donati nel citare gli elaborati di Unioncamere stimola anche il primo cittadino a prendere posizione su Camera di Commercio, il cui consiglio deve essere rinnovato, come i vertici, a stretto giro. E dopo la presidenza di Massimo Guasconi - che su Medioetruria ha auspicato con il collega umbro **Gior-**
gio Mencaroni una scelta unitaria di “massima efficienza e redditività” per la macro area con un milione e mezzo di abitanti, 200 mila imprese e 600 mila occupati - per Donati sarebbe il momento di sostenere una candidatura aretina. Seduta stante arriva la risposta del sindaco: “Nonostante le dichiarazioni di alcuni sindaci, già note da un anno, e l'atteggiamento dei vertici della Camera di Commercio di Arezzo e Siena che non mi trova d'accordo”, dice Alessandro Ghinelli, per questa amministrazione comunale non c'è storia: la migliore collocazione è Rigutino per i motivi che abbiamo sempre detto”. Flussi e studi tecnici qualificati a conferma di quanto ormai da tempo va

sostenendo il comitato. Sull'attivismo altrui, Ghinelli risponde così a Donati: “Se ci sono prese di posizione forti della Regione Umbria sulla soluzione in località Creti, non registro altra fermezza, come sarebbe necessario, da parte della presidenza regionale toscana su Rigutino”. Come dire: se Donatella Tesei (Lega ndr) fa il suo, sarebbe da aspettarsi che Eugenio Gianni, pur di centrosinistra, facesse valere il peso della Toscana sul governo centrale. E a proposito del ministro Matteo Salvini: “Gli suggerisco di non dare una lettura politica della questione ma che siano i tecnici del ministero a gestirla, con le valutazioni focalizzate sui numeri dell'utenza e sul rapporto costi benefici in vista della scelta ottimale”. Questo, secondo il sindaco Ghinelli, sarebbe l'approccio migliore da tenere “per un'infrastruttura che non si limita agli interessi di una collettività locale ma che, essendo di lunga percorrenza, riverbera i suoi effetti sull'intero territorio nazionale”. Quindi, la prospettiva non è quella dei campanili e neanche delle spinte provinciali o regionali, ma la logica dell'alta velocità deve essere quella dell'efficienza e dell'utilità sullo



Peso: 74%



Sezione: DICONO DI NOI

scalo migliore per i treni a lunga percorrenza. Nella discussione sulla stazione di Medioetruria Alta Velocità sono stati quattro i siti fin qui valutati: Rigutino è il migliore secondo l'elaborato tecnico presentato dal Comitato Sava e realizzato da CityRailways. Una posizione ritenuta congeniale per lo scambio ferro-ferro e come fulcro di un bacino di 1.700.000 utenti. Le altre ipotesi prese in esame oltre Rigutino sono Terrarossa (nei pressi), Creti/Farneta (Cortona) e Tre Berte (Mon-

talese). La posta in gioco è alta: colmare un gap infrastrutturale nell'Italia mediana, tra Toscana e Umbria, che paga in termini di sviluppo questa mancanza. La sintesi tra politica (cui spettano indirizzi strategici), tecnici (che dispongono di dati e analisi oggettive) e associazioni economiche (che rappresentano le esigenze dei territori) deve essere ancora raggiunta.

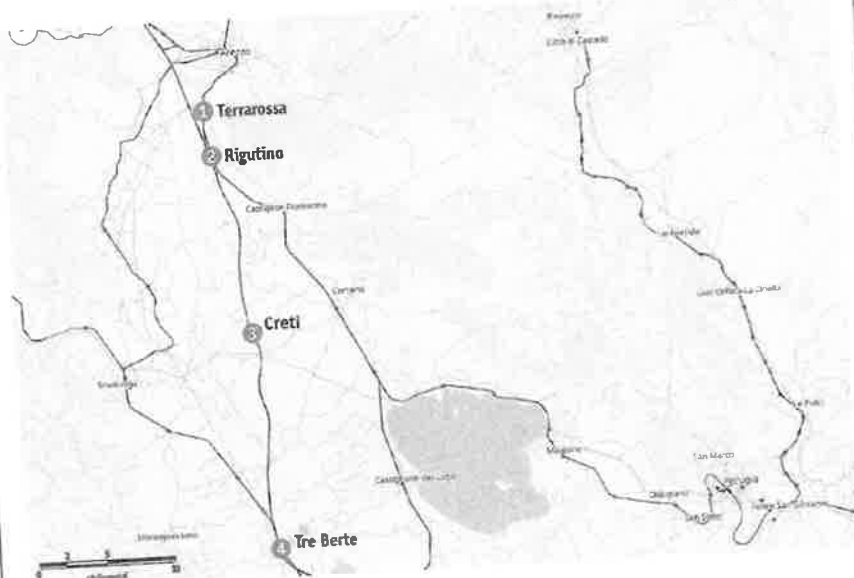
Caso politico

Sulla localizzazione preoccupa anche la posizione della Lega

Macro area

Gli abitanti sono 1 milione e mezzo
Imprese 200 mila, 600 mila occupati

Marco Donati Capogruppo di Scelgo Arezzo



Peso: 74%

Il presente documento è da uso esclusivo del committente.

dal 2 all'8
Aprile 2023Un viaggio
al Centro
del Cioccolato.Vieni a vivere
una dolcissima
Pasqua!

