

Extra vergine? L'uno non vale l'altro

Non sapete come scegliere il vostro extravergine?

Questa è la guida che far per voi



Tra le eccellenze made in Italy più contraffatte è in pole position. Naturalmente stiamo parlando dell'olio extra vergine d'oliva. Come sceglierlo - puntando sulla qualità senza essere truffati - ve lo diciamo noi. Basta che seguiate queste poche regole importanti, suggerite da **greenme.it**.

Non fidatevi di oli che costano poco

Se sono in vendita per pochi euro, non sono di qualità eccellente.

Leggete attentamente le etichette

Le etichette devono essere leggibili, chiare e indelebili. Devono inoltre riportare marchio, luogo di produzione, processo produttivo, caratteristiche del prodotto, denominazione di vendita, volume nominale e data di scadenza entro cui consumarlo.

Privilegiate l'olio extra vergine

L'olio extra vergine nasce dalla sola spremitura delle olive, non ha aggiunte di altre miscele o oli e ha un grado di acidità mai superiore al 1%. L'olio d'oliva, invece, è ricavato da una miscela di olio vergine e olio raffinato e ha un'acidità non superiore al 1,5%.

Cercate i marchi DOP e IGP

Per fregiarsi del marchio DOP il produttore deve seguire un rigido disciplinare che riguarda l'intero ciclo produttivo dell'olio, comprensivo anche di raccolta e confezionamento. A valutare il prodotto è un Ente di Certificazione indipendente, appositamente incaricato e riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Il marchio IGP riguarda invece una sola fase del processo produttivo.

Preferite gli oli ottenuti con spremitura a freddo

L'olio spremuto a freddo è migliore dal punto di vista chimico e organolettico.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

