

L'olio made in Sicily che piace ai giapponesi

Redazione · 24 Giugno 2025



Il commissario dell'IRVO con le aziende premiate

Si è svolta stamattina dopo un incontro con la stampa nella sede di IRVO in via Pipitone Federico 8 a Palermo la cerimonia di consegna degli attestati a 14 delle 20 aziende siciliane che hanno partecipato con i loro campioni di olio Evo al concorso internazionale JOOP - Japan Olive Oil Prize 2025 che si è concluso il 13 giugno scorso in Giappone.

Confimprese Sicilia e IRVO hanno sostenuto la partecipazione di 20 aziende olearie Siciliane al JOOP per l'importanza del concorso e per le opportunità che esso può rappresentare per le aziende che vi partecipano.

Il concorso

Il Premio JOOP è un concorso internazionale dedicato alla promozione, in Giappone, degli oli extra vergine di oliva di tutte le origini. Il suo scopo è favorire gli sforzi di miglioramento della qualità dei produttori di olio d'oliva e facilitarne la promozione presso le istituzioni pubbliche e private, i canali di distribuzione commerciali e i consumatori diretti.

La Camera di Commercio Italiana in Giappone organizza e sponsorizza il concorso, in conformità in particolare con il regolamento delegato della commissione (UE) 2022/2104 del 29 luglio 2022.

La giuria è composta da dodici giudici di analisi sensoriale, in quattro panel, ciascuno supervisionato da un leader del panel.

La valutazione ha seguito l'analisi del campione "double dummy" con fogli, tempi e temperature di analisi sensoriale hanno seguito sempre il regolamento (UE) 2022/2104. I giudici hanno poi determinato il punteggio di ciascun olio utilizzando il metodo della mediana e il coefficiente standard robusto.

I premi

Il premio JOOP è stato assegnato su un sistema di punteggio tra 75 (minimo) e 100 (massimo), in categorie tra cui Biologico, Blend, Monovarietale, D.O.P., I.G.P. e Aromatizzato.

I premi includono:

Tra 75 e 84,99: Premio Argento

Tra 85 e 94,99: Premio Oro

Tra 95 e 100: Best in Class

Per i premiati, ci sono vari riconoscimenti da trofei e adesivi a certificati di eccellenza e opportunità promozionali, a seconda della categoria del premio, che verranno appositamente comunicate, non appena delineate, e pubblicate sui canali social, newsletter e sito web.

I vincitori nelle categorie Best in Class, Oro e Argento ottengono adesivi di riconoscimento per i loro prodotti.

I vincitori nelle categorie Best in Class, Oro e Argento ricevono un certificato che riconosce il loro successo.

