

---

Gio 26 Feb, 2026

## **Ercole Olivario: nove aziende toscane selezionate per la finale, di cui quattro per la premium list “Goccia d’Ercole”**

*Undici gli oli premiati che parteciperanno alla selezione finale della più importante manifestazione nazionale dedicata alle eccellenze olearie in programma il 21 e 22 aprile a Perugia*

Firenze, 25 febbraio 2026 – Nove aziende toscane con undici oli compongono la rappresentanza toscana che si presenterà in aprile a Perugia per contendersi, con le altre aziende italiane in gara, il prestigioso premio “*Ercole Olivario*”, la più importante manifestazione nazionale dedicata all’

---

eccellenze olearie dei territori italiani.

Questa mattina, nella Sala corsi della Camera di commercio di Firenze, si è svolta la cerimonia di presentazione e premiazione delle **9 aziende olearie** toscane che rappresenteranno la nostra regione alla **34esima edizione del concorso oleario** promosso da Unioncamere e dalla Camera di commercio dell'Umbria.

In questi giorni è iniziata la marcia di avvicinamento alla premiazione finale attraverso la *road map* delle selezioni regionali. Dopo Basilicata, Puglia e Sicilia, oggi è stata dunque la volta della Toscana che si conferma una regione assolutamente vocata a questo prodotto con una produzione annuale di oltre 20mila tonnellate. (dati ISMEA 2024)

Le selezioni territoriali hanno il duplice obiettivo non solo di selezionare i migliori oli che parteciperanno alla prestigiosa competizione umbra, ma anche quello di coinvolgere i singoli distretti produttivi regionali in un confronto positivo tra istituzioni e aziende, oltre che occasione di promozione di prodotto e territorio.

Alla selezione regionale toscana si sono iscritte complessivamente **15 aziende che hanno presentato 18 oli**. Tramite il coordinamento della Camera di Commercio di Firenze, in collaborazione con Unioncamere Toscana e l'organizzazione dell'az.speciale PromoFirenze, essi sono stati valutati da un **panel di assaggio guidato da Franco Pasquini con degustatori accreditati dell'Ass.ne nazionale assaggiatori professionisti olio EVO (A.N.A.P.O.O. -Firenze)**.

Le aziende e gli oli selezionati per la finale sono:

- per la categoria **Olio Extravergine**, il primo olio classificato è **Maurino olio extravergine monocoltivar di Frantoio Franci srl**
- per la categoria **Olio DOP/IGP**, primo olio classificato **Prima Oliva Igp Toscano, della soc. agricola Campioni SS**

Consegnate anche le menzioni speciali a:

- **“Olio biologico”** a **Olio extravergine di oliva DOP Terre di Siena di Podere Ricavo az. Agr. Buoni o Del Buono Maria Pia**
- **“Olio monocoltivar”** a **Olio extravergine di oliva Moraiolo biologico di Fattoria Ramerino Soc. Agricola Srl**

Premiata anche l'azienda Frantoio del Grevepesa scarl, selezionata per la **premium list “Goccia d'Ercole”**, la sezione Ercole Olivario dedicata alle piccole produzioni olearie.

La delegazione delle aziende olearie toscane che parteciperanno quindi alla fase finale del concorso per la categoria **Olio Extravergine** sarà composta da:

**Azienda Agraria Giannini  
Giancarlo**

Poggio al Vento Igp Toscano Olio Extra Vergine    Arezzo  
di Oliva

---

|                                                                   |                                                         |                           |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Fattoria Ramerino Società Agricola srl</b>                     | Olio Extra Vergine di Oliva Cultivar Moraiolo Biologico | Bagno a Ripoli - Firenze  |
| <b>Frantoio Franci srl</b>                                        | Olio Extravergine di Oliva<br>Igp Toscano Biologico     | Montenero - Grosseto      |
| <b>Frantoio Franci srl</b>                                        | Maurino olio extra vergine di oliva monocultivar        | Montenero - Grosseto      |
| <b>Podere Ricavo Azienda Agricola Buoni o del Buono Maria Pia</b> | Olio Extravergine di Oliva<br>Dop Terre di Siena        | Cetona - Siena            |
| <b>Società Agricola Campioni ss</b>                               | Prima Oliva Igp Toscano<br>Olio Extra Vergine di Oliva  | Massa e Cozzile - Pistoia |
| <b>Società Agricola Campioni ss</b>                               | Riserva Olio Extra Vergine di Oliva                     | Massa e Cozzile - Pistoia |

