



CONCORSO NAZIONALE PER LA VALORIZZAZIONE

DELLE ECCELLENZE OLEARIE D'ITALIA “

Ramoscello d'Oro 2024”

RASSEGNA STAMPA



I MIGLIORI PRODUTTORI DI OLIO EXTRAVERGINE SI CONTENDONO IL RAMOSCELLO D'ORO

Inserito da [Serena Biancherini](#) | Feb 20, 2024 |

NewTuscia – ROMA – Il più importante riconoscimento ai territori vocati per l'olivicultura in Italia unitamente alla capacità professionale dei produttori di oro verde prende il via per l'edizione 2024; una kermesse che si rinnova ogni anno sempre con maggiore successo di aziende partecipanti e comunicazione mediatica.

La IV edizione si svolgerà all'interno degli storici ambienti dell'Istituto Tecnico Agrario "G.Garibaldi" di Roma, fondato nel 1872; l'Istituto vanta un'azienda agraria di oltre 70 ettari coltivati ad oliveto, vigneto, orti e seminativo; svolge attività didattica e formativa nel proprio frantoio oleario; cantina didattica; caseificio, serre, oltre a laboratori di agronomia, chimica, biotecnologia, informatica, topografia e costruzioni, palestra e biblioteca.

Il Concorso Nazionale, nato dalla collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", ha ottenuto il patrocinio dell'ANDMI (Associazione Nazionale Direttori di Mercati all'Ingrosso) e dei Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Per lo svolgimento del Concorso Nazionale è stato concesso l'uso della Sala Panel della Regione Lazio al fine di una valutazione altamente professionale dei campioni di Extravergine; Panel di assaggio coordinato dalla D.ssa Maria Paola Consolini, presidente della sezione olivicultura di Confagricoltura Trapani e membro dei più autorevoli concorsi oleari internazionali; commissioni IGP; assaggiatore di mieli ed altri prodotti della filiera agroalimentare italiana ed europea.

Molto numerosa la partecipazione delle aziende agricole, frantoi oleari, organizzazioni di produttori che rappresentano l'eccellenza nazionale della produzione olearia in seconda posizione nel Mondo con il 10% di quota ponderale (fonte Olive Council).

Al momento sono 15 le Regioni rappresentate al Concorso Nazionale "Ramoscello d'Oro 2024" con un ulteriore incremento rispetto alla passata edizione, in un'annata tra l'altro particolarmente difficile per le note avversità meteorologiche.

Il Direttore del Concorso Carlo Conticchio ricorda che sono in palio premi per 4 categorie: oli extravergini d'oliva; DOP e IGP; Biologici; Monovarietali oltre alla categoria Marketing per la quale verranno verificate le caratteristiche estetiche dei campioni presentati; le etichette; la comunicazione nutrizionale e l'aspetto del riuso, riciclo, consumo di CO₂; un'edizione quindi di assoluto valore che darà ai partecipanti la notorietà che meritano nei canali commerciali più affini alle loro produzioni.

MARTEDÌ 20 FEBBRAIO 2024

CONCORSO NAZIONALE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE D'ITALIA "RAMOSCELLO D'ORO 2024" IV EDIZIONE



ROMA - "I MIGLIORI PRODUTTORI DI OLIO EXTRAVERGINE D'ITALIA SI CONTENDONO IL RAMOSCELLO D'ORO 2024.

Il più importante riconoscimento ai territori vocati per l'olivicoltura in Italia unitamente alla capacità professionale dei produttori di oro verde prende il via per l'edizione 2024; una kermesse che si rinnova ogni anno sempre con maggiore successo di aziende partecipanti e comunicazione mediatica. La IV edizione si svolgerà all'interno degli storici ambienti dell'Istituto Tecnico Agrario "G. Garibaldi" di Roma, fondato nel 1872; l'Istituto vanta un'azienda agraria di oltre 70 ettari coltivati ad oliveto, vigneto, orti e seminativo; svolge attività didattica e formativa nel proprio frantoio oleario; cantina didattica; caseificio, serre, oltre a laboratori di agronomia, chimica, biotecnologia, informatica, topografia e costruzioni, palestra e biblioteca.

Il Concorso Nazionale, nato dalla collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", ha ottenuto il patrocinio dell'ANDMI (Associazione Nazionale Direttori di Mercati all'Ingrosso) e dei Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione. Per lo svolgimento del Concorso Nazionale è stato concesso l'uso della Sala Panel della Regione Lazio al fine di una valutazione altamente professionale dei campioni di Extravergine; Panel di assaggio coordinato dalla D.ssa Maria Paola Consolini, presidente della sezione olivicoltura di Confagricoltura Trapani e membro dei più autorevoli concorsi oleari internazionali; commissioni IGP; assaggiatore di mieli ed altri prodotti della filiera agroalimentare italiana ed europea.

Molto numerosa la partecipazione delle aziende agricole, frantoi oleari, organizzazioni di produttori che rappresentano l'eccellenza nazionale della produzione olearia in seconda posizione nel Mondo con il 10% di quota ponderale (fonte Olive Council). Al momento sono 15 le Regioni rappresentate al Concorso Nazionale "Ramoscello d'Oro 2024" con un ulteriore incremento rispetto alla passata edizione, in un'annata tra l'altro particolarmente difficile per le note avversità meteorologiche.

Il Direttore del Concorso Carlo Conticchio ricorda che sono in palio premi per 4 categorie: oli extravergini d'oliva; DOP e IGP; Biologici; Monovarietali oltre alla categoria Marketing per la quale verranno verificate le caratteristiche estetiche dei campioni presentati; le etichette; la comunicazione nutrizionale e l'aspetto del riuso, riciclo, consumo di CO2; un'edizione quindi di assoluto valore che darà ai partecipanti la notorietà che meritano nei canali commerciali più affini alle loro produzioni".



ROMA- 20 febbraio 2024

LA MIGLIORE PRODUZIONE NAZIONALE DI EXTRAVERGINE IN GARA AL "RAMOSCELLO D'ORO 2024"

Il più importante riconoscimento ai territori vocati per l'olivicoltura in Italia unitamente alla capacità professionale dei produttori di oro verde prende il via per l'edizione 2024; una kermesse che si rinnova ogni anno sempre con maggiore successo di aziende partecipanti e comunicazione mediatica. La IV edizione si svolgerà all'interno degli storici ambienti dell'Istituto Tecnico Agrario "G. Garibaldi" di Roma, fondato nel 1872; l'Istituto vanta un'azienda agraria di oltre 70 ettari coltivati ad oliveto, vigneto, orti e seminativo; svolge attività didattica e formativa nel proprio frantoio oleario; cantina didattica; caseificio, serre, oltre a laboratori di agronomia, chimica, biotecnologia, informatica, topografia e costruzioni, palestra e biblioteca. Il Concorso Nazionale, nato dalla collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", ha ottenuto il patrocinio dell'ANDMI (Associazione Nazionale Direttori di Mercati all'Ingrosso) e dei Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnaro (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Per lo svolgimento del Concorso Nazionale è stato concesso l'uso della Sala Panel della Regione Lazio al fine di una valutazione altamente professionale dei campioni di Extravergine; Panel di assaggio coordinato dalla D.ssa Maria Paola Consolini, presidente della sezione olivicoltura di Confagricoltura Trapani e membro dei più autorevoli concorsi oleari internazionali; commissioni IGP; assaggiatore di mieli ed altri prodotti della filiera agroalimentare italiana ed europea.

Molto numerosa la partecipazione delle aziende agricole, frantoi oleari, organizzazioni di produttori che rappresentano l'eccellenza nazionale della produzione olearia in seconda posizione nel Mondo con il 10% di quota ponderale (fonte Olive Council).

Al momento sono 15 le Regioni rappresentate al Concorso Nazionale "Ramoscello d'Oro 2024" con un ulteriore incremento rispetto alla passata edizione, in un'annata tra l'altro particolarmente difficile per le note avversità meteorologiche.

Il Direttore del Concorso Carlo Conticchio ricorda che sono in palio premi per 4 categorie: oli extravergini d'oliva; DOP e IGP; Biologici; Monovarietali oltre alla categoria Marketing per la quale verranno verificate le caratteristiche estetiche dei campioni presentati; le etichette; la comunicazione nutrizionale e l'aspetto del riuso, riciclo, consumo di CO₂; un'edizione quindi di assoluto valore che darà ai partecipanti la notorietà che meritano nei canali commerciali più affini alle loro produzioni".

Concorso nazionale per la valorizzazione delle eccellenze olearie d'Italia "Ramoscello d'oro 2024"

[19 Febbraio 2024](#) [Redazione Attualità](#)

Il più importante riconoscimento ai territori vocati per l'olivicoltura in Italia unitamente alla capacità professionale dei produttori di oro verde prende il via per l'edizione 2024; una kermesse che si rinnova ogni anno sempre con maggiore successo di aziende partecipanti e comunicazione mediatica.

La IV edizione si svolgerà all'interno degli storici ambienti dell'Istituto Tecnico Agrario "G.Garibaldi" di Roma, fondato nel 1872; l'Istituto vanta un'azienda agraria di oltre 70 ettari coltivati ad oliveto, vigneto, orti e seminativo; svolge attività didattica e formativa nel proprio frantoio oleario; cantina didattica; caseificio, serre, oltre a laboratori di agronomia, chimica, biotecnologia, informatica, topografia e costruzioni, palestra e biblioteca.

Il Concorso Nazionale, nato dalla collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", ha ottenuto il patrocinio dell'ANDMI (Associazione Nazionale Direttori di Mercati all'Ingrosso) e dei Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Per lo svolgimento del Concorso Nazionale è stato concesso l'uso della Sala Panel della Regione Lazio al fine di una valutazione altamente professionale dei campioni di Extravergine; Panel di assaggio coordinato dalla D.ssa Maria Paola Consolini, presidente della sezione olivicoltura di Confagricoltura Trapani e membro dei più autorevoli concorsi oleari internazionali; commissioni IGP; assaggiatore di mieli ed altri prodotti della filiera agroalimentare italiana ed europea. Molto numerosa la partecipazione delle aziende agricole, frantoi oleari, organizzazioni di produttori che rappresentano l'eccellenza nazionale della produzione olearia in seconda posizione nel Mondo con il 10% di quota ponderale (fonte Olive Council).

