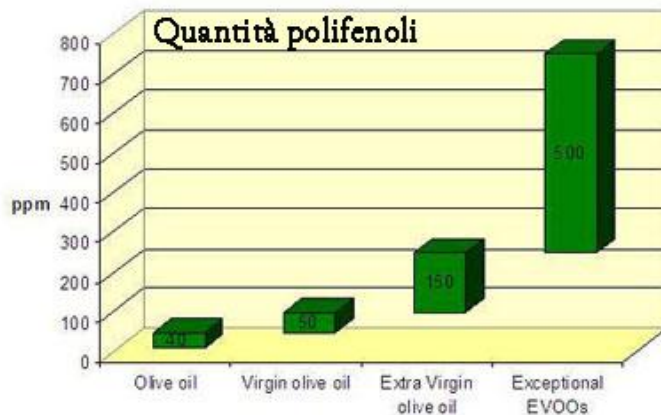


PERLE NERE[®]

OLIO EXTRA VERGINE D' OLIVA

PODERE MINIERA

Olio non è olio – 15.05.2010



Me ne rendo conto. Scrivere “olio di oliva” è più immediato. Soprattutto quando si scrive un post, un articolo o un qualsiasi altro tipo di contenuto, il dover continuamente scrivere “olio extravergine di oliva”, alla lunga può diventare noioso e diventa facile cadere in tentazione.

Non è un fenomeno solo italiano: in moltissimi testi inglesi si legge “olive oil”, quando in realtà è inteso “extra virgin olive oil”, in quelli tedeschi “olivenöl nativ extra” si riduce a “olivenöl”, lo spagnolo “aceite de oliva virgen extra” si trasforma in “aceite de oliva” e così via.

Nulla di più sbagliato.

Perché, se è pur vero che entrambi sono oli ottenuti dalla stessa materia prima (oli prodotti da olive), è anche vero che si tratta di due alimenti ben distinti.

Se si vuole davvero diffondere e promuovere la cultura dell’Olio Extra Vergine di Oliva, questa cosa va chiarita.

Quando leggo in giro per il web che l’“olio di oliva” possiede caratteristiche molto importanti, che è il grasso più indicato per l’alimentazione, che ha proprietà antiossidanti, che riduce il rischio di malattie cardiovascolari, che è ricco di polifenoli, che è apprezzato per le sue ottime proprietà organolettiche.... non posso che scuotere dispiaciuta la testa e pensare che, ancora una volta, si attribuiscono erroneamente all’olio di oliva le proprietà che, di diritto, spetterebbero invece all’olio extra vergine di oliva.

Dunque

Trattasi di **Olio Extra Vergine di Oliva** (quello tanto sano, che fa tanto bene ed è tanto buono, per intenderci), quando olive sane e fresche vengono frante nel modo migliore solo poche ore dalla raccolta (immaginatevi una spremuta fresca).

Trattasi di **Olio di Oliva** (quello che si vanta di pregi non suoi) quando, per vari motivi, l'olio ottenuto dalla frangitura delle olive (o della sansa) presenta difetti, alterazioni e parametri chimico-fisici anche tali da essere considerati addirittura non commestibili e che, per tornare ad essere commestibili, devono subire un processo di raffinazione in cui vengono disacidati con soda (per ridurre l'acidità), deodorati (per togliere gli odori sgradevoli), decolorati (per farli tornare verdi), demucillaginati (degommati), ecc, ecc e mescolati con un po' di olio vergine non lampante.

Quindi

La prossima volta che tenete in una mano un "olio di oliva" e nell'altra un "olio extra vergine di oliva", non pensate che siano la stessa cosa, ma ricordatevi che quello sano, buono e profumato si scrive Extra Vergine!