

---

# Qualità degli oli EVO

Webinar del 24/05/2021

Dott. Agronomo Ercole Aloe

Capo Panel CCIAA del Sud-Est Sicilia

---



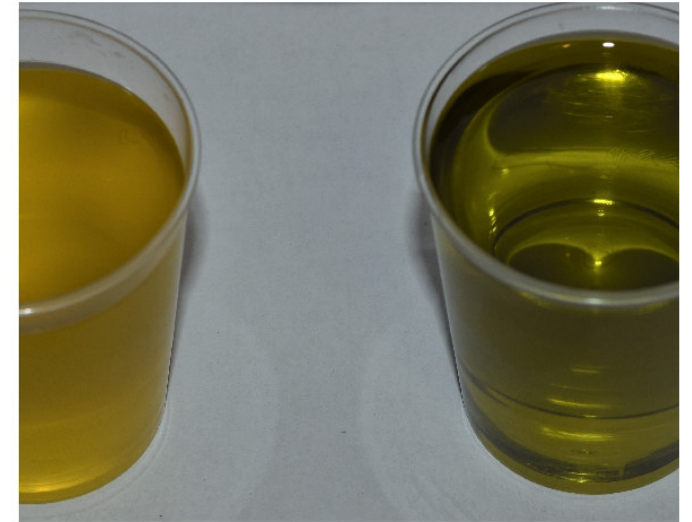


# La classificazione

Gli antichi Romani conoscevano bene l'importanza della qualità della materia prima ai fini dell'ottenimento di un buon olio.

Plinio (79 d.C.) classificava l'olio di oliva in cinque qualità:

- **Oleum ex albis ulivis** proveniente dalla spremitura delle olive verdi,
- **Oleum viride** proveniente da olive raccolte a uno stadio poco avanzato di maturazione,
- **Oleum maturum** proveniente da olive mature,
- **Oleum caducum** proveniente da olive raccolte a terra
- **Oleum cibarium** proveniente da olive bacate, che era destinato all'alimentazione degli schiavi.



Stili percepiti dal  
consumatore -

- 1° Colore
- 2° Torbidità



Stili percepiti dal  
consumatore -

## •Gusto, ma sul pane

- Odore dell'olio
- Sapore dell'olio

## In un olio extravergine di oliva la

### ➤ **Qualità** è funzione:

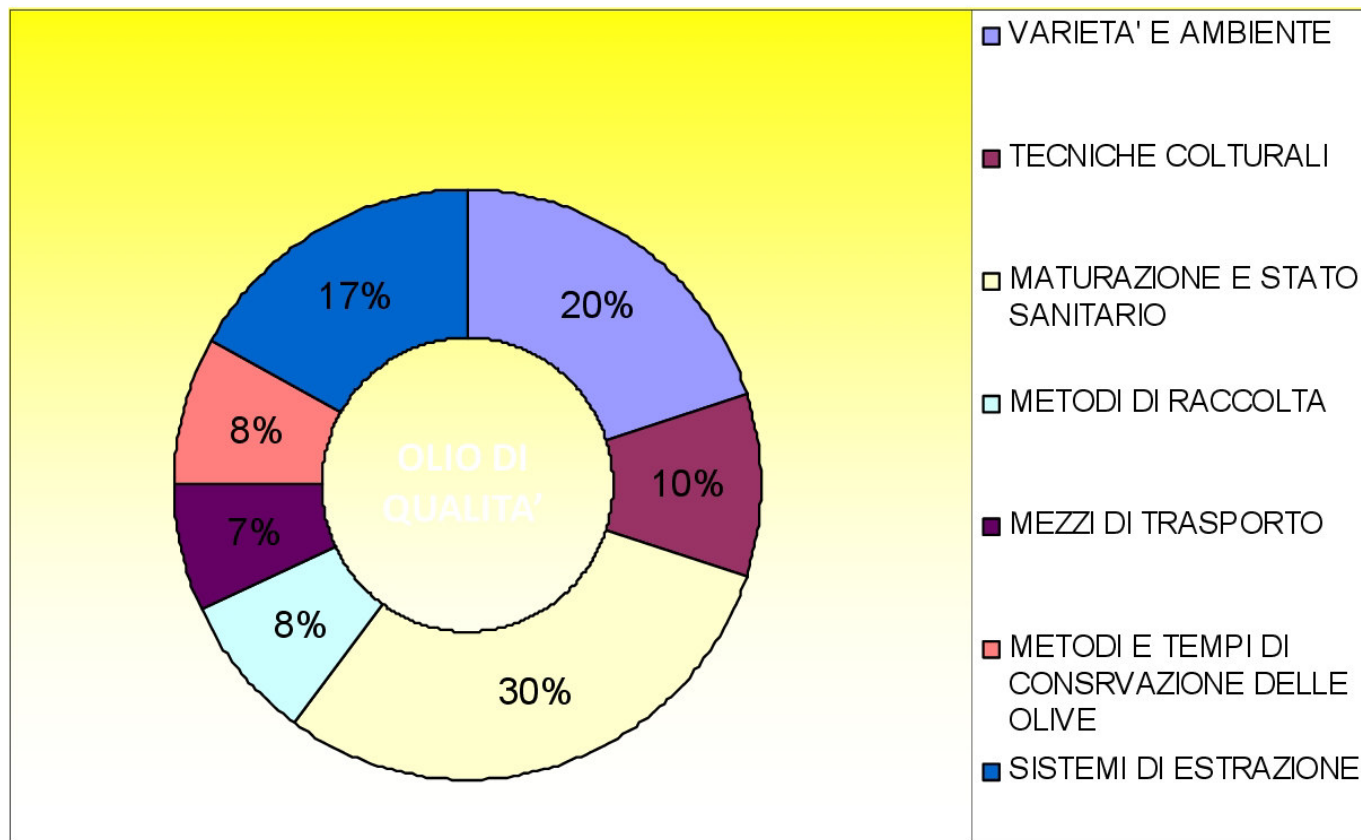
- ✓ materia prima (variabilità genetica e ambientale);
- ✓ pratica olearia;
- ✓ freschezza del prodotto;
- ✓ corretta modalità di conservazione.

### ➤ **Genuinità** è legata all'assenza di:

- ✓ oli raffinati sia di oliva che di semi;
- ✓ altri grassi vegetali o animali.



## Fattori che influenzano la qualità dell'olio





# Fattori di qualità

- **Fattori permanenti o non modificabili**

- Clima
- Microclima
- Terreno
- Varietà

- **Fattori modificabili**

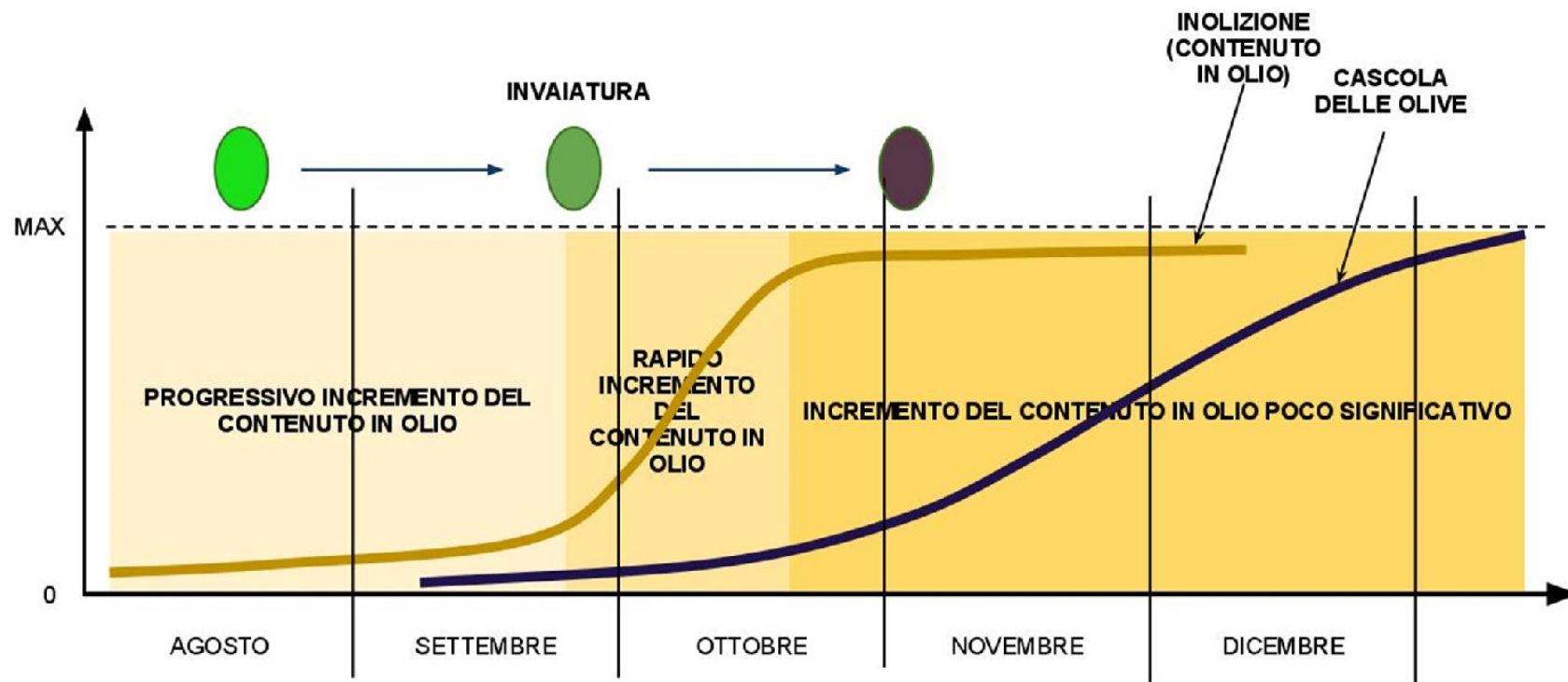
- Cure colturali
- **Epoca di raccolta**
- **Modalità di raccolta**
- **Conservazione delle olive**

