



OLIO DI ALTA QUALITÀ = “ORO LIQUIDO”

Sin dall'antichità, all'olio sono state attribuite preziose qualità.

A partire da Omero, che lo ha definito “oro liquido”, per passare ad Ippocrate, che lo decantò “grande guaritore”, e Galeno che ne elogiava i suoi effetti positivi sulla salute.

L'olio di alta qualità ha rappresentato già al tempo dei greci una eccellenza agroalimentare, fonte di preziosi elementi.

A noi il compito di disegnarne un profilo chiaro e completo e auspicarne l'inserimento con equilibrio nella nostra quotidianità, assicurando all'organismo tutti i benefici che ne conseguono.

In Europa, l'Italia è il Paese con il maggior numero di olii certificati, che rappresentano l'espressione di punta dell'intera produzione olearia italiana.

Sta diventando sempre più impellente pensare al modo migliore di presentare il prodotto al consumatore, individuando un'etichetta che trasmetta adeguate informazioni sul prodotto nel rispetto delle normative applicabili ai prodotti alimentari.

Si tratta di un importante segnale di sicurezza, tutela e tracciabilità che il produttore sceglie di dare al consumatore finale e che il consumatore sta cominciando ad apprezzare sempre con maggiore consapevolezza.

L'importanza di prediligere gli oli EVO che rispettano i disciplinari dei marchi UE DOP, IGP e BIO è strettamente collegata alla garanzia di tracciabilità, elemento determinante perché consente al consumatore di seguire il percorso dell'olio in tutte le fasi della produzione, della lavorazione e della distribuzione. La loro filiera prevede che tutto il lavoro eseguito dalla frangitura delle olive, passando per lo stoccaggio dell'olio per arrivare all'imbottigliamento, deve essere registrata ed i dati vanno comunicati alle istituzioni preposte.

Le molteplici note aromatiche dell'olio extra vergine d'oliva (floreale, fruttato verde o erbaceo, mela verde, mandorla, pomodoro, etc...) fanno capo a una matrice di circa 200 composti volatili che si armonizzano durante il processo di estrazione naturale, di tipo meccanico. Per la sua particolare composizione, l'olio extra vergine d'oliva è l'olio vegetale più stabile all'ossidazione e che presenta maggiori vantaggi rispetto ai prodotti alternativi: si ossida di meno, perché ricco di grassi a basso grado di insaturazione (monoinsaturi). Inoltre, è di facile assorbimento perché ricco di acido oleico, un acido grasso monoinsaturo che oppone resistenza all'ossidazione, sia in fase di conservazione che durante la cottura.

È evidente come tanto gli aspetti sensoriali quanto quelli salutistici, siano direttamente influenzati dalla pregiata qualità degli oli di oliva extravergine, che nel caso degli oli EVO certificati DOP, IGP e BIO sono tutti opportunamente gestiti e controllati secondo i più rigorosi standard europei.

In quest'ottica di sensibilizzazione della qualità, si inserisce la campagna di comunicazione “looking for the Perfect Food”, realizzata con il contributo dell'Unione Europea.

La campagna rappresenta una delle iniziative previste nel progetto integrato di comunicazione “EcceOlio” in corso in Italia, Francia e Germania.

Attraverso una serie di iniziative d'informazione e formazione, rivolte sia agli stakeholder che ai consumatori finali, s'intende diffondere la cultura dell'alta qualità degli oli EVO certificati, in quanto la certificazione svolge una funzione di maggiore sicurezza e di protezione delle sostanze benefiche contenute nell'olio.

Bisogna fornire, in modo semplice e chiaro, tutte le informazioni necessarie per consentire al consumatore di controllare aspetti fondamentali, a partire dall'origine del prodotto alla descrizione corretta delle informazioni nutrizionali, al fine di limitare il rischio di contraffazione.

Uno dei casi più diffusi di contraffazione, per esempio, è la sofisticazione che comporta, nella migliore delle ipotesi, che l'olio potrebbe essere “allungato” con quello dell'annata precedente, ormai privo di proprietà organolettiche o irrancidito.

Alla luce di questi ingannevoli processi di lavorazione e nel rispetto di tutta la filiera produttiva olivicola, si stanno ulteriormente perfezionando procedure di controllo a garanzia della qualità.



In difesa del loro patrimonio oleario di pregio, infatti, i principali Paesi produttori europei hanno sviluppato procedure di controllo sempre più rigorose.

L'Italia, ad esempio, ha messo in piedi un sistema di anticorpi con ben nove diverse agenzie di controllo, che rappresentano un concreto deterrente contro le frodi e sofisticazioni. Si registra un crescente impegno delle istituzioni che testimonia la rafforzata capacità di contrastare fenomeni criminosi, oggi ben definiti e sanzionati da leggi specifiche come la "Salva Olio" (Legge Mongiello), in vigore in Italia dal 2013

La conoscenza di vantaggi e benefici dei prodotti di qualità e la difesa dei rispettivi standard qualitativi rappresenta, oggi più che mai, un tema attualissimo che ogni giorno si interseca con le abitudini quotidiane dei consumatori, condizionandone le scelte e orientandone il personale approccio all'alimentazione e, in generale, allo stile di vita.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.