Olio 100% italiano?? Perché non quello calabrese!!

*I più recenti **controlli effettuati dai varie nuclei** e autorità **antisofisticazioni alimentari**, con contestuali **sequestri** di partite di prodotti confezionati e pronti per esser posti in commercio anche **in regioni (vedi Toscana e Liguria)** dalle forti tradizioni “olearie”, hanno riacceso il dibattito sulla opportunità **di ritornare a consumare un olio veramente nostrano.**   **Etichette contraffatte, oli di semi colorati** ad arte ed indebitamente ed inopportunamente spacciati come oli extravergine, **artifici più disparati** sul prodotto, hanno affollato le cronache degli ultimi tempi: il tutto con **l’obiettivo ultimo**, data la contingenza sfavorevole del periodo, di **offrire un prezzo concorrenziale** sugli scaffali della distribuzione. Tutto ciò induce **il consumatore a dubitare fortemente sui prezzi da “gassosa** ” che contraddistinguono tante referenze, con una criticità, dunque, più accentuata rispetto al passato, che lo spinge a svolgere una attenta **analisi della relativa filiera di produzione**: ci si è resi conto, insomma, che **non regala niente nessuno**.   Le **più recenti normative in materia**, in particolare, hanno fortemente facilitato il compito di **ricerca sulla origine del prodotto**, così come stabilito dal Comitato di gestione olio di oliva della Commissione europea di modifica al regolamento per l'etichettatura dell'olio, **imponendo l’obbligo di indicare sulle etichette la provenienza delle olive molite**. Si tratta di una svolta storica per l'Europa, che interpreta il bisogno di sicurezza e trasparenza dei cittadini.   Sarà un **problema di vitale importanza per tante aziende**, conosciute come “italiane” e massivamente presenti nella grande distribuzione, ma **che in realtà non utilizzano più del 30/40% di olio nazionale** nelle loro allettanti proposte.   Per fortuna ci **sono i prodotti D.O.P.**, certamente costano qualcosa in più, ma ci **garantiscono quella sicurezza** alimentare oggi dimenticata dal mondo globale, che fa fatto perdere la gioia del rapporto rispettoso con la terra, l'unica cosa che fa valere il lavoro dei contadini, riconsegnando al consumatore il gusto della buona tavola ed un prodotto sano e prezioso come una volta.   **L’olio calabrese, ad esempio, proposto su siti di commercio elettronico** di prodotti tipici, che **rida il piacere di gustare olio d'oliva verace**, attraverso una maggiore conoscenza delle esigenze del consumatore e la vecchia regola del "poco,ma buono".   **Oli di ottima qualità, gusto schietto e sincero**, con caratteristiche date dalla **particolare posizione geografica** e le perfette **condizioni meteorologiche** che solo la collina litoranea calabrese è in grado di offrire. Produzioni da **oliveti curati secondo l’agricoltura integrata** ed **a basso impatto ambientale**, dalla fioritura sino alla raccolta, con tipologie Meridionali quali **la Carolea e la Nocellara** messinese, inseriti in appezzamenti di terreno magari corredati da tipici alberi di agrumi della regione.   *

* *

***La raccolta inizia precocemente**, attorno ai primi di ottobre, con olive ancora verdi o appena invaiate. Le **olive eventuali già cadute a terra non vengono** raccolte, piuttosto vengono successivamente interrate con la lavorazione, per garantire al prodotto un minimo grado di acidità.   *

*Circa le tecnologia di lavorazione delle olive, la raccolta è quella tradizionale, che prevede l'uso di pettini manuali e meccanici con caduta del frutto su reti, dopodiché il raccolto viene posto in cassette da 20 kg. Il sistema più diffuso di estrazione è a ciclo continuo a freddo (T. max 27 ° C), con consequenziale estrazione quotidiana di olio entro 2 ore massimo dalla fine della raccolta in azienda.. Dopodiché l'olio viene opportunamente conservato in contenitori in acciaio inox ed in ambienti freschi, asciutti e lontano da fonti di calore, ad una temperatura compresa tra i 10 e i 18°C. Si provvede al relativo imbottigliamento solo nel momento della contestuale commercializzazione. In questa situazione ottimale la qualità del prodotto è eccellente, con una bassissima acidità, un gusto decisamente unico e pronto ad essere testato da solo (…come tradizione insegna!!) su di una buona fetta di pane casereccia, mantenendo le sue caratteristiche per circa 24 mesi. Gli stessi portali, ovviamente, non disdegnano l’offerta di oli opportunamente aromatizzati, quali l’olio diavola al peperoncino, o olio santo (come si definiva una volta), da riservare per particolari usi originali in cucina: si usa, infatti, per condire spaghetti, insalate, legumi e frutti di mare. Anche in tal caso, ovviamente, l’importante è che la materia prima utilizzata sia un buon **olio italiano e peperoncino tipico calabrese**.*

About the Author

Giorgio Candia è il titolare di http://www.saporidellasibaritide.it Via Roma 24 87064 Corigliano Calabro (Cs) infotel 098382673

Source: http://www.articlemarketing.net