



UNC
CONSUMATORI.IT

ALIMENTAZIONE: olio EVO, un video su come conservarlo

26 Maggio 2021

Comunicato stampa Unione Nazionale Consumatori

Il filmato, realizzato in collaborazione con ASSITOL, spiega in dettaglio le regole per conservare correttamente l'alimento simbolo della dieta mediterranea.

In un video tutto quel che occorre sapere sulla corretta conservazione dell'olio extra vergine d'oliva. L'iniziativa, realizzata dall'Unione Nazionale Consumatori in collaborazione con ASSITOL, l'Associazione Italiana dell'industria olearia, è stata presentata in occasione della preview del Forum "Olio&Ristorazione".

Pubblicato online lo scorso 13 maggio su Facebook e YouTube, il filmato "Olio Evo: attenti alla conservazione" (https://www.youtube.com/watch?v=u5TGWk_INp0&t=8s), in pochi giorni ha superato le 43mila visualizzazioni solo su FB. Il video si lega alla campagna di ASSITOL e UNC sulla promozione delle corrette pratiche di conservazione dell'olio d'oliva, spiegate nella Guida "Olio extra vergine d'oliva. Un tesoro da preservare". L'iniziativa, partita nel 2018, ora punta sull'immediatezza dei social media, per avvicinare i consumatori-internauti e aiutarli a conoscere meglio l'alimento simbolo della Dieta Mediterranea.

Le regole per mettere in sicurezza l'olio, illustrate in dettaglio nel videoclip da Massimiliano Dona, presidente dell'Unione Nazionale Consumatori, sono semplici, ma spesso poco conosciute dagli italiani. Quella della corretta conservazione è una catena, che parte dall'azienda e si conclude con l'impiego domestico. Tutti gli attori coinvolti in questo flusso continuo, dall'oleificio al consumatore, sono chiamati a rispettare rigorosamente le indicazioni.

"Siamo tutti responsabili della qualità del nostro extra vergine – afferma Anna Cane, presidente del Gruppo olio d'oliva di ASSITOL – tutti i diversi momenti di questa catena sono egualmente importanti per garantire l'integrità dell'olio, che è un prodotto vivo e, come tale, va gestito con grande attenzione".

Dal trasporto allo scaffale del negozio o nel ristorante, infatti, la corretta conservazione dell'extra impone di evitare fonti di calore, di posizionare la bottiglia lontano da odori impregnanti, stando bene attenti che non subisca colpi d'aria o sbalzi termici. E' sufficiente che le bottiglie siano oggetto di uno stoccaggio improprio sotto il sole, anche solo per poche ore, perché l'olio perda le sue caratteristiche organolettiche. Persino nella dispensa di casa, queste regole vanno seguite con accortezza. Basta dimenticare di tappare accuratamente la bottiglia dopo l'uso o dimenticare l'extra vergine vicino ai fornelli o davanti ad una finestra – tanto per citare gli errori più comuni – per danneggiare irreparabilmente questo alimento.

"Oggi i consumatori sono ancora più sensibili ai temi dell'alimentazione e della salute -afferma

Massimiliano Dona, presidente di Unione Nazionale Consumatori- Non basta però dare le corrette informazioni sulle proprietà dell'olio e le caratteristiche di un prodotto di qualità, ma sono necessarie alcune accortezze anche per la conservazione: per questo motivo l'Unione Nazionale Consumatori ci mette la faccia, con questo video che ci auguriamo sensibilizzi anche i più giovani sull'importanza di custodire adeguatamente questo prodotto. Il nemico da sconfiggere sono le fake news, alimentate dal web che fanno male ai consumatori e alla stessa industria olearia!"

Solo nel 2020, le vendite di olio extra vergine sono aumentate di oltre il 6%. “Gli italiani hanno riscoperto l'olio d'oliva – ha concluso la presidente del Gruppo olio d'oliva di ASSITOL – riteniamo quindi opportuno accompagnarli in questo momento di rinascita, rendendoli sempre più consapevoli di ciò che mettono in tavola tutti i giorni”.