Al momento sono 15 le Regioni rappresentate al Concorso Nazionale "Ramoscello d'Oro 2024" con un ulteriore incremento rispetto alla passata edizione, in un'annata tra l'altro particolarmente difficile per le note avversità meteorologiche.

Il Direttore del Concorso Carlo Conticchio ricorda che sono in palio premi per 4 categorie: oli extravergini d'oliva; DOP e IGP; Biologici; Monovarietali oltre alla categoria Marketing per la quale verranno verificate le caratteristiche estetiche dei campioni presentati; le etichette; la comunicazione nutrizionale e l'aspetto del riuso, riciclo, consumo di CO₂; un'edizione quindi di assoluto valore che darà ai partecipanti la notorietà che meritano nei canali commerciali più affini alle loro produzioni.



Ramoscello d'Oro 2024, partita la campagna di adesione

29 Febbraio 2024 - 08:54

E' partita di slancio la campagna di adesione al Ramoscello d'Oro 2024, ormai riconosciuto come uno dei più autorevoli concorsi oleari del Paese, vetrina e ring competitivo dei migliori oli extravergini ottenuti non soltanto dalle tradizionali varietà di olive nazionali ma frutto essenziale della sapiente capacità dei produttori di curare con particolare attenzione e bravura gli storici oliveti oltre alla profonda dedizione alle tecniche molitorie che completano il ciclo virtuoso per ottenere un olio extravergine d'oliva di assoluta eccellenza, spesso riconosciuta a livello mondiale, degli stessi partecipanti al Concorso.

L'importanza della kermesse olearia è certificata dalle numerose adesioni patrocinanti l'iniziativa che nasce dalla volontà di Carlo Conticchio, direttore del Concorso, nel riconoscere il ruolo di ambasciatori del magnifico territorio rurale italiano alle migliaia di operatori agricoli che fanno della qualità produttiva il loro vanto e la loro missione .

Il Concorso nato dalla collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", viene convintamente promosso dall'ANDMI (Associazione dei Direttori di Mercati all'Ingrosso) e riconosciuto dai Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); Vignola (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione. Lo svolgimento del Concorso prevede una selezione delle aziende partecipanti divisa per area di provenienza: Area Nord Italia; Area Centro Italia; Area Sud Italia e Isole; dalla quale verranno premiate le produzioni d'élite che parteciperanno successivamente al Premio Nazionale il quale sancirà i migliori extravergini d'oliva; le DOP e IGP di prestigio; gli oli BIO più innovativi e rappresentativi; le moliture in monovarietale più entusiasmanti.

E' prevista inoltre la premiazione delle migliori creazioni di marketing con 3 premi specifici per le migliori etichette; la migliore comunicazione al consumatore; la capacità di proporre contenitori che facilitino il riuso, riciclo, l'ecologia nel ciclo produttivo. Nella prima settimana di apertura delle iscrizioni, hanno ormai garantito la presenza aziende e campioni in oltre 100 partecipanti e l'organizzazione punta a migliorare ulteriormente la performance; le iscrizioni sono possibili fino al 15 Marzo p.v.

Si può visionare la Presentazione del Concorso; Regolamento; Scheda di Partecipazione consultando su Facebook il sito: <https://www.facebook.com/profile.php?id=61556077755000> oppure scrivendo una mail al seguente indirizzo: carloconticchio63@gmail.com

Anche 3 oleifici di Sassari in gara per un prestigioso premio nazionale



2 MARZO 2024



di Pietro Serra

Auspicato un premio per gli oleifici di Sassari.

È partita di slancio la campagna di adesione al **Ramoscello d'Oro 2024**, ormai riconosciuto come uno dei più autorevoli concorsi oleari del Paese, vetrina e ring competitivo dei migliori oli extravergini ottenuti non soltanto dalle tradizionali varietà di **olive nazionali** ma frutto essenziale della sapiente capacità dei produttori di curare con particolare attenzione e bravura gli storici oliveti oltre alla profonda dedizione alle tecniche molitorie che completano il ciclo virtuoso per ottenere un **olio extravergine d'oliva** di assoluta eccellenza, spesso riconosciuta a livello mondiale, degli stessi partecipanti al Concorso.

L'importanza della **kermesse olearia**, alla quale partecipano anche alcuni oleifici di [Sassari](#), è certificata dalle numerose adesioni patrocinanti l'iniziativa che nasce dalla volontà di **Carlo Conticchio**, direttore del Concorso, nel riconoscere il ruolo di ambasciatori del magnifico territorio rurale italiano alle migliaia di operatori agricoli che fanno della qualità produttiva il loro vanto e la loro missione .

Il Concorso nato dalla collaborazione con l'associazione nazionale "**Città delle Ciliegie**", viene convintamente promosso dall'ANDMI (Associazione dei Direttori di Mercati all'Ingrosso) e riconosciuto dai Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); **Palombara Sabina** (RM); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); Vignola (MO); mentre sono in corso altre autorevoli **concessioni di patrocinio** e comunicazioni di collaborazione.

[eADV](#)

Lo **svolgimento del Concorso** prevede una selezione delle aziende partecipanti divisa per area di provenienza: Area Nord Italia; Area Centro Italia; Area Sud Italia e Isole; dalla quale verranno premiate le produzioni d'élite che parteciperanno successivamente al **Premio Nazionale** il quale sancirà i migliori extravergini d'oliva; le DOP e IGP di prestigio; gli **oli Bio** più innovativi e rappresentativi; le moliture in monovarietale più entusiasmanti. È prevista inoltre la premiazione delle **migliori creazioni di marketing** con 3 premi specifici per le migliori etichette; la migliore comunicazione al consumatore; la capacità di proporre contenitori che facilitino il riuso, riciclo, l'ecologia nel **ciclo produttivo**.

Molto qualificante la presenza delle **aziende olearie** sarde che vede per la provincia di Sassari il Nuovo Oleificio San Pasquale Bioeco sas di Usini e Accademia Olearia srl di Alghero; per la provincia di Oristano l'Impresa Agricola Dr. Franco Ledda e l'**azienda agricola Antonella Orrù**.

Nella prima settimana di **apertura delle iscrizioni**, hanno ormai garantito la presenza aziende e campioni in oltre 100 partecipanti e l'organizzazione punta a migliorare ulteriormente la performance; le iscrizioni sono possibili **fino al 15 marzo**.

Il Concorso Nazionale “Ramoscello d’Oro 2024” premia i migliori oli extravergini d’Italia



E' partita di slancio la campagna di adesione al **Ramoscello d’Oro 2024**, ormai riconosciuto come uno dei più autorevoli concorsi oleari del Paese, vetrina e ring competitivo dei migliori oli extravergini ottenuti non soltanto dalle tradizionali varietà di olive nazionali ma frutto essenziale della sapiente capacità dei produttori di curare con particolare attenzione e bravura gli storici oliveti oltre alla profonda dedizione alle tecniche molitorie che completano il ciclo virtuoso per ottenere un olio extravergine d’oliva di assoluta eccellenza, spesso riconosciuta a livello mondiale, degli stessi partecipanti al Concorso.

L'importanza della kermesse olearia è certificata dalle numerose adesioni patrocinanti l'iniziativa che nasce dalla volontà di **Carlo Conticchio**, direttore del Concorso, nel riconoscere il ruolo di ambasciatori del magnifico territorio rurale italiano alle migliaia di operatori agricoli che fanno della qualità produttiva il loro vanto e la loro missione .

Il Concorso nato dalla collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", viene convintamente promosso dall'ANDMI (**Associazione dei Direttori di Mercati all'Ingrosso**) e riconosciuto dai Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); Vignola (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Lo svolgimento del Concorso prevede una selezione delle aziende partecipanti divisa per area di provenienza: Area Nord Italia; Area Centro Italia; Area Sud Italia e Isole; dalla quale verranno premiate le produzioni d'élite che parteciperanno successivamente al Premio Nazionale il quale sancirà i migliori extravergini d'oliva; le DOP e IGP di prestigio; gli oli BIO più innovativi e rappresentativi; le moliture in monovarietale più entusiasmanti.

E' prevista inoltre la premiazione delle migliori creazioni di marketing con 3 premi specifici per le migliori etichette; la migliore comunicazione al consumatore; la capacità di proporre contenitori che facilitino il riuso, riciclo, l'ecologia nel ciclo produttivo.

Molto qualificante la presenza delle aziende olearie viterbesi che vede la partecipazione dell'Az. Agricola Boni Francesca; Coop. Olivicoltori di Vetralla; Az.Agr. Acquafredda di Luziatelli; Az. Agr. Alessandra Nicolai di Montefiascone; Az. Agr. La Selva di Celleno; Az. Agricola Elisa Barbini ed Az.Agrituristica Cepparotti di Viterbo.

Nella prima settimana di apertura delle iscrizioni, hanno ormai garantito la presenza aziende e campioni in **oltre 100 partecipanti** e l'organizzazione punta a migliorare ulteriormente la performance; **le iscrizioni sono possibili fino al 15 marzo p.v.**

Si può visionare la presentazione del concorso; regolamento; scheda di partecipazione consultando su Facebook il sito: <https://www.facebook.com/profile.php?id=61556077755000> oppure scrivendo una mail al seguente indirizzo: carloconticchio63@gmail.com.



“Ramoscello d’oro”, al via la 4° edizione del concorso rivolto ai migliori produttori nazionali di olio d’oliva

20 febbraio 2024



Il più importante riconoscimento ai territori vocati per l’olivicoltura in Italia unitamente alla capacità professionale dei produttori di oro verde prende il via per l’edizione 2024 del **“Ramoscello d’oro”**, una kermesse che si rinnova ogni anno sempre con maggiore successo di aziende partecipanti e comunicazione mediatica.

La quarta edizione si svolgerà all’interno degli storici ambienti dell’**Istituto Tecnico Agrario “G.Garibaldi” di Roma**, fondato nel 1872; l’Istituto vanta un’azienda agraria di

oltre 70 ettari coltivati ad oliveto, vigneto, orti e seminativo; svolge attività didattica e formativa nel proprio frantoio oleario; cantina didattica; caseificio, serre, oltre a laboratori di agronomia, chimica, biotecnologia, informatica, topografia e costruzioni, palestra e biblioteca.

