

28 novembre 2008 0:00

Olio extra vergine di oliva. Consigli per gli acquisti

di [Primo Mastrantonì](#)

Tempo di raccolta delle olive e di frantoi. "Olio extra vergine di oliva", appena spremuto, verde intenso che fa la gioia degli amanti della bruschetta (fetta di pane leggermente tostata, condita con olio, sale e aglio). Già, ma come si sceglie un olio extra vergine di oliva? Ovvio che il primo elemento è la qualità dell'oliva stessa che deve essere raccolta integra e al giusto grado di maturazione; l'operazione può essere fatta a mano (pettini o bastoni) o con abbacchiatori meccanici. La raccolta fatta dopo la caduta naturale e la permanenza sul terreno può dare all'olio odori e sapori sgradevoli. Le olive devono essere frante nel giro di 24 ore per evitare processi di fermentazione. L'olio extra vergine è ottenuto con procedimenti meccanici e l'acidità deve essere inferiore allo 0,8%. Sulla etichetta dovrà essere riportato: la denominazione di vendita (olio extra vergine), la categoria (olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici), il quantitativo, il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del produttore oppure del confezionatore o di un venditore che risiede nella comunità, la sede dello stabilimento di confezionamento o di produzione, il termine minimo di conservazione, le condizioni per la conservazione, la raccomandazione: "non disperdere nell'ambiente dopo l'uso" e il lotto di confezionamento. L'indicazione Dop (denominazione di origine protetta) indica che le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata, quindi, olive raccolte, trasformate e confezionate in una determinata zona, mentre l'Igp (Indicazione geografica protetta) significa che almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area, detto in soldoni l'olio è confezionato in un luogo ma le olive possono essere di un altro. Entrambi le denominazioni sono regolate da appositi disciplinari. Ci sono anche oli extra vergini biologici che devono aggiungere una apposita dicitura (agricoltura biologica - controllato da...)

Alcune definizioni sono ingannevoli, di... fantasia o che non servono a nulla, per esempio: naturale, tradizioni, sapori o fragranza di..., robusto, gentile, prima spremitura, dietetico, non filtrato, ecc.