# LA RACCOLTA

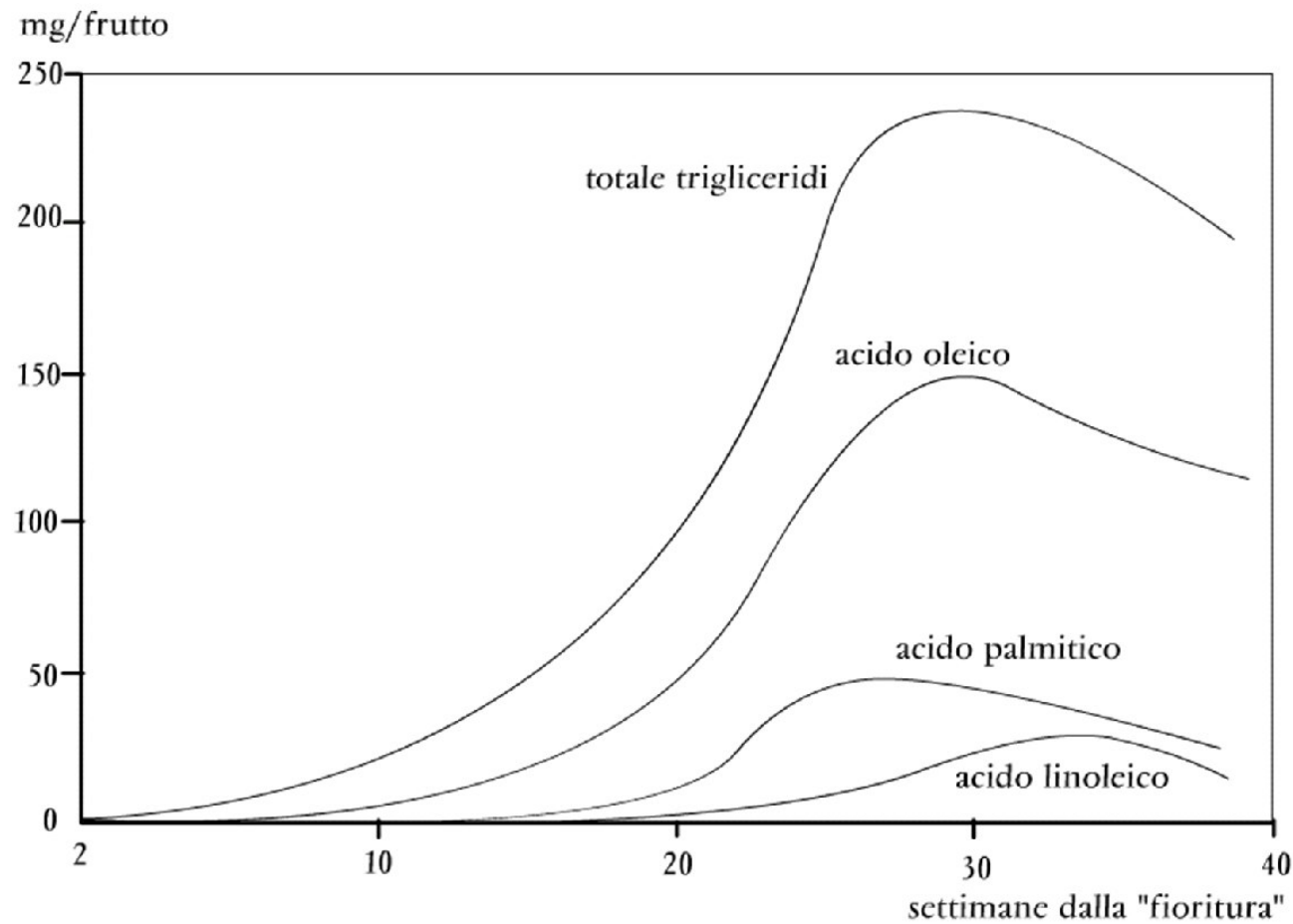


# EPOCA DI RACCOLTA

## FASI FENOLOGICHE DELLA MATURAZIONE DELLE OLIVE



# EPOCA DI RACCOLTA



# INVAIATURA



QUANDO?

Una maturazione delle olive appena iniziata: **invaia** **superficiale**

# EPOCA DI RACCOLTA



Non è consigliabile portare  
le olive alla fase di  
**maturazione fisiologica**



- 0=epicarpo di colore verde intenso
- 1=epicarpo di colore verde sbiadito
- 2=epicarpo verde con tracce di arrossamento nella parte distale del frutto e che coprono un quarto della superficie (inizio dell'invasiatura)
- 3=epicarpo rossiccio o imbrunito per più di metà della superficie (fine dell'invasiatura)
- 4=epicarpo nero e polpa chiara
- 5=epicarpo nero e polpa imbrunita per meno della metà della profondità
- 6=epicarpo nero e polpa imbrunita per più della metà della profondità ma senza arrivare al nocciolo (endocarpo)
- 7=epicarpo nero e polpa imbrunita fino all'endocarpo

$$IM = (Ax0 + Bx1 + Cx2 + Dx3 + Ex4 + Fx5 + Gx6 + Hx7)/100$$

# Modalità di raccolta

- **La raccolta delle olive può avvenire:**
  - **a terra**
    - Da scoraggiare per i suoi effetti negativi sulla qualità dell'olio
  - **direttamente dalla pianta**
    - A mano con cesto o brucatura
    - A mano con telo
    - Con pettini e agevolatori meccanici
    - Bacchiatura



# Modalità di raccolta

## Raccolta manuale

- Con cesto o brucatura
- Con telo



- Le olive vengono raccolte dalla pianta mediante la brucatura

# Modalità di raccolta

- In alcune zone della Calabria e in Puglia si è costretti a raccogliere le olive quando cadono a terra



