

## Olio extravergine: i gusti dei consumatori

**Gli italiani** non amano l'olio extravergine amaro e preferiscono quello imbottigliato nelle regioni del Centro Italia, come Toscana e Umbria. Peccato che queste scelte siano largamente basate su pregiudizi. Lo rivela uno studio sulle preferenze dei consumatori realizzato dai ricercatori dell'Università di Napoli e pubblicato sull'International Journal of Food System Dynamics, che viene raccontato da [Teatro Naturale](#).

**La ricerca**, svolta all'interno di un vero supermercato, ha registrato le scelte di 196 persone tra 68 diversi extravergini. I consumatori sono poi stati intervistati per capire le ragioni che li hanno portati ad acquistare proprio quella bottiglia. Gli stessi oli sono stati fatti assaggiare a un panel di assaggiatori professionisti per misurare l'attributo "amaro".

**Così**, i ricercatori hanno scoperto che gli italiani non sono disposti a spendere per un olio extravergine considerato amaro, e che non c'è nessun segmento di consumatori che abbia mostrato una preferenza per questa caratteristica organolettica. Al contrario "il dolce è percepito come una qualità dell'olio ed è un importante motore per le scelte dei consumatori" spiega Teatro Naturale. Questi risultati rispecchiano quelli ottenuti da altri studi, che hanno rivelato come in generale siano preferiti gli extravergini dal gusto neutro.

**Inoltre**, - continua [Teatro Naturale](#) - i risultati mostrano il ruolo fondamentale svolto dal marchio, che ha il potere di riassumere diversi aspetti della qualità e permette ai consumatori di prendere una decisione rapida mentre fanno la spesa". In mancanza di un marchio riconosciuto (come nel caso dei marchi delle catene di supermercati) o di qualsiasi indicazione sul gusto dell'olio, i consumatori tendono a farsi guidare dall'origine e dal luogo di imbottigliamento. "Ciò è dovuto alla convinzione che l'area di origine possa influenzare l'intrinseca qualità del prodotto, sia per l'ambiente in cui crescono le olive, sia per la tradizione nella lavorazione che appartengono a quella zona", scrive Teatro Naturale.

**In questo senso**, i preferiti dagli italiani sono gli oli imbottigliati nelle Regioni del Centro Italia. Tuttavia, bisogna sottolineare la possibilità che fra i consumatori ci sia un po' di confusione tra luogo di imbottigliamento e origine, che non necessariamente coincidono. "Questo - scrive Teatro Naturale - è più probabile che avvenga quando il luogo di imbottigliamento ha una lunga tradizione nella produzione di extravergine". Come appunto alcune Regioni dell'Italia centrale.

© [Teatro Naturale](#)