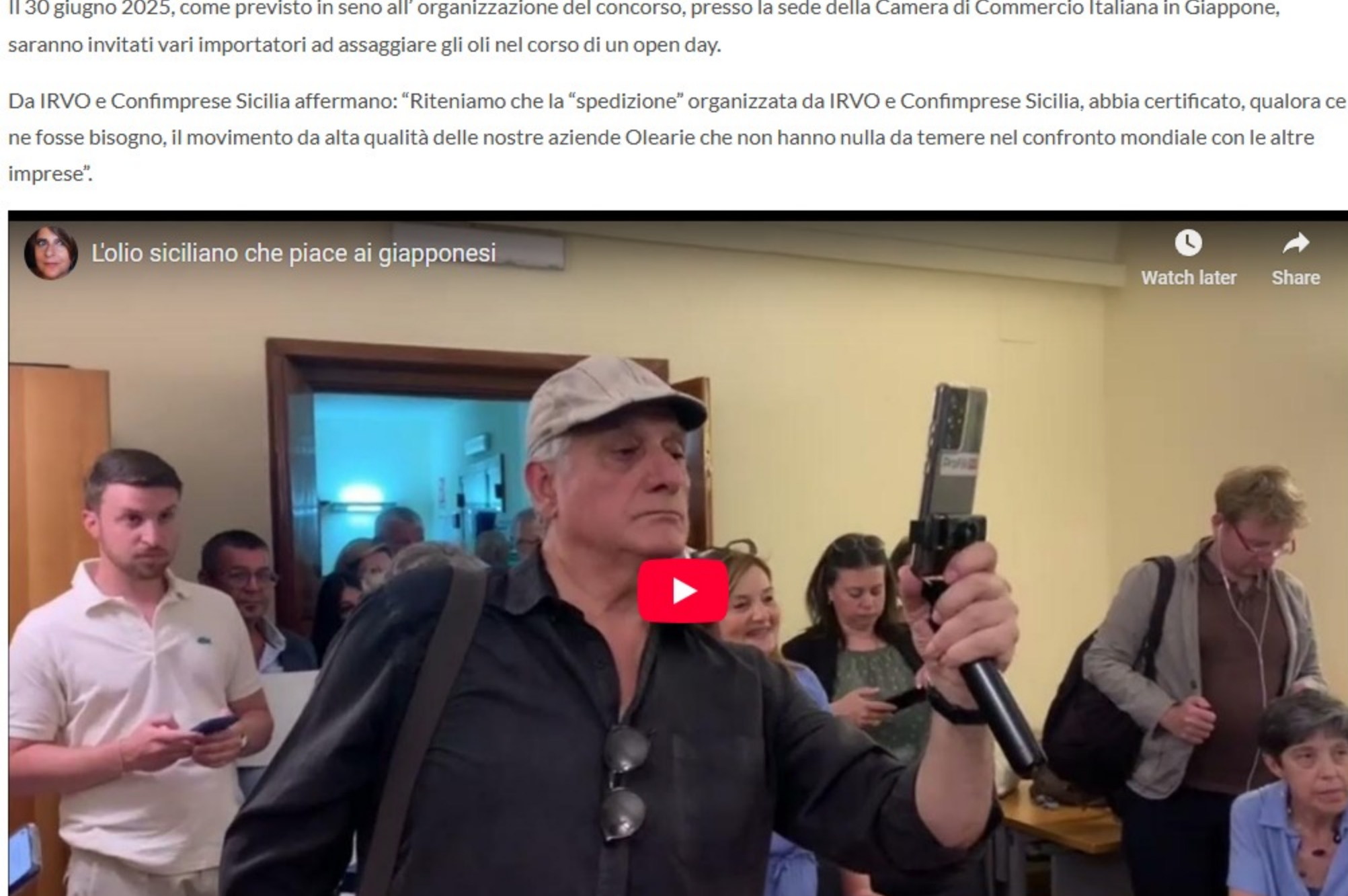
I certificati di eccellenza sono stati rilasciati agli oli d'oliva che hanno dimostrato qualità eccezionali come un alto contenuto di polifenoli e altre caratteristiche degne di nota.

I vincitori nelle categorie Best in Class e Oro avranno l'opportunità di partecipare a fiere commerciali e intraprendere attività promozionali, anche per l'anno 2026.

I vincitori nelle categorie Best in Class e Oro saranno presentati in un roadshow progettato per presentare gli oli vincitori ai distributori giapponesi.

Il 30 giugno 2025, come previsto in seno all'organizzazione del concorso, presso la sede della Camera di Commercio Italiana in Giappone, saranno invitati vari importatori ad assaggiare gli oli nel corso di un open day.

Da IRVO e Confimprese Sicilia affermano: "Riteniamo che la "spedizione" organizzata da IRVO e Confimprese Sicilia, abbia certificato, qualora ce ne fosse bisogno, il movimento da alta qualità delle nostre aziende Olearie che non hanno nulla da temere nel confronto mondiale con le altre imprese".



I siciliani premiati

Il livello degli oli siciliani è stato premiato su tutti i fronti. Su 20 etichette presentate, 14 hanno superato la soglia del 75% di qualità. In 9, quindi il 45 per cento dei partecipanti, si sono attestati tra l'85% ed il 95% ottenendo il riconoscimento GOLD, mentre sono state 5 quelle che hanno ottenuto il livello SILVER. Si è svolta stamattina dopo un incontro con la stampa nella sede di IRVO in via Pipitone Federico 8 a Palermo la cerimonia di consegna degli attestati a 14 delle 20 aziende siciliane che hanno partecipato con i loro campioni di olio Evo al concorso internazionale JOOP - Japan Olive Oil Prize 2025 che si è concluso il 13 giugno scorso in Giappone.