# Conservazione delle olive

- In sacchi
  - Di plastica
  - Di iuta



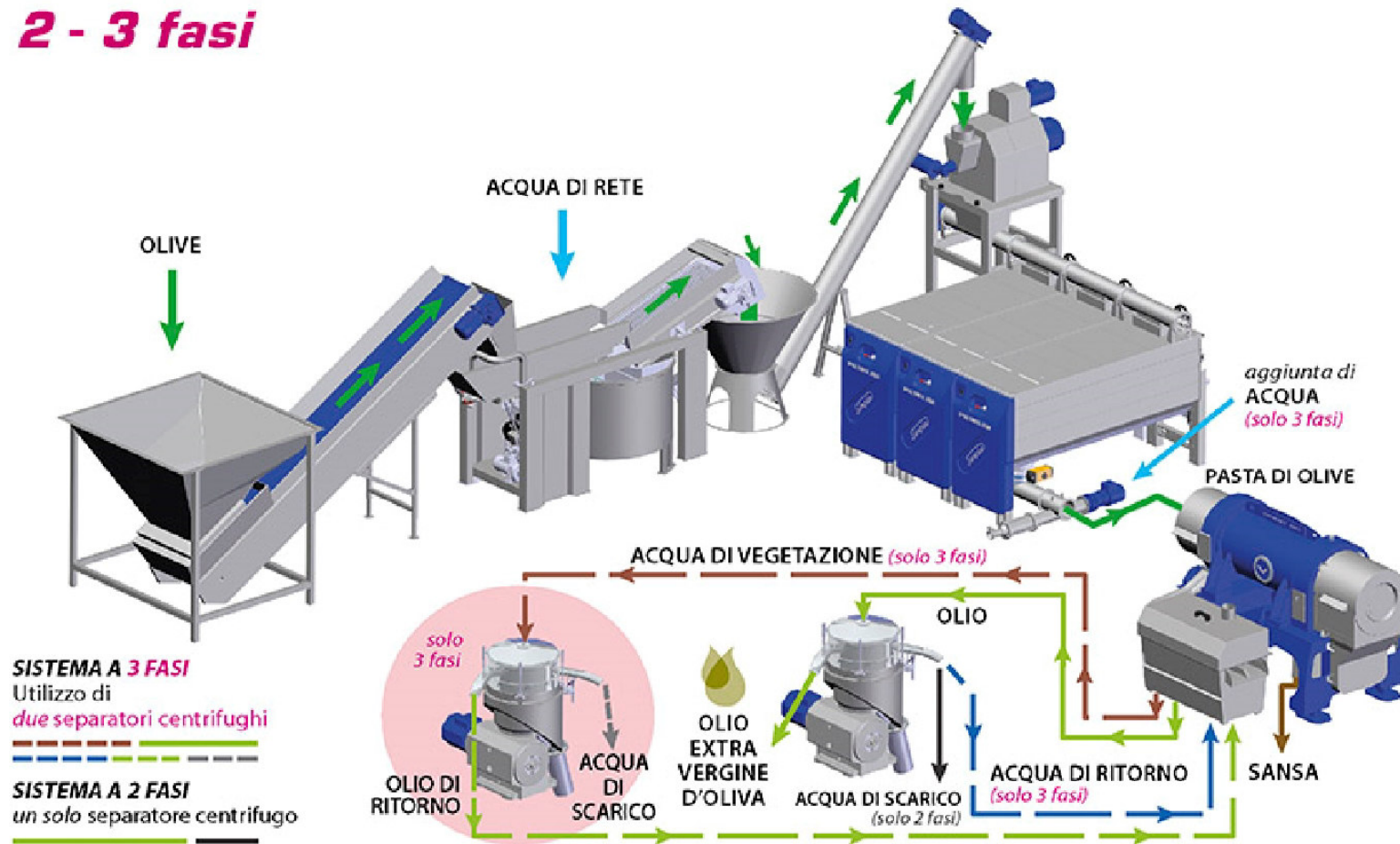
# Conservazione delle olive

- In cassette a parete rigida e forata



# Trasformazione delle olive

## 2 - 3 fasi



### Fasi della trasformazione:

- Mondatura e lavatura
- Frangitura
- Gramolatura
- Estrazione (Solido-Liquido)
- Separazione (Olio - AV)
- Decantazione e/o filtrazione
- Conservazione e confezionamento

### TRE FASI

- 30/40 Litri di acqua/100 Kg

### DUE FASI E MEZZO

- 5/15 litri di acqua/100Kg

### DUE FASI

- Senza acqua



## **TEMPERATURA**



L'intervallo termico a cui si dovrebbe conservare l'olio è compreso tra i 10 e i 24°C; la temperatura ottimale è sui 14-18°C.

## **OSSIGENO**

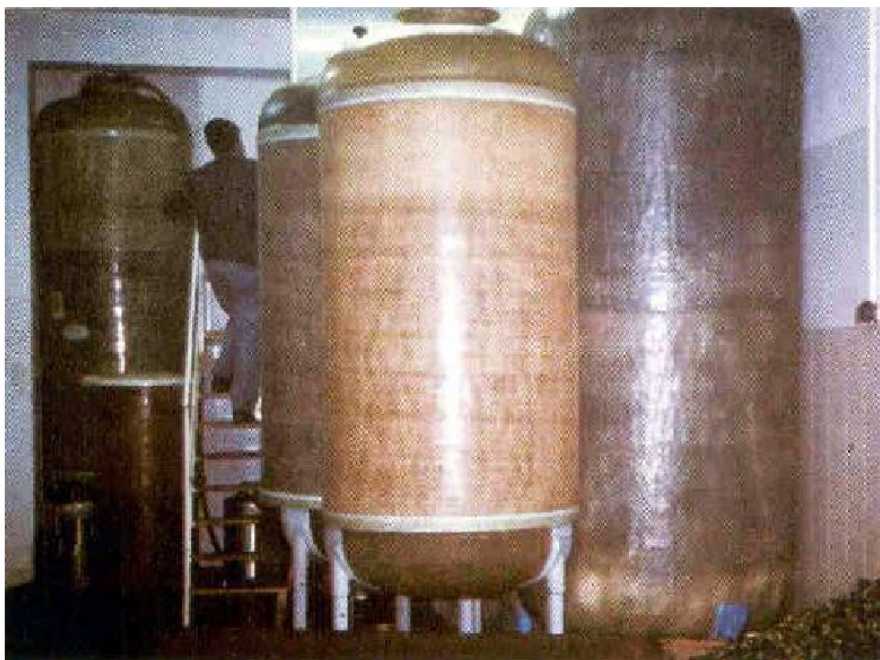


L'olio di oliva, come quasi tutti i grassi alimentari, è formato per più del 85% da acidi grassi che, a contatto con l'ossigeno atmosferico, tendono a degradarsi tanto che lo rendono immangiabile.

## **LUCE**



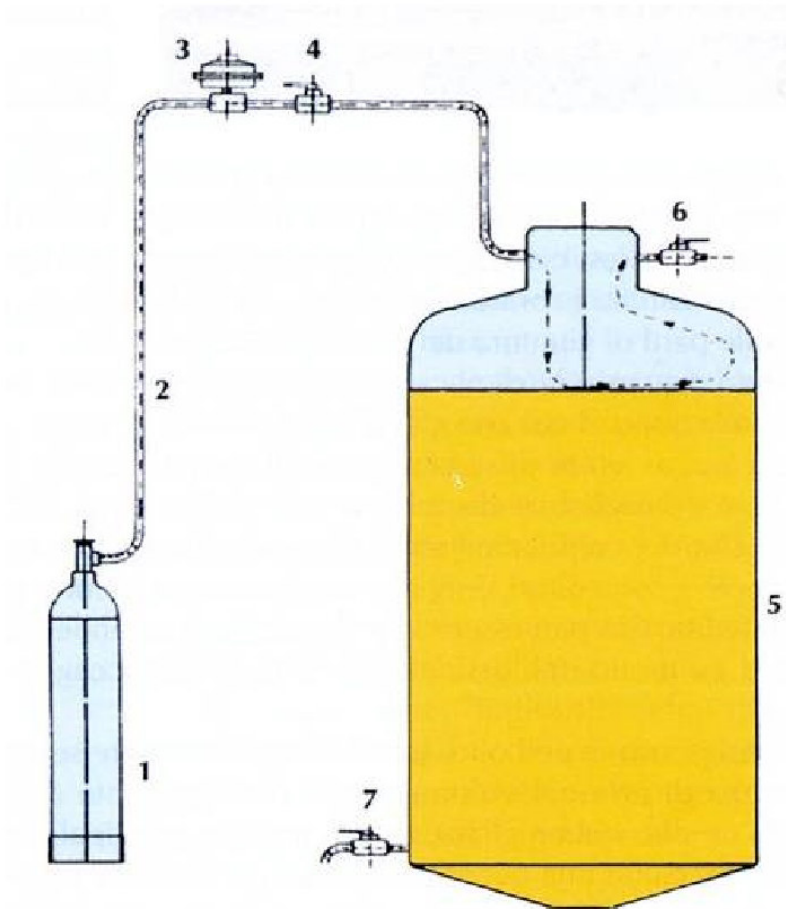
Un olio in una bottiglia di vetro trasparente, sottoposto ai raggi solari o ad una luce artificiale subirà rapide alterazioni del proprio colore e del proprio sapore.



**Razionalizzazione dei sistemi  
di stoccaggio**







Conservazione  
dell'olio sotto  
atmosfera inerte  
(azoto)

