COMUNICATO STAMPA

EVO IOOC Italy 2025: Tra Lacrime e Sorrisi, a Roma la Celebrazione dell'Eccellenza Olearia Mondiale

Roma, [12 Luglio 2025] – Con una suggestiva cerimonia di premiazione culminata in un lungo e caloroso applauso tributato a tutti i vincitori, si è chiuso il sipario della **decima edizione** celebrativa di **EVO IOOC Italy**.

La Capitale si è illuminata di eccellenza e diplomazia in occasione del prestigioso concorso internazionale dedicato all'olio extra vergine d'oliva.

La cerimonia di premiazione, tenutasi in una cornice di grande prestigio, ha visto una partecipazione d'eccezione, sottolineando il crescente ruolo dell'Olio EVO di qualità nel panorama globale.

L'evento ha avuto l'onore di ospitare, in rappresentanza del **Ministro dell'Agricoltura del Governo Italiano On. Lollobrigida**, il Senatore **Giorgio Salvitti**, che nelle conclusioni ha riaffermato il forte impegno e il sostegno delle istituzioni nazionali per un settore strategico come quello olivicolo. L'intervento del Senatore ha ribadito l'importanza della promozione della qualità italiana e la tutela del Made in Italy nel mondo.

Un elemento distintivo di questa decima edizione è stata la **significativa partecipazione del corpo diplomatico internazionale**. Numerosi rappresentanti delle **Ambasciate** dei paesi vincitori hanno presenziato alla cerimonia, salendo sul palco per ritirare i premi assegnati alle aziende dei rispettivi Paesi. Questa inedita e autorevole presenza ha trasformato la premiazione in un vero e proprio **momento di dialogo interculturale e di riconoscimento globale**, evidenziando come l'olio extra vergine d'oliva di qualità sia un ponte tra culture e un ambasciatore di eccellenza nel mondo. Le delegazioni diplomatiche hanno espresso profondo apprezzamento per l'organizzazione e l'alto livello qualitativo degli oli in concorso, sottolineando il valore intrinseco e la rilevanza economica di questo prodotto.

Quale palcoscenico per celebrare l'eccellenza olearia globale, in un contesto che coniuga storia, architettura e innovazione è stata scelta la storica sede dell'Ordine degli Architetti di Roma.

L'aria, all'**Acquario Romano**, vibrava di un'emozione palpabile. Non era solo il prestigio dell'architettura a incantare, ma l'attesa di un momento che molti produttori di olio extravergine d'oliva avevano sognato: la consegna dei premi di **EVO IOOC Italy 2025**. E le aspettative non sono state deluse.

In apertura, l'indirizzo di saluto portato dal Direttore Generale **Stefania Reggio**, che ha evidenziato come EVO IOOC Italy continui a posizionarsi quale faro di qualità e innovazione nel panorama oleario mondiale.

"Siamo entusiasti di ricordare il panel di giudici di calibro internazionale, selezionati per la loro profonda competenza, esperienza e imparzialità," afferma **Stefania Reggio**. "La loro professionalità è stata la chiave per garantire che solo i migliori oli extravergini di oliva abbiano ricevuto il riconoscimento meritato, promuovendo standard elevati e valorizzando il lavoro instancabile dei produttori."

"Tutti i **30 Giudici internazionali** sono rimasti profondamente colpiti dall'altissima qualità dei prodotti in gara e dall'accoglienza ricevuta in Calabria, in occasione delle sedute di assaggio", continua il Presidente **Antonio G. Lauro**. "Ognuno di loro porta con sé un'esperienza unica, fatta di professionalità e passione".
Sul palco, in rappresentanza dei giudici **Birsen Can** (Turchia), **Perola Polillo** (Brasile), gli italiani **Nicolangelo Marsicani, Iulia Lauro, Mario Cirulli**, con **Davide Lauro** quale delegato della parte tecnica del concorso. Quanti intervenuti sul palco hanno enfatizzato all'unisono, **nelle loro rispettive lingue madri**, il ruolo fondamentale di EVO IOOC Italy nello stimolare i produttori a innalzare costantemente gli standard di qualità, spingendoli verso l'eccellenza e l'innovazione continua.
A riaffermare l'importanza dell'evento, sono seguiti i saluti delle ambasciate, **anche questi rigorosamente in lingua madre**, tra cui la Repubblica Ellenica, rappresentata dalla Consigliera per gli Affari Economici e Commerciali, Sig.ra **Vasiliki Kouskouti**, accompagnata dalle Sig.re **Argyro Polymerou** e **Stella Bakoula**, e il Portogallo, con la Vice Capo Missione dell'Ambasciata a Roma, **Maria João Coutinho**.
La prima parte della cerimonia si è conclusa con l'intervento dell'Avv. **Francesco Cardone**, Presidente del Consiglio Comunale di Palmi, città ospitante di tutte le fasi di selezione del concorso.

