



BANDI

Ancora pochi giorni per Pro work

PAGINA 28

LAVORO

Tutte le offerte della settimana

PAGINA 28

INTERSCAMBIO

Tra Umbria e Europa bilancia quasi piatta

PAGINA 29

FERRO DI CANNARA

La destra non crede al piano di rilancio

PAGINA 29

POMODORO

Arriva l'etichetta a garantire l'origine

PAGINA 3

ALITALIA

Gli scioperi costano all'azienda 80 milioni

PAGINA 3

GIULIA SENSI

Sono stati finalmente svelati i nomi delle aziende umbre che hanno popolato il teatro comunale di Narni in occasione della finalissima del VII° Concorso regionale che premia i migliori oli extravergini a Denominazione di origine protetta dell'Umbria.

Alla selezione, che rappresenta il biglietto d'ingresso al prestigioso premio nazionale dell'Ercole Olivario hanno preso parte 17 aziende provenienti dalle 5 sottozone del territorio regionale, nell'ambito delle quali sono stati attribuiti i premi di settore. Di seguito la lista dei vincitori:

Sottozona colli Amerini

1° classificato: "Azienda agraria oliveto di Contessa Geltrude" - Amelia (Tr); 2° classificato: "Frantoio oleario Bartolini Emilio & C." - Arrone (Tr)

Sottozona colli Assisi Spoleto

1° classificato: "Azienda agraria Viola" S. Eraclio di Foligno (Pg); 2° classificato: "Azienda agraria Marfuga" - Campello sul Clitunno (Pg); 3° classificato: "Olio Metelli di Metelli Claudio & C." - S. Eraclio - Foligno (Pg).

Sottozona colli Martani

1° classificato: "Monini Spa" - Spoleto (Pg); 2° classificato: "Cantine Giorgio Lungarotti" - Torgiano (Pg); 3° classificato: "Frantoio la Casella di Scassini Paolo" - Todi (Pg)

Sottozona colli del Trasimeno

1° classificato: "Mulino e frantoio del Trasimeno" - Castiglione del lago (Pg); 2° classificato: "Frantoio Faliero Mancianti" - S. Feliciano - Magione (Pg).

Sottozona colli Orvietani

1° classificato: "Azienda agraria Ranchino Eugenio" - Orvieto (Tr); 2° classificato: "Frantoio Ciuchi Carlo di Ciuchi Bernardino" - Ficulle (Tr).

Ai premi per i migliori oli, il concorso regionale affianca un riconoscimento speciale denominato "Qualità e immagine", che viene attribuito al prodotto che meglio associa la qualità dell'olio alla confezione e al suo contenuto informativo che quest'anno è andato all' "Azienda agraria Marfuga" di Francesco Gradassi di Campello sul Clitunno. La giuria chiamata a giudicare gli oli in concorso era composta da sedici degustatori, un panel di esperti coordinato da Maura Baldioli e guidato dal Capo Panel

I migliori oli scelti tra 17 partecipanti provenienti dalle cinque sottozone



I vincitori prenderanno parte all'Ercole Olivario, il prestigioso riconoscimento nazionale

IL CONCORSO

Le 5 punte d'oro dell'olio Dop umbro

leri il premio ai campioni del territorio regionale



Marco Viola premiato da Alviero Moretti, presidente della Camera di commercio di Perugia

Moretti: "Appuntamento irrinunciabile"

"Il Concorso regionale - ha ricordato il presidente della Camera di commercio di Perugia Alviero Moretti aprendo la cerimonia - è diventato un appuntamento irrinunciabile per gli operatori del settore, che in questa manifestazione vedono una occasione di confronto per riflettere su un anno di attività e sulle tematiche più attuali del comparto".



Beretta: "Visibilità e valenza economica"

Il presidente della Camera di Commercio di Terni Mario Ruozzi Beretta ha evidenziato "lo sforzo dell'intero sistema camerale nel supportare l'attività dei produttori di olio umbro, che grazie ad iniziative come il Concorso Regionale e l'Ercole Olivario sono riusciti a dare visibilità e valenza economica ad un prodotto che ha raggiunto livelli di vera eccellenza."



