

Un alimento prezioso



Scopri un tesoro di bontà
**OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA EUROPEO**

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
Unaproi



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



Uno straordinario viaggio alla scoperta del gusto più prezioso!

Benvenuti nel viaggio sensoriale alla scoperta dell'olio extra vergine di oliva, gioiello della cultura enogastronomica europea. Lasciatevi conquistare da questo tesoro di sapori, tradizione e benessere, che renderà ogni vostro piatto un'esperienza indimenticabile.

La produzione dell'olio extra vergine di oliva in Europa è un'arte che si tramanda da generazioni, dove le olive vengono lavorate con cura per preservare tutte le loro proprietà organolettiche.

In perfetto equilibrio con le tradizioni del passato, si volge lo sguardo anche alle novità e alle innovazioni del presente, per garantire la qualità di questo prodotto unico.

Ogni goccia di olio extra vergine di oliva, è uno scrigno che custodisce la storia del territorio da cui nasce e la biodiversità. Scoprirne le sfumature aromatiche, significa immergersi in un'esperienza che arricchisce e coinvolge tutti i sensi, accompagnandovi direttamente al cuore della cucina mediterranea e della cultura europea. Preparatevi ad essere conquistati dal gusto.





Come riconoscere la qualità autentica

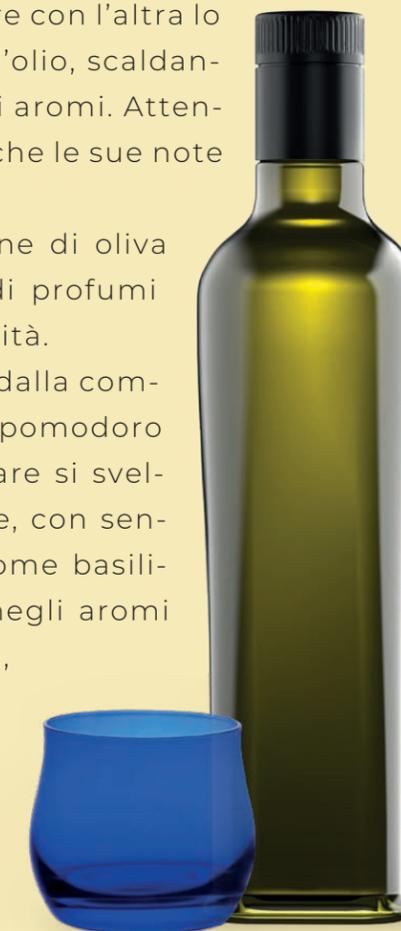
L'olfatto

La degustazione è il primo passo per esplorare la ricchezza dell'olio extravergine di oliva.

Versatene poco in un bicchiere di vetro, preferibilmente di colore scuro, e copritelo con una mano, mentre con l'altra lo fate roteare delicatamente. In questo modo l'olio, scaldandosi leggermente, riesce a liberare tutti i suoi aromi. Attenzione a sigillare bene il bicchiere, per evitare che le sue note aromatiche si disperdano subito nell'aria.

Annusando delicatamente, l'olio extra vergine di oliva regala al vostro olfatto una combinazione di profumi che ne confermano la freschezza e l'alta qualità.

Le vostre narici saranno avvolte inizialmente dalla complessità delle note erbacee di erba tagliata, pomodoro verde o carciofo, ma continuando ad annusare si sveleranno gradualmente anche note secondarie, con sentori lievemente fruttati, floreali o speziati, come basilico e pepe nero. La ricchezza di sfumature negli aromi di questa eccellenza, priva di additivi chimici, rivela tutta la sua genuinità.





Il gusto

L'assaggio dell'olio extra vergine di oliva richiede attenzione e lentezza. Prendete un piccolo sorso, passandolo sulla lingua e intorno alla bocca, inspirando un po' d'aria per ossigenarlo e amplificarne gli aromi.

La prova di qualità è il suo sapore leggermente amaro e lievemente piccante, che dipende dalla specifica varietà della cultivar, ossia dalla "tipologia" di oliva. La nota di piccantezza inoltre, è legata anche al tesoro contenuto nell'olio extra vergine di oliva, i polifenoli, preziosi antiossidanti.

Le sfumature di gusto che seguono, come le note erbacee, di carciofo o mandorla, rivelano la complessità di un prodotto che racchiude in sé l'essenza delle terre in cui è nato.





Le tecniche di produzione indicate, spiegano anche il valore dell'olio extra vergine di oliva, l'estrazione a freddo infatti, è il metodo che più preserva le qualità organolettiche del prodotto. L'identità della produzione inoltre, ne determina maggiore o minor pregio. Un olio blend è un olio che si ottiene tramite olivaggio, cioè dalla frangitura di almeno due varietà di olive, mentre un olio monocoltivar è prodotto con un solo tipo di oliva, ed è senz'altro il più rinomato.



La vista

Le etichette trasparenti sono la chiave per comprendere il grande valore dell'olio extra vergine di oliva. Riportano le certificazioni di qualità che raccontano storia e caratteristiche del prodotto, permettendovi di acquistare consapevolmente un'eccellenza europea.

L'origine, la produzione e l'annata di raccolta sono fondamentali per comprendere anche il gusto finale. La provenienza delle olive è sempre specificata, con l'indicazione distintiva del terroir e delle pratiche agricole di una specifica regione europea.

L'Italia, ad esempio, con una presenza massiccia di uliveti su quasi tutto il suo territorio, ha una tradizione millenaria legata a questa coltivazione. La raccolta delle olive diventa ogni autunno un rituale, dove i frantoi lavorano da Ottobre e a Dicembre senza sosta.

L'olio extra vergine di oliva è un tesoro di sostanze benefiche per la salute. E' ricco di acidi grassi monoinsaturi, vitamine E e K, antiossidanti e polifenoli che proteggono il cuore, riducono l'infiammazione e combattono i radicali liberi. Aggiungerlo quotidianamente alla vostra alimentazione, è un'abitudine che regala benessere a tutto il corpo, garantendovi infinite possibilità di utilizzo in cucina, dove è capace di esaltare il gusto di ogni piatto.

Le etichette sono uno strumento che vi permette di comprendere la qualità, l'origine e i benefici nutrizionali dell'olio extra vergine di oliva. Leggerle può fare la differenza nella scelta informata di ciò che mettete in tavola, dandovi la certezza che state acquistando un prodotto europeo di grandissimo valore.

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
Unaprol



www.enjoyEUevoo.eu

