



Più controlli su qualità e certificazioni di vino e olio, in Sicilia si rafforza la squadra dell'Irvo

31 Luglio 2026 

PALERMO – Tutela della qualità del vino e dell'olio di origine siciliana, supporto alle imprese, ricerca e impulso sui mercati nazionali e internazionali. Sono alcune principali funzioni dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, l'ente pubblico strumentale della Regione Siciliana e dell'Assessorato per l'Agricoltura, lo Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea, un vero e proprio punto di riferimento per le filiere vitivinicola e olivicola dell'Isola. L'Irvo amplia le sue risorse con 12 nuovi dipendenti che entrano in forza alle diverse competenze dell'Istituto, a copertura del personale che progressivamente raggiunge l'età pensionabile.

“L'Irvo sta compiendo un passo decisivo nel percorso di rafforzamento – spiega **Giusi Mistretta**, commissario straordinario Irvo – . Non si tratta semplicemente di 12 nuove assunzioni, ma dell'ingresso di competenze, energie e professionalità che contribuiranno a costruire il futuro dell'ente pubblico. L'Irvo sta vivendo una stagione di profondo rinnovamento. Stiamo investendo nell'ammodernamento dei laboratori, nell'innovazione tecnologica, nella qualità dei servizi e nella valorizzazione delle produzioni siciliane. Aggiungiamo un tassello fondamentale: il rafforzamento delle risorse umane, indispensabile per affrontare le sfide che ci attendono. È questo il percorso che intendiamo perseguire, mettendo l'Irvo al servizio delle imprese, delle produzioni di qualità e della Sicilia”.

“Ad un anno dal concorso con 2.547 candidati – evidenzia il direttore Irvo **Vito Bentivegna** – abbiamo confermato l'assunzione di 12 dipendenti che collaboreranno in diverse aree del nostro istituto. Dal 1950 l'Irvo è attivo al comparto vitivinicolo e dal 2011 in quello oleario, oggi ha un ruolo strategico in Sicilia nel sostegno alle aziende e nella valorizzazione delle produzioni di qualità. Con questi nuovi professionisti assunti supereremo le 50 risorse umane attive nell'Irvo, un ampliamento che contribuisce alla crescita, velocità ed efficienza di ogni nostro impegno. Compatibilmente con le risorse disponibili del Piao, il Piano integrato di attività e organizzazione, miriamo a ulteriori sviluppi”,

Tra le attività cruciali nelle quali le nuove risorse saranno coinvolte c'è il controllo e la certificazione dei vini e degli oli a denominazione protetta. L'Irvo verifica il rispetto dei disciplinari di produzione, la provenienza delle materie prime, i processi produttivi, la tracciabilità e le caratteristiche chimiche e organolettiche dei prodotti. I professionisti saranno integrati nei laboratori accreditati per le analisi su uve, mosti, vini, olive e oli, fornendo strumenti utili per garantire sicurezza, conformità normativa e qualità delle produzioni.



Miglioreranno grazie alle nuove competenze le attività di sperimentazione dell'Irvo che evolve e collabora con università, consorzi e centri scientifici per lo sviluppo di tecniche di coltivazione, trasformazione e conservazione, per migliorare i processi produttivi e approfondire le caratteristiche delle cultivar siciliane. I dipendenti assunti lavoreranno anche a supporto delle imprese siciliane nelle procedure di certificazione, nell'etichettatura e nell'innovazione tecnologica.

Oltre a collaborare alle funzioni di controllo e ricerca dell'Irvo, le risorse umane dell'Irvo coordinano eventi, masterclass, incontri con buyer, iniziative di internazionalizzazione e progetti legati allo sviluppo di enoturismo e oleoturismo.