

## JOOP 2025, l'oro dell'olio siciliano conquista il Giappone: premiate 14 aziende dell'Isola

di Redazione - 27 Giugno 2025



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 **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 che 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.

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".

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% 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**.

AZIENDA	PROVINCIA	NOME OLIO	PREMIO
AZIENDA AGRICOLA TURNATURI CARMELA	TRAPANI	SETTE TEMPI	GOLD
BONANNO DOMENICO	TRAPANI	PASSIONE	GOLD
soc. agricola terre in fiore SRL	TRAPANI	GOCCIAVERDE	GOLD
oleum 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	CALTANISSETTA	DON PEPPINO	GOLD
azienda agricola evo sicily s.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'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**. 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 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".

**LEGGI ANCHE: Essentia, il nuovo progetto dell'Irvo per promuovere l'olio e il vino siciliani**

"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 in questi percorsi, in special modo se micro, piccole e medie".



Discover the latest in Dubai's luxury residential design with Jumeirah  
Discover the luxurious Jumeirah Residences Emirates Towers, a bold new project in Dubai featuring cantilevered architecture and world-class amenities.

Insider | Sponsorizzato

Scopri di più



Cardiologo: Troppo grasso sulla pancia? Fai questo ogni mattina!

Lululeta | Sponsorizzato



L'apnea del sonno mi ha rovinato la vita - poi ho trovato questo semplice trucco

Derika Ergo | Sponsorizzato



Cardiologo: Ecco cosa causa il grasso della pancia (e non si tratta di calorie!)

Lululeta | Sponsorizzato



Il marito lascia la moglie malata per l'amante. Quando lui torna a prenderla...

Topbeat | Sponsorizzato



Un uomo trova uno strano oggetto in giardino. La polizia dice che si tratta di...

Articles Valley | Sponsorizzato



I bagnanti vedono strani oggetti in mare. Impallidiscono quando si rendono conto di cosa sono

Articles Valley | Sponsorizzato



La tomba di Gesù è stata aperta e gli scienziati hanno scoperto qualcosa di...

Do It Houses | Sponsorizzato



La scoperta del DNA rivela la verità sui nativi americani

Student Sea | Sponsorizzato



Scopri il cuscino che sta cambiando la vita delle persone con l'apnea del sonno (è geniale!)

Derika Ergo | Sponsorizzato



Accursio Craparo: "Il fine dining non è affatto morto, si sta solo evolvendo"

Allroadsicily



TED, l'Accademia del Gusto diventa ristorante e pizzeria: la nostra degustazione

Allroadsicily