Il concorso nazionale, nato dalla collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", ha ottenuto il patrocinio dell'ANDMI (Associazione Nazionale Direttori di Mercati all'Ingrosso) e dei Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Per lo svolgimento del concorso nazionale è stato concesso l'uso della Sala Panel della Regione Lazio al fine di una valutazione altamente professionale dei campioni di Extravergine; Panel di assaggio coordinato dalla dottoressa **Maria Paola Consolini**, presidente della sezione olivicoltura di Confagricoltura Trapani e membro dei più autorevoli concorsi oleari internazionali; commissioni IGP; assaggiatore di mieli ed altri prodotti della filiera agroalimentare italiana ed europea.

Molto numerosa la partecipazione delle aziende agricole, frantoi oleari, organizzazioni di produttori che rappresentano l'eccellenza nazionale della produzione olearia in seconda posizione nel Mondo con il 10% di quota ponderale (fonte Olive Council).

Al momento **sono 15 le regioni** rappresentate al Concorso Nazionale "Ramoscello d'Oro 2024" con un ulteriore incremento rispetto alla passata edizione, in un'annata tra l'altro particolarmente difficile per le note avversità meteorologiche.

Il direttore del concorso **Carlo Conticchio** ricorda che sono **in palio premi per 4 categorie**: oli extravergini d'oliva; DOP e IGP; Biologici; Monovarietali oltre alla categoria Marketing per la quale verranno verificate le caratteristiche estetiche dei campioni presentati; le etichette; la comunicazione nutrizionale e l'aspetto del riuso, riciclo, consumo di CO₂; un'edizione quindi di assoluto valore che darà ai partecipanti la notorietà che meritano nei canali commerciali più affini alle loro produzioni.

GIOVEDÌ 29 FEBBRAIO 2024

AVVIATE LE ISCRIZIONI AL CONCORSO NAZIONALE RAMOSCELLO D'ORO 2024



CONCORSO PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE OLEARIE DEI TERRITORI CERASICOLI D'ITALIA

ROMA - **"E' partita di slancio la campagna di adesione al Ramoscello d'Oro 2024, ormai riconosciuto come uno dei più autorevoli concorsi oleari del Paese, vetrina e ring competitivo dei migliori oli extravergini** ottenuti non soltanto dalle tradizionali varietà di olive nazionali ma frutto essenziale della sapiente capacità dei produttori di curare con particolare attenzione e bravura gli storici oliveti oltre alla profonda dedizione alle tecniche molitorie che completano il ciclo virtuoso per ottenere un olio extravergine d'oliva di assoluta eccellenza, spesso riconosciuta a livello mondiale, degli stessi partecipanti al Concorso. L'importanza della kermesse olearia è certificata dalle numerose adesioni patrocinanti l'iniziativa che nasce dalla volontà di Carlo Conticchio, direttore del Concorso, nel riconoscere il ruolo di ambasciatori del magnifico territorio rurale italiano alle migliaia di operatori agricoli che fanno della qualità produttiva il loro vanto e la loro missione .

Il Concorso nato dalla collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", viene convintamente promosso dall'ANDMI (Associazione dei Direttori di Mercati all'Ingrosso) e riconosciuto dai Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); Vignola (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Lo svolgimento del Concorso prevede una selezione delle aziende partecipanti divisa per area di provenienza: Area Nord Italia; Area Centro Italia; Area Sud Italia e Isole; dalla quale verranno premiate le produzioni d'élite che parteciperanno successivamente al Premio Nazionale il quale sancirà i migliori extravergini d'oliva; le DOP e IGP di prestigio; gli oli BIO più innovativi e rappresentativi; le moliture in monovarietale più entusiasmanti. E' prevista inoltre la premiazione delle migliori creazioni di marketing con 3 premi specifici per le migliori etichette; la migliore comunicazione al consumatore; la capacità di proporre contenitori che facilitino il riuso, riciclo, l'ecologia nel ciclo produttivo.

Nella prima settimana di apertura delle iscrizioni, hanno ormai garantito la presenza aziende e campioni in oltre 100 partecipanti e l'organizzazione punta a migliorare ulteriormente la performance; le iscrizioni sono possibili fino al 15 Marzo p.v.

Si può visionare la Presentazione del Concorso; Regolamento; Scheda di Partecipazione consultando su Facebook il sito:

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61556077755000> oppure scrivendo una mail al seguente indirizzo: carloconticchio63@gmail.com

29 febbraio 2024



E' partita di slancio la campagna di adesione al **Ramoscello d'Oro 2024**, ormai riconosciuto come uno dei più autorevoli concorsi oleari del Paese, vetrina e ring competitivo dei migliori oli extravergini ottenuti non soltanto dalle tradizionali varietà di olive nazionali ma frutto essenziale della sapiente capacità dei produttori di curare con particolare attenzione e bravura gli storici oliveti oltre alla profonda dedizione alle tecniche molitorie che completano il ciclo virtuoso per ottenere un olio extravergine d'oliva di assoluta eccellenza, spesso riconosciuta a livello mondiale, degli stessi partecipanti al Concorso.

L'importanza della kermesse olearia è certificata dalle numerose adesioni patrocinanti l'iniziativa che nasce dalla volontà di **Carlo Conticchio**, direttore del Concorso, nel riconoscere il ruolo di ambasciatori del magnifico territorio rurale italiano alle migliaia di operatori agricoli che fanno della qualità produttiva il loro vanto e la loro missione .

Il Concorso nato dalla collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", viene convintamente promosso dall'ANDMI (**Associazione dei Direttori di Mercati all'Ingrosso**) e riconosciuto dai Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); Vignola (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Lo svolgimento del Concorso prevede una selezione delle aziende partecipanti divisa per area di provenienza: Area Nord Italia; Area Centro Italia; Area Sud Italia e Isole; dalla quale verranno premiate le produzioni d'élite che parteciperanno successivamente al Premio Nazionale il quale sancirà i migliori extravergini d'oliva; le DOP e IGP di prestigio; gli oli BIO più innovativi e rappresentativi; le moliture in monovarietale più entusiasmanti.

E' prevista inoltre la premiazione delle migliori creazioni di marketing con 3 premi specifici per le migliori etichette; la migliore comunicazione al consumatore; la capacità di proporre contenitori che facilitino il riuso, riciclo, l'ecologia nel ciclo produttivo.

Molto qualificante la presenza delle aziende olearie viterbesi che vede la partecipazione dell'Az. Agricola Boni Francesca; Coop. Olivicoltori di Vetralla; Az.Agr. Acquafredda di Luziatelli; Az. Agr. Alessandra Nicolai di Montefiascone; Az. Agr. La Selva di Celleno; Az. Agricola Elisa Barbini ed Az.Agrituristica Cepparotti di Viterbo.

Nella prima settimana di apertura delle iscrizioni, hanno ormai garantito la presenza aziende e campioni in **oltre 100 partecipanti** e l'organizzazione punta a migliorare ulteriormente la performance; **le iscrizioni sono possibili fino al 15 marzo p.v.**

Si può visionare la presentazione del concorso; regolamento; scheda di partecipazione consultando su Facebook il

sito: <https://www.facebook.com/profile.php?id=61556077755000> oppure scrivendo una mail al seguente

indirizzo: carloconticchio63@gmail.com.



Al via le iscrizioni per il concorso nazionale Ramoscello d'Oro 2024

2 Marzo 2024

E' partita di slancio la campagna di adesione al Ramoscello d'Oro 2024, ormai riconosciuto come uno dei più autorevoli concorsi oleari del Paese, vetrina e ring competitivo dei migliori oli extravergini ottenuti non soltanto dalle tradizionali varietà di olive nazionali ma frutto essenziale della sapiente capacità dei produttori di curare con particolare attenzione e bravura gli storici oliveti oltre alla profonda dedizione alle tecniche molitorie che completano il ciclo virtuoso per ottenere un olio extravergine d'oliva di assoluta eccellenza, spesso riconosciuta a livello mondiale, degli stessi partecipanti al Concorso.

L'importanza della kermesse olearia è certificata dalle numerose adesioni patrocinanti l'iniziativa che nasce dalla volontà di **Carlo Conticchio**, direttore del Concorso, nel riconoscere il ruolo di ambasciatori del magnifico territorio rurale italiano alle migliaia di operatori agricoli che fanno della qualità produttiva il loro vanto e la loro missione. Il Concorso nato dalla collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", viene convintamente promosso dall'ANDMI (**Associazione dei Direttori di Mercati all'Ingrosso**) e riconosciuto dai Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV);

Palombara Sabina (RM); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); Vignola (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Lo svolgimento del Concorso prevede una selezione delle aziende partecipanti divisa per area di provenienza: Area Nord Italia; Area Centro Italia; Area Sud Italia e Isole; dalla quale verranno premiate le produzioni d'élite che parteciperanno successivamente al Premio Nazionale il quale sancirà i migliori extravergini d'oliva; le DOP e IGP di prestigio; gli oli BIO più innovativi e rappresentativi; le moliture in monovarietale più entusiasmanti.

E' prevista inoltre la premiazione delle migliori creazioni di marketing con 3 premi specifici per le migliori etichette; la migliore comunicazione al consumatore; la capacità di proporre contenitori che facilitino il riuso, riciclo, l'ecologia nel ciclo produttivo. **Molto qualificante la presenza delle aziende olearie viterbesi che vede la partecipazione dell'Az. Agricola Boni Francesca; Coop. Olivicoltori di Vetralla; Az.Agr. Acquafredda di Luziatelli; Az. Agr. Alessandra Nicolai di Montefiascone; Az. Agr. La Selva di Celleno; Az. Agricola Elisa Barbini ed Az.Agrituristica Cepparotti di Viterbo.**

Nella prima settimana di apertura delle iscrizioni, hanno ormai garantito la presenza aziende e campioni in oltre 100 partecipanti e l'organizzazione punta a migliorare ulteriormente la performance; le iscrizioni sono possibili fino al 15 Marzo p.v.