Confimprese Sicilia e IRVO hanno sostenuto la partecipazione di 20 aziende olearie Siciliane al JOOP per l'importanza del concorso e per le opportunità che esso può rappresentare per le aziende che vi partecipano.

Il concorso

Il Premio JOOP è un concorso internazionale dedicato alla promozione, in Giappone, degli oli extra vergine di oliva di tutte le origini. Il suo scopo è favorire gli sforzi di miglioramento della qualità dei produttori di olio d'oliva e facilitarne la promozione presso le istituzioni pubbliche e private, i canali di distribuzione commerciali e i consumatori diretti.

La Camera di Commercio Italiana in Giappone organizza e sponsorizza il concorso, in conformità in particolare con il regolamento delegato della commissione (UE) 2022/2104 del 29 luglio 2022.

La giuria è composta da dodici giudici di analisi sensoriale, in quattro panel, ciascuno supervisionato da un leader del panel.

La valutazione ha seguito l'analisi del campione "double dummy" con fogli, tempi e temperature di analisi sensoriale hanno seguito sempre il regolamento (UE) 2022/2104. I giudici hanno poi determinato il punteggio di ciascun olio utilizzando il metodo della mediana e il coefficiente standard robusto.

I premi

Il premio JOOP è stato assegnato su un sistema di punteggio tra 75 (minimo) e 100 (massimo), in categorie tra cui Biologico, Blend, Monovarietale, D.O.P., I.G.P. e Aromatizzato.

I premi includono:

Tra 75 e 84,99: Premio Argento

Tra 85 e 94,99: Premio Oro

Tra 95 e 100: Best in Class

Per i premiati, ci sono vari riconoscimenti da trofei e adesivi a certificati di eccellenza e opportunità promozionali, a seconda della categoria del premio, che verranno appositamente comunicate, non appena delineate, e pubblicate sui canali social, newsletter e sito web.

I vincitori nelle categorie Best in Class, Oro e Argento ottengono adesivi di riconoscimento per i loro prodotti.

I vincitori nelle categorie Best in Class, Oro e Argento ricevono un certificato che riconosce il loro successo.

I certificati di eccellenza sono stati rilasciati agli oli d'oliva che hanno dimostrato qualità eccezionali come un alto contenuto di polifenoli e altre caratteristiche degne di nota.

I vincitori nelle categorie Best in Class e Oro avranno l'opportunità di partecipare a fiere commerciali e intraprendere attività promozionali, anche per l'anno 2026.

I vincitori nelle categorie Best in Class e Oro saranno presentati in un roadshow progettato per presentare gli oli vincitori ai distributori giapponesi.

Il 30 giugno 2025, come previsto in seno all'organizzazione del concorso, presso la sede della Camera di Commercio Italiana in Giappone, saranno invitati vari importatori ad assaggiare gli oli nel corso di un open day.

Da IRVO e Confimprese Sicilia affermano: "Riteniamo che la "spedizione" organizzata da IRVO e Confimprese Sicilia, abbia certificato, qualora ce ne fosse bisogno, il movimento da alta qualità delle nostre aziende Olearie che non hanno nulla da temere nel confronto mondiale con le altre imprese".

I siciliani premiati

Il livello degli oli siciliani è stato premiato su tutti i fronti. Su 20 etichette presentate, 14 hanno superato la soglia del 75% di qualità. In 9, quindi il 45 per cento dei partecipanti, si sono attestati tra l'85% ed il 95% ottenendo il riconoscimento GOLD, mentre sono state 5 quelle che hanno ottenuto il livello SILVER.

Si è svolta stamattina dopo un incontro con la stampa nella sede di IRVO in via Pipitone Federico 8 a Palermo la cerimonia di consegna degli attestati a 14 delle 20 aziende siciliane che hanno partecipato con i loro campioni di olio Evo al concorso internazionale JOOP - Japan Olive Oil Prize 2025 che si è concluso il 13 giugno scorso in Giappone.

