

L'olio più buono al mondo? È siciliano, biologico e ha conquistato gli 'Oscar del Food' USA

Autore: Romina Ferrante

Data: 15 Gennaio 2026



Per il terzo anno consecutivo, l'olio siciliano prodotto dai [Premiati Oleifici Barbera](#) conquista il prestigioso **Sofy Award**, riconoscimento internazionale noto come l'"**Oscar del Food**". Un traguardo che non ha precedenti nel settore: Barbera è la prima azienda olearia italiana ad aggiudicarsi la statuetta d'oro per tre edizioni consecutive.

Un risultato che non solo valorizza il patrimonio agricolo siciliano, ma consolida la posizione dell'impresa tra i leader mondiali dell'olio extravergine di oliva di alta gamma.

Al centro di questo successo c'è **Kalat**, olio [biologico](#) IGP Sicilia, frutto di un progetto che unisce innovazione, sostenibilità e tradizione secolare.

Una storia di successo tutta siciliana

La triplice vittoria ai Sofy Award, in America, è più di un premio: rappresenta **una conferma della visione imprenditoriale di Barbera**, che ha saputo trasformare un prodotto simbolo della dieta mediterranea in un'eccellenza globale.



Grazie a una combinazione di **ricerca scientifica, valorizzazione del territorio e attenzione all'ambiente**, l'olio siciliano trova così un nuovo spazio tra le punte di diamante del Made in Italy agroalimentare.

“È un riconoscimento che ha un sapore speciale – afferma [Manfredi Barbera](#), CEO dell'azienda – perché siamo i primi a vincere la statuetta d'oro per tre anni consecutivi, ma soprattutto perché abbiamo vinto con Kalat, espressione della nostra nuova azienda agricola *Amore*“.

Kalat: il progetto siciliano che unisce innovazione e biodiversità

Il protagonista di questo successo è **Kalat**, un olio extravergine d'oliva **biologico e IGP Sicilia**, prodotto in **edizione limitata** e confezionato in bottiglie numerate. Nasce a [Salemi](#), nel cuore della provincia di [Trapani](#), all'interno della tenuta agricola *Amore Srl*, nuova realtà del gruppo Barbera.

Kalat prende il nome dall'arabo *Qalat*, che significa "castello": un richiamo alla protezione del sapere antico e alla forza dell'innovazione. L'olio è ottenuto dalla **cultivar autoctona Calatina**, riscoperta e coltivata secondo **criteri intensivi e biologici**, che preservano il suolo e promuovono la biodiversità. Il progetto è stato sviluppato in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università di Palermo, sotto la guida del professor Tiziano Caruso.

Kalat si distingue per un **profilo organolettico raffinato**, che riflette l'autenticità del territorio siciliano. Al naso emergono sentori di **pomodoro verde, carciofo e mandorla**, mentre al palato si apprezza una struttura gustativa decisa, con **amaro equilibrato e piccante armonico** – indicatori di un'alta concentrazione di **polifenoli**, antiossidanti naturali che garantiscono qualità e salubrità.

L'**eleganza del packaging** contribuisce al posizionamento del prodotto nei segmenti premium dei mercati internazionali. Kalat è un olio pensato per i palati più esigenti, che cercano nella semplicità dell'olio extravergine un prodotto autentico, sostenibile e altamente qualitativo.

Manfredi Barbera: un ambasciatore del Made in Sicily

Oggi al timone dell'azienda, fondata ne 1984, c'è **Manfredi Barbera**, imprenditore palermitano di **quarta generazione**, che ha saputo traghettare i Premiati Oleifici Barbera nel panorama globale, mantenendo forte il legame con le radici siciliane.

Barbera è noto per **una visione d'impresa che unisce tradizione, innovazione e responsabilità ambientale**. La sua leadership è stata riconosciuta anche da **Forbes**, che lo ha inserito tra i **100 top manager italiani**, segno di una reputazione ormai consolidata a livello internazionale.

Oggi l'azienda esporta in decine di Paesi e rappresenta un vero **simbolo dell'eccellenza agroalimentare italiana** nel mondo, contribuendo a far conoscere la cultura dell'olio extravergine siciliano e la ricchezza delle sue cultivar autoctone.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/barbera-olio-piu-buono-mondo-siciliano-biologico-oscar-food-sofy-award-usa/>

Generato il 16/03/2026