**OLIVE**

**LAVAGGIO**

**FRANGITURA**

**GRAMOLAZIONE**

**ESTRAZIONE**

**CHIARIFICAZIONE**

**CONSERVAZIONE**

**TRAVASI**

**FILTRAZIONE**

**IMBOTTIGLIAMENTO**



**OLIVE**

**LAVAGGIO**

**FRANGITURA**

**GRAMOLAZIONE**

**ESTRAZIONE**

**CHIARIFICAZIONE**

**CONSERVAZIONE**

**TRAVASI**

**FILTRAZIONE**

**IMBOTTIGLIAMENTO**



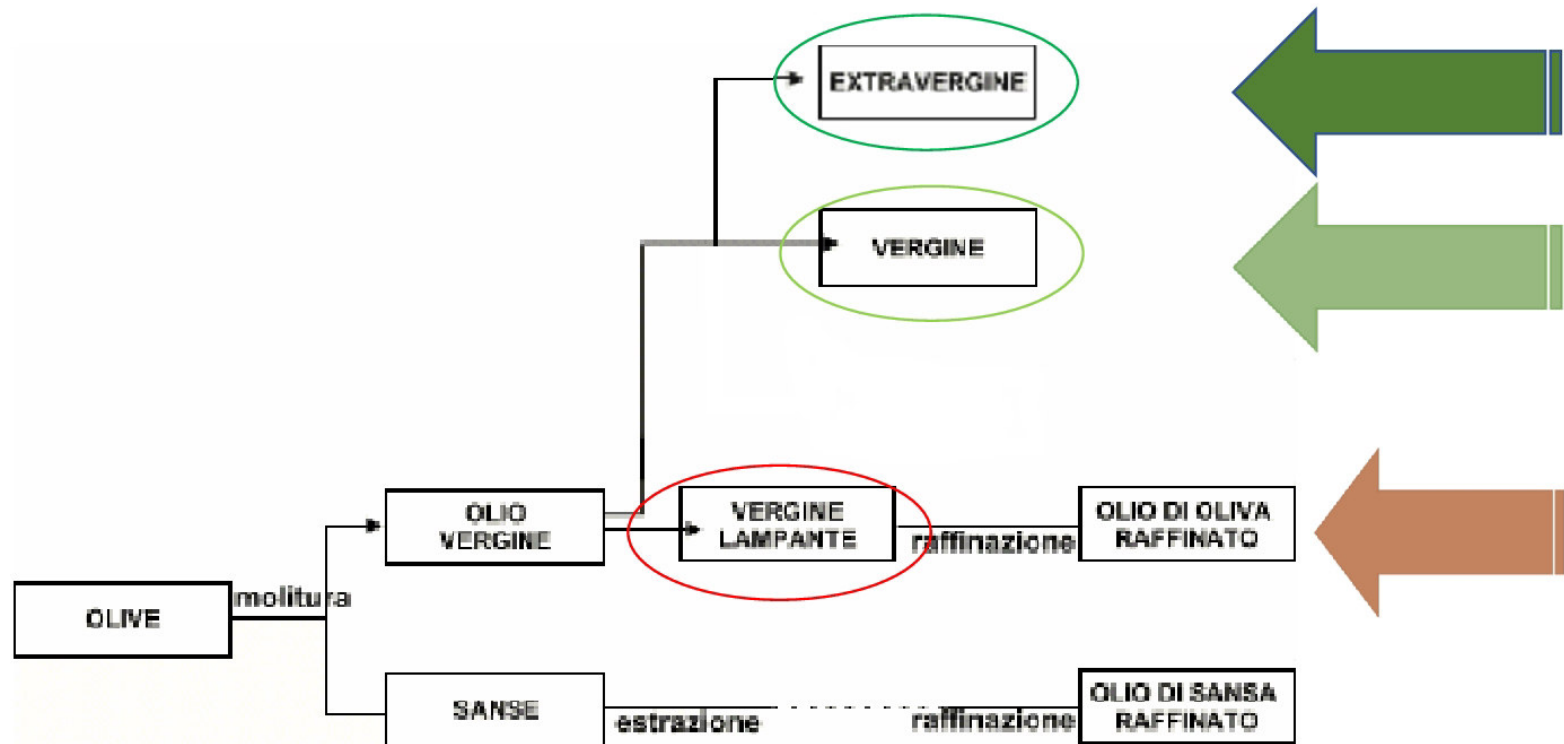


Effetto della luce e del colore del vetro

?



## DALLE OLIVE ALL'OLIO... di oliva



## Commestibili

- **Olio extravergine di oliva**
  - Olio di oliva vergine con acidità libera espressa in acido oleico inferiore a 0,8 grammi per 100 grammi
- **Olio di oliva vergine**
  - Olio di oliva vergine con acidità libera espressa in acido oleico al massimo di 2 grammi per 100 grammi

## Non commestibili

- **Olio di oliva vergine lampante**
  - Olio di oliva vergine con acidità libera espressa in acido oleico superiore a 2 grammi per 100 grammi.

- **Olio di oliva raffinato**

- Olio di oliva ottenuto dalla raffinazione di oli di oliva vergini: acidità max 0,5g



- **Olio di oliva**

- Olio ottenuto da un taglio di olio di oliva raffinato e di oli di oliva diversi dal lampante: **acidità max 1,5g**

- **Olio di sansa di oliva greggio**

- Olio ottenuto mediante trattamento al solvente di sansa di oliva

- **Olio di sansa di oliva raffinato**

- Olio ottenuto dalla raffinazione di olio di sansa di oliva greggio: acidità max 0,5g

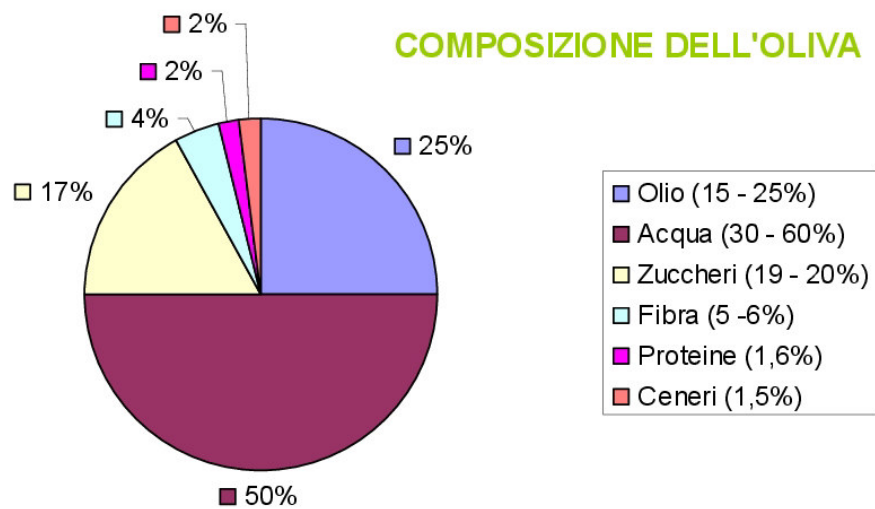
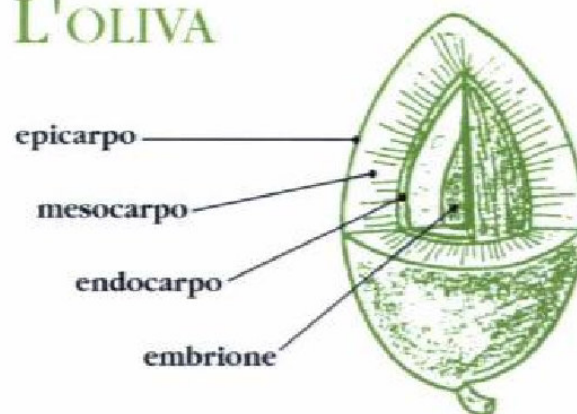


- **Olio di sansa di oliva**

- Olio ottenuto da un taglio d'olio di sansa di oliva raffinato e di oli di oliva vergini diversi dal lampante: **acidità max 1,5g**



## L'OLIVA





# COSTITUZIONE CHIMICA

**Gli oli e i grassi appartengono alla stessa classe di composti chimici**

- **90-98% Trigliceridi**

- Esteri della glicerina e acidi grassi a lunga catena (C16, C18)

- **0-5% Acidi grassi liberi**

- Costituiscono la vera e propria acidità dell'olio che rispecchia la qualità delle olive (azione della lipasi)

- **0-2% Insaponificabile**

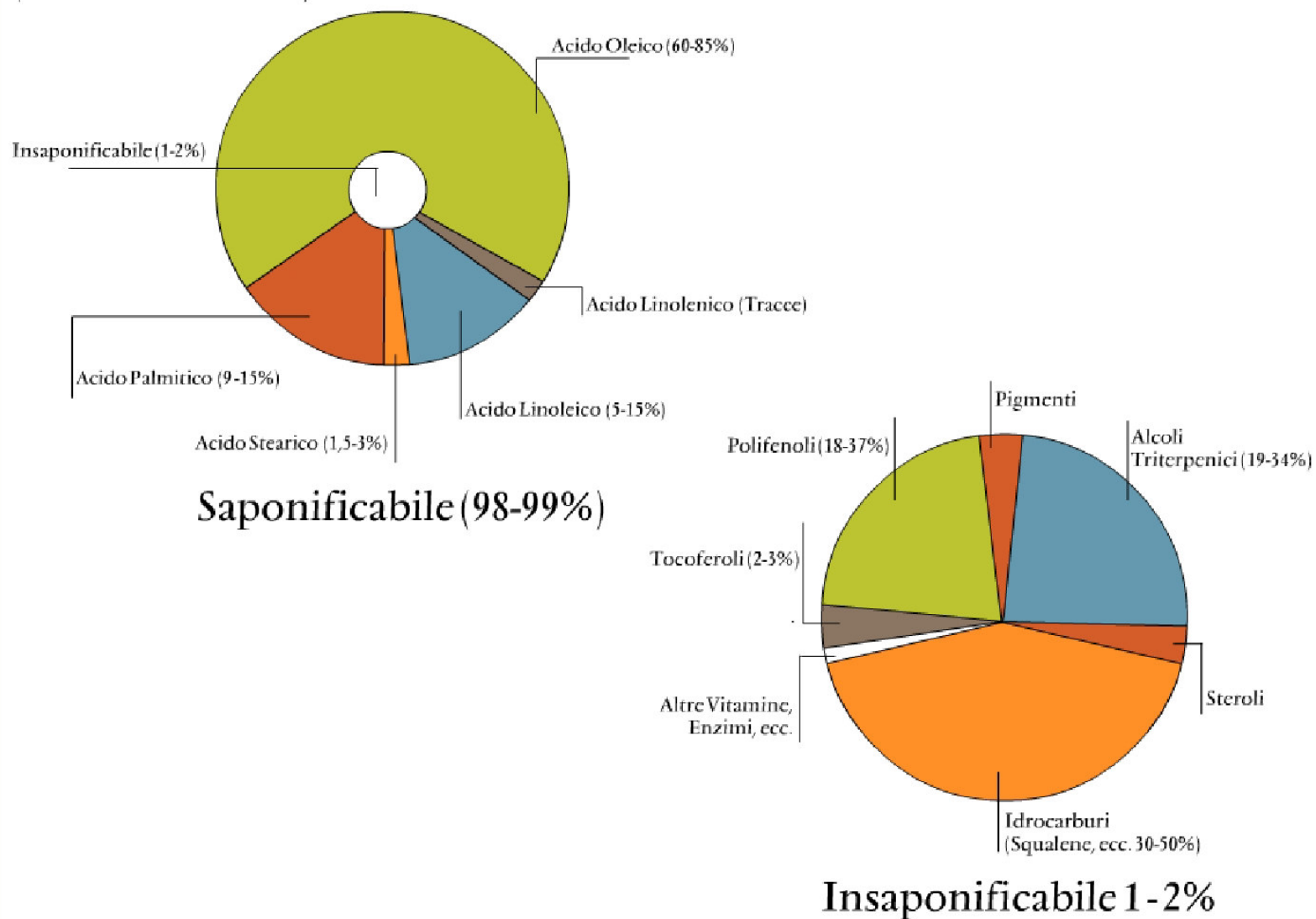
- Una lunga serie di sostanze diverse che differenziano gli oli e ne determinano le caratteristiche organolettiche