Giulio Scatolini. I 5 vincitori del Concorso regionale 2006 si sono dati appuntamento al Premio nazionale dell'Ercole Olivario che si tiene a Spoleto dal 27 marzo al 1 aprile prossimi e che porterà le produzioni umbre a confrontarsi con quelle delle altre regioni italiane a vocazione olearia. Va ricordato che, proprio al

Concorso nazionale "Ercole Olivario", negli ultimi cinque anni, l'Azienda Viola Biagio di Foligno, a cui è stato assegnato per il sesto anno consecutivo il primo premio per la sottozona Assisi Spoleto, si è aggiudicato due primi premi e due secondi posti, per la categoria Dop portando più volte il nome della città di Foligno,

per quanto riguarda la produzione di olio di qualità ai massimi livelli degli scenari nazionali e internazionali. Il VII° Concorso regionale per gli oli Dop è stato organizzato, come ogni anno, dall'Unione Regionale delle Camere di Commercio dell'Umbria, in collaborazione con le Camere di Commercio di Perugia e

Terni, la Regione dell'Umbria, le Associazioni di categoria del settore agricolo Coldiretti, Confagricoltura e Confederazione Italiana Agricoltori, il Consorzio di tutela dell'Olio Dop, il Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, il Centro Agroalimentare e l'Accademia nazionale dell'Olio e dell'Olio.

IL PUNTO

Scende del 50% la produzione nel 2005/2006

I dati sulla produzione olearia della campagna 2005/2006, se pur incompleti, mostrano una forte riduzione delle quantità sia di olive raccolte che di olio. I dati forniti dall'April parlano di una produzione di olio intorno ai 40.000 quintali, a fronte di una media di circa 95.000. Le quantità di olio certificate Dop seguono lo stesso andamento e, se lo scorso anno in Umbria l'olio a denominazione di origine protetta superò i 7.500 quintali, quest'anno fino ad oggi sono stati certificati 1.830 quintali.

IL CONVEGNO Intervento di Adriano Garofoli (di Unioncamere)

"Più qualità con le certificazioni?"

"L'olio umbro e il mercato", è il titolo del convegno che ha accompagnato la premiazione di ieri, nel corso della quale sono stati esaminati i problemi che le imprese umbre produttrici di olio incontrano per la collocazione del prodotto sul mercato. Nel suo intervento il presidente di Unioncamere regionale Adriano Garofoli ha indicato gli obiettivi che si intendono perseguire con iniziative quali il Concorso Regionale: favorire tra i produttori di olio una diffusione sempre più ampia della cultura della qualità mediante la certificazione di prodotto e offrire agli operatori del settore un'occasione di approfondimento e di aggiornamento sulla evoluzione del mercato dell'olio. Garofoli ha detto anche che nella nostra regione l'olio di oliva è costantemente oggetto di una grande attenzione anche per il suo si-



Adriano Garofoli, presidente di Unioncamere

gnificato fortemente simbolico oltre che economico "ma il suo mercato appare sempre in costante contraddizione tra dati entusiastici e riscontri alquanto negativi e preoccupanti". In particolare, secondo il presidente di Unioncamere regionale, i produttori lamentano che, pur sostenendo elevati costi per migliorare la qualità delle produzioni, raggiungono livelli di remunerazione a malapena sufficienti a coprire i notevoli sforzi finanziari compiuti.

Expo casa, si chiudono i battenti sulla ricchissima edizione 2006

Si conclude oggi Expo Casa, la grande rassegna dell'edilizia e dell'arredamento allestita sui 20 mila metri quadrati di superficie espositiva, tra aree interne ed esterne, dell'Umbriafiere di Bastia.

L'edizione di quest'anno - è detto in un comunicato degli organizzatori - si avvia verso la chiusura registrando un forte successo di pubblico, attratto dalla ricchezza e qualità delle proposte. Forte attenzione anche nei confronti della sezione specializzata sulla "Casa Bioecologica", allestita in collaborazione con l'Associazione nazionale architettura bioecologica. Quest'anno Expo Casa è stata, oltre che vetrina, anche la-

boratorio per aziende umbre, giovani o affermate da più generazioni, che hanno proposto idee e soluzioni veramente innovative. Dalla baby room pensata come il luogo ideale per i bambini, alle sperimentazioni del design più spinto, in una ricerca d'avanguardia con strettissimi legami con l'arte contemporanea. Immane anche il premio che è stato attribuito a sette aziende per la qualità dell'allestimento dello spazio espositivo che, accanto alle valutazioni di accessibilità e funzionalità, ha preso in considerazione l'impatto visivo che ha colpito il pubblico e il modo in cui sono stati presentati i prodotti.



I rappresentanti delle 7 aziende opremiate per l'allestimento degli stand

