

Newsletter 6

31 maggio 2021

Concorso fotografico

Sta arrivando la fioritura degli olivi. Approfittate per scattare le vostre foto. Tutti gli appassionati possono partecipare al concorso "L'olivo, l'oliva e l'olio d'oliva nella Svizzera italiana". Scadenza 15.11.2021. Regolamento – vedi www.amicidelloolivo.ch

Censimento olivi

A fine giugno si procederà a fare il primo punto della situazione dopo un anno di raccolta dati. Siete comunque sempre in tempo ad annunciare le vostre piante o quelle del vicino di casa. Richiedete il modulo a premoli.claudio@gmail.com

L'Argentina festeggia l'olivo

Il 24.5.2021 ha celebrato la giornata nazionale dell'olivicultura. L'olio d'oliva in Argentina è dichiarato un alimento nazionale dal 2013.

Webinar - corso di potatura

Si ringrazia il socio Lorenzo Polacco delle Marche per aver offerto il corso online in data 2.5.21. Video visibile al www.oliopoldo.it/multimedia/video

Spagna sempre prima

Nella produzione di olive 2020/2021 la Grecia sale al 2° posto (265mila ton) superando l'Italia (250mila ton). Al primo posto rimane saldamente la Spagna con 1,6 mio di ton.

Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email premoli.claudio@gmail.com



Come riconoscere un olio extravergine di oliva di qualità

Impariamo in pochi e semplici passaggi a riconoscere le caratteristiche che ci permettono di dire che l'olio che stiamo assaggiando è un olio di qualità.

Per riconoscere la qualità di un olio extravergine di oliva bisogna innanzitutto affidarsi all'**olfatto** e al **gusto**. La vista non conta perché il colore del prodotto non ne influenza la qualità: l'olio può essere giallo o verde in base al tipo di olive utilizzate e questo non pregiudica nulla. Attenzione a non confondere la qualità con la genuinità: un olio prodotto in maniera artigianale può essere a km 0, genuino, ma non per forza si tratta di un extravergine.

Prima di annusare e assaggiare l'olio bisogna metterlo in un **bicchierino** e **riscaldarlo con le mani**: la **temperatura ideale** deve essere infatti intorno ai **28°C**. L'olio buono deve avere un **profumo gradevole e deciso**; per notare la differenza possiamo confrontarlo con un olio acquistato al supermercato (anche di una marca nota). Poi possiamo mettere un po' di olio direttamente in **bocca** (non sul pane!).

La prima sensazione che avvertiremo, se l'olio è di qualità, è quella di un **gusto amaro e piccante**. Ci sembrerà di avvertire un leggero pizzicore in gola, ma ciò è provocato dalla presenza degli antiossidanti contenuti nell'olio. Infatti, più l'olio è ricco di **polifenoli**, più forte sarà la sensazione di **piccante** avvertita nella bocca. Per una corretta degustazione è importante tenere le **labbra socchiuse** e i **denti serrati**: aspirando l'aria attraverso i denti ad intervalli regolari permettiamo l'evaporazione dell'aroma ed entrare così direttamente in contatto con le papille gustative.

Dopo circa 20-30 secondi possiamo **sputare l'olio** facendo molta attenzione al **retrogusto** e alla **sensazione** che ci lascia nella bocca: un buon olio extravergine deve lasciare infatti un **gusto forte ma gradevole** e una **sensazione di pulito** all'interno della bocca.

Ovviamente prima dell'assaggio è importante non ingerire alimenti e non fumare per almeno mezz'ora. Inoltre, dato che olfatto e gusto sono strettamente legati, dobbiamo assicurarci di avere il naso libero e di non essere affetti da raffreddore o altre patologie che potrebbero pregiudicare l'assaggio.

Da questa esperienza ci rendiamo conto che il **gusto amaro e piccante** che percepiamo dopo aver assaggiato l'olio è da considerare un **fattore di pregio** che indica l'elevata qualità dell'olio extravergine. Seguendo questi semplici passaggi prima di scegliere un olio da acquistare o regalare potete **giudicarne voi stessi il sapore** e soprattutto **la qualità!**

Olio Poldo

Fonte: www.oliopoldo.it
Lorenzo Polacco