

Olio extravergine Dop in lattina: chi viaggia potrà portarlo in aereo

Ormai è solo questione di attendere i tempi della pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale e poi anche i turisti che arrivano in Liguria potranno imbarcare in aereo le lattine di olio extravergine con Denominazione di origine controllata: «Siamo fiduciosi - spiega Carlo Siffredi, presidente del consorzio di Tutela dell'olio Dop Riviera ligure - in fondo si tratta di una piccola modifica al disciplinare. L'opportunità di consentire agli operatori di confezionare l'extra vergine Dop non solamente in bottiglie di vetro, ma anche in recipienti di metallo è un passaggio molto importante. Eravamo probabilmente gli ultimi ad avere questo vincolo».

Canta vittoria il Consorzio - che ha chiuso la passata campagna con ottimi numeri - perché il mercato del turismo straniero ha difficoltà ad acquistare l'extravergine ligure perché commercializzato, come imposto dal disciplinare, in bottiglie di vetro: «La lattina garantisce al prodotto una buona trasportabilità e conservazione - spiega ancora Siffredi - e la praticità è fondamentale anche per i crocieristi, settore in forte crescita nella nostra regione ».

La richiesta inviata lo scorso anno al ministero delle Politiche agricole e alla Commissione europea riguarda anche la possibilità di confezionare l'olio Dop, contraddistinto dal collarino di garanzia, anche in giare o contenitori in ceramica: «Si potrà pensare a confezioni originali realizzate ad esempio in ceramica di Albisola».

In casi di annata buona come quella appena archiviata - vista la quantità di prodotto - durante l'estate è ancora possibile acquistare l'extravergine nei punti vendita aziendali e nei frantoi. E conservarlo al meglio, in attesa dell'olio nuovo che sarà prodotto a partire da novembre.

La guida dell'Unione Nazionale Consumatori sintetizza in un vademecum di sette punti come trattare il prezioso alimento: il buio è il migliore amico dell'olio, tenere l'olio al fresco ma non al freddo, chiudere bene il tappo dopo ogni utilizzo, occhio alla scadenza (non si possono superare i 24 mesi), tenere lontano l'olio da odori impregnanti, al ristorante controllare se le bottiglie hanno il tappo anti-rabbocco, attenzione al colore, l'olio può essere di varie gradazioni che vanno dal giallo oro al verde brillante.