

# Tokio celebra la excelencia del Aceite de Oliva Virgen Extra y del Diseño con el concurso JOOP 2025

Fuente: Agencias



Comentar



Hoy se celebra en Tokio la ceremonia de premiación del Japan Olive Oil Prize (JOOP), un evento internacional que celebra la calidad, la innovación y la creatividad en el mundo del aceite de oliva virgen extra.

La edición 2025 ha contado con la participación de 577 aceites procedentes de 28 países, consolidando al JOOP como uno de los concursos más importantes a nivel mundial en el sector del AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra).

El JOOP promueve la excelencia del aceite de oliva virgen extra y sensibiliza a los consumidores japoneses para que reconozcan productos de alta calidad mediante masterclasses, catas guiadas y actividades formativas. El objetivo es apoyar a los productores y facilitar su éxito en el mercado japonés, conocido por su paladar sofisticado.

Según Davide Fantoni, Director General de la Cámara de Comercio Italiana en Japón, "nuestro trabajo no termina con la ceremonia de premiación, continúa durante todo el año. Los ganadores del concurso se presentan en diversas ocasiones y en contextos tanto B2B como B2C. Entre ellos, la feria agroalimentaria más importante de Asia, Foodex Japan, una vitrina internacional estratégica para conectar con compradores, distribuidores y operadores del sector."

El mercado japonés del aceite de oliva virgen extra ha mostrado un crecimiento significativo, pasando de aproximadamente 280 millones de euros en 2023 a unos 307 millones en 2024, con un incremento interanual del +9,6%, según el informe Japan: Virgin Olive Oil – Market Analysis, Forecast, Size, Trends and Insights (2024) de IndexBox. Las previsiones indican que el mercado superará los 337 millones de euros para 2025, impulsado por el creciente interés de los consumidores japoneses por productos de alta calidad y saludables.

Un jurado internacional compuesto por 12 expertos de renombre mundial seleccionó a los ganadores mediante un riguroso proceso de evaluación y cata a ciegas, realizado conforme a los más altos estándares internacionales. Los jueces de este año son: Antonio G. Lauro (Italia), Fernando Martínez Román (España), Miciyo Yamada (Japón), Alexis Kerner (Estados Unidos), M. Ángeles Calvo Fandos (España), Birsen Can (Turquía), Marcelo Scofano (Brasil), Na Xie (China), Hiromi Nakamura (Japón), Mariko Shimada (Japón), Stamoula Karambelas (Grecia), Hideaki Shibata (Japón).

Fernando Martínez uno de los tres Panel Leaders del JOOP, explicó: "El mercado japonés necesita este tipo de concursos para orientar a los futuros consumidores en la elección del aceite a consumir. Estoy seguro de que en unos años la cultura del aceite de oliva virgen se incrementará de forma significativa en Japón y tanto productores, envasadores como consumidores se verán beneficiados por ello."

ちょっと形が悪い野菜を  
半額以下で購入して頂ける方を  
探しています。

料金 5,000円→1,980円 (送料無料)

内容 有機低農薬のふぞろい野菜をお届け  
食べることで農家応援になります

条件 野菜の見た目よりも味を重視する方

在庫はわずかです。終了のためお早めに

Junto al concurso dedicado a la calidad del aceite, el JOOP Design Award, activo desde 2020, también pone en valor el aspecto estético y comunicativo de los AOVE: envases, etiquetas y diseño de botellas son evaluados por un jurado internacional de expertos en diseño, compuesto por: Rafael Moneo (España), Marc Sadler (Francia), Ludovica Serafini y Roberto Palomba (Italia), Choi Byung Hoon (Corea del Sur), Denis Guidone (Italia).

La ceremonia se celebra en el vibrante corazón de Tokio, en el barrio de diseño de Aoyama, ofreciendo una plataforma exclusiva para productores, diseñadores, compradores y entusiastas del sector. Una oportunidad única para celebrar la excelencia y la innovación en el mundo del aceite de oliva virgen extra.

