



5 COSE DA SAPERE PER SCEGLIERLO...

1) DIFFIDARE DEGLI OLI LOW COST

Attenti al falso olio d'oliva che potrebbe nascondersi nelle bottiglie d'olio low cost. L'olio extravergine d'oliva venduto a pochi euro al litro al supermercato potrebbe non essere vero extravergine.

2) LEGGERE LE ETICHETTE

Diffidate dalle etichette poco trasparenti. Le etichette devono indicare bene marchio, processo produttivo, luogo di produzione e caratteristiche del prodotto. Devono rispettare 3 caratteristiche fondamentali: devono essere chiare, leggibili e indelebili.

Per quanto riguarda l'olio extravergine, devono riportare nome del prodotto, denominazione di vendita, volume nominale e data di scadenza.

3) PREFERIRE L'OLIO EXTRAVERGINE

L'olio extravergine è la tipologia migliore di olio di oliva. Ha il minor grado di acidità rispetto agli altri oli d'oliva. La sua acidità non dovrebbe mai superare l'1%. Il gusto dell'olio extravergine viene definito perfettissimo perché è assolutamente vietato che ad esso vengano mescolati oli o miscele di oli di altra origine.

La lavorazione dell'olio extravergine avviene in modo che le condizioni termiche non causino nell'olio alterazioni di alcun tipo. In breve, l'olio extravergine d'oliva si differenzia dall'olio d'oliva in quanto è estratto dalla semplice spremitura delle olive con una acidità massima dell'1%. L'olio d'oliva, invece, è ricavato da una miscela di olio raffinato e di olio vergine con un'acidità massima dell'1,5%.

L'azienda Agr. Vittori Maria Luce è caratterizzata da oliveti specializzati e si distingue per l'eccellente qualità dell'Olio Extravergine di Oliva.

L'impianto del secolare oliveto, consolidato da una lunga esperienza è sottoposto a trattamenti rigorosamente controllati e non chimici.

Il territorio è costituito da colline favorevoli, sia per l'ottima esposizione che per le caratteristiche dei terreni che portano i frutti a quella giusta maturazione tale da avere un tasso di acidità intorno allo 0,01%.

4) SCEGLIERE OLIO D'OLIVA BIOLOGICO

A minacciare la qualità dell'olio extravergine d'oliva è l'utilizzo sconsiderato di pesticidi per eliminare i parassiti che si insediano negli uliveti e che potrebbero compromettere la qualità del raccolto. Ciò avviene nell'agricoltura convenzionale ma non in agricoltura biologica che non utilizza sostanze tossiche per la coltivazione degli ulivi e si attiene a regole ben precise

nella produzione dell'olio. L'olio bio dunque sarà di qualità superiore e non conterrà tracce di pesticidi e di sostanze dannose.

5) OLIO D'OLIVA SPREMUTO A FREDDO

Cercate un olio d'oliva di qualità superiore? Allora orientatevi verso un olio spremuto a freddo. Che cosa significa olio spremuto, estratto o premuto, a freddo? Un olio può fregiarsi della dicitura estratto a freddo quando la temperatura della pasta delle olive (olive frante) in gramola non supera i 27° C. L'olio lavorato in questa maniera esprime al meglio le sue caratteristiche chimiche ed organolettiche.

