



Olio extravergine, da Coldiretti e Unaprol il vademecum contro oliere fake e inganni in etichetta

Sulle tavole italiane, l'olio extravergine d'oliva (EVO) non è solo un alimento: è cultura, salute e un simbolo ineguagliabile della Dieta Mediterranea. Tuttavia, il rischio di incappare in prodotti di scarsa qualità o addirittura contraffatti è sempre più elevato. Per fare chiarezza e aiutare i consumatori a orientarsi, Coldiretti e Unaprol hanno presentato un vademecum salva spesa durante la Giornata dell'olio nuovo, celebrata nei mercati di Campagna Amica. Tra degustazioni e corsi di formazione, l'evento ha messo in luce l'importanza di riconoscere un buon olio extravergine e ha fornito consigli preziosi per evitare truffe, con un focus particolare su etichette ingannevoli e pratiche vietate come l'uso dell'oliera nei ristoranti. Olio extravergine, da Coldiretti e Unaprol il vademecum contro oliere fake e inganni in etichetta

L'olio extravergine d'oliva si distingue per la sua qualità superiore: è ottenuto esclusivamente attraverso processi meccanici, senza l'utilizzo di sostanze chimiche. Questo lo rende un alimento prezioso, sia per il suo gusto che per i benefici sulla salute. Coldiretti e Unaprol sottolineano l'importanza di leggere attentamente l'etichetta: spesso, termini come "condimento" nascondono miscele di olio d'oliva e olio di semi, prodotti di qualità inferiore. Un altro punto cruciale riguarda l'origine del prodotto. Non basta fidarsi di una marca italiana o di una confezione decorata con il tricolore: ciò non garantisce che l'olio sia realmente italiano. Solo la dicitura "olio italiano" certifica che il prodotto è interamente realizzato con olive raccolte e lavorate in Italia. Al contrario, indicazioni come "Ue e non Ue" segnalano che l'olio può provenire da qualsiasi parte del mondo, senza alcuna garanzia di qualità. Per chi desidera un'ulteriore garanzia, l'acquisto di oli certificati Dop (Denominazione di Origine Protetta) e Igp (Indicazione Geografica Protetta) rappresenta una scelta sicura. Queste certificazioni attestano non solo la provenienza, ma anche il rispetto di rigorosi standard qualitativi durante tutto il processo produttivo. Anche l'anno di raccolta, indicato come "campagna olearia", è un fattore importante. Se questa informazione non è presente sull'etichetta, potrebbe significare che l'olio proviene da raccolti di anni diversi e, di conseguenza, è meno fresco.

Una delle pratiche più diffuse ma vietate per legge è l'uso dell'oliera nei ristoranti. Gli oli serviti in contenitori anonimi e riutilizzabili non offrono alcuna garanzia sulla qualità o sulla provenienza del prodotto. Per questo motivo, Coldiretti e Unaprol invitano i consumatori a pretendere sempre che l'olio extravergine venga servito in bottiglie sigillate, etichettate e dotate di tappo antirabbocco. Oltre all'etichetta, un buon olio extravergine si riconosce dal profumo e dal sapore. Deve evocare sentori vegetali freschi e avere un gusto leggermente amaro e piccante, caratteristiche che indicano la presenza di composti fenolici benefici. Infine, la conservazione gioca un ruolo fondamentale. L'olio è particolarmente sensibile a tre fattori: calore, luce e ossigeno. Per preservarne le proprietà, è consigliabile evitare bottiglie trasparenti e limitare i travasi, che espongono il prodotto all'aria.

La Giornata dell'olio nuovo, culminata nell'evento Evootrends al Mercato del Circo Massimo di Roma, ha ribadito l'importanza di tutelare una delle eccellenze italiane per eccellenza. Organizzato da Fiera Roma e Unaprol, in collaborazione con Coldiretti Lazio e la Fondazione Evooschool, l'iniziativa ha avuto il supporto della Regione Lazio e della Camera di Commercio di Roma. L'obiettivo è sensibilizzare non solo i consumatori, ma anche produttori e istituzioni, affinché lavorino insieme per garantire la qualità e l'autenticità dell'olio extravergine d'oliva. Perché, sottolinea Coldiretti, solo con



un'attenzione collettiva è possibile salvaguardare questo patrimonio unico, che rappresenta non solo un alimento ma anche una parte fondamentale della cultura e dell'economia italiana.

