

TOKIO CELEBRA LA EXCELENCIA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y DEL DISEÑO CON EL CONCURSO JOOP 2025

TENDENCIAS - 13 JUNIO, 2025



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 campo experimental PT Farm fue sede de un ensayo innovador junto a Spraytec

Se evaluaron diversas combinaciones de productos en trigo logrando mejoras de hasta 20.7% en el rinde. El Centro Agroexperimental PT Farm, ubicado en Carmen de Areco, llevó adelante un ensayo comparativo de rendimientos en conjunto con la empresa Spraytec. El objetivo fue evaluar la performance de diferentes productos, así como también distintas combinaciones y momentos de aplicación en trigo. El ensayo se desarrolló a lo largo de todas las etapas del ciclo productivo: desde la preparación del suelo, la siembra ... Sigue leyendo



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. Angeles Calvo Fandos (España), Birsan 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."**

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.



See Also **TAMBO DEL INKA ESTRENA SU NUEVO ESPACIO DE HOSPITALITY "BEER GARDEN"**

- JOOP 2025 winners:**
- Best of Flavoured**
Agrumato-Method Calabrian Chili Olive Oil
Corto Olive Co.
United States Of America
Best of Polyphenol
HYPERELON ULTRA GOLD
G-TEAM
Greece
Best in Country
 - Best of Argentina**
Siriano Gourmet
AIMURAI S.A.
Argentina
Best of Brazil
Estância das Oliveiras CORATINA
ESTÂNCIA DAS OLIVEIRAS
Brazil
 - Best of Croatia**
Premiums
OPG Stranić
Croatia
Best of Greece
Terra Creta Organic EVOO
Melissa - Kikizas SA
Greece
 - Best of Italy**
LECCIO DEL CORNO - TREBBIO
TREBBIO
Italy
 - Best of Jordan**
MAIDA ARBOSANA
Al Maida Agricultural
Jordan
 - Best of Portugal**
Casa de Santo Amaro PRESTIGE Extra Virgin Olive Oil PDO Azeite de Trás-os-Montes
TRAS-OS-MONTES PRIME LDA
Portugal
Best of South Africa
Kielder Premium Selection EVOO
Kielder South Africa (PTY) LTD
South Africa
 - Best of Spain**
Señorio de Camarasa Recién Hecho
SCA Santa Isabel de Torres
Spain
Best of Tunisia
Huile d'olive red meat
Dear Goodness
Tunisia
 - Best of Turkey**
Gaia Oliva Memeçik
Gaia Oliva LTD ŞTİ
Turkey
Best of United States Of America
Frantoio Extra Virgin Olive Oil
Durant Olive Mill
United States Of America
Design Award
1st Place
RAMI TORTI IGP OLIO DI PUGLIA
AZIENDA AGRICOLA ADRIATICA VIVAI S.S.- RAMI TORTI
Italy
2nd Place
Boeira Extra Virgin Olive Oil
Quinta da Boeira - Arte e Cultura, Lda.
Portugal
3rd Place
Yiyia and friends
Nacaro foods PC.
Greece

RELACIONADO

Yancanelo recibe la Gran Medalla de Oro en el Concurso Cuyoliva 2024
En "Tendencias"

En el Día Mundial del Olivo SolFruit presenta 11 mitos y verdades del aceite de oliva virgen extra
En "Tendencias"

2ª Edición de Buenos Aires International Olive Oil Competition
En "Eventos"

#CONCURSO #JOOP

PREVIOUS ARTICLE

EL DESEMBARCO CUMPLE 8 AÑOS Y DEJA TODAS LAS HAMBURGUESAS DE LA CARTA CON 40% OFF!!

NEXT ARTICLE

20 DE JUNIO: DÍA DE LA BANDERA

RELATED POSTS

CAMPARI BARTENDER COMPETITION DEFINIÓ AL BARTENDER QUE REPRESENTARÁ A ARGENTINA EN LA FINAL REGIONAL

TENDENCIAS - 3 JUNIO, 2025

SerCampo

Entradas recientes

De Costa Rica a Sudáfrica: todo sobre cultura gastronómica de la mano de Vero Zuma Vero Zuma
18 JUNIO, 2025

1 al 7 de julio - Semana de la Dulzura
27 JUNIO, 2025

Un postre con todos los colores del amor
27 JUNIO, 2025

Las hamburguesas fueron las protagonistas de "La noche de la gastronomía"
27 JUNIO, 2025

Banco de Alimentos Buenos Aires impulsa un programa para promover el consumo de legumbres
27 JUNIO, 2025

dequeruza.ar

DESDE LA CATREIRA

Categorías

- Bar | Resto
- Contacto
- Delicatessen
- Entrevistas
- Eventos
- Fondo Blanco
- Opinion
- Recetas
- Saludable
- Tendencias

PUBLICIDAD DIGITAL EN ESPAÑOL

TRY OUR BANNER

Learn more

