Olio nuovo come ti scelgo?

Lo sapete -vero?: che una per una marca non è facile mettere i propri prodotti sugli scaffali della Grande Distribuzione? (a tutti nota come GDO)

Lo sapete che riguarda tutti i prodotti – e quindi anche l'olio- e che il prezzo lo fissano loro? E sapete anche che se il prodotto non 'gira' sugli scaffali come dovrebbe ti rendono tutto e …. arrivederci e grazie?

Lo sapete che in Italia i prodotti basici (pasta/caffè/vino…) sono venduti più del 90% dentro la GDO? Questo vuol dire che ogni 10 pacchetti di caffè venduti in Italia, 9 sono venduti nelle GDO e uno nel negozio tradizionale?

Questa premessa è necessaria per fare subito una distinzione: al momento di comprare una bottiglia di olio extravergine di oliva vi trovate dentro la GDO? Oppure siete in una fattoria, in un frantoio, da un contadino o in agriturismo?

Se siete dentro la GDO: davanti a voi c'è uno scaffale pieno di possibilità. In genere in quello in alto ci stanno le MARCHE, cioè gli oli (extravergini e non) che hanno speso in pubblicità e sono i più cari. Hanno investito (molti) soldi per convincervi che valgono qualcosa in più per un motivo specifico. Magari vi hanno convinto …. Nello scaffale di mezzo ci stanno le marche che hanno smesso di fare pubblicità, ma che ancora hanno un'eco nel vostro cervello. Non facciamo nomi tanto avete capito. A fianco a questi, ci stanno gli oli che le stesse catene marcano.

Ma sapete benissimo che queste catene non hanno campi di olivi … e che l'olio lo prendono dai consorzi dove a loro volta trattano partite di olive da lavorare e rivendere … questi prodotti si caratterizzano per il PREZZO MEDIO. Ancora più in basso cioè sullo scaffale vicino a terra ci stanno i prodotti

che si comprano in base al prezzo: PREZZO BASSO, a volte addirittura RIDICOLO. Su questo scaffale si incontrano marche fittizie, o promozioni 3×2, o altre incentivazioni ma tutte basate sul prezzo.

QUI NON SI PUO' ANNUSARE O ASSAGGIARE QUINDI: guardate il colore ma diffidate perché non è un indicatore di qualità; controllate se è 'filtrato' o meno: meglio se è filtrato. Meglio se è imbottigliato in bottiglie scure così è protetto dalla luce, e guardate il prezzo. A questo punto fate un ragionamento. Qualcuno, non da solo, ha steso sotto l'olivo un telo, poi è salito sull'olivo e ha preso le olive a mano o le ha tirate giù con delle macchinette o pettini, le ha scelte e messe nelle cassette, le ha portate al camioncino, e nell'arco di 48ore portate al frantoio dove le hanno lavate, pulite, frante con macchine che costano diversi migliaia di euro, e alla fine imbottigliato, etichettato e spedito sullo scaffale (e pagato quello che c'è da pagare). POSSIBILE CHE QUESTO PRODOTTO COSTI COME L'ACQUA??

Due possibilità vi propone il ragionamento: O chi lavora lungo questa filiera è uno schiavo non retribuito. [se non ci sbagliamo però la schiavitù è stata abolita da un pezzo …] O quest'olio arriva da terre lontane (quanto lontane, chissà?) dove la manodopera non costa nulla. Oppure non è possibile che NON abbia un costo rilevante. Visto che la GDO non è lì (giustamente) per fare beneficenza ma per fare profitto. Conclusione della gita fra gli scaffali: NON SCEGLIETE L'OLIO IN BASE AL PREZZO.

Se siete da quello che fa l'olio, sia esso fattoria, frantoio, contadino, agriturismo, etc … : in buona sostanza avete già deciso di fidarvi del tizio che ci mette la faccia. Avete più o meno deciso che almeno una parte dell'olio da usare in casa per condire ' a crudo' certi alimenti, verdure, insalate, minestre, pasta … deve essere un alimento di qualità ed un nutrimento. Avete già mentalmente fatto una scelta. Potete prendervi u po' di tempo per decidere se è quello che cercate,

per prima cosa provate a valutare le caratteristiche, quindi ASSAGGIATE:

– Fidatevi dei sensi, ANNUSATE, un olio di oliva, per essere definito extra vergine, non deve presentare difetti organolettici. Il suo profumo ad esempio deve essere gradevole, con note che ricordano l'oliva verde o matura, ma anche altra frutta, come ad esempio mela, agrumi o mandorla, accompagnati da sentori di erba e carciofo.

– Se sentite all'ASSAGGIO la presenza di sensazioni di amaro e piccante siete sulla strada giusta perché testimoniano la qualità di un olio con presenza di fenoli. Queste sensazioni sono tanto più forti quanto più l'olio è nuovo, nel corso dell'anno tenderanno ad attenuarsi.

– Non prestate attenzione al COLORE. Se non avete la possibilità di assaggiare il prodotto prima di comprarlo, non affidatevi solamente al colore.

– Meglio se ve lo propongono in una BOTTIGLIA SCURA che protegge dalla luce.

– FILTRATO o non filtrato? Filtrato è quando il produttore ha eliminato i piccoli residui della pasta delle olive e delle particelle di acqua che potrebbero fermentare con il tempo. Se lo prendiamo NON filtrato dovremmo procedere in seguito con ripetuti travasi … se però volete gustare 'subito' un assaggio di olio su una fetta di pane, o su una bruschetta (che è il massimo!) prendete pure una modesta quantità di olio non filtrato da consumare velocemente.

– Districarsi nella scelta di un OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITA' non è sempre cosa facile. Per questo, specialmente quando non è possibile assaggiare un olio e non siamo degli esperti, l'importanza di conoscere bene il produttore dell'olio extravergine di oliva di alta qualità è fondamentale.
Le informazioni che il produttore ci metterà a disposizione,

sul processo produttivo, sulle caratteristiche del prodotto, per farci arrivare una comunicazione trasparente, dall'oliva sulla pianta fino all'olio in bottiglia, sono la certificazione più importante, senza togliere niente a quelle più istituzionali e … burocratiche.

– Non va dimenticato un ultimo aspetto, ma non per questo meno importante: non fidatevi di prezzi troppo bassi.

Quanto detto a proposito della GDO vale ancora di più nel caso di piccoli o piccolissimi produttori. Il prezzo rispecchia tutta la filiera di produzione, più questa è improntata sulla qualità del prodotto e dei processi, maggiore sarà inevitabilmente il prezzo finale. L'olio extravergine di qualità è alla base della nostra dieta e ne facciamo un uso quotidiano, ci meritiamo il giusto investimento per la nostra salute.

– E' sempre bene ricordare che l'olio extravergine di oliva di qualità eccellente è oltre che un condimento un alimento ed un elisir di benessere.