

Occhio al prodotto

## L'olio extra vergine di oliva

Con il numero di Ottobre, il Gazzettino inizia una rubrica, "OCCHIO AL PRODOTTO" a cura di Pietro Pero, con la quale l'autore intende fornire al lettore alcuni suggerimenti ed informazioni circa i principali e più comuni prodotti alimentari di consumo frequente. Lo spunto per questa iniziativa deriva dalla constatazione che non pochi consumatori sono scarsamente o male informati su caratteristiche basilari dei cibi che giornalmente acquistano, e quindi lo scopo è quello di aumentare la consapevolezza del singolo fornendogli informazioni chiare e semplici, derivanti dalla ultra trentennale esperienza commerciale e produttiva dell'autore della rubrica.

Nessuna pretesa di rubare il mestiere ai nutrizionisti che imperversano su tutti i canali televisivi e sui rotocalchi. Vogliamo solamente dare informazioni tecnico-commerciali che crediamo importantissime, derivanti da vera esperienza, restando a disposizione per qualsiasi richiesta di chiarimento o approfondimento.



Secondo la legge in vigore in Italia, derivante dalle normative comunitarie, l'olio extra vergine di oliva deve essere il prodotto della spremitura meccanica delle olive, senza alcun processo chimico e senza altre operazioni che non siano: il lavaggio delle olive, la decantazione, la centrifugazione, e la filtrazione, e deve avere una acidità libera (espressa in acido oleico) non superiore all'1%. Deve inoltre avere caratteristiche organolettiche (gusto, odore) tali da essere gradevole ed accettabile, con un punteggio pari o superiore a 6,5 secondo quello che viene definito il "panel test", cioè l'assaggio fatto da esperti i quali danno le loro valutazioni relativamente alle caratteristiche dell'olio (fruttato, dolce, amarognolo, mandorlato, ecc.) e decidono quale punteggio dare all'olio.

Detto quanto sopra, molto sinteticamente per motivi di spazio, dobbiamo tenere conto che in commercio esistono centinaia di marche di olio extra vergine di oliva ed il consumatore ha certamente molte difficoltà a scegliere.

Diciamo subito, a scanso di equivoci, che è quasi impossibile trovare al dettaglio il prodotto che va "dal produttore al consumatore". La grandissima maggioranza degli oli venduti negli scaffali di qualsiasi supermercato o consegnati direttamente a domicilio da alcune aziende, esce da unità produttive che non sono un frantoio né, tanto meno, un uliveto.

Si tratta di fabbriche nelle quali l'olio arriva sfuso, normalmente in autobotti, da varie provenienze nazionali o estere, essendo stato acquistato in base alle sue caratteristiche ed al prezzo del momento di mercato.

La bravura delle aziende sta nel

miscelare oli di varie provenienze ricavandone un prodotto "medio" che corrisponde a quanto dichiarato in etichetta ed alla tradizione dell'azienda stessa ma, tanto per essere chiari, esso è il risultato del buon lavoro di assaggiatori e di persone abili a fare le miscele in modo da ottenere un prodotto sostanzialmente costante come gusto.

Sono poche le aziende, di solito piccole e con produzioni limitatissime, che vendono nei supermercati l'olio del proprio frantoio, ed anche qui non è sempre detto che le olive siano poi le loro o di loro terreni. Avere un frantoio vuol dire poter lavorare le olive, ma esse possono anche arrivare da varie origini, e quando sono state frante...diventare "del posto", magari per magia.

Qualche suggerimento per quelli (e non sono poi così pochi) che "l'olio se lo vanno a prendere direttamente al frantoio".

Nella mia esperienza ho potuto verificare come molte di queste persone siano state ingannate da qualche frantoiano malizioso il quale ha rifilato a costoro olio di chissà quale provenienza, certo non derivante dalle sue olive, ammesso che le avesse. Ovviamente nessun desiderio di criminalizzare una intera categoria. Ci sono, come dappertutto, persone oneste e disoneste.

So di gente che riesce a farsi ingannare persino portando le olive dei propri alberi al frantoio. Entra con le sue olive ed esce con un olio che da esse non è uscito...ma è convinta di avere l'olio migliore del mondo. In fondo, forse, va bene così: occhio non vede, cuore non duole.

Questi trucchetti, intendiamoci bene, non sono generalmente cose che rovinano la salute. Possono però diventare delle vere e proprie truffe economiche quando (come è avvenuto molte volte) si vende una miscela di olio di oliva e di olio di semi al posto di

olio extra vergine di oliva, tanto il consumatore si fida e non se ne accorge, anzi, ritorna ogni anno!

Suggerisco quindi a questi consumatori di aumentare la diffidenza e chiedere con decisione di assistere alle varie fasi della spremitura senza mai perdere di vista la strada che fanno le olive.

In conclusione ritengo, per tutti gli altri, che il migliore acquisto da farsi sia quello degli oli delle marche più note, certamente scegliendo quella che, sul momento, è in offerta speciale, perché sono le aziende che più hanno da perdere qualora una loro bottiglia prelevata dal N.A.S. o da altre autorità risultasse non rispondente alla legge. Esse sono generalmente dotate di laboratori ben attrezzati per svelare difetti dell'olio talvolta difficili da stanare anche per i laboratori ufficiali.

Se poi avete una fiducia e certezza granitica nel vostro frantoiano, fate pure, nessuno ve lo vuole impedire, anzi, fatecelo conoscere così potremo gustare il suo olio e magari fargli pubblicità.

Un accenno particolare, valido peraltro anche per molti altri generi alimentari, va fatto per i prodotti con marchi di fantasia e non reclamizzati venduti soprattutto nei discount.