Si può visionare la Presentazione del Concorso; Regolamento; Scheda di Partecipazione consultando su Facebook il

sito: <https://www.facebook.com/profile.php?id=61556077755000> oppure scrivendo una mail al seguente indirizzo: carloconticchio63@gmail.com

Il Messaggero

Ramoscello d'oro 2024: avviate le iscrizioni al concorso nazionale

03 MARZO 2024



VITERBO - E' partita di slancio la campagna di adesione al Ramoscello d'Oro 2024, ormai riconosciuto come uno dei più autorevoli concorsi oleari del Paese.

Vetrina e ring competitivo dei migliori oli extravergini ottenuti non soltanto dalle tradizionali varietà di olive nazionali ma frutto essenziale della sapiente capacità dei produttori di curare, con particolare attenzione e bravura, gli storici oliveti, oltre alla profonda dedizione alle tecniche molitorie che completano il ciclo virtuoso, per ottenere un olio extravergine d'oliva di assoluta eccellenza, spesso riconosciuta a livello mondiale, degli stessi partecipanti al Concorso.

L'importanza della kermesse olearia è certificata dalle numerose adesioni patrocinanti l'iniziativa che nasce dalla volontà di Carlo Conticchio, direttore del Concorso, nel riconoscere il ruolo di ambasciatori del magnifico territorio rurale italiano alle migliaia di operatori agricoli che fanno della qualità produttiva il loro vanto e la loro missione.

Il Concorso nato dalla collaborazione con l'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", viene convintamente promosso dall'ANDMI (Associazione dei Direttori di Mercati all'Ingrosso) e riconosciuto dai Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); Vignola (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Lo svolgimento del Concorso prevede una selezione delle aziende partecipanti divisa per area di provenienza: Area Nord Italia; Area Centro Italia; Area Sud Italia e Isole; dalla quale verranno premiate le produzioni d'élite che parteciperanno successivamente al Premio Nazionale il quale sancirà i migliori extravergini d'oliva; le DOP e IGP di prestigio; gli oli BIO più innovativi e rappresentativi; le moliture in monovarietale più entusiasmanti. E' prevista inoltre la premiazione delle migliori creazioni di marketing con 3 premi specifici per le migliori etichette; la migliore comunicazione al consumatore; la capacità di proporre contenitori che facilitino il riuso, riciclo, l'ecologia nel ciclo produttivo.

Molto qualificante la presenza delle aziende olearie del Lazio che vede la partecipazione dell'Az. Agricola Boni Francesca; Coop. Olivicoltori di Vetralla; Az. Agr. Acquafredda di Luziatelli; Az. Agr. Alessandra Nicolai di Montefiascone; Az. Agr. La Selva di Celleno; Az. Agricola Elisa Barbini ed Az. Agrituristica Cepparotti di Viterbo; Az. Agr. Alvaro Amici di Moricone (RM); Az. Agr. Nonno Nicola e Frantoio Altobelli di Latina; Coop. Frantoi del Lazio di Frosinone;

Nella prima settimana di apertura delle iscrizioni, hanno ormai garantito la presenza aziende e campioni in oltre 100 partecipanti e l'organizzazione punta a migliorare ulteriormente la performance; le iscrizioni sono possibili fino al 15 marzo 2024.

Si può visionare la Presentazione del Concorso; Regolamento; Scheda di Partecipazione consultando su Facebook : <https://www.facebook.com/profile.php?id=61556077755000> oppure scrivendo una mail al seguente indirizzo: carloconticchio63@gmail.com

Al via la IV edizione del Ramoscello d'Oro 2024

29 Febbraio 2024 Redazione

E' partita di slancio la campagna di adesione al **Ramoscello d'Oro 2024**, ormai riconosciuto come uno dei più autorevoli concorsi oleari del Paese, vetrina e ring competitivo dei **migliori oli extravergini** ottenuti non soltanto dalle tradizionali varietà di olive nazionali ma frutto essenziale della sapiente capacità dei produttori di curare con particolare attenzione e bravura gli storici oliveti oltre alla profonda dedizione alle tecniche molitorie che completano il ciclo virtuoso per ottenere un olio extravergine d'oliva di assoluta eccellenza, spesso riconosciuta a livello mondiale, degli stessi partecipanti al Concorso.

L'importanza della kermesse olearia è certificata dalle numerose adesioni patrocinanti l'iniziativa che nasce dalla volontà di **Carlo Conticchio**, direttore del Concorso, nel riconoscere il ruolo di ambasciatori del magnifico territorio rurale italiano alle migliaia di operatori agricoli che fanno della qualità produttiva il loro vanto e la loro missione .

Il Concorso nato dalla collaborazione con l'**Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie"**, viene convintamente promosso dall'ANDMI (Associazione dei Direttori di Mercati all'Ingrosso) e riconosciuto dai Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); Vignola (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Lo svolgimento del Concorso prevede una selezione delle aziende partecipanti divisa per area di provenienza: **Area Nord Italia; Area Centro Italia; Area Sud Italia e Isole**; dalla quale verranno premiate le produzioni d'élite che parteciperanno successivamente al Premio Nazionale il quale sancirà i migliori extravergini d'oliva; le DOP e IGP di prestigio; gli oli BIO più innovativi e rappresentativi; le moliture in monovarietale più entusiasmanti. E' prevista inoltre la premiazione delle migliori creazioni di marketing con 3 premi specifici per le migliori etichette; la migliore comunicazione al consumatore; la capacità di proporre contenitori che facilitino il riuso, riciclo, l'ecologia nel ciclo produttivo.

Nella prima settimana di apertura delle iscrizioni, hanno ormai garantito la presenza aziende e campioni in **oltre 100 partecipanti** e l'organizzazione punta a migliorare ulteriormente la performance; le iscrizioni sono possibili fino al 15 Marzo p.v.

Si può visionare la Presentazione del Concorso; Regolamento; Scheda di Partecipazione consultando su Facebook il sito: <https://www.facebook.com/profile.php?id=61556077755000> oppure scrivendo una mail al seguente indirizzo: carloconticchio63@gmail.com



Nuovo panel di assaggiatori del Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d'Oro 2024

12 Marzo 2024 - 08:16



Nell'ottica di una sempre migliore performance a sostegno del comparto olivicolo e di un servizio di alto livello professionale, si è insediato il nuovo panel di assaggiatori del **Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d'Oro 2024**.

La commissione d'assaggio è coordinata dalla **D.ssa Maria Paola Consolini**, tra le più importanti esperte nel settore di assaggio degli oli extravergini d'oliva; presidente della sez. olivicoltura di Confagricoltura Trapani; membro dei panel test nei più conosciuti ed autorevoli concorsi oleari d'Italia ed Europa.

Il Concorso ideato e condotto da **Carlo Conticchio**, direttore dell'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", è patrocinato dall'ANDMI (Associazione dei Direttori di Mercati all'Ingrosso) e riconosciuto dai Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Pastena (FR); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); Vignola (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Notevole la partecipazione delle aziende produttrici, in particolare dal Sud Italia e Isole dove l'annata si è manifestata in condizioni migliori del resto d'Italia e dove spiccano le produzioni in monovarietale di alto livello con la presenza del Leccio del Corno, Carolea, Coratina, Nocellara del Belice e Nocellara Etnea, Bosana, Pendolino, Leccino, Semidana, Peranzana, Cerasuola, Nera di Villacidro.

Per il Centro Italia si distinguono le produzioni di Leccino, Moraiole, Tenera Ascolana, Frantoio, Maurino, Caninese, Itrana, Rustica e Gentile, nei territori del Livornese; della Tuscia; dei Colli Perugini; nelle colline Teatine e della Valle Peligna, nei Monti Lepini.

Il Nord Italia è rappresentato notoriamente dalle produzioni liguri; del Lago di Garda; delle colline della Marca trevigiana e dalla zona di Brisighella in Romagna con le varietà Ogliarola, Taggiasca, Asolana, Nostrana, Correggiolo.

Si preannuncia quindi un'edizione del Ramoscello d'Oro 2024 di assoluto livello qualitativo e di grande rappresentanza della migliore produzione nazionale fatta di aziende agricole, frantoi ed organizzazioni di produttori stimati ed invidiati a livello globale, che fanno dell'Italia la culla delle eccellenze alimentari.

MARTEDÌ 12 MARZO 2024

"RAMOSCELLO D'ORO 2024" PANEL D'ASSAGGIO DI LIVELLO INTERNAZIONALE PER L'EDIZIONE 2024



ROMA - "Nell'ottica di una sempre migliore performance a sostegno del comparto olivicolo e di un servizio di alto livello professionale, si è insediato il nuovo panel di assaggiatori del Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d'Oro 2024. La commissione d'assaggio è coordinata dalla D.ssa Maria Paola Consolini, tra le più importanti esperte nel settore di assaggio degli oli extravergini d'oliva; presidente della sez. olivicoltura di Confagricoltura Trapani; membro dei panel test nei più conosciuti ed autorevoli concorsi oleari d'Italia ed Europa. Il Concorso ideato e condotto da Carlo Conticchio, direttore dell'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", è patrocinato dall'ANDMI (Associazione dei Direttori di Mercati all'Ingrosso) e riconosciuto dai Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Pastena (FR); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); Vignola (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Notevole la partecipazione delle aziende produttrici, in particolare dal Sud Italia e Isole dove l'annata si è manifestata in condizioni migliori del resto d'Italia e dove spiccano le produzioni in monovarietale di alto livello con la presenza del Leccio del Corno, Carolea, Coratina, Nocellara del Belice e Nocellara Etnea, Bosana, Pendolino, Leccino, Semidana, Peranzana, Cerasuolo, Nera di Villacidro.

Per il Centro Italia si distinguono le produzioni di Leccino, Moraiolo, Tenera Ascolana, Frantoio, Maurino, Caninese, Itrana, Rustica e Gentile, nei territori del Livornese; della Tuscia; dei Colli Perugini; nelle colline Teatine e della Valle Peligna, nei Monti Lepini.

Il Nord Italia è rappresentato notoriamente dalle produzioni liguri; del Lago di Garda; delle colline della Marca trevigiana e dalla zona di Brisighella in Romagna con le varietà Ogliarola, Taggiasca, Asolana, Nostrana, Correggiolo.