Confimprese Sicilia e IRVO hanno sostenuto la partecipazione di 20 aziende olearie Siciliane al JOOP per l'importanza del concorso e per le opportunità che esso può rappresentare per le aziende che vi partecipano.

Il concorso

Il Premio JOOP è un concorso internazionale dedicato alla promozione, in Giappone, degli oli extra vergine di oliva di tutte le origini. Il suo scopo è favorire gli sforzi di miglioramento della qualità dei produttori di olio d'oliva e facilitarne la promozione presso le istituzioni pubbliche e private, i canali di distribuzione commerciali e i consumatori diretti.

La Camera di Commercio Italiana in Giappone organizza e sponsorizza il concorso, in conformità in particolare con il regolamento delegato della commissione (UE) 2022/2104 del 29 luglio 2022.

La giuria è composta da dodici giudici di analisi sensoriale, in quattro panel, ciascuno supervisionato da un leader del panel.

La valutazione ha seguito l'analisi del campione "double dummy" con fogli, tempi e temperature di analisi sensoriale hanno seguito sempre il regolamento (UE) 2022/2104. I giudici hanno poi determinato il punteggio di ciascun olio utilizzando il metodo della mediana e il coefficiente standard robusto.

I premi

Il premio JOOP è stato assegnato su un sistema di punteggio tra 75 (minimo) e 100 (massimo), in categorie tra cui Biologico, Blend, Monovarietale, D.O.P., I.G.P. e Aromatizzato.

I premi includono:

Tra 75 e 84,99: Premio Argento

Tra 85 e 94,99: Premio Oro

Tra 95 e 100: Best in Class

Per i premiati, ci sono vari riconoscimenti da trofei e adesivi a certificati di eccellenza e opportunità promozionali, a seconda della categoria del premio, che verranno appositamente comunicate, non appena delineate, e pubblicate sui canali social, newsletter e sito web.

I vincitori nelle categorie Best in Class, Oro e Argento ottengono adesivi di riconoscimento per i loro prodotti.

I vincitori nelle categorie Best in Class, Oro e Argento ricevono un certificato che riconosce il loro successo.

I certificati di eccellenza sono stati rilasciati agli oli d'oliva che hanno dimostrato qualità eccezionali come un alto contenuto di polifenoli e altre caratteristiche degne di nota.

I vincitori nelle categorie Best in Class e Oro avranno l'opportunità di partecipare a fiere commerciali e intraprendere attività promozionali, anche per l'anno 2026.

I vincitori nelle categorie Best in Class e Oro saranno presentati in un roadshow progettato per presentare gli oli vincitori ai distributori giapponesi.

Il 30 giugno 2025, come previsto in seno all'organizzazione del concorso, presso la sede della Camera di Commercio Italiana in Giappone, saranno invitati vari importatori ad assaggiare gli oli nel corso di un open day.

Da IRVO e Confimprese Sicilia affermano: "Riteniamo che la "spedizione" organizzata da IRVO e Confimprese Sicilia, abbia certificato, qualora ce ne fosse bisogno, il movimento da alta qualità delle nostre aziende Olearie che non hanno nulla da temere nel confronto mondiale con le altre imprese".

AZIENDA	PROVINCIA	NOME OLIO	PREMIO
AZIENDA AGRICOLA TURNATURI CARMELA	TRAPANI	SETTEEMPLI	GOLD
BONANNO DOMENICO	TRAPANI	PASSIONE	GOLD
soc. agricola terre in fiore SRL	TRAPANI	GOCCIA VERDE	GOLD
oleo sicilia	PALERMO	ROVENZA	GOLD
DI CARO SRL	TRAPANI	CARMELA DI CARO	GOLD
frantoio oleario gaspare sarullo	AGRIGENTO	OLIO SARULLO	GOLD
MANFREDI BARBERA & FIGLI SPA	PALERMO	KALAT	GOLD
AZIENDA AGRICOLA SIKULUS	CALTANISSETTI	DON PEPPINO	GOLD
azienda agricola evo sicily.s	AGRIGENTO	EMBRACE	GOLD
FRANTOI BERRETTA DI BERRETTA FRANCESCA	CATANIA	FELDO	SILVER
L'OLIVO DI SABRINA DE TONI	AGRIGENTO	MIRACOLO	SILVER
L'ORO DEL LAGO	AGRIGENTO	L'ORO DEL LAGO	SILVER
OLEIFICIO GABRIELE ALBERTO	TRAPANI	0.2	SILVER
NORFO ANTONINO	TRAPANI	TUMMINO	SILVER

