

# L'olio extravergine d'oliva e il consumatore

L'olio d'oliva è un prodotto alimentare estratto dalle olive. È un alimento tipico della area mediterranea, un prodotto antichissimo e di pregio, soggetto, per via del suo alto valore economico, a tantissimi tipi di sofisticazione. L'Italia insieme alla Spagna, è uno dei più grandi produttori di olio d'oliva al mondo, ma nonostante ciò, a causa di un'elevata richiesta interna, è costretta a importarlo.



- Le prime coltivazioni risalgono ad oltre 6000 anni fa in Medio Oriente: qui, inizialmente, l'olio d'oliva veniva utilizzato come unguento per la pelle, olio per lampade o anche assunto come medicinale. Successivamente intorno al 3500 a. C., si ebbero le prime coltivazioni di olive anche in zone non adatte dal punto di vista climatico, segno evidente degli sforzi compiuti dall'uomo per la loro coltivazione . Successivamente, grazie ai greci, la coltivazione dell'olio iniziò a diffondersi nel bacino del Mediterraneo.



La qualità più pregiata è l'olio extravergine di oliva che è un olio ottenuto dalla prima spremitura delle drupe, ovvero dei frutti, della pianta *Olea europea leccina*.



I processi di estrazione dell'olio extravergine d'oliva sono meccanici e si esclude totalmente l'impiego di mezzi o processi chimici; le varie fasi di lavorazione non devono incidere sulla qualità dell'olio che, a prodotto finito, deve risultare integro e ben conservato.



L'olio extravergine d'oliva ha elevate proprietà nutrizionali. Il consumatore viene tutelato nell'acquisto per l'obbligo della dicitura *“extravergine”* da riportare sulla bottiglia.



- Ciò che riflette in maniera realistica l'idoneità dei processi di lavorazione dell'olio è il parametro acidità. Il ph dell'olio extravergine d'oliva rappresenta, assieme ad alcune proprietà organolettiche e gustative, il parametro fondamentale nella valutazione qualitativa del prodotto.