Si preannuncia quindi un'edizione del Ramoscello d'Oro 2024 di assoluto livello qualitativo e di grande rappresentanza della migliore produzione nazionale fatta di aziende agricole, frantoi ed organizzazioni di produttori stimati ed invidiati a livello globale, che fanno dell'Italia la culla delle eccellenze alimentari".

Si può visionare la Presentazione del Concorso; Regolamento; Scheda di Partecipazione consultando su Facebook il sito: <https://www.facebook.com/profile.php?id=61556077755000> oppure scrivendo una mail al seguente indirizzo: carloconticchio63@gmail.com

Concorso nazionale per la valorizzazione delle eccellenze olearie d'Italia "Ramoscello d'oro 2024"

11 Marzo 2024 [Redazione Attualità](#)



Nell'ottica di una sempre migliore performance a sostegno del comparto olivicolo e di un servizio di alto livello professionale, si è insediato il nuovo panel di assaggiatori del Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d'Oro 2024.

La commissione d'assaggio è coordinata dalla D.ssa Maria Paola Consolini, tra le più importanti esperte nel settore di assaggio degli oli extravergini d'oliva; presidente della sez. olivicoltura di Confagricoltura Trapani; membro dei panel test nei più conosciuti ed autorevoli concorsi oleari d'Italia ed Europa.

Il Concorso ideato e condotto da Carlo Conticchio, direttore dell'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie", è patrocinato dall'ANDMI (Associazione dei Direttori di Mercati all'Ingrosso) e riconosciuto dai Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Pastena (FR); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); Vignola (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Notevole la partecipazione delle aziende produttrici, in particolare dal Sud Italia e Isole dove l'annata si è manifestata in condizioni migliori del resto d'Italia e dove spiccano le produzioni in monovarietale di alto livello con la presenza del Leccio del Corno, Carolea, Coratina, Nocellara del Belice e Nocellara Etnea, Bosana, Pendolino, Leccino, Semidana, Peranzana, Cerasuola, Nera di Villacidro.

Per il Centro Italia si distinguono le produzioni di Leccino, Moraiolo, Tenera Ascolana, Frantoio, Maurino, Caninese, Itrana, Rustica e Gentile, nei territori del Livornese; della Tuscia; dei Colli Perugini; nelle colline Teatine e della Valle Peligna, nei Monti Lepini.

Il Nord Italia è rappresentato notoriamente dalle produzioni liguri; del Lago di Garda; delle colline della Marca trevigiana e dalla zona di Brisighella in Romagna con le varietà Ogliarola, Taggiasca, Asolana, Nostrana, Correggiolo.

Si preannuncia quindi un'edizione del Ramoscello d'Oro 2024 di assoluto livello qualitativo e di grande rappresentanza della migliore produzione nazionale fatta di aziende agricole, frantoi ed organizzazioni di produttori stimati ed invidiati a livello globale, che fanno dell'Italia la culla delle eccellenze alimentari.

ITALIA, “Ramoscello d’Oro 2024”: il concorso Nazionale Oleario

Redazione: Pubblicato 12 Marzo 2024



Nell’ottica di una sempre migliore performance a sostegno del comparto olivicolo e di un servizio di alto livello professionale, si è insediato il nuovo panel di assaggiatori del **Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d’Oro 2024**.

La commissione d’assaggio è coordinata dalla D.ssa **Maria Paola Consolini**, tra le più importanti esperte nel settore di assaggio degli oli extravergini d’oliva; presidente della sez. olivicoltura di Confagricoltura Trapani; membro dei panel test nei più conosciuti ed autorevoli concorsi oleari d’Italia ed Europa.

Il Concorso ideato e condotto da **Carlo Conticchio**, direttore dell’Associazione Nazionale “Città delle Ciliegie”, è patrocinato dall’ANDMI (Associazione dei Direttori di Mercati all’Ingrosso) e riconosciuto dai Comuni di Bagnaria (PV); Bracigliano (SA); Castegnero (VI); Chiusa Sclafani (PA); Conversano (BA); Maenza (LT); Maser (TV); Palombara Sabina (RM); Pastena (FR); Savignano sul Panaro (MO); Unione Terre di Castelli (MO); Vignola (MO); mentre sono in corso altre autorevoli concessioni di patrocinio e comunicazioni di collaborazione.

Notevole la partecipazione delle aziende produttrici, in particolare dal **Sud Italia e Isole** dove l’annata si è manifestata in condizioni migliori del resto d’Italia e dove spiccano le produzioni in monovarietale di alto livello con la presenza del *Leccio del Corno, Carolea, Coratina, Nocellara del Belice e Nocellara Etnea, Bosana, Pendolino, Leccino, Semidana, Peranzana, Cerasuola, Nera di Villacidro*.

Per il **Centro Italia** si distinguono le produzioni di *Leccino, Moraiolo, Tenera Ascolana, Frantoio, Maurino, Caninese, Itrana, Rustica e Gentile, nei territori del Livornese; della Tuscia; dei Colli Perugini; nelle colline Teatine e della Valle Peligna, nei Monti Lepini*.

Il Nord Italia è rappresentato notoriamente dalle produzioni liguri; *del Lago di Garda; delle colline della Marca trevigiana e dalla zona di Brisighella in Romagna con le varietà Ogliarola, Taggiasca, Asolana, Nostrana, Correggiolo*.

Si preannuncia quindi un’edizione del Ramoscello d’Oro 2024 di assoluto livello qualitativo e di grande rappresentanza della migliore produzione nazionale fatta di aziende agricole, frantoi ed organizzazioni di produttori stimati ed invidiati a livello globale, che fanno dell’Italia la culla delle eccellenze alimentari.

Si può visionare la Presentazione del Concorso; Regolamento; Scheda di Partecipazione consultando su Facebook il sito: <https://www.facebook.com/profile.php?id=61556077755000>, oppure scrivendo una mail al seguente indirizzo: carloconticchio63@gmail.com

“ Ramoscello d’Oro 2024”: Cerimonia di Premiazione Concorso Nazionale – IV Edizione

da Elio Castellana | Pubblicato Aprile 17, 2024

Concorso Nazionale per la Valorizzazione delle Eccellenze Olearie d’Italia

Sabato 20 Aprile 2024 ore 10:00, presso l’Istituto – I.T.A.S. “G.Garibaldi” di Roma si terrà la Cerimonia di Premiazione del “Ramoscello d’Oro 2024” – Concorso Nazionale per la Valorizzazione delle Eccellenze Olearie d’Italia (IV edizione).

La nostra [Agenzia Marketing](#) parteciperà a questo interessantissimo evento, parlando di **strategie e strumenti di marketing** utili alla comunicazione promozione di Aziende Agricole e Frantoi nazionali che producono e commercializzano **oli extravergini d’oliva di qualità**.

“ Ramoscello d’Oro 2024”: con la Partecipazione di 140 Etichette di Oli Extravergini d’Oliva di Qualità

L’evento, organizzato dall’ Associazione Nazionale “Città delle Ciliegie”, vedrà la partecipazione di **140 etichette di oli extravergini d’oliva di qualità, provenienti da 15 Regioni** (frutto di produttori che curano personalmente i propri oliveti, la raccolta, la successiva molitura e commercializzazione).



- ✦ **ORE 10:00: premiazione del Concorso Nazionale** presso l’Aula Magna dell’Istituto Tecnico Agrario “G:Garibaldi”, alla quale parteciperanno Autorità Istituzionali, Tecnici professionali, Assaggiatori internazionali, oltre agli stessi produttori oleari
- ✦ **ORE 15:00: Convegno Nazionale sul tema “ Moderna olivicoltura, filiera di successo”** al quale parteciperanno autorevoli esponenti del settore.

“ Ramoscello d’Oro 2024”: Omaggio alla Tradizione Rurale Produttiva Italiana

La **IV Edizione del Concorso Nazionale per la Valorizzazione delle Eccellenze Olearie d'Italia "Ramoscello d'Oro 2024"** vuole da una parte rendere omaggio alla tradizione rurale produttiva italiana, dall'altra consolidare una delle più importanti iniziative avviate a livello nazionale sul prodotto agroalimentare più rappresentativo dell'eccellenza qualitativa del nostro paese : **l'olio extravergine d'oliva.**

La nostra nazione, infatti, vanta un'importante e vasta tradizione enogastronomica e al tempo stesso un'intensa attività di coltura e produzione dell'olio extravergine d'oliva risalente agli albori della civiltà italica e mediterranea, secondo i diversi reperti archeologici rinvenuti in varie parti d'Italia.

Le piantagioni di ulivo sono diffusissime in gran parte del territorio nazionale. Si contano infatti circa 1,15 milioni di ettari coltivati per una produzione annua di circa 500.000 tonnellate di olio extravergine d'oliva.

L'evento vuole **sostenere e promuovere le piccole aziende agricole e frantoi** che spesso offrono un servizio di alta qualità, che contribuisce alla valorizzazione dei territori rurali e che non ha supporti economici per valorizzare tali produzioni di sicura eccellenza.

Agricoltura - La cerimonia di premiazione delle eccellenze olearie d'Italia si è svolta presso l'Istituto Agrario "G. Garibaldi" di Roma

Ramoscello d'oro 2024, anche l'olio della Tuscia ha partecipato al concorso

Roma – Riceviamo e pubblichiamo – La cerimonia di premiazione delle eccellenze olearie d'Italia si è svolta presso l'Istituto Agrario "G. Garibaldi" di Roma, fondato nel 1872 (primo istituto agrario dell'Unità d'Italia) rappresenta un vanto nazionale per la formazione all'avanguardia delle nuove generazioni di imprenditori e tecnici impegnati in agricoltura.



Premio Ramoscello d'oro

Alla presenza del Preside dell'istituto Andrea Pontarelli; del Direttore Generale Crea Stefano Vaccari; del Direttore dell'Azienda Agraria Attilio Ferraiolo; della Panel Leader Maria Paola Consolini sono stati passati in rassegna i testimoni della pura qualità olearia nazionale.

Si è trattato di esaminare 140 campioni di olio extravergine d'oliva suddivisi in cinque categorie: Evo; Dop e Igp; Bio; Monovarietali e Brand Marketing; produzioni seguite direttamente da appassionati imprenditori agricoli che curano personalmente la coltivazione degli oliveti; la raccolta; sapiente tecnica molitoria; confezionamento e commercializzazione.

