

Sei qui: Home > 2025 > Giugno > Premianti 14 oli siciliani che hanno conquistato i palati del JOOP in Giappone

Premianti 14 oli siciliani che hanno conquistato i palati del JOOP in Giappone

25 Giugno 2025 Redazione



Condividi questo articolo?



Si è svolta 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

Pubblicità



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.

[Bentivegna IRVO.mp4](#)

[Felice Confimprese Sicilia.mp4](#)

I vincitori nelle categorie Best in Class e Oro saranno presentati in un roadshow progettato per presentare gli oli vincitori ai distributori giapponesi.6

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.

Il commissario dell'IRVO Giuseppina Mistretta ha dichiarato:

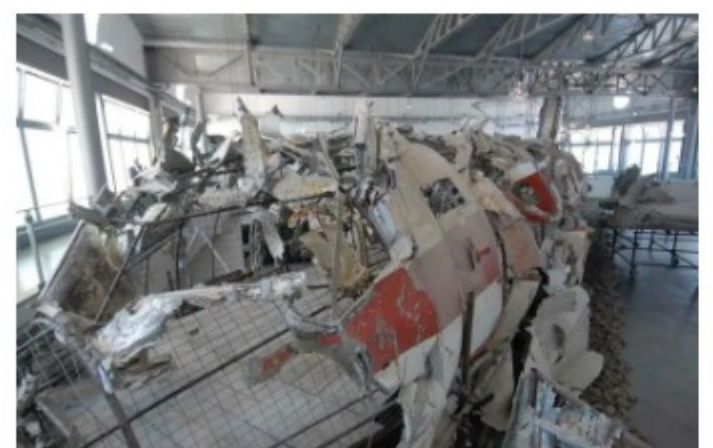
"L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio esprime grande soddisfazione per il prestigioso riconoscimento ottenuto nel concorso internazionale JOOP - Japan Olive Oil Prize, che premia l'eccellenza nella produzione olearia mondiale. Questo risultato conferma l'alto livello qualitativo degli oli extravergini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

Il direttore dell'Istituto Vito Bentivegna 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 Bentivegna - 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".

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 sintonia con la Sicilia ma 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. L'ambizione di Confimprese Sicilia è quella di accompagnare le aziende che vogliono cimentarsi questi percorsi, in special modo se micro, piccole e medie".



27 Giugno 2025 Redazione

Ustica, 45 anni fa la strage. Mattarella: "Tragedia tra le più oscure e laceranti"

Condividi questo articolo?Il messaggio del Capo dello Stato: "La Repubblica non abbandona la ricerca della verità" La strage di 45 anni fa nel cielo di Ustica "ha impresso nella storia della Repubblica un segno doloroso e profondo che non potrà mai essere cancellato. Tutti coloro che erano a...

L'EDITORIALE



20 Giugno 2025

Salvatore Barbagallo

I "Guardiani" di Trump sono già fra noi, in Sicilia

Condividi questo articolo? Salvo Barbagallo Quanti "personaggi" che...

L'EDITORIALE



19 Giugno 2025

Luigi Asero

Sigonella e Muos di Nisemi: quali i rischi per la Sicilia nell'attuale situazione mediorientale?

L'attuale conflitto in Medio Oriente pone la Sicilia...

L'EDITORIALE



12 Dicembre 2024

Salvatore Barbagallo

55° anniversario della Strage di Piazza Fontana: dichiarazione del Presidente Mattarella

Condividi questo articolo?Il Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella,...

L'EDITORIALE



Analisi geopolitica - EuropaMediterraneo

Trump: "Iran era vicino alla produzione della bomba atomica" 29 Giugno 2025

Israele-Iran, Trump annuncia cessate il fuoco: "Tregua di 12 ore, poi guerra sarà finita" 24 Giugno 2025

Trump, attacco Usa all'Iran: "Siti nucleari distrutti. Pace o colpiremo ancora" 22 Giugno 2025

Iran, media Teheran: "Raid Israele contro sito nucleare di Isfahan" 21 Giugno 2025

Iran, Israele colpisce sito nucleare Natanz: "Altri 10 obiettivi nel mirino" 17 Giugno 2025



Lettere al giornale

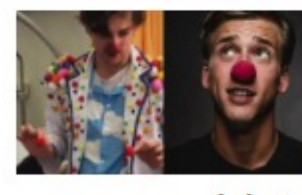


25 Maggio 2025 Redazione

Sui Monti Peloritani l'eremo di San Rizzo tra storia e misteri

Condividi questo articolo?Sulle alture dei Colli di San Rizzo nel settore NE dei Monti Peloritani (Messina), per la precisione in contrada Piano Rama nelle vicinanze dell'Istituto "Figlie Maria Ausiliatrice", è ubicato il cosiddetto eremo rupestre di Sarrizzo, una piccola cavità artificiale dalla pianta rettangolare scoperta nel 1980 dall'arch...

LETTERE DAI LETTORI TURISMO



4 Aprile 2025

Redazione

Messaggio di cordoglio per la scomparsa del giovane Filippo Bonacchi

Condividi questo articolo?Con grande dolore, il Coordinamento Nazionale...

LETTERE DAI LETTORI



23 Marzo 2025

Redazione

Poste Italiane profitti d'oro, lavoratori in pericolo. "Precari in Rete" chiama in causa la politica

Condividi questo articolo?Poste Italiane celebra i suoi successi...

LAVORO LETTERE DAI LETTORI



12 Febbraio 2025

Redazione

San Berillo: Un Cantiere che distrugge e non ricalifica

Dopo l'apertura del cantiere di San Berillo, Trame...

LETTERE DAI LETTORI

Multimedia