

L'eccellenza dell'olio siciliano: donne protagoniste al Joop 2025

Premiate Carmen Bonfante e altre imprenditrici all'insegna di tradizione, innovazione e qualità

Fabio Greco
26 giugno 2025



Le imprese premiate al Joop 2025

OLIO SICILIA GIAPPONE

5 minuti di lettura

AGI - "Quando mi vedevano alle con il frantoio, vedevo i loro sguardi scettici, perplessi; ma si sono dovuti arrendere di fronte alla **competenza** e alla mia **determinazione**". **Carmen Bonfante** sapeva di star mettendo piede in un mondo rigorosamente maschile quando prese in mano gli ulivi abbandonati a Menfi, nell'Agrigentino. Cinque anni dopo li ha restituiti sani e vigorosi, in grado di dar vita a un **olio extravergine** premiato con altre 13 aziende produttrici di Evo al **Japan Olive Oil Prize 2025** in Giappone (Joop).

ADV

"C'è molta ignoranza intorno al mondo dell'olio e una delle cose che meno si sa è la cura che le donne avevano di questo bene prezioso", spiega Bonfante, 49 anni, la cui azienda **Embrace** ha vinto la **medaglia d'oro**. "Io sono partita da zero, non avevo in eredità un terreno e ho cominciato con qualche albero rinsecchito. Ed eccomi qua, con cinque ettari, e ogni volta pronta ad alternare ai tacchi a spillo gli scarponi con cui entro nel frantoio", racconta l'imprenditrice, oggi, dopo aver seguito un panel ufficiale all'**Istituto Vino e Oli di Sicilia (Irvo)**, unica donna capo Panel nell'Isola.

Il premio Joop e la qualità siciliana

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. Dodici giudici hanno emesso il verdetto seguendo l'analisi del campione "double dummy" e utilizzando il metodo della mediana e il coefficiente standard robusto. La 'spedizione', organizzata da **Irvo** e **Confimprese Sicilia**, ha "certificato, qualora ce ne fosse bisogno, il movimento da alta qualità delle aziende olearie siciliane che non hanno nulla da temere nel confronto mondiale con le altre imprese", è stato spiegato nel corso di una conferenza stampa. 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.

I riconoscimenti e l'impegno del territorio

In nove, quindi il 45 per cento dei partecipanti, si sono attestati tra l'85% e il 95% ottenendo il riconoscimento **Gold**, mentre sono state 5 quelle che hanno ottenuto il livello **Silver**. "Questo risultato - ha detto il commissario dell'**Irvo** **Giuseppina Mistretta** - 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**". Per il direttore dell'Istituto, **Vito Bentivegna**, il successo "è il frutto del lavoro sinergico che abbiamo avviato con **Confimprese Sicilia**. L'Istituto svolge la sua attività di organismo di controllo e certificazione dell'olio extravergine di oliva IGP 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".

Donne e innovazione nell'olivicoltura

La 'squadra' scelta per il **Joop** "si è rivelata - ha spiegato **Giovanni Felice**, coordinatore regionale di **Confimprese Sicilia** - altamente competitiva, rappresentando 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 strumento di diffusione del messaggio di qualità che essi rappresentano, dei veri e propri testimonial, nel mondo imprenditoriale, e delle magnifiche recensioni, usando il linguaggio dei social media, nei confronti degli utenti finali". "Tutto ciò ha senso se l'obiettivo finale è quello di conquistare nuovi mercati", ha sottolineato Felice. E serve far rete perché per chiudere accordi commerciali occorrono, aggiunge **Bonfante**, dai sei mesi a un anno.

Tradizione e futuro

È una fatica nuova, che si aggiunge a quella della campagna e del frantoio: "Lei non può immaginare il lavoro dietro una bottiglia di questo olio", è il rimprovero affettuoso di un'altra donna imprenditrice, **Rosa Sarullo**. Nella sua azienda, a **Ribera**, è al lavoro un frantoio modernissimo, quasi all'avanguardia. Anche per loro è arrivata una **medaglia d'oro**, ma il pensiero torna con umiltà all'inizio di tutto: un frantoio di pietra, a fine Ottocento, dove la **tradizione** ha cominciato a radicarsi. E che non vuole smarrire se stessa nella sfida dell'**innovazione**, e nemmeno quando sale su un podio.

CONDIVIDI