Non le grandi marche generaliste ma le medio-piccole produzioni che il mondo ci invidia e che rappresentano il top planetario della sapienza nella coltivazione dell'olivo, albero della pace,

della natura generosa, della bontà del cibo, della bellezza, della longevità, della qualità del paesaggio.

	E.V.O.	DOP / IGP	BIO	MONOVARIETALI	
N O R D	Az. Agr. Fonteviva (BS)	Roi Boeri Franco (IM) - DOP	Possia Roberto (VI)	Roi Boeri Franco (IM) - Ogliarola	
	Palazzo di Varignano (RA)EVO blu	Frantoso Venturino (IM) - DOP	Agraria Riva del Garda (TN)	Michele Callegari (TV) - Asolana	
	Obitalia srl (FC) - Leggero	Az. Fontanara s.r.l. (VR) - DOP	Fiorentini SpA (VE)	Palazzo di Varignano (RA) - Nostrana	
	Palazzo di Varignano(RA)EVO Verde	Agraria Riva del Garda (TN) - DOP	Il Passignano (VR)	Palazzo di Varignano (RA) - Correggiolo	
	Agraria Riva del Garda (TN)			Frantoso di Valdogaredo (PD) - Rassa	
	Michele Callegari (TV) - Carleno				
	Possia Roberto (VI)				
	Az. Agr. Zingolo di Costa Anna (TV)				
	Obitalia (FC) - Medio				
	Frantoso di Valdogaredo (PD)				
C E N T R O	Michele Callegari (TV) - Autotone				
	Roi Boeri Franco (IM) -EVO Mosto				
	Obitalia (FC) - Intenso				
	Az. Pietrasca (LI) - Sogno di Tosca	Az. Agr. Franci (GR) - Toscano IGP	Az. Pietrasca (LI) - Allegria di Iole	Az. Agr. La Selva (VT) - Leccio	
	Saladini Pilastri Saladinò (CH)	Amerigo Quattrococchi (LT) - DOP	Az. Agr. La Selva (VT)	Frantoso Filippi (PG) - Maurizio Traboldi	
	Boni Francesca (VT)	Frantoso Filippi (PG) - DOP	Amerigo Quattrococchi (LT)	Saladini Pilastri (CH) - Tenera Ascolana	
	Coop. Olivicoltori Vetralla (VT)	Az. Agr. La Mola (RM) - DOP	Az. Pietrasca (LI) Malizia di Tusca	Amerigo Quattrococchi (LT) - Itrana	
	Frantoso Filippi (PG) - Pervio	Sandro Di Giacomo (PE) - DOP	Az. Agr. Alessandra Nicolai (VT)	Az. Agr. La Selva (VT) - Lumina	
	Az. Acquafredda (VT)	Az. Agr. Domenico Silvi (RM) - DOP	La Fattoria Barbati (VT)	Az. Agr. Nonno Nicola (LT) - Itrana	
	La Fattoria Barbati (VT)		Terre Francescane (PG)	Az. Pietrasca (LI) - Maurizio Capriccio di T.	
Az. La Selva (VT)		Soc. Coop. Agr. Pomonte (GR)	Boni Francesca (VT) - Maurizio Traboldi		
Soc. Coop. Agr. Pomonte (GR)		Az. Agr. Evolio Etrusco (VT)	Az. Agr. La Selva (VT) - Frantoso		
Frantoso Altobelli (LT)			Coop. Olivicoltori Vetralla (VT) - Caninese		
Az. Agr. Tocci Luca (VT)			La Fattoria Barbati (VT) - Frantoso		
Az. Agr. Oliv. Leonardo Natali (VT)			Frantoso Altobelli (LT) - Itrana		
Sandro Di Giacomo (PE)			Az. Agr. Bernardo Mazzarangua (VT) - Caninese		
Nonno Nicola (LT)			Az. Acquafredda (VT) - Caninese		
Amerigo Quattrococchi (LT)			Frantoso Cepparotti (VT) - Crognolo		
Az. Ag. Bernardo Mazzarangua (VT)					
Bagnata 30 s.r.l.s. (VT)					
Frantoso Cepparotti (VT)					
S U D E I S T O L E	Accademia Olearia (OR) - Frutt. Vaso	Tenute Arena s.s.a. (EN) - DOP	Frantoso Chimenti (BA)	Oleificio Sagario (CS) - Carolea	
	Tenute Giardino S. Stefano (PZ)	Accademia Olearia (OR) - DOP	Oleificio San Pasquale (SS)	T. Giardino S. Stefano (PZ) - Laccio d. Cuma	
	Oleificio Sagario srl (CS)	Frantoso Cutrera (RG) - DOP	Oleificio Sagario (CS)	Frantoso Chimenti (BA) - Conima	
	Az. Giannelli Giulio (LE)	Imp. Agr. Franco Ledda (OR) - DOP	Villa Teresina s.s. (SR)	Frantoso Cutrera (RG) - Nocellara del Belice	
	Frantoso Chimenti (BA)	Oleum Sicilia Soc. Coop. - DOP	C.O. PAR. Soc. Coop Agr. (SU)	San Pasquale (SS) - Bosana	
	Villa Teresina s.s. (SR)	Oleificio Costa Gaetano (CT) - DOP	Monte della Torre (CE)	Accademia Olearia (OR) - Bosana	
	Oleificio Costa Gaetano (CT)	Oleum Sicilia Soc. Coop. (PA) - IGP	Tenute Arena s.s.a. (EN)	T. Giardino S. Stefano (PZ) - Pendolino	
	Az. Agr. Sole & Luna (CE)	Az. Agr. Pisciotta Giuseppe (TP) DOP	Terre di Demetra (TP)	Tenute Arena s.s.a.(EN) - Nocellara Etnica	
	Frantoso Cutrera (RG)	Terre di Demetra (RG) DOP	Accademia Olearia (OR)	Imp. Agr. Franco Ledda (OR) - Semidana	
	Imp. Agr. Franco Ledda (OR)		Az. Ferraruolo Ten. Marchione CZ	Pisciotta Giuseppe (TP) - Nocellara del Belice	
Accademia Olearia (OR) Fr. Medio		Az. Agr. Bio Brozzu Giuseppe SS	Frantoso Ledda (OR) - Madre Semidana		
Ole. San Pasquale (SS) - Madre Terra		Frantoso Berretta CT)	Az. Giannelli Giulio (LE) - Leccio		
Az. Agr. Quercia Vecchia (CE)		Oleificio Costa Gaetano (CT)	Terre di Demetra (TP) - Nocellara del Belice		
Az. Ferraruolo (CZ)		Az. Agr. Paolo Sacco (FG)	Az. Ferraruolo (CZ) - Carolea		
Oleificio Casale (FG)			C.O. PAR. Soc. Coop Agr. (SU) - Bosana		
Az. Agr. La Penitence (CE)			Oleificio Casale (FG) - Coemina		
Monte della Torre (CE)			Oleificio Casale (FG) - Nocellara d. Belice		
Oleum Sicilia Soc. Coop. (PA)			Oleificio Casale (FG) - Ogliarola barese		
C.O. PAR. Soc. Coop Agricola (SU)			Az. Agr. Bio Brozzu Giuseppe (SS) Semidana		
Oleificio Pelau di Mura Giulia s.a.s.			Az. Agr. Bio Brozzu Giuseppe (SS) - Bosana		
Frantoso Berretta (CT) - Maccarisi			Az. Agr. Paolo Sacco (FG) - Ferraruolo		
Terre di Demetra (RG)					
Az. Agr. Paolo Sacco (FG)					
	GOLD MEDAL	SILVER MEDAL	BRONZE MEDAL	MENTIONE D'ONORE	PREMIO ECCELLENZA

I partecipanti al Ramoscello d'oro

Molti gli interventi tecnici dei professionisti del settore con le relazioni di Alessandro Benvenuti di Gowan Italia; Domenico Fazio di Evp Systems impianti di frangitura; Elio ed Elisa Castellana di Eleven Marketing; Carlo Conticchio ideatore del Concorso e Direttore di "Città delle Ciliegie".

In particolare Andrea Pontarelli che ha garantito la volontà dell'Istituto "G.Garibaldi" di proseguire anche in altre sedi nazionali nella collaborazione con le iniziative del "Ramoscello d'Oro"; Stefano Vaccari ha sottolineato il livello qualitativo delle aziende presenti all'evento che rappresentano il vertice della produzione mondiale, confidando in un rapporto sempre più stretto e proficuo con il Crea; Maria Paola Consolini che ha raccontato lo storytelling legato alla produzione di qualità dell'olio extravergine d'oliva che nella fattispecie di quanto assaggiato in questa edizione del Concorso Nazionale, ha davvero entusiasmato l'intero panel di giudici assaggiatori.




dreamstime.com

ID 141049465 © balloon18



QUATTROCIOCCHI

La qualità con la  maiuscola.

Concorso Nazionale Oleario

“Ramoscello d’ORO 2024”

1° Classificato categoria Biologico

1° Classificato categoria Monovarietali

1° Classificato categoria Dop/Igp

1° Classificato categoria Extra Vergine

1° Premio Assoluto Italia 

[#olioquattrociocchi](#) [#ramoscellodoro](#) [#olioextravergineitaliano](#) [#olioextravergine](#) [#extravirginoliveoil](#)

[#rome](#) [#concorsonazionale](#)

1 sett

22 aprile

[Accedi](#) per mettere "Mi piace" o commentare.

