

Home > Olio Siciliano > Olio EVO siciliano: 14 premi al JOOP 2025 in Giappone.

Olio Siciliano

Olio EVO siciliano: 14 premi al JOOP 2025 in Giappone.

L'Oro di Sicilia conquista il Giappone.

By Winery Tasting Sicily - 27 Giugno 2025



Olio EVO siciliano: 14 premi al JOOP 2025 in Giappone.

L'avventura giapponese per l'olio extravergine d'oliva siciliano al JOOP - Japan Olive Oil Prize 2025 si è conclusa, e i risultati portano con sé sia soddisfazione che nuove consapevolezze. La partecipazione siciliana, frutto della sinergia tra Confimprese Sicilia e IRVO, ha visto ben 20 etichette isolane sfidarsi sul mercato globale.

I risultati dal Giappone: tra successi e prospettive di crescita

Il JOOP, organizzato e sponsorizzato dalla Camera di Commercio Italiana in Giappone, è un punto di riferimento per la valutazione degli oli extravergini, che segue scrupolosamente il Regolamento Delegato della Commissione (UE) 2022/2104.

Dei 20 campioni siciliani in gara, 14 hanno ottenuto un riconoscimento:

- Nove etichette hanno conquistato il prestigioso Premio Gold, attestandosi con un punteggio tra 85 e 94,99.
Cinque etichette hanno ricevuto il Premio Silver, con un punteggio tra 75 e 84,99.

L'Istituto esprime soddisfazione per il riconoscimento ottenuto nel concorso internazionale ha dichiarato la commissaria dell'IRVO, Giusi Mistretta. "Questo risultato conferma il buon livello qualitativo degli oli extravergini siciliani e l'impegno costante dei produttori del nostro territorio."

Il lavoro di squadra continua con progetti per un futuro competitivo

Il direttore dell'IRVO, Vito Bentivegna, ha commentato il risultato, ponendo l'accento sulla collaborazione: "Il successo di questo concorso è il frutto del lavoro sinergico che abbiamo avviato con Confimprese Sicilia. L'Istituto, in qualità di organismo di controllo e certificazione, è quotidianamente a contatto con le eccellenze olearie della regione."

Giovanni Felice, coordinatore regionale di Confimprese Sicilia, ha ribadito l'impegno dell'associazione: "Grazie all'impegno e alla collaborazione dell'IRVO, siamo riusciti a consentire la partecipazione di venti etichette. Questa 'formazione' ha rappresentato al meglio le eccellenze siciliane, mostrando una qualità media di grande pregio. Tuttavia, i riconoscimenti ottenuti nei concorsi sono solo un primo passo. L'obiettivo finale, quello di conquistare nuovi mercati, richiede un impegno costante e la capacità di trasformare i premi in veri e propri testimonial."

Le quattordici aziende dell'isola, reduci dal concorso internazionale, sono state celebrate a Palermo, presso la sede dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) dove hanno ricevuto un attestato di riconoscimento.

Le aziende siciliane premiate

Tra le aziende che hanno ricevuto il Gold Award, simbolo di eccellenza:

- Azienda Agricola Turnaturi Carmela per l'olio Sette Templi (Trapani)
Bonanno Domenico per l'olio Passione (Trapani)
Soc. Agricola Terre in Fiore srl per l'olio Goccia Verde (Trapani)
Di Caro srl per l'olio Carmela Di Caro IGP Sicilia (Trapani)
Frantoio Oleario Gaspare Sarullo per l'olio Sarullo (Agrigento)
Azienda Agricola Evo Sicily per l'olio Embrace All we need (Agrigento)
Oleum Sicilia per l'olio Rovenza (Palermo)
Manfredi Barbera & Figli Spa per l'olio Kalat (Palermo)
Azienda Agricola Sikulus per l'olio Don Peppino (Catania)

Hanno ottenuto il Silver Award:

- Frantoi Berretta di Berretta Francesca per l'olio Feudo (Catania)
L'Olivo di Sabrina De Toni per l'olio Miracolo (Agrigento)
L'Oro del Lago per l'olio L'oro del Lago (Agrigento)
Oleificio Gabriele Alberto per l'Olio 0.2 (Trapani)
Norfo Antonino per l'olio Tummino (Trapani)

Prossimi passi: consolidare la presenza sul mercato internazionale

Il JOOP 2025 ha fornito ai vincitori dei premi Best in Class, Oro e Argento importanti strumenti promozionali, inclusi adesivi di riconoscimento e certificati di eccellenza. In particolare, i premi Gold e Best in Class avranno l'opportunità di partecipare a fiere commerciali e attività promozionali nel 2026, e di prendere parte a roadshow dedicati per incontrare direttamente i distributori giapponesi.

