



Olio: premiate imprese Sicilia in Giappone, donne protagoniste

ENOGASTRONOMIA ITALIA | NEWSLETTER

Quotidiano dei Contribuenti • 25 Giugno 2023



“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 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 2023 in Giappone (Joop). “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 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. 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 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”. 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. 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. (AGI)

FAB

Mi piace Di che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



PREVIOUS ARTICLE
Scienza: ricostruito percorso evolutivo verso postura eretta

NEXT ARTICLE
Incendi: da giunta Campania 72 mln per contrasto roghi estivi



Privacy Policy

Cookies Policy

GDPR

Richiesta cancellazione






Search articles

Iscriviti alla newsletter

Nome
 Cognome
 Email

Accento al trattamento dei miei dati e dichiaro di aver preso visione della Privacy Policy

Recent Posts

-  Iran: Berlino, le minacce contro l’Alea devono cessare
IN PRIMO PIANO, NEWSLETTER
-  Mine anti-uomo un trattato con tanti assenti
IN PRIMO PIANO, NEWSLETTER
-  Migranti e sicurezza: governo avvisa i giudici, andiamo avanti
IN PRIMO PIANO, NEWSLETTER
-  Sudan: crollo in una miniera d’oro, almeno 11 morti
IN PRIMO PIANO, NEWSLETTER
-  Calabria: Occhuto in cantiere ospedale Sibari dopo incendio
IN PRIMO PIANO, NEWSLETTER

Meta

Accedi

Feed dei contenuti

WordPress.org

Testata giornalistica in fase di registrazione.
Direttore Responsabile: Antonello Lango
Casa Editrice: EOS SISTEMI INTEGRATI SCRL

I PIÙ POPOLARI



Auguri di buon ferragosto
Quotidiano dei contribuenti • 15 Agosto 2022

ULTIMI ARTICOLI

- Caldo record, l’anticiclone infiamma l’Italia: ma sono in arrivo forti temporali
- Torino, esplosione in appartamento: 5 feriti
- Fognini-Akzaraz oggi a Wimbledon: orario, precedenti e dove vederla

Iscriviti alla newsletter

Nome
 Cognome
 Email

Accento al trattamento dei miei dati e dichiaro di aver preso visione della Privacy Policy