



UNC
CONSUMATORI.IT

Olio Extra Vergine di Oliva: come conservarlo?

27 Marzo 2019



L'**Olio Extra Vergine d'Oliva (EVO)** è uno degli alimenti più benefici della **dieta mediterranea**: si caratterizza infatti per le sue **proprietà nutrizionali** e **salutistiche**, oltre che per le sue ottime qualità organolettiche che lo rendono il **condimento tipico** della **tradizione culinaria italiana**. Per questo motivo è di fondamentale importanza che le condizioni ambientali siano appropriate alla **conservazione** dei suoi preziosi costituenti, che sono molto sensibili alla degradazione. L'**Unione Nazionale Consumatori** pertanto ha realizzato, in collaborazione con **Assitol (Associazione Italiana dell'Industria Olearia)**, la guida "**Olio Extra Vergine d'Oliva. Un tesoro da custodire**" ([disponibile anche in inglese](#)) che raccoglie consigli pratici per la scelta e la conservazione di questo vero e proprio tesoro.

SCARICA LA GUIDA IN ITALIANO



Non tutti sanno, infatti, quando un olio può definirsi “**extra vergine d’oliva**”, perché è un prodotto salutare, perché è così importante conservarlo bene e soprattutto quali sono gli accorgimenti da prendere per conservarlo al meglio. La nostra **guida** raccoglie tutte queste ed altre informazioni utili per approfittare dei tanti vantaggi che derivano dal consumo consapevole di questo prodotto e rispondere ai numerosi dubbi dei consumatori.

Un chiaro e rapido **vademecum**, alla fine della guida, riassume i consigli sulla corretta conservazione dell’extra vergine: tutti accorgimenti per fare un acquisto consapevole e preservarlo a casa come al ristorante.

Scarica la guida “Extra vergin olive oil. A treasure to preserve” in inglese.

Autore: Unione Nazionale Consumatori

Data: 27 marzo 2019