Talk Show: Le Storie Dietro l'Eccellenza dell'Olio
Un momento saliente e particolarmente apprezzato di questa edizione di EVO IOOC Italy è stato il talk show, un'opportunità unica per esplorare le affascinanti storie che ogni bottiglia di olio extra vergine d'oliva porta con sé. Il Presidente **Lauro** ha guidato una conversazione dinamica con alcuni dei **vincitori dei prestigiosi premi "Best in Class"**, offrendo al pubblico un'immersione nelle peculiarità e nei punti di forza delle loro produzioni.
Tra i protagonisti del dibattito figurano:

- **Barbara Gugliotta** delle **Tenute Cristiano (Italia)**, fresca vincitrice del **Best International 2025 Flavoured EVOO** per il suo eccezionale Condimento a base di olio evo e limone.
- **Beatriz de Carvalho Pereira** della **Fazendas do Azeite Sabiá (Brasile)**, che ha conquistato il prestigioso **Best International Coupage 2025 - South Hemisphere** con il suo Blend de Terroir.
- **Piero Matarazzo (Italia)**, acclamato vincitore dell'ambito **Best International Award 2025 - North Hemisphere** per il suo **RAMARÀ**.
- **Carla Dirodi** di **Cavi Uliveti**, una società svizzera con produzione in Puglia, premiata con il **Best International Monovarietal 2025 - North Hemisphere** per il suo **SE-DO**. Come svelato dalla produttrice durante il talk show, il nome è l'abbreviazione di Serotonina-Dopamina.
- **Simone Botti** de **Le Fontacce (Italia)**, insignito del **Best International Coupage 2025 - North Hemisphere**per il suo Olio EVO Blend.

Durante l'intervista, è stato ampiamente riconosciuto il ruolo cruciale di questi produttori nel garantire prodotti di altissima qualità ai consumatori e nel promuovere l'eccellenza oleicola a livello mondiale. Il talk show ha messo in luce le loro dedizione e passione, arricchendo la cerimonia con un focus di grande interesse e ispirazione.

Il Cuore dell'Evento: La Cerimonia di Premiazione
Il momento clou **indiscusso** della serata, come era ovvio aspettarsi, è stato affidato alla **cerimonia di consegna dei premi assoluti** e dei **trofei** appositamente progettati per celebrare i "primi" 10 anni del contest**.**

Ogni nome annunciato risuonava nella sala come un'eco di sacrifici, passione e dedizione. I produttori, provenienti da ogni angolo del mondo, hanno calcato il palco con un mix di trepidazione e gioia incontenibile.
Non sono mancate le lacrime – di commozione - per anni di lavoro ripagati, per sfide superate e per il sogno di una vita che si realizza. C'era chi stringeva il trofeo al petto come un figlio, chi alzava le mani al cielo in segno di gratitudine, e chi, semplicemente, non riusciva a smettere di sorridere.
Gli interventi dei produttori, seppur brevi, erano carichi di significato. Ecco alcune dichiarazioni raccolte nel corso della cerimonia: "*Siamo immensamente orgogliosi di questo riconoscimento! È la conferma di anni di lavoro e dedizione alla qualità. Un premio così prestigioso ci sprona a fare ancora meglio."* ed ancora *"Ricevere una medaglia d'oro all'EVO IOOC Italy è un traguardo incredibile per la nostra piccola azienda. Ci ripaga di tutti i sacrifici e ci dà la visibilità che cercavamo."* Infine *"Partecipare a un concorso come l'EVO IOOC Italy è fondamentale per confrontarsi con la qualità internazionale e ricevere un feedback prezioso dai giudici. Vincere è un'emozione indescrivibile*."
Dietro ogni foto e stretta di mano col Presidente Lauro, vi era un segno di riconoscimento profondo. "Vedere questi volti, la loro felicità genuina, è la conferma che tutto il nostro lavoro ha un senso," ha commentato lo stesso presidente, anche lui visibilmente emozionato.
Ma la festa non si è limitata ai vincitori dei trofei "**Best of Show**". Un'enfasi particolare è stata data alla **consegna di ogni singolo trofeo celebrativo dei 10 anni, consegnato a tutte le medaglia, Gold e Silver del concorso**. È stato un susseguirsi di momenti di pura felicità, con produttori entusiasti per la loro "Medal", nuovo trofeo con cui abbigliare le proprie bottiglie, simbolo di un'eccellenza riconosciuta a livello mondiale. Le foto di rito catturavano sorrisi raggianti, abbracci sinceri e sguardi pieni di orgoglio.

Un Concorso in Crescita: Numeri e Qualità
L'edizione di EVO IOOC Italy 2025 ha evidenziato una **crescita significativa della qualità** dei prodotti in concorso. Con un totale di **707 campioni** (composti da 629 Oli EVO e 78 Condimenti), l'evento ha attratto l'eccellenza olearia da **29 nazioni e 26 paesi produttori differenti**, confermando il suo status di piattaforma internazionale di riferimento.

Analisi Geografica della Partecipazione
Un'attenta analisi dei dati finali offre una **prospettiva approfondita sulla partecipazione globale**. Come atteso, la quota maggiore di prodotti proviene dall'**Emisfero Nord (89%)**. L'**Italia si conferma indiscussa leader** con 176 campioni presentati, rappresentando il 24,9% del totale. Seguono la Turchia (15,8%), la Grecia (14,4%) e, in modo notevole, **Israele (9,5%),** la cui significativa presenza testimonia un'annata produttiva eccezionalmente abbondante nella regione del Medio Oriente. La Spagna con il'8,5% chiude questo prestigioso elenco di maggiori produttori. Nella lista delle nazioni più rappresentate vi è il Brasile (8,5%), che porta la presenza dei prodotti provenienti dall'**Emisfero Sud** a superare la soglia dell'**11%**.
Tutte le massime regioni olivicole italiane sono state rappresentate, con **Calabria e Puglia in testa**, rispettivamente con il 24,4% ed il 19,3% dei prodotti italiani in gara. A seguire le altre regioni a completare il quadro. Gli oli a **Denominazione di Origine o ad Indicazione Geografica** hanno costituito il 12,5% del totale, mentre gli **Oli EVO da Agricoltura Biologica** hanno raggiunto la ragguardevole quota del 22,4% dei prodotti del contest. La straordinaria biodiversità mondiale è stata magnificamente celebrata dalle quasi **140 varietà differenti** con 318 **Oli Monovarietali**in gara, superando il 50% del totale. Un dato che sottolinea il ricchissimo e unico patrimonio di ogni singolo territorio, magnificamente celebrato nel concorso.

Riconoscimento della Qualità Superiore

L'elevatissimo standard qualitativo premiato dalla giuria è tangibile nel ragguardevole numero di Oli EVO e Aromatizzati (**50 prodotti in totale, pari al 7%)** che hanno conseguito un altissimo punteggio, pari o superiore a 95 punti su 100. Sono state assegnate **345 Gold Medals** (48% del totale) e **203 Silver Medals** (28% del concorso), a riprova dell'eccellenza generale dei campioni presentati.

Le nomination ai **24 Best of Show** (3 Best International, 6 Best in Class, 12 Best of Country e 3 Special Awards) hanno coinvolto 54 prodotti finalisti. Tra questi, spiccano realtà del vecchio e del nuovo mondo che hanno elevato l'eccellenza a propria missione.