# Composizione di un olio di oliva

≈ 98-99% Frazione **saponificabile**  
(Trigliceridi)

≈ 1-2% Frazione **insaponificabile**

## Frazione saponificabile e insaponificabile di un olio vergine di oliva (da A. Morettini)



Da un punto di vista organolettico, i  
**trigliceridi** risultano:

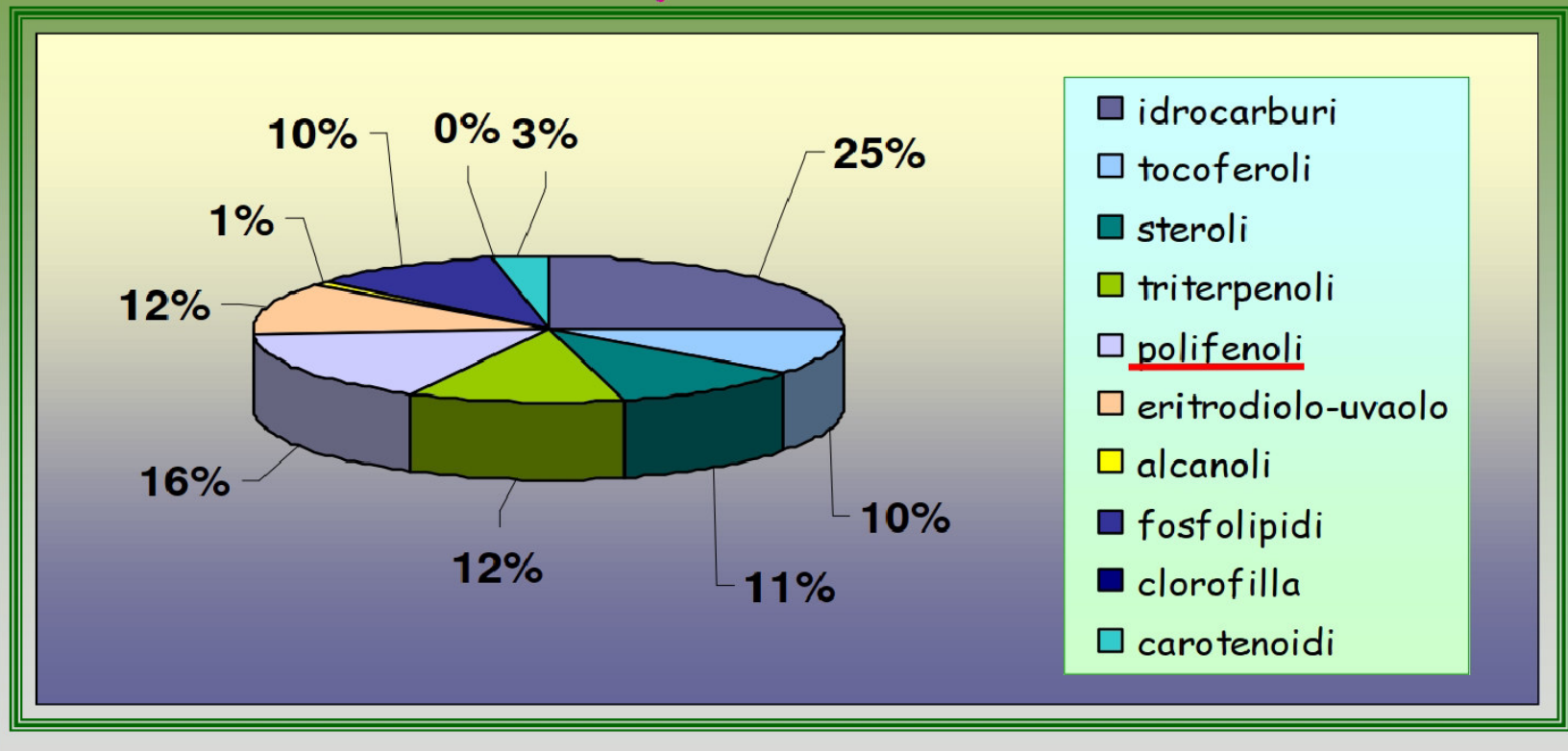
✱ **Insapori**

✱ **Incolori**

✱ **Inodori**

Responsabili dell' "untuosità" del  
prodotto

Le caratteristiche organolettiche di un  
lipide dipendono dalla frazione  
**insaponificabile**



# Polifenoli

Acidi fenolici e derivati

Alcoli fenolici

Lignani

Flavoni

Antocianidine

Totale 200-300 mg/Kg

tutti i composti fenolici sono potenti antiossidanti, con azione anti-infiammatoria

# Attività dei Fenoli

- effetto anti-carcinogenico
- effetto anti-aterogenico
- effetto anti-infiammatorio
- attività anti-batterica e anti-virale
- effetto anti-ossidante

G. Mazza, Functional Foods, 1998

**N.B.** effetto protettivo esercitato dai lignani nei confronti del cancro del seno e del colon (L.U. Thompson, AOCS Press, 1995).

- Polifenoli (glucosidi od esteri - ~ 150 ppm) diminuiscono in olive con epicarpo danneggiato (mosca o lacerazioni) poiché si attivano le polifenolossidasi



- La concentrazione dell'elevato numero dei componenti aromatici tende a diminuire con il procedere della maturazione delle olive

Varieta	<i>n</i>	Polifenoli	mg/kg
ASCOLANA TENERA	121	492	de
BIANCHERA	37	687	ab
BIANCOLILLA	45	345	<i>g</i>
BOSANA	237	471	<i>ef</i>
CASALIVA	91	517	<i>cde</i>
CORATINA	248	792	<i>a</i>
CORONCINA	54	577	<i>bcd</i>
DRITTA	65	598	<i>bc</i>
FRANTOIO	228	596	<i>bc</i>
ITRANA	174	362	<i>g</i>
LECCINO	188	469	<i>ef</i>
MIGNOLA	87	607	<i>bc</i>
MORAILO	165	587	<i>bc</i>
NOCELLARA DEL BELICE	98	407	<i>fg</i>
PERANZANA	132	474	<i>ef</i>
PIANTONE DI MOGLIANO	92	464	<i>ef</i>
RAGGIA	114	581	<i>bc</i>
RAVECE	151	483	<i>def</i>
TONDA IBLEA	56	392	<i>fg</i>

Elaborazioni statistiche Massimiliano Magli – IBE, CNR, Bologna, dati Rassegna Nazionale Oli monovarieta

## Gli enzimi di interesse tecnologico presenti nell'oliva

- lipasi
- glucosidasi
- ossidoriduttasi
  - lipossigenasi
  - perossidasi
  - polifenolossidasi

# Classificazione merceologica degli olii

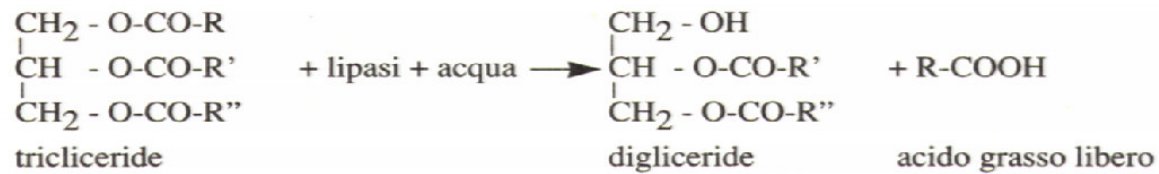
Categoria	Acidità	Perossidi	K232	K270	Panel test	Panel test
<b>Olio extra vergine di oliva</b>	$< 0,8$	$< 20$	$< 2,50$	$< 0,20$	$> 6,5$	$F > 0$ $D = 0$
<b>Olio vergine di oliva</b>	$< 2$	$< 20$	$< 2,50$	$< 0,25$	$> 5,5$	$F = 0$ $D < 3,5$
<b>Olio vergine lampante</b>	$> 2$	$> 20$	$> 2,50$	$> 0,25$	$< 3,5$	$F = 0$ $D > 3,5$