CRONACA ▾ CALENDARIO CULTURA ▾ ECONOMIA ▾ POLITICA ▾ ISTRUZIONE RELIGIONI SANITÀ [WEBTV] ▾ SPORT

CONTATTI ▾ EVENTI

4 APRILE 2023

HOME > ENOGASTRONOMIA > Premio nazionale "Extra Cuoca – Il talento delle donne per l'olio extra vergine di oliva"

Premio nazionale "Extra Cuoca – Il talento delle donne per l'olio extra vergine di oliva"

4 Aprile 2023 Enogastronomia, Notizia in rilievo



Al via le iscrizioni gratuite alla terza edizione del concorso nazionale pensato per valorizzare il talento delle cuoche professioniste che con le loro ricette valorizzano l'olio extravergine di oliva e l'eccellenza degli oli scelti tra i finalisti dell'Ercole Olivario 2023

Iscrizioni aperte fino al 10 maggio 2023

Al via le iscrizioni per partecipare alla **terza edizione di "Extra Cuoca – Il talento delle donne per l'olio extra vergine di oliva"**, il concorso nazionale ideato per promuovere il talento delle **cuoche professioniste** che intendono valorizzare le caratteristiche di qualità e gli impieghi in cucina dell'**olio extra vergine d'oliva**.



GLI EVENTI



31 ACCADE IN UMBRIA
Installa APP con anteprime dei luoghi

COOP



COM COM



CARREFOUR





Promosso dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario e dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, in partnership con Lady Chef (Dipartimento femminile della FIC - Federazione Italiana Cuochi) e la collaborazione tecnica dell'Università dei Sapori di Perugia, della Fondazione EVOO SCHOOL, del programma televisivo Agrisapori e di Italia a tavola; il concorso si propone di mettere in risalto le competenze e la creatività delle cuoche professioniste, impegnandole nell'elaborazione di ricette che denotino particolare maestria nell'esaltare le proprietà organolettiche di uno degli **oli finalisti alla XXXI edizione del Premio Nazionale Ercole Olivario e della II edizione de La Goccia d'Ercole**, prodotto nel territorio d'origine della cuoca o nella zona in cui svolge la sua attività professionale.

L'obiettivo che si prefigge il concorso Extra Cuoca è, quindi, duplice: **dare il giusto valore alla professionalità delle cuoche** partecipanti e far conoscere alla platea dei consumatori le **potenzialità legate all'uso consapevole dell'olio e.v.o. italiano** di qualità, rafforzando in modo sempre più marcato l'incontro e l'interscambio tra il mondo della produzione e il settore della ristorazione e raccontando la bellezza dei territori delle diverse Regioni italiane da cui provengono gli oli.

Le cuoche professioniste potranno iscriversi gratuitamente entro mercoledì 10 maggio 2023, compilando il modulo on line di iscrizione (disponibile, insieme al regolamento, al sito www.extracuoca.it). Per info contattare la Segreteria Organizzativa del Concorso "EXTRACUOCA" c/o Promocamera - Azienda Speciale Camera di Commercio dell'Umbria Tel. 075.9660.589 - 639 extracuoca@umbria.camcom.it

Le partecipanti avranno la possibilità di inviare un massimo di **quattro ricette**, una per ciascuna delle quattro categorie in gara: **Antipasti** e altre preparazioni (finger food, contorni, torte salate, tramezzini, cocktail), **Primi Piatti**, **Secondi Piatti** e **Dolci**.

24 mesi
Prezzo all'etto
OFFERTA
1,29
e.v.o. e 12,00

Gruppo Editoriale Umbria Journal

T.G.C.
Per la vostra pubblicità
3925585873

T.G.C. EVENTI Srl Sede Legale
Viale delle Regioni 18/a
06038 Spello (PG)
lorenzospinosi@tgceventi.it

Gli elaborati, completi di foto del piatto finito, verranno poi sottoposti al vaglio di una **Giuria di esperti** multidisciplinare – presieduta da Giorgio Donegani, Tecnologo alimentare ed esperto di nutrizione e composta da Alessandra Baruzzi, Cuoca e Coordinatrice Nazionale Lady Chef; Giuseppe Capano, Chef dell'olio e scrittore-divulgatore; Gianna Fanfano, cuoca e segretaria generale di Lady Chef; Antonietta Mazzeo, Assaggiatrice esperta di olio e giornalista; Martina Rusconi Clerici, Imprenditrice e membro del direttivo Associazione Nazionale Donne dell'Olio; e Fabrizio Salce, Giornalista enogastronomico – che attribuirà loro un punteggio attenendosi a **sette parametri**: l'attenzione prestata al profilo sensoriale dell'olio prescelto, la cura nella scelta degli ingredienti utilizzati, la **valorizzazione dei prodotti locali**, la gradevolezza desumibile dalla descrizione della ricetta, l'aspetto estetico valutabile dalla foto del piatto, la salubrità e il profilo nutrizionale del piatto proposto e infine l'originalità, creatività e innovazione come valori aggiunti.

Una volta formata la graduatoria, si procederà alla fase successiva di **proclamazione delle finaliste**, che parteciperanno alla “**Sfida ai fornelli**” finale, dove eseguiranno, in presenza presso l'Università dei Sapori a Perugia, le loro preparazioni davanti a un **commissario di cucina**.

La **Giuria delle finali**, composta da un tecnologo alimentare, con funzioni di Presidente, tre giudici internazionali di cucina, un assaggiatore d'olio oliva e un commissario di cucina, **assaggerà i piatti ed esprimerà il proprio giudizio** assegnando un punteggio sulla base di specifici criteri di valutazione: la Mise en place e pulizia, la **valorizzazione dell'olio extravergine utilizzato**, la preparazione professionale, la gestione degli scarti alimentari e sostenibilità, l'aspetto estetico e servizio, e il gusto (sapore gradevole in armonia con il tipo di alimento impiegato e uso corretto dei condimenti). A seguire la **proclamazione le 8 cuoche vincitrici**, la prima e la seconda classificata per ogni categoria di gara.

Extra Cuoca, **primo concorso in Italia** a premiare cuoche professioniste di eccezionale talento, punta anche ad affinare **la conoscenza degli oli e.v.o. di qualità**, promuovendo uno specifico **percorso di formazione** dedicato alle partecipanti, destinato a svolgersi secondo diverse modalità di fruizione parallelamente alle fasi del concorso, con focus sulle caratteristiche sensoriali degli oli extravergine, aspetti nutrizionali, usi dell'olio in cucina ed abbinamenti in sala, biodiversità legata al territorio di produzione e tecniche di conservazione del prodotto. Un'attenzione particolare sarà poi riservata alla **promozione delle singole cuoche** partecipanti, attraverso interviste e contenuti diffusi sui canali social e sui media.

Per maggiori informazioni:

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data	13/04/2023	Ora		Emittente	UMBRIA TV
Titolo Trasmissione	TELEGIORNALE DELL'UMBRIA 19.00 - "Perugia, extra tasting 2023, il primo corso di assaggio di olio" - (11-04-2023)				

TELEGIORNALE DELL'UMBRIA 19.00 - "Perugia, extra tasting 2023, il primo corso di assaggio di olio" - (11-04-2023)



In onda: 11.04.2023

Condotto da:

Ospiti:

Servizio di:

Durata del servizio: 00:02:35

Orario di rilevazione: 19:13:17

Intervento di: FEDERICO SISTI (SEGRETARIO GENERALE CAMERA COMMERCIO PERUGIA), GIUSEPPE CAPANO (PRES. COMITATO VALLE DEL CARAPELLE)

Tag: ASSAGGIO DI OLIO, CAMERA DI COMMERCIO UMBRIA

Speech to text

(...)

Assisi nelle giornate della di lunedì 27 marzo martedì 28 alla sala Borsa merci della Camera di commercio dell' ombra ospitato il primo corso di professione di assaggio di olio riservato acquosa che cuochi ma sentiamo da Claudia boccuccia com'è andata si è appena conclusa la prima edizione del corso professionale ed assaggia extra testing 2023 promosso nell' ambito del concorso nazionale extra cuoca un progetto che oramai arrivato al terzo anno che organizzato dalla Camera di commercio dell' Umbria con la collaborazione del comitato del concorso Ercoli il divario è l' associazione nazionale donne dell' olio il progetto è particolarmente interessante molto partecipato da buche killer sperimentano viadotto aglio olio vincitore Marco Livadiotti una elaborazione di cucina all' interno di questo progetto ce la farà avvicinare questi due mondi ma soprattutto far conoscere l' importanza della Rizzo dell' olio di qualità in cucina per far diventare le cuoche testimoniata sostanzialmente nella diffusione di questo importante avvenimento concorso strutturata in due giornate in cui la prima è stata dedicata alla degustazione degli oli extravergini d' oliva della trentunesima edizione del concorso nazionale Ercoli il divario della seconda edizione del lago Ciad Ercole giornata che ha previsto la guida di



Concorso "Raccontami l'Umbria – Stories on Umbria", la cerimonia di premiazione

14/04/2023 – 18:01

L'evento fa parte del programma ufficiale del Festival internazionale del Giornalismo

Si svolgerà **venerdì 21 Aprile a Perugia**, alle ore 12,15 nello splendido scenario della **Sala delle Colonne di palazzo Graziani**, la cerimonia di premiazione della **XIII Edizione del Concorso giornalistico internazionale "Raccontami l'Umbria – Stories on Umbria"**, organizzato dalla **Camera di Commercio** per premiare articoli e video che hanno contribuito a valorizzare il patrimonio culturale, artistico, ambientale e produttivo della regione. Dalla sua prima edizione "Raccontami l'Umbria" ha premiato giornalisti e testate tra le più prestigiose in Italia e all'estero.

L'evento, come ogni anno, fa parte del programma ufficiale del Festival internazionale del Giornalismo, che si tiene a Perugia da mercoledì 19 a domenica 23 Aprile.

Decine le candidature pervenute alla segreteria del premio da **Italia, Svizzera, Serbia, Germania, Malta, Spagna, Francia, Stati Uniti e Canada**. Tra i video premiati quest'anno anche quello diretto dal regista statunitense **Patrick Greene, vincitore di un Emmy Award**, il più importante premio televisivo negli Stati Uniti d'America. È infatti considerato l'equivalente del premio Oscar per il cinema, del Grammy Award per la musica e del Tony Award per il teatro.



Peso: 18%



Decine le candidature arrivate da tutto il mondo Raccontami l'Umbria, ecco il concorso Venerdì la cerimonia di premiazione

PERUGIA

■ Si svolgerà venerdì 21 aprile a Perugia, alle ore 12,15 nella Sala delle Colonne di palazzo Graziani, la cerimonia di premiazione della XIII Edizione del Concorso giornalistico internazionale "Raccontami l'Umbria - Stories on Umbria", organizzato dalla Camera di Commercio per premiare articoli e video che hanno contribuito a valorizzare il patrimonio culturale, artistico, ambientale e produttivo della regione. L'even-

to fa parte del programma ufficiale del Festival internazionale del Giornalismo. Decine le candidature pervenute alla segreteria del premio da Italia, Svizzera, Serbia, Germania, Malta, Spagna, Francia, Stati Uniti e Canada. Presidente della Giuria il giornalista del TG2 Rai Bruno Gambacorta.

Sa.Nu.

Conto alla
rovescia
Il presidente
della giuria
del premio
è il giornalista
del Tg2
Bruno
Gambacorta



Peso: 11%

EDIZIONI

ANSAmid

Europa-Ue

NuovaEuropa

America Latina

Brasil

English

Podcast

ANSAscheck

Social:



ANSA Umbria

Fai la ricerca

ABBONATI



Galleria Fotografica Video

Scegli la Regione +



CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • UMBRIA&EUROPA • UMBRIA JAZZ • L'ASSEMBLEA INFORMA • SPECIALI

ANSA.it Umbria Premiati i vincitori di "Raccontami l'Umbria"

Premiati i vincitori di "Raccontami l'Umbria"

13.a edizione del concorso giornalistico internazionale

Redazione ANSA

PERUGIA

21 aprile 2023

14:44

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Stampa

Scrivi alla redazione



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - PERUGIA, 21 APR - Si è svolta a Perugia, nell'ambito del Festival internazionale del giornalismo, la premiazione della 13/a edizione del concorso giornalistico internazionale "Raccontami l'Umbria - Stories on Umbria", ideato e organizzato dalla **Camera di commercio dell'Umbria** con il patrocinio dell'Ordine nazionale dei giornalisti.

Il presidente della **Camera di commercio dell'Umbria, Giorgio Mencaroni**, ha affermato che "questa edizione del concorso conferma quanto il nostro intento di creare un nuovo format di comunicazione del territorio, in grado di far conoscere nel mondo il valore dell'Umbria, le sue unicità e i caratteri distintivi di un sistema produttivo di grande qualità, sia stato lungimirante.

Come ente camerale siamo particolarmente soddisfatti di lavori presentati".

Anche il presidente della commissione, Bruno Gambacorta, ha evidenziato l'alta qualità dei lavori e il fatto che questa edizione si sia caratterizzata per le numerose candidature di video. "Una caratteristica di questo premio - ha osservato - è la sua vivacità".

Per la sezione turismo, ambiente e cultura, vincitrice è la giornalista bergamasca Vannina Patanè per l'articolo "La città che vive d'Arte. Spoleto" pubblicato su Bell'Italia. Per la sezione Umbria del gusto il premio è stato assegnato ad Alessio Turazza per il suo articolo "Trebiano spoletino. Umbria in bianco oltre il rosso Sagrantino" uscito sulle pagine di Gambero Rosso. Per la sezione video ha vinto Francesca Pedrazza Gorlero, produttrice italiana di "Italy Made with Love - Umbria", trasmesso dalla Pbs, azienda statunitense di televisione pubblica.

Il Premio della giuria è andato alla folignate Luciana Barbetti per il

VIDEO ANSA



21 APRILE, 15:05

25 APRILE, LA COMMEMORAZIONE NEL PORTO DI GENOVA



suo video reportage "Quintana, storia ed emozioni" andato in onda sul TgR Umbria e San Marino Tv.

Il Premio scuole di giornalismo è stato assegnato a Silvia Donnini, con il suo video "A Città di Castello si celebra la trifola bianca dell'Alto Tevere Umbro", andato in onda su Studio Aperto di Italia 1.

Menzioni speciali al ternano Arnaldo Casali per il suo "Valentino: uno, nessuno o centomila?" pubblicato sul periodico "Medioevo" e al giovane perugino Luca Marroni per il video "Umbria Nascosta, Grotta del Monte Cucco", andato in onda su Umbria TV, (ANSA).

Primo Piano

Mass Media

Televisione

Tempo libero

Luca Marroni

Arnaldo Casali

Silvia Donnini

Luciana Barbetti

Francesca Pedrazza Goriato

Alessio Turazza

Bell Italia

Vannina Patanè

Bruno Gambacorta

Giorgio Mancaroni

Valentino

Umbria TV

San Marino TV

Italia 1

Gambero Rosso

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



21 aprile, 14:55

Jj4, tavolo tecnico sugli orsi al ministero dell'Ambiente



21 aprile, 14:45

Schlein: "Siamo molto operativi faremo nostro dovere all'opposizione"

tutti i video

ULTIMA ORA UMBRIA

- 14:44** Premiat i vincitori di "Raccontami l'Umbria"
- 14:14** Simona Meloni (Pd), sulle liste d'attesa la Giunta è sul pallone
- 13:48** Per festival giornalismo 12 mila passeggeri in aeroporto
- 13:37** Nelle aree del sisma il primo maggio del sindacati umbri
- 12:01** Avviso pubblico ospedale Perugia per dirigente ingegnere
- 11:35** Squarta ha ricevuto giovane campione di tennis in carrozzina
- 19:04** Va in pensione e invece di regali fa fare beneficenza
- 18:20** I consiglieri Mancini e Puletti in visita a Valfabbrica
- 18:05** Prisco, altri freni ai trafficanti esseri umani
- 17:28** A Perugia si studia l'economia della transizione ecologica

