

L'olio extra vergine di oliva è alimento che possiede caratteristiche nutrizionali e metaboliche che lo rendono unico per sapore, aroma e fragranza. Le scienze mediche e nutrizionali hanno avuto modo di analizzare tali peculiarità nel corso dei numerosi studi compiuti, per verificarne l'apporto sull'alimentazione e la salute dell'uomo.

E', inoltre, condimento sano e genuino che riesce ad arricchire la nostra dieta di grassi essenziali e di vitamine particolari. Infatti, attualmente l'attenzione delle scienze alimentari non è più indirizzata alla riduzione dei grassi nella dieta ma all'equilibrata e continua sostituzione dei grassi saturi con alimenti ricchi di acidi grassi insaturi.

Il mercato nazionale ed internazionale degli oli di oliva è di notevoli dimensioni e il prodotto italiano si è affermato sui mercati di tutto il mondo grazie alla sua elevata qualità e al sempre maggiore gradimento che viene riscosso dalla dieta mediterranea.

Lo studio delle tendenze dimostra il mutare dei modelli di consumo che ha portato ad individuare un consumatore tendenzialmente sempre più esigente nella scelta dei prodotti, il quale ricerca oli extra vergini di elevata qualità prodotti con metodi colturali biologici o comunque a basso impatto ambientale.

Queste nuove tendenze del consumatore richiedono un cambiamento agli imprenditori olivicoli locali, volto all'introduzione di metodiche fondate su: fertilizzazione naturale; lotta biologica; scelta del momento di raccolta; tempestiva estrazione dell'olio, senza alterare il prodotto che la natura riesce a sintetizzare all'interno della nostra drupa.