Per la selezione ***premium list*** “**Goccia d’Ercole**” parteciperanno alla finale perugina le aziende:

|                                        |                                               |                                       |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Frantoio del Grevepesa scarl</b>    | Selezione O! Olio Extra Vergine di Oliva      | San Casciano in Val di Pesa - Firenze |
| <b>Le Colline di Vinci</b>             | Olio Extravergine di Oliva Biologico          | Vinci - Firenze                       |
| <b>Scovaventi Società Agricola srl</b> | Maurino Olio Extra Vergine di Oliva Biologico | Manciano - Grosseto                   |
| <b>Società Agricola Ager Oliva srl</b> | Oro Vitalis Olio Extra Vergine di Oliva       | Pistoia                               |

I 120 finalisti, tra cui le aziende toscane citate, saranno sottoposte alla valutazione della giuria nazionale capitanata dalla **Capo panel Stefania D’Alessandro**, che si riunirà a Perugia dal 23 al 27 marzo 2026 per le sessioni di assaggio degli oli finalisti del Concorso Nazionale Ercole Olivario e per decretare i vincitori dell’edizione 2026.

Nel corso della cerimonia conclusiva del concorso, in programma martedì 21 e mercoledì 22 aprile 2026 a Perugia, saranno infine premiati gli oli vincitori dell’*“Ercole Olivario”* e quelli della premium list *“Goccia d’Ercole”*.

---

Per il presidente **Massimo Guasconi** *“Unioncamere è orgogliosa di accompagnare le aziende toscane in questo percorso verso le fasi finali della XXXIV edizione dell'Ercole Olivario. La produzione di olio in Toscana è frutto di una lunga e consolidata tradizione e dedizione; questa competizione può essere una vetrina impareggiabile per valorizzare il prezioso lavoro dei nostri olivicoltori. In un momento di instabilità internazionale legata a molti fattori, non solo economici, non dobbiamo far mancare il sostegno delle istituzioni”*

*“Al pari del vino, l'olio extravergine rappresenta un pilastro dell'eccellenza toscana nel mondo. Questo successo è il frutto di investimenti lungimiranti: dal perfezionamento delle tecniche colturali alla conversione al biologico, fino all'ammodernamento dei frantoi e allo sviluppo dell'oleoturismo. La Camera di commercio di Firenze conferma il proprio ruolo di partner strategico per il comparto, ospitando con orgoglio la selezione degli oli che rappresenteranno il nostro territorio alla 34<sup>a</sup> edizione del prestigioso concorso nazionale Ercole Olivario”* sottolinea **Massimo Manetti**, presidente della Camera di commercio di Firenze

Il concorso nazionale Ercole Olivario è organizzato da Unioncamere Nazionale in collaborazione con la Camera di commercio dell'Umbria e con il sostegno di ICE - Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane; Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Ministero delle Imprese e del Made in Italy; il supporto del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA); del Centro di ricerca ingegneria e trasformazioni agroalimentari (IT) Sede di Pescara; delle associazioni dei produttori olivicoli e delle istituzioni impegnate nella valorizzazione dell'olio di qualità italiano.

Contatti

[Stampa](#)

Indirizzo

Piazza dei Giudici, 3 - 50122 Firenze

Telefono

055.23.92.172

---

Email

stampa@fi.camcom.it

Stampa in PDF

[PDF](#)

Ultima modifica

Gio 26 Feb, 2026