» Tutte le news

La Giunta informa

» vai

Nuovi percorsi formativi per Its Umbria academy

L'istituto prevede anche borse di studio per 200 mila euro



» Link. Guarda i video di ANSA Umbria

Monitoraggio dei servizi radio-televisivi

Data	24/04/2023	Ora		Emittente	RAI TRE UMBRIA
Titolo Trasmissione		TGR UMBRIA 19.30 - "Raccontami l'Umbria" - (21-04-2023)			

TGR UMBRIA 19.30 - "Raccontami l'Umbria" - (21-04-2023)



In onda: 21.04.2023

Condotto da:

Ospiti:

Servizio di: FEDERICA BECCHETTI

Durata del servizio: 00:02:31

Orario di rilevazione: 19:51:14

Intervento di: GIORGIO MENCARONI (PRESIDENTE CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA)

Tag: CAMERA DI COMMERCIO DELL'UMBRIA

Speech to text

(...)

durante un altro festival, quello del giornalismo in corso a Perugia si è svolta la cerimonia del concorso della Camera di commercio, Raccontami Umbria il premio della giuria è stato andato documentario della Tgr Umbria Quintana storie ed emozioni. Federica Becchetti, giunto alla tredicesima edizione, il concorso giornalistico internazionale. Raccontami Umbria, ideato e organizzato dalla Camera di commercio, con il patrocinio dell'ordine dei giornalisti, inserito ogni anno fra gli eventi del Festival internazionale del giornalismo. La cerimonia di premiazione si è tenuta a Palazzo Graziani a Perugia. Molte le candidature arrivate anche in questa edizione, e non solo dall'Italia. Un premio che mette in primo piano la nostra Regione. La promuove nelle sue molteplici espressioni un premio che ha grande trasparenza grande serietà, perché la Commissione che valuta i vari articoli o lividi quello che sia, è di assoluto valore di spessore e gente che viene dal mondo del giornalismo, restano il premio della giuria è andato alla giornalista della Tgr Umbria, Luciana Barbetti per sua appassionante video reportage, montato da Sergio chiesti dal titolo Quintana storie ed emozioni un docufilm che racconta la Foligno che cambia. Dal dopoguerra ad oggi la Quintana che si evolve, cresce insieme alla città una storia per parole e immagini, ricostruita anche grazie al grande patrimonio delle teche Rai, la ricchezza della Rai, le teche, una cosa straordinaria, che spesso ci dimentichiamo di lire attraverso questa ricchezza è riuscita a ricostruire la storia del dopoguerra, della Quintana di Foligno, ma si potrebbe fare per tante altre manifestazioni per parti. Altri eventi chiama loro continuità nel corso della cerimonia sono stati assegnati anche i premi perfezioni turismo ambiente e cultura è andato al giornalista belga, ma Bergamasca Vannina Patané per l'articolo la città che vive d'arte Spoleto



Il concorso della Camera di Commercio

'Raccontami l'Umbria' Ecco tutti i vincitori

S. Angelici a pagina 20



"Raccontami l'Umbria" I magnifici reporter

Premiati i vincitori del concorso della Camera di Commercio. Mencaroni: «Un modo per veicolare il nostro patrimonio nel mondo»

Paesaggi da sogno, arte antica e contemporanea, bontà enogastronomiche, eventi: eccolo il meraviglioso pacchetto Umbria. A narrare le tante sfaccettature della nostra regione, molte anche viste da un grand'angolo speciale, i concorrenti di "Raccontami l'Umbria", il concorso giornalistico internazionale ideato e organizzato dalla Camera di Commercio con il patrocinio dell'Ordine Nazionale dei Giornalisti, nato nel 2009 per premiare articoli e video che contribuiscono a valorizzare il patrimonio culturale, artistico, ambientale e produttivo della regione.

«Il contest internazionale, che vede ogni anno sfidarsi giornalisti, blogger, reporter da tutto il mondo - dice il presidente della Camera di commercio, **Giorgio Mencaroni** - è stata una bella intuizione che fin dalla sua nascita ha saputo imporsi all'attenzione del mondo della comunicazione per la serietà e la credibilità della sua proposta. Questa edizione con-

ferma quanto il nostro intento di creare un nuovo format di comunicazione del territorio, in grado di far conoscere nel mondo il valore dell'Umbria, le sue unicità e i caratteri distintivi di un sistema produttivo di grande qualità, sia stato lungimirante. Come Ente camerale siamo particolarmente soddisfatti di lavori presentati per questa XIII edizione, che hanno toccato praticamente tutti i territori della regione».

«Una caratteristica di questo Premio - dice il presidente della Commissione di valutazione del Premio, Bruno Gambacorta - è la sua vivacità, il cambiare ogni anno rispetto a quello che ci si aspetta avvenga sulla base dell'esperienza degli anni precedenti. Quest'anno è stato quello dei video, che hanno avuto una presenza estremamente variegata, tutti molto interessanti e che ci hanno obbligato a discutere a lungo per individuare i vincitori».

Già i vincitori. La cerimonia ieri nella sede della Fondazione. Sul podio la giornalista bergamasca

Vannina Patané per l'articolo "La città che vive d'Arte. Spoleto" pubblicato su Bell'Italia, in cui l'autrice guida il lettore con maestria giornalistica e cura dei dettagli in un insolito itinerario alla scoperta di una Spoleto protagonista dell'arte contemporanea. E poi Alessio Turazza per il suo articolo "Trebiano spoletino. Umbria in bianco oltre il rosso Sagraantino" uscito sulle colorate pagine di Gambero Rosso. Per la sezione video, sotto i riflettori c'è Francesca Pedrazza Gorlero, produttrice italiana di "Italy Made with Love - Umbria". L'occhio della giuria è invece andato alla folignate Luciana Barbetti premiata per il suo video reportage "Quintana, storia ed emozioni" andato in onda sul TgR Umbria e San Marino Tv. Silvia Donnini - dal novembre 2020 impegnata nel Master in Giornalismo "Giorgio Bocca" vince il Premio scuole di giornalismo con il suo video "A Città di Castello si celebra la trifola bianca dell'Alto Tevere Umbro".