I Best of Show

Trionfo annunciato per l'Italia, che si aggiudica ben 4 trofei, a seguire la Grecia e la Spagna, con un trofeo Best in Class ciascuno. A sorpresa arriva il primo trofeo per il Sudafrica, che segna una pietra miliare di EVO IOOC Italy, mentre non sorprendono più Argentina e Brasile, avvezzi ai vertici mondiali.

L'ambito **Best International Award 2025 - North Hemisphere**, riservato all'olio dell'Emisfero Nord con il punteggio più alto, è stato meritatamente conferito all'azienda italiana di **Piero Matarazzo** con il pluripremiato **RAMARA'**. Il titolare Piero, visibilmente emozionato, ha ricevuto il premio dalle mani di uno dei giudici del contest. Di alto lignaggio anche le nomination, assegnate a **Società Agricola F.lli Spina Srl – Aurora (Italia), Harvest Farm Inc - Awaji Olive (Giappone), Misiti Adria - Olio Evo le Camminate Biologico (Italia), Mitera Gmbh - MITERA Amerius (Italia), Cavi Uliveti - SE-DO (Italia), Evoo Factory - Noor Fes (Marocco), Cooperativa De Olivicultores De Valpaços, Crl - Rosmaninho Gourmet Verdeal (Portogallo).**

Il **Best International Award 2025 - South Hemisphere** è stato assegnato all'Olio EVO **Mardouw XXV Intense** del Sudafrica, prodotto della Società **Mardouw Investments ZA Pty Ltd**, che ha ottenuto il punteggio più alto nel suo emisfero. Le nomination sono invece andate a **Fazendas do Azeite Sabiá - Blend de Terroir (Brasile), Lagar H Agroindústria - Lagar H Monovarietal Da Safra – Koroneiki (Brasile), Colhida - Colhida Blend Intenso (Brasile), Estilo Oliva - Estilo Oliva (Argentina).**

A completare la triade dei Best International 2025 è stata la società **Tenute Cristiano**, con il **Condimento a base di Olio EVO e Limone**, che si è aggiudicata il trofeo **Best International Flavoured EVOO 2025**. Il trofeo, consegnato nelle mani di Barbara Gugliotta, ha riconosciuto la superiorità sensoriale e la gradevolezza del prodotto rispetto agli altri finalisti di categoria [BVS JerusalemOliveOil - Basil Olive Oil e Colombia (Israele), Tenute Cristiano - Az. Agricola A. Cristiano - Condimento a base di olio extravergine di oliva e arancia (Italia), Frantoio del Parco Soc. Coop Agricola - Condimento a base di olio extravergine di oliva e rosmarino (Italia)] e a tutti i 78 condimenti in concorso.

La prestigiosa lista dei Best of Show prosegue con i riconoscimenti ai migliori per ogni categoria. Tra questi i Best in Class, i Best of Country e gli Special Award.

Best in Class (Emisfero Nord):

- **Best International DOP/IGP 2025 - North Hemisphere: AGRO.VI.M. S.A. (Grecia) - ILIADA Kalamata PDO Extra Virgin Olive Oil**
- **Best International Organic 2025 - North Hemisphere: Almazaras de La Subbetica (Spagna), con Rincon de la Subbetica DOP Priego De Cordoba**
- **Best International Monovarietal 2025 - North Hemisphere: Cavi Uliveti (Italia), SE-DO**
- **Best International Coupage 2025 - North Hemisphere: Le Fontacce di Botti Simone (Italia) - Blend 2024**

Best in Class (Emisfero Sud):

- **Best International Monovarietal 2025 - South Hemisphere: Estilo Oliva - Estilo Oliva (Argentina)**

- **Best International Coupage 2025 - South Hemisphere: Fazendas do Azeite Sabiá - Blend de Terroir (Brasile)**

A completare la lista dei prodotti di alta qualità premiati ad EVO IOOC Italy 2025, i **Best of Country** e i **Premi Speciali**:

Best of Country 2025:

- **Best of Argentina: Olioinversiones Glam SA, Garbo Coratina**
- **Best of Brazil: Colhida, Colhida Blend Intenso (Brasile)**
- **Best of Croatia: E pluribus unum d.o.o., Istriana**
- **Best of Greece: LIÁ Cultivators, LIÁ**
- **Best of Israel: Eretz Gshur, Eretz Gshur Picual**
- **Best of Italy**: **Società Agricola F.lli Spina Srl, Aurora**
- **Best of Libya: Almoshkat, Almoshkat**
- **Best of Portugal: Cooperativa De Olivicultores De Valpaços, Crl, Rosmaninho Gourmet Verdeal**
- **Best of South Africa: Kielder South Africa (PTY) LTD, Kielder Premium Selection EVOO**
- **Best of Spain: Aceites Oro Bailén Galgón 99 S.L.U., Oro Bailen Picual BIO**
- **Best of Tunisia: Dear Goodness, Soleil d'Acholla Chetoui**
- **Best of Turkey: Gaia Oliva Ltd. Sti, Gaia Oliva Harvest Excellence**

Special Awards 2025:

- Best of **Regione Calabria 2025**: **Tenuta Severini, M.Elodia**
- Raul C. Castellani **Best of South America 2025**: **Lagar H Agroindústria - Lagar H Monovarietal Da Safra – Koroneiki (Brasile)**
- DOP Aceite del Bajo Aragón - **Almendrados Dulces 2025**: **Reales Almazaras de Alcañiz/Coop. del Mezquín, S.C.L.**

La Serata: Degustazioni, Storie e Riconoscimenti

La cerimonia di premiazione di EVO IOOC Italy 2025 ha rappresentato un culmine di eccellenza e celebrazione. Dopo il momento solenne delle premiazioni, la serata è proseguita con **degustazioni guidate**, dove l'atmosfera celebrativa ha ceduto il passo a un clima di **condivisione e scoperta**. I produttori vincitori hanno colto l'opportunità di narrare le **storie che si celano dietro i loro oli**, svelando agli intervenuti - attenti e appassionati - le proprie visioni, le metodologie adottate e i segreti che rendono i loro prodotti unici.

EVO IOOC Italy 2025 non è stata semplicemente una vetrina per oli eccezionali, ma si è affermata come un **autentico inno alla passione, alla dedizione e alla resilienza** di coloro che, con il loro instancabile lavoro, elevano l'olio extravergine d'oliva a simbolo di eccellenza globale. L'evento ha generato un'**emozione collettiva** che rimarrà indelebile nel cuore di tutti i partecipanti, consolidando il senso di appartenenza a una comunità che persegue la qualità senza compromessi.

Strumenti per la Promozione e la Qualità

In chiusura, è stata ribadita l'importanza del supporto offerto dal concorso ai produttori vincitori. Anche quest'anno, in occasione del decimo anniversario del contest, verrà rilasciato **gratuitamente il Bollino di Qualità EVO IOOC Italy**. Sigillo, da apporre sulla bottiglia vincitrice e che rappresenta una **risorsa inestimabile per attrarre l'interesse di consumatori, ristoratori e canali di distribuzione**, fungendo da certificazione immediata di prestigio.

Il presidente Lauro ha infine informato che a partire da settembre sarà disponibile, sempre in formato gratuito e scaricabile on-line, la nuova edizione bilingue (inglese ed italiano) della **Guida EVO IOOC Buyers Edition 2026**. Questa guida completa presenterà tutti i **grandi Oli EVO e i Condimenti vincitori**, corredati da dettagliate **schede di valutazione e dai profili sensoriali scaturiti dalle sedute di assaggio,** nonché i dati aziendali essenziali. L'obiettivo è facilitare l'accesso ai buyer internazionali e ai consumatori interessati all'acquisto di queste eccellenze del 2025, promuovendo ulteriormente la diffusione della qualità olearia.

La decima edizione di EVO IOOC Italy conferma la sua leadership come vetrina internazionale per l'olio extra vergine d'oliva di eccellenza, celebrando non solo i prodotti migliori, ma anche le storie di dedizione e passione che li rendono unici.
Per la lista completa dei vincitori e per tutti i risultati si rimanda al sito ufficiale: **evo-iooc.it**