

20 novembre 2006 0:00

ETICHETTATURA. "OLIO EXTRA VERGINE DI PRIMA SPREMITURA": NON SIGNIFICA NULLA

Roma, 20 Novembre 2006. Tempo di raccolta delle olive e di frantoi. "Olio extra vergine di oliva - prima spremitura" e' l'indicazione che spesso leggiamo sulle etichette che pero' non ha alcun valore. L'"Olio extra vergine - prima spremitura" presuppone che ne esista un altro di seconda spremitura ma cio' non e' vero perche' per questa tipologia di olio si effettua un'unica spremitura. La prima e seconda spremitura si effettuavano tanti anni fa, quando la pigiatura si faceva a mano, ora, con la pressatura meccanica, non vi e' alcuna necessita' di ricorrere ad un'ulteriore pigiatura (a meno che non si sia utilizzato un vecchio torchio, magari in legno! Anche il grano si puo' tagliare con la falce, ma chi lo fa?). L'indicazione evoca alla memoria il contadino che faceva da se' l'olio: e' un'immagine che riporta alla naturalita' del prodotto, il che fa presa sul consumatore cittadino che di natura e' letteralmente incantato. "prima spremitura" non significa quindi un bel niente e le etichette che riportano questa indicazione prendono in giro il consumatore facendogli credere qualcosa che non esiste. L'unica prescrizione per l'olio extra vergine di oliva riguarda l'acidita', che deve essere inferiore all'1%.

Tutto qui.

Il nostro consiglio e' quello di scegliere un olio extra vergine di oliva biologico a denominazione di origine, che perlomeno garantisce il luogo di provenienza delle olive, anche perche' anche la qualificazione "prodotto in Italia" assicura che l'olio e' italiano solo al 75%, il rimanente 25% arriva da altri Paesi!

Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc.