

CONSIGLI. Le regole dettate dal responsabile di settore della Coldiretti

«No alla plastica, sì al buio» Ecco come conservare l'olio

Di Noia: «L'extra vergine di qualità non potrà mai costare meno di 7 euro. E se invecchia non migliora»

Bandire contenitori di plastica, scegliere sempre il vetro verde con chiusure ben salde e, se possibile, assaggiare prima di comprare.

Sono le regole auree per scegliere e conservare una bottiglia di extra vergine di oliva di qualità, che non potrà mai

costare meno di 7 euro.

A svelare l'arte del buono consumatore di olio è Nicola Di Noia, responsabile Olio della Coldiretti, spiegando quei pochi e semplici accorgimenti per evitare di imbattersi in prodotti non salutari o di bassa qualità o di «rovinarli» a casa.

Un olio di qualità deve essere innanzitutto buono, afferma Di Noia, e quindi all'olfatto deve avere dei profumi che ricordano il vegetale, mai di



Olio evo, quello di qualità costa

vino o di aceto, mentre al gusto deve essere un po' amaro e piccante.

Ogni bottiglia va ben preservata da tre grandi nemici: l'ossigeno, il calore e la luce. Per questo occorre sempre chiudere bene le bottiglie, evitando oliere e tappi dosatori a beccuccio, che fanno entrare l'aria responsabili del rancido; riporle in luoghi freschi e possibilmente al buio.

Ben vengano gli acquisti in scaffale, visto che la grande distribuzione sta investendo tanto in qualità, dice Di Noia, ma sarebbe meglio avere la possibilità di assaggiare il prodotto.

In caso si acquisti l'olio in latta, occorre travasarlo in bottiglie pulite di vetro e mai

in plastica, per la possibilità che rilasci sostanze chimiche negative.

Evitare sempre il contatto con l'ossigeno dell'aria e tenere le bottiglie lontano da forno e fornelli, perché gli sbalzi di temperatura accelerano le degradazioni.

Olio, infine che deve essere sempre filtrato, perché eventuali impurità conferiscono al prodotto delle negatività nel lungo periodo.

Una cosa è certa, l'olio non è come il vino e quindi non migliora invecchiando: è importante verificare l'annata di produzione, sapendo che il termine minimo di conservazione è in genere di non più di due anni. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

