

“ [Olio nuovo](#) e vino vecchio, l’olio deve essere sempre nuovo mai del l’anno precedente, il vino più invecchia e meglio è”. L’olio è come il vino soltanto in una cosa, “ci sono annate buone e annate cattive” e non sempre la natura aiuta purtroppo!! Quindi da un bravo produttore non aspettatevi sempre una perfetta costanza di qualità del prodotto. Fidatevi solo di aziende con provata correttezza commerciale e qualora dovesse essere costretta a “tagliare” il proprio olio che almeno lo dichiarino applicando prezzi più bassi rispetto ai propri listini tradizionali.

**Importante.....** "olio che si acquista nelle catene dei grandi centri commerciali o supermarket."

Di fronte a quell’olio che costa poco dovete soffermarvi a pensarci più di una volta. Produrre un buon olio non è un gioco da poco, dietro c’è un certo costo. Se ad esempio comprate una bottiglia di olio di oliva di un litro solo 3 o 4 euro, non state certo comprando un olio di ottima qualità e neanche un olio mediocre (occhio però un prezzo più alto non sta ad indicare necessariamente olio di qualità). Un litro di olio fatto con gli accorgimenti dovuti ha un costo di produzione all’origine, coltivazione, raccolta, trasporto, molitura ecc, di minimo 3 euro se bastano!! senza tener conto di un altro dato fondamentale fortemente legato all’andamento delle annate nelle varie regioni (meno olio si produce più il costo all’origine si alza). Non fatevi ingannare dai prezzi, perché il buon olio extravergine di oliva non è un prodotto dove le contraffazioni sono sempre dietro l’angolo (come si può vedere anche sul sito [www.carabinieri.it](http://www.carabinieri.it) nella sezione “consigli tematici – al supermercato - [link diretto --&gt;&gt;](#) ).

**NB.** Le olive di ottima qualità non cascano da sole per poi entrare con i propri piedi nel [frant](#)  
[oio](#)

Se poi si aggiunge il giusto guadagno per il produttore, l’imbottigliamento, la percentuale al rappresentante della rete di vendita, il trasporto verso la grande distribuzione, la percentuale dei grandi centri commerciali o supermarket, la pubblicità ecc. Bhee!! prendete carta e penna e provate voi a fare un po’ di calcoli.

Una bottiglia di olio dal costo di 3 - 4 euro sullo scaffale quanto è costata secondo voi alla produzione? Cosa c’è in quella bottiglia? Purtroppo le leggi italiane sommate ai timidi controlli che si fanno alle potenti multinazionali permettono cose come queste

Una delle principali nemiche dell’olio, sia essa in forma diretta che diffusa è la luce. Le olive contengono clorofilla (utilizzata nella fotosintesi per la trasformare in ossigeno e zuccheri l’energia luminosa assorbita), ottimo conservante e sostanza antiossidante solo però in assenza di fonti luminose, di conseguenza l’esposizione dell’olio a qualsiasi sorgente di luce trasforma la clorofilla in ossidante. L’olio esposto a fonti di luce, diventa in pochissimo tempo da verde a giallo chiaro. Alcuni per far diventare verde l’olio di oliva aggiungono clorofilla sintetica. Quindi quando vedete bottiglie trasparenti con olio verde traete le dovute ovvie conclusioni, a meno che non sia una produzione locale recentissima di annata.

**Breve elenco di alcuni elementi importanti per ottenere la qualità di un olio .**

- le olive devono essere raccolte nel periodo giusto: quando inizia il cambio di colore da verde a marrone.
- la qualità di un olio dipende dal tipo di olive usate, ognuna ha il proprio sapore, che dipende dal tipo di [cultivar](#) e dal clima dei luoghi in cui vengono coltivate, il nord produce un olio più leggero rispetto al sud dove si ha una produzione più pronunciata, dalla maturazione delle olive, le più mature hanno una colorazione dorata mentre le acerbe hanno una tonalità sul verde.
- le olive devono essere belle, sane e senza punture di insetti.
- le olive devono essere raccolte in cassette/bins forate per l'aerazione e portate subito al [Frantoio](#) per essere molite al più presto possibile.
- la temperatura di molitura e la successiva gramolazione deve essere intorno ai 25° – 32° per un tempo da 25 a massimo 35 minuti .
- l'olio va lasciato decantare qualche giorno e poi travasato una prima volta per separare l'olio morchioso dal fondo, in seguito, dopo un paio di mesi si deve ripetere tale operazione per eliminare i residui. Alcuni produttori per velocizzare questo processo utilizzano degli speciali filtri per eliminare i residui della lavorazione.
- l'olio deve essere conservato in serbatoi privi di aria ed ad una temperatura non superiore ai 18/°20° in locali asciutti e soprattutto al buio.

## [Quanto deve costare un olio di qualità?](#)