# Olio di oliva vergine

- **Acidità** Acidi grassi liberi (non esterificati)
- **Perossidi** Stato di ossidazione dell'olio per azione dell'ossigeno e dell'enzima lipossidasi.
- **K<sub>232</sub>** Assorbimento raggi ultravioletti lunghezza 232 indica modificazioni nella posizione dei doppi legami degli acidi polinsaturi attribuibile a raffinazione
- **K<sub>270</sub>** Assorbimento raggi ultravioletti lunghezza 270 indica modificazioni nella posizione dei tripli legami degli acidi polinsaturi attribuibile a raffinazione
- **Panel Test** Valutazione Organolettica

# ACIDITA'

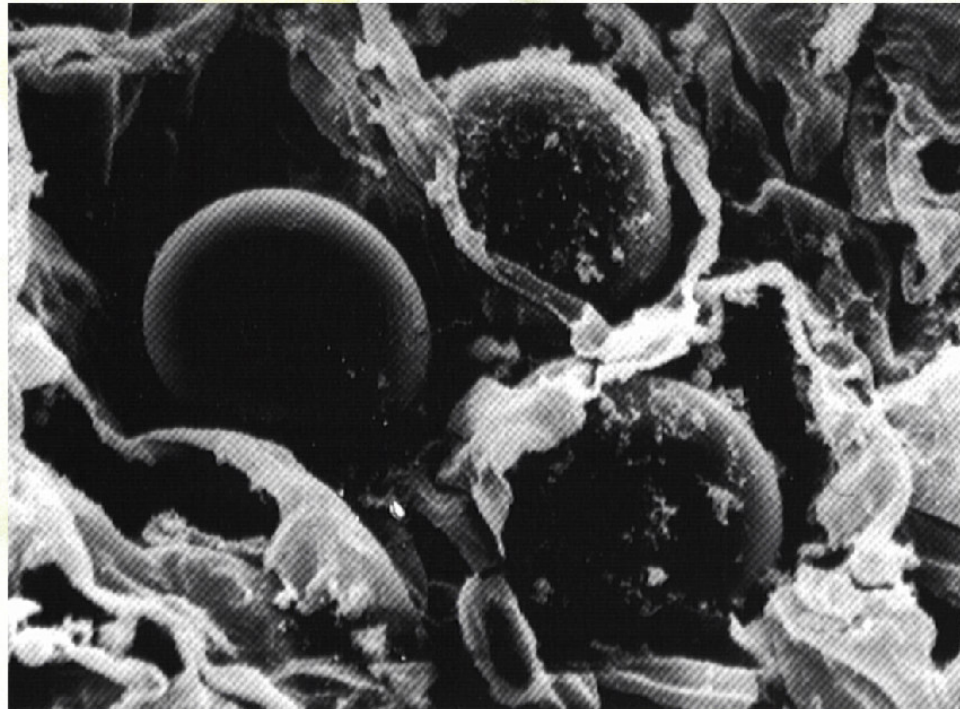
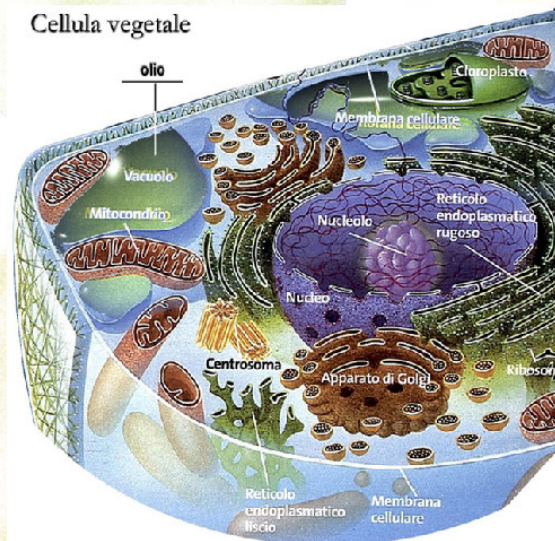
L'azione della lipasi si esercita secondo il seguente schema:



L'attività dell'enzima **lipasi** è favorita da:

- **Temperatura** > (30 -40°C), < (0°C);
- **Tempo** >( 4 giorni) <(48 ore)
- **Sanità delle olive** > (abbacchiatura) <(a mano)
- **Stoccaggio** > (sacchi) <(cassette)

# L'OLIO NELLA CELLULA



# NUMERO DI PEROSSIDI

Misura lo **stato di ossidazione degli acidi grassi** che costituiscono i trigliceridi, che a contatto con l'ossigeno dell'aria e per azione della lipossidasi (naturalmente presenti nelle olive)

Questo valore dipende da una serie di fenomeni che avvengono in 2 diversi momenti della vita di un olio:

- Coltivazione, raccolta, stoccaggio e lavorazione delle olive
- Conservazione



# REGOLE PER LA QUALITA'

## PRECAUZIONI IN CAMPO:

- sanità delle olive
- raccolta a mano
- al più presto in frantoio

## PRECAUZIONI PER LA CONSERVAZIONE DELL'OLIO:

- assenza di luce;
- temperatura controllata 12 - 15°C
- evitare il contatto con l'aria (serbatoi pieni)

The background of the slide consists of several overlapping circles of varying shades of light green and yellow, rendered in a watercolor style. The circles are scattered across the page, with some partially overlapping each other. The overall effect is soft and organic.

Come possiamo informare i consumatori sulle proprietà biologiche dell'OEVO ??

Parametri di qualità

Chimici ed organolettici

Indicazioni dei claims (Reg. CE 432/2012)

La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue

Area geografica di origine

DOP – IGP

MYRISTICO (C14:0)	(%) 0.0 - 0.1
PALMITICO (C16:0)	7.0 - 20.0
PALMITOLEICO (C16:1)	0.3 - 3.5
EPTADECANOIOICO (C17:0)	0.0 - 0.4
EPTADECENOICO (C17:1)	0.0 - 0.4
STEARICO (C18:0)	1.0 - 4.0
OLEICO (C18:1 Ω-9)	47.0 - 84.0
LINOLEICO (C18:2 Ω-6)	3.0 - 21.0
LINOLENICO (C18:3 Ω-3)	0.2 - 1.5
ARACHIDICO (C20:0)	0.1 - 0.7
11-EICOSENOICO (C20:1)	0.1 - 0.1
BEHENICO (C22:0)	0.0 - 0.3
LIGNOCERICO (C24:0)	0.0 - 0.4



**Elevato contenuto di acidi grassi monoinsaturi.**

**Rapporto ottimale tra ac. oleico / ac. linoleico (7-11).**

**Rapporto ottimale tra ω6: ω3 (10:1).**

# Ambiente di coltivazione

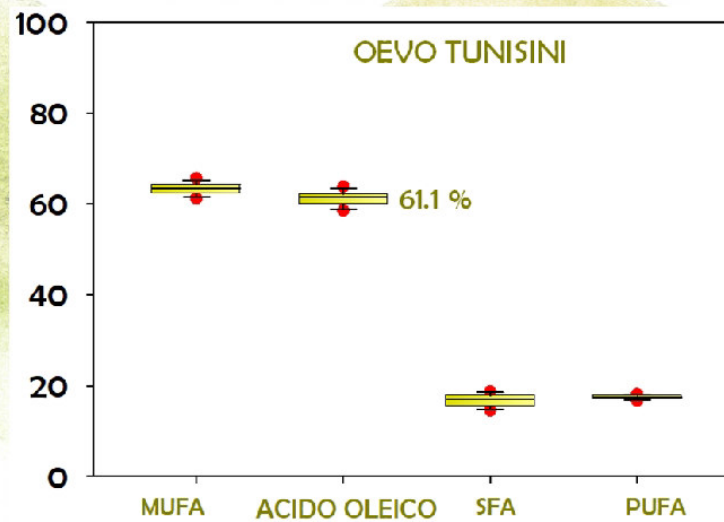
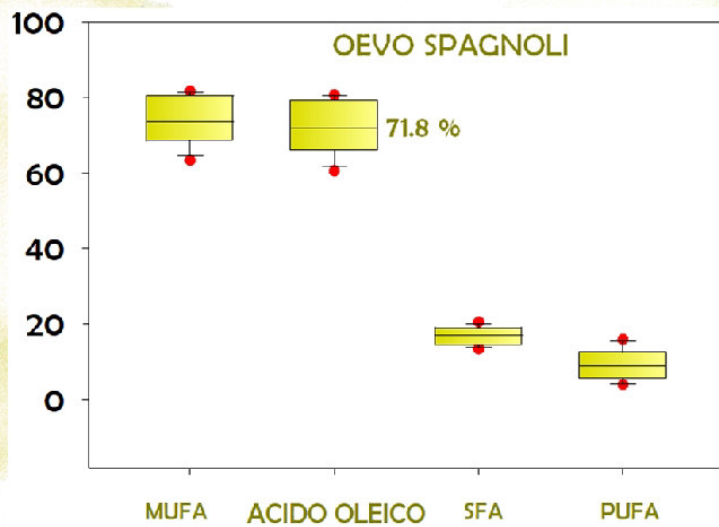
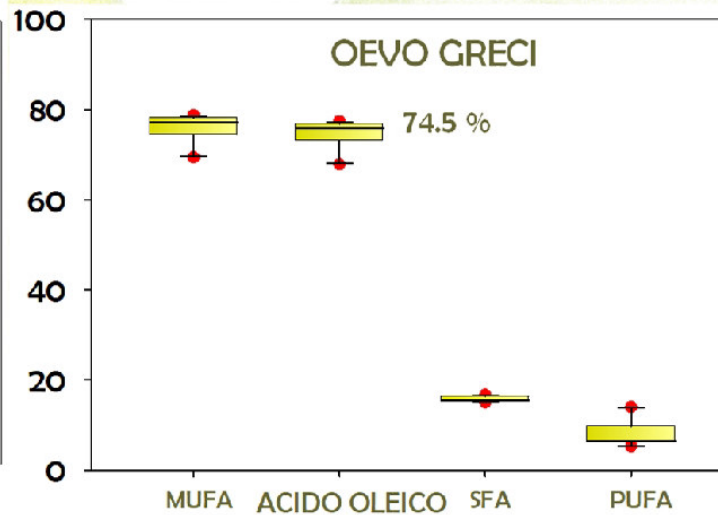
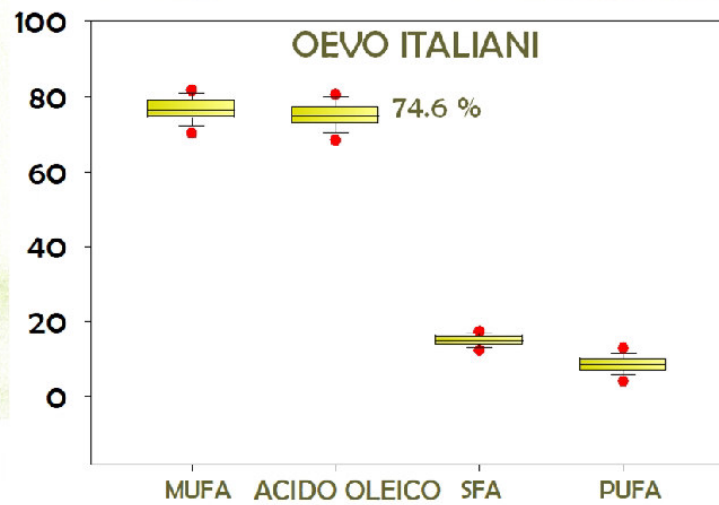
## Latitudine e temperature