Silvia Angelici

Peso: 33-1%, 52-50%



Peso: 33-1%. 52-50%



Raccontami l'Umbria, ecco i "magnifici sette"

IL PREMIO

Si è svolta ieri la premiazione del concorso giornalistico internazionale «Raccontami l'Umbria - Stories on Umbria», ideato e organizzato dalla Camera di commercio dell'Umbria con il patrocinio dell'Ordine nazionale dei giornalisti. Il presidente della Camera di commercio, **Giorgio Mencaroni**, ha affermato che «questa edizione conferma quanto il nostro intento di creare un nuovo format di comunicazione del territorio, in grado di far conoscere nel mondo il valore dell'Umbria, le sue unicità e i caratteri distintivi di un sistema produttivo di grande qualità, sia stato lungimirante. Come ente camerale siamo particolarmente soddisfatti di lavori presentati». Anche il presidente della commissione, **Bruno Gambacorta**, ha evidenziato l'alta qualità dei lavo-

ri e il fatto che questa edizione sia caratterizzata per le numerose candidature di video. «Una caratteristica di questo premio - ha osservato - è la sua vivacità».

Per la sezione turismo, ambiente e cultura, vincitrice è la giornalista bergamasca **Vannina Patanè** per l'articolo «La città che vive d'Arte. Spoleto» pubblicato su *Bell'Italia*.

Per la sezione Umbria del gusto il premio è stato assegnato ad **Alessio Turazza** per il suo articolo «Trebbiano spoletino. Umbria in bianco oltre il rosso Sagrantino» uscito sulle pagine di *Gambero Rosso*.

Per la sezione video ha vinto **Francesca Pedrazza Gorlero**, produttrice italiana di «Italy Made with Love - Umbria», trasmesso dalla Pbs, azienda statunitense di televisione pubblica.

Il Premio della giuria è andato alla folignate **Luciana Barbetti** per il suo video reportage «Quintana, storia ed emozioni» andato in onda sul TgR Umbria e San Marino Tv.

Il Premio scuole di giornalismo è stato assegnato a **Silvia Donnini**, con il suo video «A Città di Castello si celebra la trifola bianca dell'Alto Tevere Umbro», andato in onda su Studio Aperto di Italia 1.

Menzioni speciali al ternano **Arnaldo Casali** per il suo «Valentino: uno, nessuno o centomila?» pubblicato sul periodico «Medioevo» e al giovane perugino **Luca Marroni** per il video «Umbria Nascosta, Grotta del Monte Cucco», in onda su Umbria TV.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 14%



La cerimonia nella sede della Camera di commercio

Raccontami l'Umbria

Ieri la premiazione

PERUGIA

Una XIII edizione caratterizzata da una ricchezza senza precedenti di candidature di servizi video ha confermato, se mai ce ne fosse stato bisogno, che il concorso giornalistico internazionale "Raccontami l'Umbria - Stories on Umbria", ideato e organizzato dalla Camera di commercio dell'Umbria con il patrocinio dell'Ordine nazionale dei giornalisti, è ormai diventato un "cult" di fama globale, con candidature che ogni anno arrivano, oltre che dall'Italia, da Paesi esteri come Svizzera, Serbia, Germania, Malta, Spagna, Francia, Stati Uniti e Canada.

La cerimonia di premiazione dei vincitori del concorso, che si è svolta ieri mattina a Perugia nella Sala delle Colonne di palazzo Grazioli. Una cerimonia intensa e suggestiva a cui hanno partecipato tra gli altri il prefetto di Perugia, Armando Gradone; la presidente della Provincia Perugia, Stefania Proietti; il pro Rettore dell'Università per Stranieri, Rolando Marini; l'assessore al Comune Perugia, Gabriele Giotto. "Questa edizione del concorso - ha detto Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di commercio dell'Umbria - conferma quanto il nostro intento di creare un nuovo format di comunicazione del territorio, in grado di far conoscere nel mondo il valore dell'Umbria, le sue unicità e i caratteri distintivi di un sistema produttivo di grande qualità, sia stato lungimirante. Come Ente camerale siamo particolarmente soddisfatti di lavori presentati per questa XIII Edi-

zione, che hanno toccato praticamente tutti i territori della regione". I vincitori. Sezione turismo, ambiente e cultura, la bergamasca Vannina Patanè per l'articolo "La città che vive d'Arte. Spoleto" pubblicato su Bell'Italia. Sezione Umbria del gusto, premio ad Alessio Turazza per il suo articolo "Trebbiano spoletino. Umbria in bianco oltre il rosso Sagrantino" uscito sulle colorate pagine di Gambero Rosso. Sezione video, riconoscimento a Francesca Pedrazza Gorlero, produttrice italiana di "Italy Made with Love - Umbria", uno straordinario video trasmesso dalla PBS, azienda statunitense di televisione pubblica che rappresenta 349 stazioni nazionali. Il premio della giuria è andato alla folignate Luciana Barbetti per il suo appassionante video reportage "Quintana, storia ed emozioni" andato in onda sul TgR Umbria e San Marino Tv. Ha vinto il premio scuole di giornalismo la giovane toscana Silvia Donnini con il suo video "A Città di Castello si celebra la trifola bianca dell'Alto Tevere Umbro", andato in onda su Studio Aperto di Italia 1.