Anche qui si tenga conto che, per la maggior parte, sono oli usciti da grandi aziende (quasi sempre le stesse delle grandi marche) ma hanno nomi sconosciuti per non far capire che il produttore è lo stesso. Costano meno perché non hanno costi di pubblicità, hanno imballaggi spartani e generalmente sono composti da oli provenienti da varie origini del bacino mediterraneo: Spagna, Tunisia, Turchia, Grecia, ecc.

Intendiamoci bene: anche da quelle origini possono arrivare oli eccellenti (Grecia soprattutto), per cui non è poi così vero che solo il prodotto italiano sia sempre sinonimo di "buono" e genuino. Esistono delle autentiche schifezze anche in Italia, e quindi, a mio avviso, vale sempre il criterio della scelta di un prodotto fatto da azienda nota, per i motivi detti in precedenza.

Attenzione! I peggiori nemici di un buon olio extra vergine sono la luce il calore e l'aria. Niente di velenoso, solo compromettono l'aroma ed il gusto dell'olio, favorendo l'irrancidimento.

Cercate di evitare l'olio che è stato tenuto in vetrina (magari al sole) nel negozio e in casa tenete il vostro olio all'interno di armadi o in cantina e chiudete bene le bottiglie dopo ogni utilizzo.

**Pietro Pero**

(segue nel prossimo numero; parleremo di che cosa c'è dietro la dicitura "olio di oliva").



Il nostro lettore Luciano Lanzavecchia ha pubblicato un corposo e riccamente illustrato opuscolo per descriverci la storia e le ricchezze della confraternita di Sant'Alberto di Manesseno, che nell'oratorio conserva preziosi documenti, gonfalone vecchio di oltre centovent'anni, la statua del santo e due crocifissi da processione dei quali uno bianco di 80 chili ed uno moro di 127. L'opera focalizza e caratterizza una frazione genovese, anch'essa ricca di storia e tradizioni.

Dicono che chi la beve "campa cent'anni"

## A proposito di... birra

"Chi beve birra campa cent'anni!" recita il proverbio. Molti giovani oggi la bevono e di birre sul mercato ve ne sono veramente molte. La birra è una bevanda millenaria (Assiri-Babilonesi, Greci e popoli del Nord Europa). Il fenomeno della fermentazione dei cereali è stata per molti secoli una attività casalinga parallela a quella del pane. Solo negli ultimi duecento anni, con l'avanzare delle tecniche, è divenuta un processo industriale pur sempre naturale. Per rendere il prodotto più appetibile molti produttori hanno cominciato ad impiegare ingredienti quali il luppolo, il ginepro, lo stramonio, l'assenzio, il giusquiamo eludendo la prescrizione emanata con decreto nel 1516 da Guglielmo IV di Baviera, secondo il quale la birra poteva farsi esclusivamente con orzo, acqua e luppolo. Non sempre è bionda la birra, esistono le scure (Irlandesi e Inglesi) quasi nere comprese le gradazioni del rosso e del marrone. La variazione del colore dipende dal diverso grado di tostatura del malto. Il malto (cioè l'orzo germinato) viene essiccato

in forno a 85° per ottenere le chiare e fino a 100°-110° se si vogliono ottenere quelle rosse. Tra quelle scure ve ne sono alcune definite "vini d'orzo" per la loro alta gradazione alcolica. I gradi saccarometrici esprimono nella birra la quantità di zuccheri che la compongono trasformati poi dai lieviti in alcool etilico ed anidride carbonica. Una birra normale ha un grado saccarometrico non inferiore ad 11, pari ad un grado alcolico di circa 4,2%, mentre quelle cosiddette "strong" giungono a gradazione alcolica del 9% e in quelle analcoliche è solo dell'1%. Nella birra sono presenti elementi nutrizionali quali vitamine del gruppo B oltre a minerali come il fosforo, il potassio, il calcio, il sodio in forma equilibrata.

Il luppolo conferisce alla birra il suo particolare e gradevole sapore essendo una pianta medicinale dotata di proprietà sedative, rilassanti, antispasmodiche e digestive.

Buona birra dunque ed auguri per i cent'anni!

Giovanni Maria Bellati

**FAI DA TE**  
**DEL LEGNO**  
**FERRAMENTA COLORI**

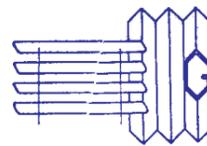
**LEGNO - PANNELLI AL TAGLIO - BORDATURA  
 PROFILI - ZOCCOLI - RIVESTIMENTI  
 PERLINATI - CORNICI - FERRAMENTA - UTENSILERIA  
 VERNICI - MOBILI - SEDIE - PORTE - SCARPIERE  
 MOBILI IN KIT PER CASA ED UFFICIO**

**16149 GENOVA SAMPIERDARENA**

**Via Gioberti, 21 rosso**

**tel. 010.41.27.17**

*consulenza specializzata*



**GARREDA** s.n.c.  
 di GARRONE ALESSIO e DANIELA

ESPOSIZIONE E UFFICI  
 Via Buranello, 102 rosso (canc.)  
 16149 GENOVA - SAMPIERDARENA  
 Tel. (010) 41.20.72 - Fax: 646.85.15

POSTEGGIO PRIVATO PER I CLIENTI

**FABBRICA ARTIGIANA TENDE ALLA VENEZIANA  
 ZANZARIERE  
 PORTE A SOFFIETTO A LIBRO E DA INTERNI  
 INFISSI IN ALLUMINIO  
 TENDE VERTICALI PLISSE E A RULLO**

**PERSIANE IN ALLUMINIO E PVC**

*Sede Stabilimento a GENOVA-RIVAROLO  
 Zona Trasta*

*Via Castel Morrone 15 L 2 - Tel. 010 7406084*