Il commissario dell'IRVO Giuseppina Mistretta ha dichiarato:

"L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio esprime grande soddisfazione per il prestigioso riconoscimento ottenuto nel concorso internazionale JOOP - Japan Olive Oil Prize, che premia l'eccellenza nella produzione olearia mondiale. Questo risultato conferma l'alto livello qualitativo degli oli extravergini siciliani e l'impegno costante dei produttori del nostro territorio. Un premio che rende onore alla Sicilia e rafforza il suo ruolo tra le realtà più dinamiche e riconosciute dell'olivicoltura internazionale".

Il direttore dell'Istituto Vito Bertinella ha aggiunto: "Il successo di questo concorso è il frutto del lavoro sinergico che abbiamo avviato con Confimprese Sicilia. - commenta il direttore dell'IRVO, Vito Bertinella - L'Istituto svolge la sua attività di controllo e certificazione dell'olio extravergine di oliva e quotidianamente è a contatto con l'eccellenza olearia della regione. I numeri del premio confermano questa qualità e non può che essere per noi motivo di orgoglio".



Giovanni Felice, coordinatore regionale di Confimprese Sicilia, ha affermato: "Grazie all'impegno ed alla collaborazione dell'IRVO, sebbene i tempi ristrettissimi, è stato possibile consentire la partecipazione di venti "etichette" di oli appartenenti ad altrettante aziende olearie. Una "formazione" in rappresentanza della Sicilia altamente competitiva che ha rappresentato nel migliore dei modi le eccellenze siciliane e, aspetto che per me è molto significativo, una qualità media di grande pregio capace di competere ai massimi livelli per qualità e gusto.

I riconoscimenti ottenuti nei concorsi sono importanti se diventano strumenti di diffusione del messaggio di qualità che essi rappresentano, dei veri e propri testimoni, nel mondo imprenditoriale, e delle magnifiche recensioni, al di là del linguaggio dei social media, nei confronti degli utenti finali.

Tutto ciò ha senso se l'obiettivo finale è quello di inasprire nuovi mercati. L'ambizione di Confimprese Sicilia è quella di accompagnare le aziende che vogliono cimentarsi questi percorsi, in special modo se micro, piccole e medie".

Previous

Il 29 giugno 2025 Hector Romero b2b Michel Cleis @ Praja Gallipoli

Next

LA COMUNICAZIONE UNIVERSALE E' SOLO IL FASCINO E LA

BELLEZZA SICILIANA!!!

ALTRI ARTICOLI



ANTICA MACELLERIA DI GIUSEPPE RUSSELLO - UNA STORIA VERA DI FAMIGLIA - IL CUORE BUONO DELLA CARNE

28 Giugno 2025 · Gianfranco Ciaraldi



Estate 2025 con NCL: Ogni alba un nuovo posto, ogni tramonto una nuova storia

28 Giugno 2025 · Redazione



FIERA MONDIALE DEL PEPERONCINO 2025, APRONO I THE KOLORS!