R.C.



Peso: 23%



Mercoledì verranno resi noti i nomi delle produzioni selezionate dalla giuria. Il 22 cerimonia a Roma Premio Cerevisia, a Deruta i migliori birrifici

PERUGIA

■ Attesa, dopo la fase delle degustazioni, dei birrifici vincitori della X Premio Cerevisia 2023, che saranno proclamati mercoledì nella conferenza stampa che si terrà a Deruta, presso la sala consiliare del palazzo municipale. All'incontro parteciperanno tra gli altri il presidente della Camera di commercio dell'Umbria, Giorgio Mencarò, e il direttore di AssoBirra Andrea Bagnolini. Intanto cresce il movimento della birra artigianale e cresce il Premio Cerevi-

sia: la X Edizione prevede premi Eccellenza, Area geografica, Design e premi per ben 21 stili di produzione, dalle birre aromatizzate alle birre Ipa, dalle Golden Ale alle Blanche e così via. Il Premio Cerevisia si distingue dalle altre iniziative di settore per la sua valenza scientifica, che ne garantisce il percorso valutativo di selezione, per la competenza della giuria nazionale di degustazione, nonché, di rilievo, per la sua matrice di carattere istituzionale che garantisce trasparenza e linearità nei procedimenti. La cerimonia di

premiazione si terrà a Roma, presso il ministero delle Politiche Agricole, giovedì 22 giugno alle 11.

R.C.



Evento
Mercoledì
a Deruta
verranno resi
noti i vincitori
del premio



Peso: 15%

EDIZIONI ANSAmed Europa-Ue NuovaEuropa America Latina Brasil English Podcast ANSAcheck

Social:     

ANSA Umbria

Fai la ricerca

ABBONATI



Galleria Fotografica Video

Scegli la Regione +  A

CRONACA • POLITICA • ECONOMIA • SPORT • SPETTACOLO • ANSA VIAGGIART • UMBRIA&EUROPA • UMBRIA JAZZ • L'ASSEMBLEA INFORMA • SPECIALI

#ANSAit Umbria • Annunciati i birrifici vincitori del premio Cerevisia

Annunciati i birrifici vincitori del premio Cerevisia

L'Umbria la regione più premiata con sei riconoscimenti

Redazione ANSA

DERUTA (PERUGIA)

14 giugno 2023

10:43

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri

Storie

Scorri alla redazione



Le birre vincitrici del Premio Cerevisia 2023

*RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE 

(ANSA) - DERUTA (PERUGIA), 14 GIU - Al palazzo comunale di Deruta sono stati annunciati i birrifici artigianali vincitori del premio Cerevisia.

Sono intervenuti alla cerimonia di proclamazione i vincitori.

Presenti il sindaco Michele Toniaccini, il consigliere delegato Giacomo Latterini, il presidente della Camera di commercio e del Banco nazionale d'assaggio delle birre, Andrea Bagnolini, direttore generale di Assobirra, Paolo Fantozzi, vicepresidente del BaNaB, Ombretta Marconi, direttrice del Centro di ricerca per l'eccellenza della birra, dell'Università degli studi di Perugia, Angela Terenzi per la Regione Umbria.

Il premio nazionale Cerevisia è stato istituito dal Banco di assaggio delle birre, nato per volontà della Camera di commercio di Perugia oggi dell'Umbria - si legge in un suo comunicato -, della Regione, del Cerb, del Comune di Deruta e di AssoBirra.

Alla fase finale quest'anno sono stati ammesse 147 birre, provenienti da diverse regioni italiane, che si sono contese varie tipologie di premi: da quello eccellenza (per la birra che fra tutte ha ottenuto il punteggio più alto) ai premi per le prime classificate per aree geografiche (nord, centro, sud e isole), dai premi in base agli stili, al premio speciale per il design più accattivante.

A livello di regioni quest'anno il podio spetta all'Umbria, con sei birrifici premiati, seguita dalla Campania con tre, quindi Sardegna, Trentino Alto Adige, Marche, Piemonte e Sicilia con due, con un birrificio premiato Lazio, Abruzzo, Basilicata, Liguria, Friuli Venezia Giulia, Puglia, Lombardia e Veneto.

Dopo la proclamazione di Deruta, la cerimonia di premiazione si terrà a Roma, presso la sala Cavour del ministero delle Politiche

VIDEO ANSA



14 GIUGNO, 16:20

BERLUSCONI, VA ZANICCHI: "AMAVA LA MIA VOCE, PENSAVA POTESSI FARE LIRICA"



