



Olio extravergine. Ecco il decalogo per un acquisto consapevole e per evitare fake e inganni in etichetta

COMUNICAZIONE TOP NEWS



Coldiretti e Unaprol hanno lanciato un decalogo per un acquisto consapevole, offrendo preziosi consigli per evitare oliere fake e inganni in etichetta.

L'iniziativa si è svolta nei mercati di Campagna Amica, con eventi che hanno celebrato l'olio extravergine d'oliva come simbolo della Dieta Mediterranea e alleato della salute, tra degustazioni e corsi formativi.

A Roma, presso il Mercato del Circo Massimo, è stato dedicato uno spazio speciale a Eootrends, evento promosso da Fiera Roma e Unaprol in collaborazione con Fondazione Evooschool e Coldiretti Lazio, con il supporto della Regione Lazio e della Camera di Commercio di Roma. L'evento proseguirà fino a domenica 1° dicembre. Come riconoscere un olio extravergine di qualità

La prima regola fondamentale, spiegano Coldiretti e Unaprol, è scegliere sempre la categoria "olio extravergine di oliva" (EVO), la qualità superiore ottenuta direttamente dalle olive senza estrazione chimica. L'etichetta è un alleato prezioso: termini come "condimento" indicano spesso miscele con oli di semi, mentre l'origine del prodotto deve essere chiaramente specificata. Se sulla confezione appare "olio italiano", l'origine è certificata; al contrario, diciture generiche come "Ue e non Ue" possono indicare provenienze miste da ogni parte del mondo.

Un'ulteriore garanzia di autenticità si trova nei marchi Dop e Igp, che certificano l'origine geografica. Inoltre, la "campagna olearia", che corrisponde all'anno di raccolta delle olive, deve essere riportata solo se tutte le olive provengono dallo stesso raccolto. In caso contrario, è probabile che l'olio sia vecchio.

Consigli per la degustazione e la conservazione

Oltre all'etichetta, è importante affidarsi ai sensi per valutare la qualità dell'olio. Un buon extravergine si distingue per i sentori vegetali freschi e per un sapore leggermente amaro e piccante. La corretta conservazione, inoltre, è cruciale: l'olio teme il calore, la luce e l'ossigeno, quindi è meglio evitare bottiglie trasparenti e travasi frequenti.



Al ristorante, bisogna fare attenzione alle oliere sul tavolo, vietate per legge. L'olio deve essere servito in confezioni sigillate, con etichetta e tappo antirabbocco, per garantire qualità e sicurezza.

Le 10 regole d'oro per un acquisto consapevole

1. Scegli sempre la categoria "olio extravergine di oliva" (EVO), superiore e ottenuta senza estrazione chimica.
2. Diffida delle etichette con la dicitura "condimento": spesso indicano miscele con oli di semi.
3. Una marca italiana non garantisce un prodotto italiano, specialmente se il prezzo è troppo basso.
4. Leggi l'etichetta: solo la dicitura "olio italiano" certifica la provenienza nazionale.
5. Evita prodotti con l'indicazione "Ue e non Ue", sinonimo di origine non specifica.
6. Prediligi oli Dop e Igp per una garanzia di autenticità.
7. Verifica la "campagna olearia": assicura che tutte le olive provengano dallo stesso raccolto.
8. Annusa e assaggia l'olio: un buon extravergine ha sentori vegetali freschi e un gusto leggermente amaro e piccante.
9. Conserva l'olio lontano da calore, luce e ossigeno: evita bottiglie trasparenti e travasi inutili.
10. Al ristorante, richiedi sempre olio confezionato, etichettato e con tappo antirabbocco.