TREVISO TODAY

Al Sol d'Oro 2024 due oli extravergine di oliva di Maser ricevono la Gran Menzione

Quest'anno la giuria internazionale ha valutato la qualità di 450 oli, divisi nelle loro categorie



Anna Costa e Michele Callegari

Due produttori di Maser, Anna Costa e Michele Callegari hanno ricevuto la Gran Menzione tra gli oli extravergini categoria "Fruttato leggero" al Sol d'Oro, il concorso internazionale organizzato da Veronafi dedicato unicamente al mondo dell'olio di oliva, dalla produzione al prodotto finito, nell'ambito di Vinitaly 2024. Quest'anno la giuria internazionale ha valutato la qualità di 450 oli, divisi nelle loro categorie. «Una grande soddisfazione - commenta Anna Costa - per la nostra piccola azienda, una sorpresa graditissima che ci ripaga di una annata, la scorsa, dove la produzione di olive non è stata nella media degli ultimi anni». «Ricevere questo riconoscimento e dividerlo con un altro produttore di Maser ci invita ad una riflessione legata al nostro territorio e a chi ci ha creduto prima di noi, penso a Franco Vettoretti e al suo progetto di diffusione dell'olivo e della cultura dell'olio di oliva» ricorda emozionato Michele Callegari. «Si tratta di due aziende agricole che hanno ricevuto riconoscimenti anche alla premiazione del **Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d'Oro** che si è svolta sabato scorso a Roma», aggiunge il Sindaco. «Maser, Città dell'Olio, è da sempre attiva nella promozione dell'olio di oliva, con iniziative come Olio in Villa, una degustazione degli oli della Pedemontana, il concorso Olio EVO di Maser e in questi giorni il corso per Assaggiatori Certificati».

Premiati due produttori di Maser tra le eccellenze dell'olio d'oliva

Al concorso internazionale Sol d'Oro si sono distinti i prodotti di Anna Costa e Michele Callegari

22/04/2024 16:36 | [Ingrid Feltrin Jefwa](#) |



Ascolta questo articolo ora...

MASER - Due piccole realtà imprenditoriali di **Maser** si sono aggiudicate un prestigioso riconoscimento nell'ambito dell'olio d'oliva extravergine. **Anna Costa** e **Michele Callegari**, orgogliosi titolari di aziende agricole radicate nel territorio, hanno brillato al **concorso internazionale Sol d'Oro**, svolto nell'ambito di **Vinitaly 2024**. La **Gran Menzione** è stata conferita loro nella categoria **"Fruttato leggero"**, un traguardo di prestigio ottenuto non senza impegno e passione. **Anna Costa**, con voce vibrante di soddisfazione, commenta: "È una grande soddisfazione per la nostra piccola azienda. Una sorpresa graditissima che ci ripaga di una annata non facile, dove la produzione di olive è stata inferiore alla media degli ultimi anni". **Michele Callegari**, visibilmente emozionato, aggiunge: "Ricevere questo riconoscimento e condividerlo con un altro produttore di Maser ci spinge a riflettere sul nostro territorio e sulle persone che hanno creduto in noi fin dall'inizio. Penso a Franco Vettoretti e al suo impegno nella diffusione dell'olivicoltura e della cultura dell'olio d'oliva."

Il **Sindaco** sottolinea con orgoglio: "**Maser, Città dell'Olio**, continua a distinguersi per la sua passione e dedizione alla promozione dell'olio d'oliva. Le aziende agricole del nostro territorio continuano a ottenere riconoscimenti di prestigio anche in altre importanti manifestazioni, come il **Concorso Nazionale Oleario Ramoscello d'Oro a Roma**." Maser, dunque, si conferma come un punto di riferimento per gli amanti dell'olio d'oliva di qualità, con eventi e iniziative che valorizzano le eccellenze locali, come il rinomato **Olio in Villa** e il corso per Assaggiatori Certificati. La passione e l'impegno di produttori come Anna Costa e Michele Callegari contribuiscono a mantenere viva e fiorente una tradizione millenaria, rendendo omaggio al territorio e alle sue radici.

L'assoluta qualità mondiale dell'olio extravergine d'oliva si è voluta confrontare al Concorso Nazionale Oleario "Ramoscello d'Oro 2024"

22 Aprile 2024 [Redazione](#)



ROMA – La cerimonia di premiazione delle eccellenze olearie d'Italia si è svolta presso l'**Istituto Agrario "G.Garibaldi"** di Roma, fondato nel 1872 (primo istituto agrario dell'Unità d'Italia) rappresenta un vanto nazionale per la formazione all'avanguardia delle nuove generazioni di imprenditori e tecnici impegnati in agricoltura.

Alla presenza del Preside dell'istituto **Andrea Pontarelli**; del Direttore Generale CREA **Stefano Vaccari**; del Direttore dell'Azienda Agraria **Attilio Ferraiolo**; della Panel Leader **Maria Paola Consolini** sono stati passati in rassegna i testimoni della pura qualità olearia nazionale.

Si è trattato di esaminare 140 campioni di olio extravergine d'oliva suddivisi in cinque categorie: E.V.O.; DOP E IGP; BIO; Monovarietali e Brand Marketing; produzioni seguite direttamente da appassionati imprenditori agricoli che curano personalmente la coltivazione degli oliveti; la raccolta; sapiente tecnica molitoria; confezionamento e commercializzazione.

Non le grandi marche generaliste ma le medio-piccole produzioni che il mondo ci invidia e che rappresentano il top planetario della sapienza nella coltivazione dell'olivo, albero della pace, della natura generosa, della bontà del cibo, della bellezza, della longevità, della qualità del paesaggio.

Molti gli interventi tecnici dei professionisti del settore con le relazioni di **Alessandro Benvenuti** di Gowan Italia; **Domenico Fazio** di EVP Systems impianti di frangitura; **Elio ed Elisa Castellana** di Eleven Marketing; **Carlo Conticchio** ideatore del Concorso e Direttore di "Città delle Ciliegie".

In particolare Andrea Pontarelli che ha garantito la volontà dell'Istituto "G.Garibaldi" di proseguire anche in altre sedi nazionali nella collaborazione con le iniziative del "Ramoscello d'Oro"; Stefano Vaccari ha sottolineato il livello qualitativo delle aziende presenti all'evento che rappresentano il vertice della produzione mondiale, confidando in un rapporto sempre più stretto e proficuo con il **CREA**; Maria Paola Consolini che ha raccontato lo storytelling legato alla produzione di qualità dell'olio extravergine d'oliva che nella fattispecie di quanto assaggiato in questa edizione del Concorso Nazionale, ha davvero entusiasmato l'intero panel di giudici assaggiatori.



Azienda Agricola Michele Callegari

Un inizio d'anno ricco di soddisfazioni

Premi prestigiosi e riconoscimenti importanti in due concorsi uno internazionale e l'altro nazionale: - Sol d'Oro (Salone dell'Olio al Vinitaly 2024)

- Ramoscello d'Oro 2024



Al concorso svoltosi al Salone dell'Olio a Verona "Sol d'Oro" in concomitanza con il Vinitaly 2024, il nostro Extravergine "Carletto" ha ricevuto la "Gran Menzione" nella categoria Fruttato Leggero.

Mentre al concorso Ramoscello d'Oro 2024 il nostro Extravergine ha ricevuto ben tre riconoscimenti:

- **Ramoscello d'Oro** per la varietà "Carletto" nella categoria E.V.O.
- **Medaglia di Bronzo** per la varietà "Autoctone" nella categoria E.V.O.
- **Premio Eccellenza Monovarietali** per la varietà "Asolana"



facebook

“Il Ramoscello d’oro” ringrazia gli enti patrocinanti

28 Aprile 2024 [Redazione Attualità](#)

 UNIONE TERRE DI CASTELLI	 dal 1872 ISTITUTO TECNICO AGRARIO G. GARIBALDI ROMA	 ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELLE CILIEGIE	 ANDMI
 COMUNE DI BRACIGLIANO	 COMUNE DI CONVERSANO	 COMUNE DI MAENZA	 COMUNE DIVIGNOLA
 COMUNE DI BAGNARIA	 COMUNE DI MASER	 COMUNE DI CASTEGNERO	 COMUNE DI PASTENA
 COMUNE DI CHIUSA SCLAFANI	 COMUNE DI ROSETO CAPO SPULICO	 COMUNE DI SAVIGNANO sul PANARO	 COMUNE DI PALOMBARA SABINA

[eADV](#)

ROMA – Lo scorso 20 Aprile si è svolta presso l’Istituto Tecnico Agrario “G.Garibaldi” di Roma la Cerimonia di Premiazione della IV edizione del Concorso Nazionale Oleario “Ramoscello d’Oro 2024”.

All’evento hanno partecipato personalità istituzionali; tecnici specializzati del settore olivicolo-oleario; qualificati assaggiatori internazionali e molti produttori di olio extravergine d’oliva delle regioni di provenienza; a tal proposito è bene sottolineare il fondamentale ruolo ricoperto dal panel di assaggio composto da giudici professionali riconosciuti dal Ministero dell’Agricoltura.

Oltre alla premiazione dei partecipanti vincitori si è svolto un interessante convegno che ha coinvolto argomenti riguardanti l’intera filiera dell’olio; si sono susseguiti interventi tecnici sulla vivaistica dell’olivo; sulla lotta fitosanitaria e nutrizionale; corrette pratiche di trasformazione e molitura delle olive; marketing commerciale.

Riteniamo di aver organizzato un evento di rilevanza nazionale che ha ottenuto il consenso e la soddisfazione di tutti i partecipanti; convintamente, nei giorni successivi, molti di loro hanno avuto modo di contattarci per

esprimere la volontà di proseguire il percorso di valorizzazione delle produzioni di qualità oltre che dei territori di appartenenza.

Ci è lieto sottolineare come la concessione del patrocinio all'iniziativa da parte delle Loro istituzioni abbia avuto l'effetto di testimoniare la convinzione che il nostro Paese deve proseguire sulla strada dello sviluppo e cura della qualità del prodotto e del territorio; questa caratteristica ci distingue nel Mondo e ci riserva un ruolo primario tanto ambito, stimato e riconosciuto dalle altre Nazioni del pianeta.

Aver supportato il Concorso Nazionale Oleario "Ramoscello d'Oro 2024" significa aver dato fiducia ai molti produttori che con passione e caparbietà dedicano la loro vita alla cura di un settore agricolo che rappresenta quanto di meglio può esprimere l'Italia.

Si esprime pertanto un sentito ringraziamento agli Enti Patrocinanti il Concorso Nazionale con l'impegno di migliorare ancora il livello di comunicazione dell'evento a servizio del grande lavoro svolto dai qualificati operatori oleari dei nostri magnifici territori rurali.