Oli del Sud Italia meno ricchi in acido oleico, più ricchi in palmitico e linoleico.



Varieta	<i>n</i>	Ac. Linoleico	%	Ac. Oleico	%	Ac. Palmitico	%
ASCOLANA TENERA	121	6,7	gh	74,2	de	14,0	bc
BIANCHERA	37	5,9	i	76,3	abc	12,6	e
BIANCOLILLA	45	9,3	bcd	71,7	hi	13,8	bcd
BOSANA	237	10,3	a	71,9	h	13,2	d
CASALIVA	91	6,6	hi	76,8	ab	12,5	e
CORATINA	248	6,9	fgh	77,4	a	11,4	f
CORONCINA	54	8,5	de	73,5	ef	13,4	d
DRITTA	65	8,2	e	72,9	fg	13,7	bcd
FRANTOIO	228	7,1	fg	75,5	c	13,1	d
ITRANA	174	6,5	hi	76,8	ab	12,4	e
LECCINO	188	6,6	hi	74,7	d	14,2	b
MIGNOLA	87	9,0	cd	71,2	hi	14,9	a
MORAILO	165	7,3	f	75,1	cd	13,5	d
NOCELLARA DEL BELICE	98	8,2	e	73,0	f	13,3	d
PERANZANA	132	9,7	b	71,9	gh	13,7	cd
PIANTONE DI MOGLIANO	92	6,8	fgh	76,1	bc	12,4	e
RAGGIA	114	7,4	f	74,7	d	13,3	d
RAVECE	151	9,4	bc	72,8	fg	12,7	e
TONDA IBLEA	56	9,1	bcd	70,5	i	15,2	a

Elaborazioni statistiche Massimiliano Magli – IBE CNR Bologna, dati Rassegna Nazionale Oli monovarietali



# Descrizione del prodotto

Parametri chimici	Valore UE 2015/1830	Dop Monti Iblei
Acidità (%)	$\leq 0,8$	$\leq 0,5$
Perossidi (meqO <sub>2</sub> /Kg)	$\leq 20$	$\leq 12$
K232	$\leq 2,5$	$\leq 2,5$
K270	$\leq 0,22$	$\leq 0,22$
Delta K	$\leq 0,01$	$\leq 0,01$
Polifenoli	NP	$\geq 120$ mg



# Descrizione del prodotto

Parametri organolettici	Valore UE 2015/1830	Dop Monti Iblei
Mediana Fruttato	> 0	<ul style="list-style-type: none"><li>— Fruttato di oliva maturo &gt; 2, ≤ 6;</li><li>— Fruttato di oliva verde &gt; 2, ≤ 8;</li><li>— Erba e/o Pomodoro e/o carciofo &gt; 2, ≤ 8;</li><li>— Amaro &gt; 2, ≤ 6;</li><li>— Piccante &gt; 2, ≤ 8;</li></ul>
Mediana difetto	= 0	= 0





# PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE

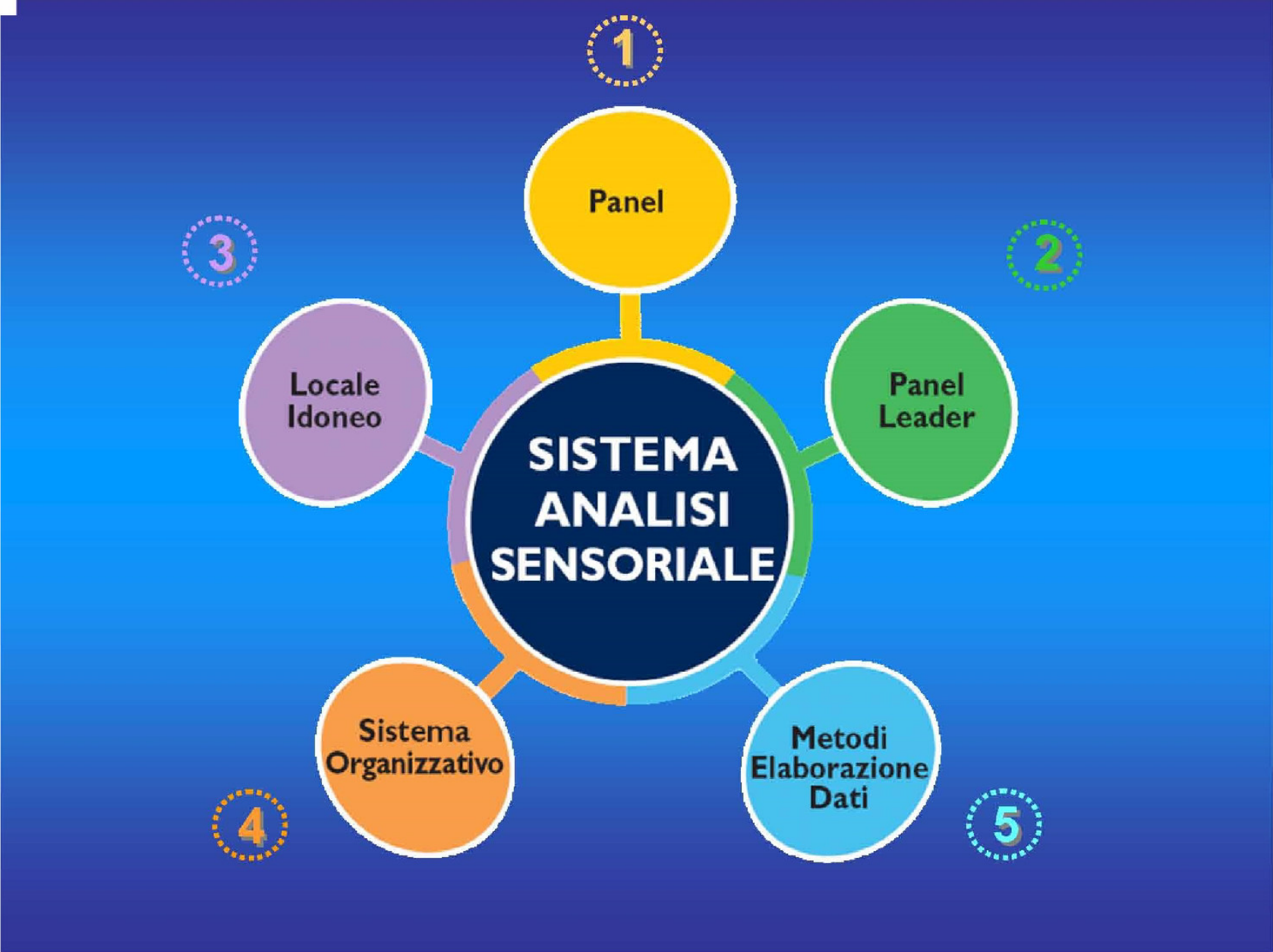
L'analisi sensoriale sfrutta la capacità degli organi di senso di reagire a stimoli di origine chimica, chimico-fisica e fisica;