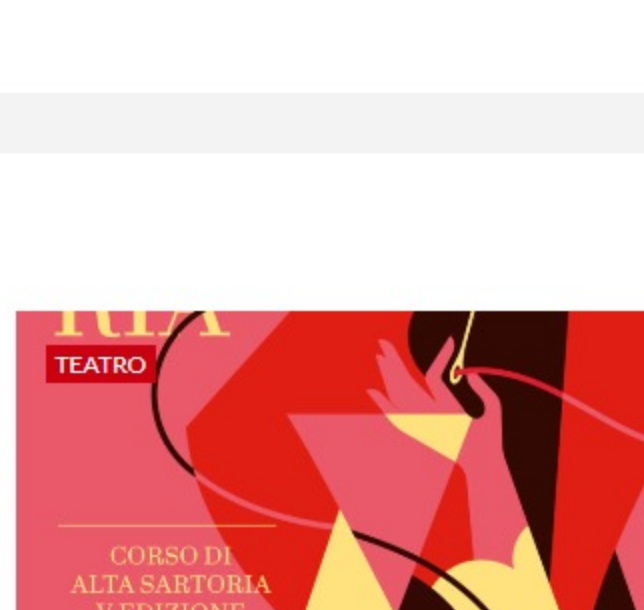
28 Giugno 2025 · Redazione

LEGGI ANCHE



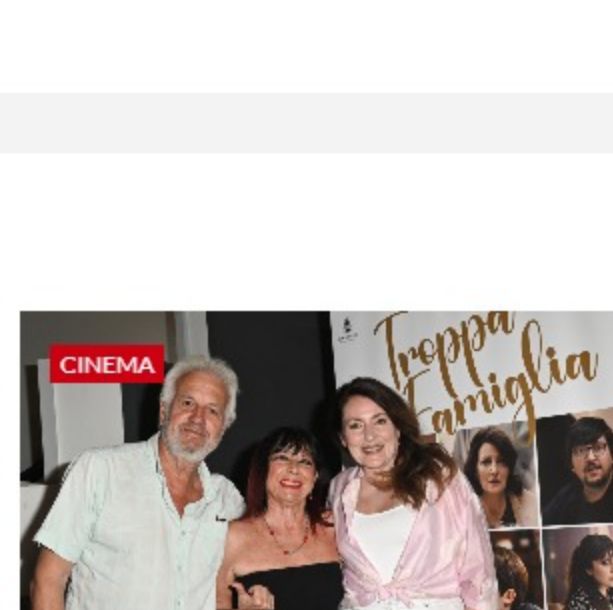
Da cosa nasce cosa?, la nuova commedia di Gino Rivieccio

30 Giugno 2025 · Redazione Spettacoli Lazio



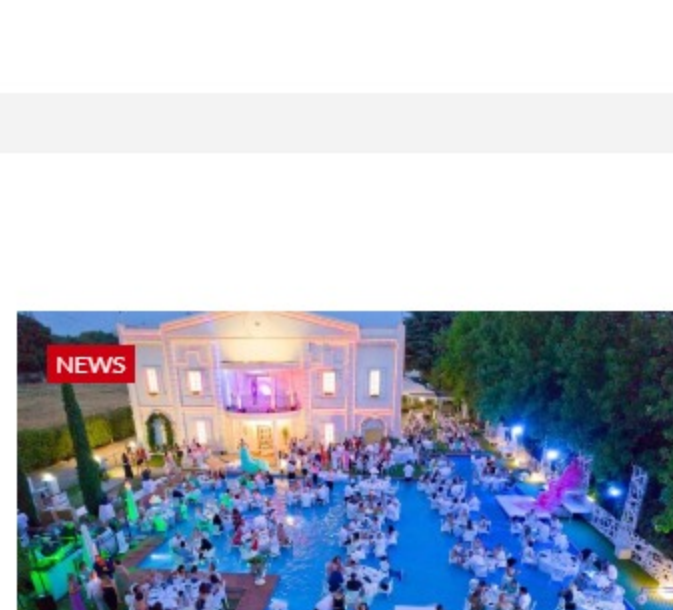
Al via le iscrizioni al corso di Alta Sartoria dell'Accademia del Teatro Regio di Parma "DAL SEGNO ALLA NASCITA DI UN SOGNO"

30 Giugno 2025 · Paolo Maler



Soldi out al cinema Caravaggio di Roma per l'anteprima e proiezione speciale del film "Troppa Famiglia" regia di Pierluigi Di Lauro con Daniela Giordano protagonista

30 Giugno 2025 · Redazione Spettacoli Lazio



La cena sull'acqua più iconica al mondo torna a Villa Reñoir

30 Giugno 2025 · Giulio Strocchi