



UNC  
CONSUMATORI.IT

## **ALIMENTAZIONE: presentata a Milano la guida sulla conservazione dell'olio**

01 Febbraio 2019

***Comunicato stampa Unione Nazionale Consumatori***

***Come si racconta e si promuove l'alimento-simbolo della dieta mediterranea, che tutti apprezzano ma pochi conoscono? A Olio Officina Festival è stata presentata la Guida UNC-ASSITOL sulla corretta conservazione dell'EVO.***

**Milano, 1 febbraio 2019** - Tutti dicono di amarlo, in pochi lo conoscono e lo impiegano a regola d'arte. Dell'olio d'oliva si parla spesso a sproposito, preferendo più la polemica che la corretta informazione. Come invertire la tendenza? A **Olio Officina Festival**, la manifestazione milanese dedicata all' "oro verde", **ASSITOL-Associazione italiana dell'industria olearia**, **Apci-Associazione professionale dei cuochi italiani** e **l'Unione Nazionale Consumatori** hanno delineato una strategia concreta, a partire da un'iniziativa comune, come la Guida "**Olio extra vergine d'oliva: un tesoro da custodire**".

Fin dal 17 dicembre, data in cui la guida è stata presentata a Roma, la guida, scaricabile online (<https://www.consumatori.it/alimentazione/olio-extra-vergine-oliva-conservare/> oppure [www.assitol.it](http://www.assitol.it)) ha suscitato grande interesse. "Il progetto sta avendo successo, anche se, all'apparenza, può sembrare banale -ha spiegato **Anna Cane**, presidente del Gruppo olio d'oliva di ASSITOL- l'olio è il condimento più amato dagli italiani che, però, nella pratica di tutti i giorni, mostrano di saperne davvero poco. Ecco perché abbiamo costruito insieme un vademecum per i consumatori, che illustra le regole della corretta conservazione dell'extra vergine nei tre diversi "luoghi" in cui l'extra vergine viene conservato: in casa, al ristorante, sullo scaffale dell'esercizio commerciale". Accanto alle raccomandazioni sulla corretta conservazione, la guida offre molte informazioni utili, utilizzando un linguaggio semplice, a misura di consumatore.

Mantenere integre le proprietà dell'extra, dal campo fino alla tavola, è fondamentale per fruire pienamente delle caratteristiche, gustative e nutrizionali, di questa "spremuta" di salute. "Soltanto così è possibile preservare la qualità del prodotto - ha sottolineato la presidente degli industriali - qualità che, va detto chiaramente, bisogna saper identificare, ma anche pretendere, al ristorante come al supermercato. Il nostro vademecum è nato per aiutare il consumatore a riconoscere un prodotto che, se ben conservato, è anche buono e salutare".

Le regole da seguire, a casa e fuori, sono analoghe, seppure con qualche differenza. L'extra vergine deve essere protetto dalla luce e dal calore, che ne provocano l'ossidazione, deve stare lontano da odori impregnanti e non subire colpi d'aria o sbalzi termici. Basta dimenticare di tappare accuratamente la bottiglia dopo l'uso o dimenticare l'extra vergine vicino ai fornelli - tanto per citare gli errori più comuni - per danneggiare il nostro oro verde. Attenzione anche al colore, che può spaziare dal giallo oro al verde brillante, ma non certo rosso.

“Parlare di dieta mediterranea ed eccellenze italiane oggi è molto attuale in quanto c'è un notevole interesse dei consumatori ai temi del food - ha affermato **Massimiliano Dona**, presidente di UNC - purtroppo non sempre questo interesse è accompagnato dalla consapevolezza: anche in questo campo non mancano le falsità e i luoghi comuni che rischiano di far male ai consumatori e alla stessa industria. Per questo l'Unione Nazionale Consumatori, fin dalla sua fondazione nel 1955, è in prima linea per promuovere l'informazione alimentare con progetti come questo dedicato all'olio extra vergine d'oliva: non basta infatti spiegare ai consumatori come scegliere l'olio, ma prendendo atto del cambiamento delle abitudini, dobbiamo accompagnarli fino alla tavola, a casa o al ristorante, dando le corrette informazioni per garantire che siano consapevoli del prodotto che hanno davanti.”

E' a tavola, infatti, che la corretta conservazione deve emergere con forza ed il ristorante, in questo senso, diventa un luogo d'elezione per una comunicazione su due diversi canali: il consumatore ed il ristoratore stesso. Un olio ben conservato, del resto, rappresenta un indice significativo della qualità del locale, un segnale di conoscenza di quello che resta uno degli alimenti-simbolo della Dieta Mediterranea.

“Qui, però, arrivano le dolenti note - è la provocazione di **Sonia Re**, Direttore Generale di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani - il consumatore medio sa ben poco di olio. Ma davvero i ristoratori o gli chef sono capaci di 'maneggiare e valorizzare con la giusta cura' questo alimento straordinario e, di conseguenza, di saperlo comunicare nel modo giusto?”. Per l'Associazione è necessario una grande operazione di comunicazione, che non coinvolga soltanto i consumatori, ma anche gli addetti ai lavori. “A loro è affidato un compito educativo che si traduce nel saper narrare bene l'extra vergine, sia per la parte degli abbinamenti - ha osservato il Direttore Generale dell'APCI - sia legando la comunicazione dell'extra vergine al territorio, alla tradizione e alla storia delle ricette presentate. In questo modo, si potrebbe sostenere una conoscenza più approfondita del prodotto-olio, promuovendone anche l'assaggio e perché non l'acquisto al ristorante”.

La giusta attenzione all'olio extra vergine dovrebbe diventare un parametro di qualità nelle guide e nelle recensioni gastronomiche, sulla falsa riga del vino, che a suo tempo ha visto l'impegno dell'intera filiera proprio nella comunicazione.