TEATRO NATURALE
AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

Dalle ciliegie all'olio extravergine di oliva: Ramoscello d'Oro 2024



Tra le molteplici attività cui l'associazione Città delle Ciliege ha dato avvio per evidenziare le particolarità storiche, culturali, folkloristiche ed economiche dei nostri territori, c'è il concorso Ciliegie d'Italia, giunto alla XXV edizione, e il più giovane concorso oleario nazionale Ramoscello d'Oro che, da poco conclusosi, quest'anno ha visto trionfare Americo Quattrococchi

Cosa unisce ciliegie e olio? Un binomio certamente insolito e apparentemente poco consono a livello sia gastronomico che culturale, eppure un filo unisce questi due frutti protagonisti della cucina e tradizione italiana. Proprio per valorizzare questi aspetti, nel 2003 è nata l'associazione Città delle Ciliegie, fondata dall'allora sindaco di Celleno Carlo Conticchio, attuale direttore, e patrocinata dalle amministrazioni regionali e provinciali dei 72 comuni associati nonché dalle relative camere di commercio. Tra le molteplici attività cui l'associazione ha dato avvio per evidenziare le particolarità storiche, culturali, folkloristiche ed economiche dei nostri territori, c'è il concorso Ciliegie d'Italia, giunto alla XXV edizione, e il più giovane concorso oleario nazionale Ramoscello d'Oro che, da poco conclusosi, quest'anno ha visto trionfare Americo Quattrococchi insieme a diversi produttori che hanno sottoposto i frutti del loro know-how e impegno al panel test.

Guidato nelle sedute di assaggio dalla capopanel Maria Paola Consolini, Ramoscello d'Oro ha registrato numerosi partecipanti – aziende agricole, frantoi, cooperative e organizzazioni di produttori - nelle categorie oli extravergini d'oliva; dop e igp; biologici; monovarietali ed infine, essendo sempre più rilevante l'aspetto della comunicazione di prodotto, un premio per la migliore confezione ed etichetta emergente secondo criteri di marketing e sostenibilità. I vincitori si sono poi riuniti per la cerimonia di premiazione nelle sale dell'Itas G. Garibaldi di Roma, alla presenza del dirigente scolastico Andrea Pontarelli. Tra i promotori del concorso, l'istituto agrario fondato nel 1872 vanta una proprietà agricola di oltre 70 ettari e un proprio frantoio oleario per le olive delle oltre mille piante aziendali e per insegnare agli studenti il mestiere di frantoiano. Il frantoio, da poco rinnovato, è stato inoltre oggetto di una visita e il funzionamento illustrato dal direttore dell'azienda agraria Attilio Ferraiuolo.

Accademica dell'olivo e dell'olio, presidente della sezione Olivicoltura di Confagricoltura Trapani e già membro dei panel nei più autorevoli concorsi oleari d'Italia ed Europa, la panel leader Maria Paola Consolini si è dichiarata impressionata del numero e della qualità dei campioni pervenuti: "A questa quarta edizione hanno partecipato circa 200 etichette e nel conteggio delle schede ho riscontrato elevata qualità con scarto minimi. La giuria si è comportata professionalmente con giudizi meritati. Un premio di tutto rispetto, soprattutto per il fatto che gli oli sono stati assaggiati e distinti da tutti".

"Ciò che rende il concorso nazionale oleario Ramoscello d'Oro unico nel contesto delle competizioni su prodotti enogastronomici è il fatto che ospita soltanto aziende che operano in prima persona nell'intera filiera olivicolo-olearia mettendo in luce la sapienza degli imprenditori agricoli medio-piccoli", commenta Carlo Conticchio, direttore di Città delle Ciliegie nonché ideatore e coordinatore del concorso Ramoscello d'Oro. Sapienza che si traduce nello "scegliere le varietà acclimatate al territorio di appartenenza, coltivarle al fine della loro conservazione e costante produzione, raccoglierle alla giusta maturazione, con metodi non invasivi; e ancora, tecnica frantoiana all'avanguardia, corretta conservazione dell'olio, scelta della confezione più adatta alla commercializzazione, vendita nei canali giusti e remunerativi. Tutto ciò rende le nostre aziende agricole uniche al mondo". Un sapere e saper fare che hanno consentito un'alta qualità in una annata per tutti difficile, che pure ha generato degli oli encomiabili: "Non esistono altri territori al mondo dove si applicano con tale dedizione tutti gli accorgimenti e tutta la competenza al fine dell'ottenimento del top di gamma; per tale ragione la partecipazione al concorso rappresenta di per sé l'attestato che conferma l'eccellenza della propria produzione olearia per ogni azienda partecipante".

Gli oli che invece si sono guadagnati il podio per il packaging dimostrano la crescente attenzione per un veicolo importante di comunicazione: lo si vede nei prodotti quali quello dell'azienda siracusana Villa Teresina, che ha presentato l'Olei Flos, un'edizione limitata dall'elegante bottiglia; l'oliera artistica in maiolica della lucana Tenute Giardino Santo Stefano, che si è distinta per il vassoietto utile proprio a "pucciare", ossia intingere il pane; il kit con la selezione dei 12 tra oli e condimenti all'evò dell'Oleificio Francesco Costa di Bronte, kit nel quale inoltre si trova la carta degli oli per abbinarli al meglio: premio questo assegnato dall'Andmi - Associazione dei direttori di mercati all'ingrosso.

A fronte di iniziative come questa, dove si evidenzia la capacità artigianale delle aziende italiane, la creatività non solo in campo dei produttori, il binomio ciliegie – olio che inizialmente poteva risultare non adatto, ecco che si consolida, grazie a un'associazione che ha guardato oltre la cerasicoltura volendo unire il rosso delle ciliegie al verde delle olive e dei riflessi dell'olio, i più tipici (tri)colori italiani.

[Qui in allegato i vincitori.](#)



“Ramoscello d'Oro 2024”

LE AZIENDE PREMIATE

Extra Vergini d'Oliva BLEND			
AREA	PREMIO	AZIENDA	ETICHETTA
	Gold Medal	Michele Callegari (TV)	Carletto Blend

NORD	Silver Medal	Frantoio di Vanogaredo (PD)	E.V.O. Blend
	Bronze Medal	Michele Callegari (TV)	Autoctone
CENTRO	Gold Medal	Amerigo Quattrocioni (LT)	E.V.O. Blend
	Silver Medal	Frantoio Filippi (PG)	E.V.O. Pervio
	Bronze Medal	Frantoio Angelo Altobelli (LT)	E.V.O. Blend
SUD e ISOLE	Gold Medal	Monte della Torre (CE)	E.V.O. Blend
	Silver Medal	Accademia Olearia (OR)	Fruttato Medio
	Bronze Medal	Impr. Agr. Franco Ledda (OR)	E.V.O. Blend

Extra Vergini d'Oliva D.O.P. e I.G.P.

AREA	PREMIO	AZIENDA	ETICHETTA
NORD	Gold Medal	Agraria Riva del Garda (TN)	D.O.P.
	Silver Medal	---	---
	Bronze Medal	---	---
CENTRO	Gold Medal	Amerigo Quattrocioni (LT)	D.O.P.
	Silver Medal	Sandro Di Giacomo (PE)	D.O.P.
	Bronze Medal	Az. Agr. Franci (GR)	I.G.P.
SUD e ISOLE	Gold Medal	Tenute Arena s.s.a. (EN)	D.O.P.
	Silver Medal	Impr. Agr. Franco Ledda (OR)	D.O.P.
	Bronze Medal	Terre di Demetra (RG)	D.O.P.

Extra Vergini d'Oliva BIOLOGICI

AREA	PREMIO	AZIENDA	ETICHETTA
NORD	Gold Medal	Agraria Riva del Garda (TN)	E.V.O. BIO
	Silver Medal	---	---
	Bronze Medal	---	---
CENTRO	Gold Medal	Amerigo Quattrocioni (LT)	E.V.O. BIO
	Silver Medal	Az. Agr. Pietrasca (LI)	Allegria di Iole
	Bronze Medal	Az. Agr. Alessandra Nicolai A1980	E.V.O. BIO
SUD e ISOLE	Gold Medal	Accademia Olearia (OR)	E.V.O. BIO
	Silver Medal	Monte della Torre (CE)	E.V.O. BIO
	Bronze Medal	Oleificio Costa Gaetano (CT)	E.V.O. BIO

Extra Vergini d'Oliva MONOVARIETALI

AREA	PREMIO	AZIENDA		ETICHETTA
NORD	Eccellenza	Michele Callegari (TV)		Asolana
	Eccellenza	Frantoio di Valnogaredo (PD)		Rasara
CENTRO	Eccellenza	Frantoio Filippi (PG)		Moraiolo Emblema
	Eccellenza	Amerigo Quattrococchi (LT)		Itrana
	Eccellenza	Az. Agr. La Selva (VT)		Caninese
	Eccellenza	Az. Agr. Pietrasca (LI)	Maurino Capriccio di Tosca	
	Eccellenza	La Fattoria Barbini (VT)		Frantoio
	Eccellenza	Az. Agr. B. Mazzeranghi (VT)		Caninese
	Eccellenza	Az. Acquafredda (VT)		Caninese
SUD e ISOLE	Eccellenza	Tenute Giardino S.Stefano (PT)		Leccio del Corno
	Eccellenza	Frantoio Chimienti (BA)		Coratina
	Eccellenza	Frantoi Cutrera (RG)		Nocellara del Belice
	Eccellenza	Accademia Olearia (OR)		Bosana
	Eccellenza	Impr. Agr. Franco Ledda (OR)		Madre Semidana
	Eccellenza	Terre di Demetra (TP)		Nocellara del Belice
	Eccellenza	Oleificio Casale (FG)		Coratina
	Eccellenza	Az. Agr. Bio Brozzu (SS)		Semidana
	Eccellenza	Az. Agr. Paolo Sacco (FG)		Peranzana

PREMIO MARKETING

PREMIO	AZIENDA	ETICHETTA
Gold Medal	Villa Teresina s.s. (SR)	E.V.O. Blend
Silver Medal	Tenute Giardino S.Stefano (PZ)	Ceramica Oil
Bronze Medal	Oleum Sicilia Soc. Coop. (PA)	E.V.O. Blend
A.N.D.M.I.	Oleificio Costa Gaetano (CT)	Dispenser aromi