# ASSAGGIO DI OLI – PANEL TEST

- Gli obiettivi dell'ASSAGGIO :
  - Classificazione merceologica
  - Definizione della tipicità
  - Strategie di marketing
  - Controllo processo produttivo
  - Valutazione della shelf-life
  - ALLE COMMISSIONI CCIAA - IRVOS
    - CERTIFICARE L'IDONEITA' DEGLI OLI A DOP/IGP
  - ALLE GIURIE DEI CONCORSI
    - VALUTARE ED ASSEGNARE DEI PUNTEGGI DI MERITO

- Reg CE 2568/91 allegato XII
- Recepisce in maniera integrale il metodo messo a punto dal COI
- Stabilisce in maniera puntuale:
  - Caratterizzazione merceologica dell'olio di oliva
  - Metodiche analitiche
  - Analisi sensoriale



# Il vocabolario dell'olio di oliva

## Attributi negativi

**Riscaldo**

**Muffa-umidità**

**Morchia**

**Avvinato –Inacetito**

**Metallico**

**Rancido**

## Attributi positivi

**Fruttato**

**Amaro**

**Piccante**

## Altri Attributi negativi

**Cotto o stracotto**

**Fieno-legno**

**Grossolano**

**Lubrificanti**

**Acqua di vegetazione**

**Salamoia**

**Sparto**

**Terra**

**Verme**

**Cetriolo**

Varietà	<i>n</i>	Fruttato		Amaro		Piccante	
ASCOLANA TENERA	121	5,7	<i>b</i>	4,8	<i>cd</i>	5,0	<i>bc</i>
BIANCHERA	37	5,2	<i>efgh</i>	5,4	<i>ab</i>	5,2	<i>ab</i>
BIANCOLILLA	45	5,4	<i>cdef</i>	4,1	<i>e</i>	4,5	<i>de</i>
BOSANA	237	5,2	<i>efg</i>	4,7	<i>cd</i>	4,7	<i>cde</i>
CASALIVA	91	5,4	<i>cde</i>	4,7	<i>cd</i>	4,8	<i>bcd</i>
CORATINA	248	5,5	<i>cd</i>	5,6	<i>a</i>	5,4	<i>a</i>
CORONCINA	54	5,2	<i>defg</i>	4,9	<i>bcd</i>	5,0	<i>bc</i>
DRITTA	65	4,9	<i>gh</i>	4,6	<i>cde</i>	4,7	<i>cde</i>
FRANTOIO	228	5,3	<i>def</i>	4,9	<i>bcd</i>	4,9	<i>bc</i>
ITRANA	174	5,8	<i>b</i>	4,3	<i>e</i>	4,4	<i>e</i>
LECCINO	188	4,9	<i>gh</i>	4,5	<i>de</i>	4,6	<i>de</i>
MIGNOLA	87	4,9	<i>gh</i>	5,1	<i>bc</i>	4,8	<i>bcd</i>
MORAILO	165	5,2	<i>def</i>	5,1	<i>bc</i>	4,9	<i>bc</i>
NOCELLARA DEL BELICE	98	5,5	<i>bcd</i>	4,2	<i>e</i>	4,6	<i>cde</i>
PERANZANA	132	5,2	<i>efgh</i>	4,4	<i>de</i>	4,5	<i>de</i>
PIANTONE DI MOGLIANO	92	4,8	<i>h</i>	4,2	<i>e</i>	4,6	<i>cde</i>
RAGGIA	114	5,0	<i>fgh</i>	4,6	<i>de</i>	4,8	<i>bcd</i>
RAVECE	151	5,6	<i>bc</i>	4,7	<i>cd</i>	4,9	<i>bc</i>
TONDA IBLEA	56	6,2	<i>a</i>	4,4	<i>de</i>	4,8	<i>bcde</i>

Elaborazioni statistiche Massimiliano Magli – IBE CNR Bologna, dati Rassegna Nazionale Oli monovarietali

Varietà	<i>n</i>	Erba	Mandorla	Carciofo	Pomodoro	Frutti di bosco	Erbe aromatiche
ASCOLANA TENERA	121	3,0 abc	1,4 h	2,0 abc	2,8 ab	0,0	0,2
BIANCHERA	37	2,3 cd	2,3 def	1,9 abcd	0,9 de	0,0	0,1
BIANCOLILLA	45	3,0 abc	1,9 fg	1,9 abcd	1,2 d	0,0	0,1
BOSANA	237	2,6 c	2,0 f	2,3 a	0,6 e	0,0	0,1
CASALIVA	91	2,7 c	3,5 a	1,9 bcd	0,1 f	0,0	0,2
CORATINA	248	2,7 c	3,1 ab	2,2 ab	0,2 f	0,0	0,1
CORONCINA	54	2,5 cd	2,5 def	2,1 abc	0,3 ef	0,0	0,2
DRITTA	65	2,0 de	2,8 bcd	1,7 cde	0,1 f	0,0	0,1
FRANTOIO	228	2,5 c	3,1 ab	1,9 bcd	0,2 f	0,0	0,1
ITRANA	174	3,1 ab	1,4 gh	2,4 a	2,3 c	0,1	0,3
LECCINO	188	2,0 de	2,7 cd	1,5 de	0,1 f	0,0	0,1
MIGNOLA	87	1,6 e	1,6 gh	1,1 e	0,1 f	1,4	0,2
MORAILO	165	2,5 c	2,6 de	2,1 abc	0,3 ef	0,0	0,1
NOCELLARA DEL BELICE	98	2,8 abc	1,4 gh	2,0 abc	2,2 c	0,0	0,1
PERANZANA	132	2,6 c	2,2 ef	2,4 a	0,8 de	0,0	0,1
PIANTONE DI MOGLIANO	92	1,9 de	2,3 def	1,4 de	0,4 ef	0,0	0,1
RAGGIA	114	2,1 d	3,0 abc	1,7 cde	0,1 f	0,0	0,1
RAVECE	151	2,8 bc	1,4 h	2,1 abc	2,5 bc	0,0	0,1
TONDA IBLEA	56	3,3 a	1,0 h	2,6 a	3,1 a	0,0	0,1

Elaborazioni statistiche Massimiliano Magli – IBE CNR, Bologna, dati Rassegna Nazionale Oli monovarietali



Mentre alcuni parametri chimici, in particolare acidi grassi e polifenoli, si modificano con l'ambiente di coltivazione, la componente aromatica marca in maniera importante le varietà **“soliste”**, indipendentemente dalle variabili produttive, consentendo di identificarne la varietà, e l'influenza del terroir sull'espressione aromatica dell'olio è leggermente depotenziata.

Possono essere definiti **“orchestrali”** invece gli oli con debole intensità olfattiva, in cui non essendoci solisti, alla melodia contribuisce l'intera orchestra.





**ABBINAMENTI  
QUALE OLIO?**





■ 500 ml = € 20,00



- «Olive nere» di Panisse è prodotto secondo una ricetta tradizionale Provenzale; una fermentazione controllata delle olive permette di ottenere un olio dolce ed un gusto simile a quello delle olive nere. Al naso il profumo è molto caratteristico con aromi intensi di cacao, di funghi e di tartufo. In cucina va bene con verdure, funghi, carne, gamberi, formaggio di capra e accanto ad un dessert come mele cotogne e pere cotte.

*buon  
olio  
non  
mente.*



## FALSI MITI SULL'OLIO D'OLIVA

<b>ABBINAMENTO OLIO-CIBO</b>	<b>78%</b>
<b>UTILIZZO SEMPRE DELLO STESSO TIPO DI OLIO</b>	<b>82%</b>
<b>OLIO AMARO = CATTIVA QUALITA'</b>	<b>76%</b>
<b>OLIO NON FA BENE PERCHE' E' GRASSO</b>	<b>65%</b>
<b>CLASSIFICAZIONE OLIO</b>	<b>78%</b>
<b>FATTORE LUCE E CALORE</b>	<b>48%</b>



*di recente ho avuto l'opportunità di aprire un olio evo del 2001, rimasto nascosto nella mia cantina.*

*Naturalmente ero piuttosto scettico nel provarlo. Ma la mia grande sorpresa è stata scoprire che 17 anni dopo aveva ancora un profumo incredibilmente aromatico ed un sapore unico.*

from the fields of Puglia and Calabria to the lowlands of Campania and Lazio, and the beautiful Tuscan countryside, EVOO expresses itself in different ways, reflecting the land, the culture, and the people. In short, the best of ourselves.

We often hear that extra virgin olive oil should follow the path created by the wine industry. In that regard, I would like to finish these lines with an anecdote. Although it is well-known that an extra virgin should preferably be consumed by the harvest following the one from which it was made, I recently had the opportunity of opening a 2001 EVOO that remained hidden in my cellar. I was, of course, rather skeptical about trying it. But my great surprise was to find that 17 years later it still maintained an incredibly aromatic nose and a unique flavor. And that goes to show that, indeed, extra virgin olive oil is eternal.

**Carlo Cracco**, Chef at Cracco (Milan, Italy).  
MasterChef Italy Jury Member.  
Hell's Kitchen Italy Host.



**GRAZIE**  
**Per l'attenzione!**