Un'iniziativa cruciale sarà l'open day fissato per il 30 giugno 2025 presso la Camera di Commercio Italiana in Giappone. In questa occasione, importatori e operatori del settore potranno degustare gli oli siciliani premiati, un passo fondamentale per cementare e rafforzare la presenza nel dinamico mercato asiatico.

"Riteniamo che la 'spedizione' organizzata da IRVO e Confimprese Sicilia abbia comunque certificato il buon movimento di qualità delle nostre aziende olearie" affermano congiuntamente IRVO e Confimprese Sicilia. "Ciò nonostante, il confronto mondiale richiede un impegno sempre maggiore e una strategia mirata per competere efficacemente."

La Sicilia si prepara, dunque, a proseguire il suo cammino nell'olivicoltura internazionale, con la consapevolezza che ogni sfida è un'opportunità di crescita e di ulteriore affermazione.

TAG: aziende siciliane Confimprese Sicilia IRVO JOOP - Japan Olive Oil Prize 2025

olio extravergine d'oliva siciliano

Like 1

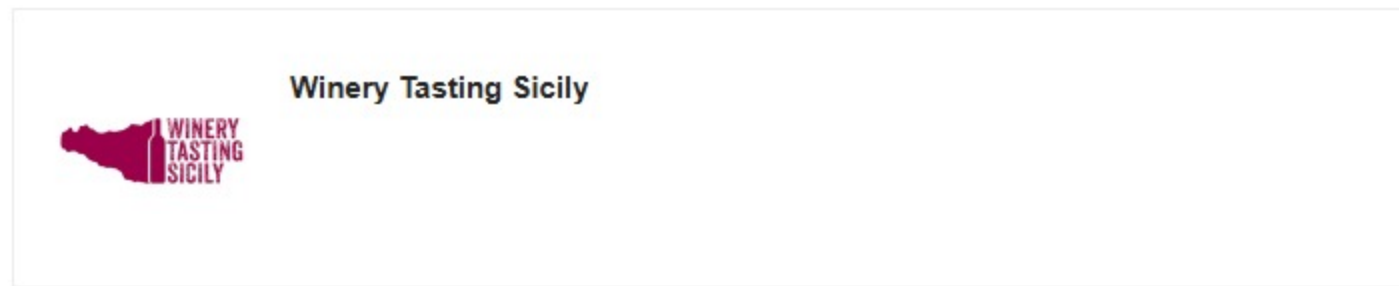


Articolo precedente

Aperitivo al tramonto: l'incanto firmato Barraco a Marsala.

Prossimo articolo

Prestigiosi riconoscimenti per Cantina Funaro al Concours Mondial de Bruxelles 2025!



ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Messina: l'olio extravergine tra storia, sostenibilità e futuro con AIS Sicilia

Sicilia: L'Olio EVO e il Trionfo a SOL2EXPO

SOL2EXPO 2025: La Sicilia Promuove l'Eccellenza Olearia con 24 Azienda



CERCA

Search input field with 'Cerca' button.

DEGUSTAZIONE VINI SICILIA

- Degustazione vini Agrigento
Degustazione vini Caltanissetta
Degustazione vini Catania
Degustazione vini Enna
Degustazione vini Messina
Degustazione vini Palermo
Degustazione vini Ragusa
Degustazione vini Siracusa
Degustazione vini Trapani

CANTINE SICILIANE

- Mappa Cantine Siciliane
Cantine Agrigento
Cantine Caltanissetta
Cantine Catania
Cantine Enna
Cantine Messina
Cantine Palermo
Cantine Ragusa
Cantine Siracusa
Cantine Trapani

RUBRICHE

Table with 2 columns: Rubriche (Birre, Cosa vedere in sicilia, Dolci, etc.) and Count (1, 21, 2, etc.).

SICILIA

Nubi Sparse

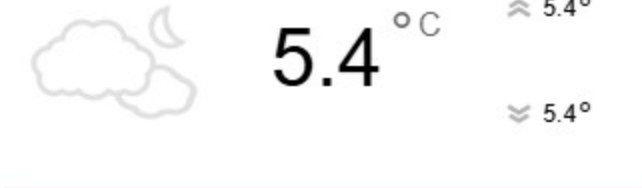


Table with 5 columns: DOM, LUN, MAR, MER, GIO and temperature values (13°, 13°, 12°, 10°, 7°).

Wine Tasting Sicily - Sicilian wines tasting

Iscriviti alla newsletter

Newsletter sign-up form with 'Indirizzo email' and 'Iscriviti' button.

Puoi cancellarti in ogni momento cliccando il link alla fine delle nostre email.

Accento a ricevere messaggi email da Winery Tasting Sicily e accetto la privacy policy.

Wine Tasting Sicily - Sicilian wines tasting

Wine Tasting Sicily - Sicilian wines tasting



Wine Tasting Sicily - Sicilian wines tasting