14 giugno, 16:15

agricole, Sovranità Alimentare e Foreste, giovedì 22 giugno alle 11. Sarà il momento in cui si conosceranno e saranno consegnati i premi vinti da ciascun birrifico. Nella nota diffusa dalla Camera di commercio si sottolinea che in Umbria, come nelle altre regioni italiane, i micro birrifici stanno conoscendo una fase di consolidamento dopo la crescita di qualche anno fa. Di rilievo è considerata la presenza del fenomeno giovanile: il premio Cerevisia nasce infatti prevalentemente per sostenere questo fenomeno, affiancarlo nella sua crescita, assecondarlo nei percorsi di produzione ispirati alla qualità, in cui si fondano la tradizione brassicola italiana, con l'innovazione. La birra è dunque considerata una ricchezza per il tessuto economico italiano e per l'industria agroalimentare e pertanto va supportata e valorizzata affinché possa tornare a crescere. "Il decennale del premio Cerevisia - ha detto Mencaroni - non poteva avere numeri migliori: partecipazioni di birrifici da 17 regioni, 147 le birre ammesse alla fase finale, qualità in miglioramento di anno in anno, grande ripresa post-Covid con il numero dei birrifici artigianali italiani che sfiora le 900 unità, di cui 35 in Umbria (di questi, 15 a produzione esclusiva di birra). Numeri impensabili solo 10 anni fa, quando in Italia i birrifici che producevano birra artigianale erano solo qualche decina. E poi un impatto crescente sulle coltivazioni, si pensi solo al fatto che, pur essendo ancora limitata, la coltivazione del luppolo è in crescita proprio per la produzione di birra e in alcune regioni, come l'Umbria, si sta generando un vera filiera del luppolo. Il perché del consolidamento del Premio Cerevisia è riassumibile in tre pensieri: chiara matrice istituzionale, che ne garantisce serietà, trasparenza e processi super partes: valenza scientifica, percorso valutativo di selezione mediante esame chimico condotto dal Cerb: competenza di una giuria nazionale di degustazione. Di rilievo, inoltre, la presenza del fenomeno giovanile. Mi si lasci poi esprimere la soddisfazione, nel decennale del premio Cerevisia, di vedere come l'Umbria questa volta conquistò il podio più alto con sei vincitori, a dimostrazione di una qualità cresciuta di anno in anno. Se pensiamo come l'Umbria era dieci anni in termini di birrifici artigianali, il risultato di questa edizione ha dell'incredibile". Per Toniaccini e Latterini "Deruta torna a essere al centro di importanti eventi, a carattere nazionale, come il prestigioso premio Cerevisia che valorizza una pluralità di eccellenze". "Tante le etichette che hanno partecipato anche quest'anno all'evento - hanno aggiunto -, segno che la manifestazione è attrattiva, ha conquistato un appeal nazionale e che, soprattutto, restituisce i suoi frutti. In questa pluralità di etichette in gara c'è la narrazione di una storia, quella dell'ingegno di un produttore che si è messo in gioco per fare birra di qualità, di una terra in cui produrre birra di qualità, di un luogo che accompagna questa produzione e ne è parte integrante". Il direttore generale di AssoBirra ha spiegato che "la ripresa post-Covid della produzione di birra è stata straordinaria". "E in questo contesto la produzione di birra artigianale - ha sostenuto Bagnoli - rappresenta un eccellente movimento da basso che coinvolge molto giovani e donne. Un elemento che va considerato per spiegare la continua innovazione che spinge il mercato brassicolo e che viene esaltato proprio dal premio Cerevisia, che ormai rappresenta un punto di riferimento indifferibile per il settore". "Anche quest'anno - ha spiegato la direttrice del Cerb - abbiamo partecipato con convinzione al premio Cerevisia per quanto riguarda la valutazione merceologica e qualitativa. Un settore, quello della birra artigianale, dove c'è una notevole effervescenza e che sa esprimere grande qualità, come testimonia il livello del prodotto realizzati dai birrifici che sono stati premiati".

Primo Piano

Società

Lavoro

Premi

Cultura

Angela Terenzi

Cristiana Marconi

Paolo Fantezzi

Andrea Bagnoli

Giacomo Latterini

Michele Toniaccini

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Berlusconi, gli ultras del Milan in piazza Duomo per i funerali

14 giugno, 18:10
Berlusconi, il feretro in piazza Duomo

tutti i video

ULTIMA ORA UMBRIA

- 15:44 Annunciati i birrifici vincitori del premio Cerevisia
- 14:37 De Micheli e Frattasi non testimonieranno nel processo Surez
- 14:14 Dal 16 al 18 giugno chiuso un tratto della umbro-laziale
- 13:08 Porte aperte all'officina manutenzione locomotive di Foligno
- 12:10 Protocollo questura-Omphalos contro la violenza di genere
- 11:52 'Simbolo di pace' il luogo dove è morta la moglie di Prodi
- 11:14 Morta la moglie di Prodi, cordoglio da minoranza in Regione
- 11:05 Torna in Commissione il nuovo Statuto della Regione
- 10:51 Rapporto Reuters, l'ANSA ancora prima per affidabilità
- 10:54 Bori, profondo cordoglio per scomparsa moglie Prodi

> Tutta la news

La Giunta informa

> val

Seminario a Villa umbra sull'accessibilità universale

Iniziativa alla Scuola umbra di pubblica amministrazione



Link. Guarda i video di ANSA Umbria

L'Assemblea informa

> val

LIVE

giovedì, 15 Giu 2023 11:27

LA TUA PUBBLICITÀ SU AGENPARL ABBONATI



Home Norziario Editoriali ▾ Internazionali ▾ Mondo ▾ Politica ▾ Economia ▾ Regioni ▾ Università ▾ Cultura ▾ Futuro Sport & Motori



Home » Ercole Olivario premio nazionale – Il 21 giugno a Bruxelles la masterclass con showcooking e degustazioni dei “Migliori Oli d’Italia”

15 Giugno 2023

Ercole Olivario premio nazionale – Il 21 giugno a Bruxelles la masterclass con showcooking e degustazioni dei “Migliori Oli d’Italia”

MADE IN ITALY —By Redazione

