L’ Announcement dell’olio nuovo…?

Cosa è importante sapere per essere sicuri che quando si compra un olio nuovo si stia comprando anche un olio buono! Non tutti gli oli sono uguali. Alcuni dicono di essere italiani e magari di italiano c’è solo il tappo. Altri non raccontano quanto è alta la concentrazione di polifenoli che è probabilmente l’indicatore più importante per misurare la bontà dell’olio.

In pubblicità quando si tratta di lanciare un nuovo prodotto, in genere viene usata la tecnica dell’*announcement*, che alla lettera si può tradurre in ‘**annunciazione**’. In cosa consiste? Si concentra l’attenzione sulla novità, sulla freschezza, sull’impatto e si tralascia l’informazione di prodotto perché quello che conta nel lancio è la percezione della novità: e via con… ‘finalmente …’, ‘da adesso …’, ‘E ora …ecco!’. Sembra che le persone siano richiamate in modo irresistibile dal NUOVO e che, spesso senza farsi troppe domande, si facciano trascinare dalla novità. Quando arriva il momento dell’olio nuovo, ecco che si pone il dilemma della scelta: anche se ai nostri occhi sono tutti oli nuovi, sarebbe da ingenui pensare

che sono tutti uguali!

Da varie fonti (Coldiretti in primis) risulta che quest'anno la raccolta in Italia, è in anticipo di almeno una settimana e che in alcune zone è già iniziata; si prevede che vi sarà un **aumento della produzione** del 30% rispetto al 2014 che era stato catastrofico. La mosca delle olive, che l'anno scorso aveva danneggiato enormemente la produzione, quest'anno ha colpito assai raramente, anche a causa delle ondate di caldo africano. Gli olivi, in particolare quelle della zona collinare intorno a Firenze, da dove nasce l'olio extravergine di oliva Saltapoggio, si presentano con una allegagione dei fiori limitata, cioè con una bassa percentuale di fiori trasformati in frutto, questo a causa dell'effetto dei venti caldi da sud e di qualche grandinata di troppo.

L'estate calda e asciutta NON ci ha consegnato una grande quantità di olive ma una **qualità** potenziale alta, in virtù della alta concentrazione di polifenoli. Non tanto olio, quindi, ma buono. E aggiungiamo sano. L'alta concentrazione di polifenoli è uno degli indicatori che servono a dare la certezza che si sta scegliendo l'olio buono. E' evidente che in generale tutto **l'olio extravergine** fresco di raccolto, esprime al meglio le proprietà organolettiche, antiossidanti e nutrizionali ma è altrettanto evidente che è necessario sapere quali sono le basi da cui parte…


SALTAPOGGIO
Impronta Naturale
OLIO
EXTRA
VERGINE
DI OLIVA
PRODOTTO ITALIANO
RACCOLTO
2014

Il consiglio è quello di leggere bene **l’etichetta**, scegliere se possibile oli extravergini in cui vi sia esplicitamente scritto che provengono al 100% da olive italiane. L’indicazione dell’anno o l’annata agraria in cui sono state raccolte e trasformate le olive, è obbligatoria solo per gli oli IGP e DOP, salvo che il produttore, per una comunicazione più trasparente, riporti tale informazione volontariamente. Scegliamo pertanto un olio la cui etichetta indichi l’anno di produzione. Se leggiamo sull’etichetta “estratto a freddo” significa che il nostro olio extravergine di oliva è stato ottenuto con un processo di lavorazione a temperatura controllata inferiore ai 27°C. Si tratta di una certificazione che parte dal frantoio di lavorazione delle olive e che attesta un processo di estrazione attento alla qualità, permettendo di mantenere inalterate le caratteristiche dell’olio.

Meditate quindi quando scegliete l’olio, perché se anche è **nuovo**, è importante sapere se è anche **buono**!!!