

## OLIO: QUANDO LE SANZIONI NON BASTANO...



### Assaggiarlo da solo, a crudo; no all'assaggio col pane

12 novembre 2015

Ci risiamo. Un altro scandalo che riguarda il settore alimentare. Vero è che i controlli ci sono, altrimenti le contraffazioni non verrebbero a galla. Nel 2014 essi sono stati ben 6.000 per un valore di 10 milioni di prodotti sequestrati. Ma è ormai vero che le sanzioni da sole non bastano a fermare le aziende scorrette, a danno sia dei consumatori che delle aziende che invece lavorano rispettando le leggi.

Per Adiconsum, c'è bisogno di un lavoro congiunto tra associazioni consumatori e quelle aziende che operano correttamente per arginare queste pratiche commerciali scorrette. Questo tra l'altro sarà il tema del workshop che come Adiconsum nazionale terremo il prossimo giovedì 26 novembre a Eataly Roma.

*Ma in pratica come riconoscere un olio extravergine vero da uno falso?*

### Come assaggiare

- L'olio va assaggiato a crudo, da solo. No, quindi, all'assaggio col pane o con altri alimenti. Consentito l'assaggio con le patate lesse che hanno un sapore neutro e permettono di distinguere la qualità dell'olio
- Porre alcune gocce sulla lingua e farla schiacciare per diffondere le gocce sul palato e ai lati facendo entrare aria nella bocca
- Se l'olio che stiamo assaggiando è extravergine non presenterà alcun sapore e alcun difetto; se, invece, avvertiamo profumi, troppa acidità o basicità, non siamo in presenza di un olio extravergine.

### Prezzo: un'arma a doppio taglio

Da più parti il prezzo viene dato come indicazione della qualità dell'olio, ma non è proprio così. Una cosa sicuramente è certa: è difficile che un olio extravergine costi 3-4-5 euro, perché si tratta di un prezzo che non permette al produttore di rientrare dei costi sostenuti. Non è neanche vero, però, che per questo motivo un extravergine debba costare per forza caro (oltre i 10 euro).

### Consiglio Adiconsum:

- Sulla base delle indicazioni fornite su come riconoscere un extravergine, il consiglio è di:
- acquistare diverse marche di oli con l'etichetta di extravergine
- assaggiarli come indicato precedentemente
- notare le differenze e quindi procedere a comprare l'olio di una marca piuttosto che di un'altra.