

## Consumiamo più olio extravergine: ecco come conservarlo

La Pandemia qualche effetto positivo sulle abitudini dei consumatori l'ha comunque ottenuto. Li ha resi consapevoli dell'importanza di alimentare il proprio corpo in modo sano, in modo di aiutare il nostro organismo a difendersi dalle continue minacce che ci arrivano in tavola. E renderlo più resistente partendo dal suo motore: l'apparato digerente.

Si comprende così un dato significativo, nel 2020 le vendite di olio extra vergine di oliva sono aumentate in Italia di oltre il 6%. È un passo importante per una maggiore consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione, ma quello immediatamente successivo deve riguardare la conoscenza delle regole della conservazione degli alimenti perché non si disperdano le loro qualità benefiche. E questo riguarda soprattutto l'olio.

Dal trasporto allo scaffale del negozio o nel ristorante, infatti, la corretta conservazione dell'extravergine impone di evitare fonti di calore, di posizionare la bottiglia lontano da odori impregnanti, stando bene attenti che non subisca colpi d'aria o sbalzi termici. È sufficiente che le bottiglie siano oggetto di uno stoccaggio improprio sotto il sole, anche solo per poche ore, perché l'olio perda le sue caratteristiche organolettiche. Persino nella dispensa di casa, queste regole vanno seguite con accortezza. Basta dimenticare di tappare accuratamente la bottiglia dopo l'uso o dimenticare l'extra vergine vicino ai fornelli o davanti ad una finestra - tanto per citare gli errori più comuni - per danneggiare irreparabilmente questo alimento.

"Oggi i consumatori sono ancora più sensibili ai temi dell'alimentazione e della salute -afferma Massimiliano Dona, presidente di Unione Nazionale Consumatori- non basta però dare le corrette informazioni sulle proprietà dell'olio e le caratteristiche di un prodotto di qualità, ma sono necessarie alcune accortezze anche per la conservazione".

"Siamo tutti responsabili della qualità del nostro extra vergine - aggiunge Anna Cane, presidente del Gruppo olio d'oliva di ASSITOL - tutti i diversi momenti di questa catena sono egualmente importanti per garantire l'integrità dell'olio, che è un prodotto vivo e, come tale, va gestito con grande attenzione".

Le regole per mettere in sicurezza l'olio, illustrate in dettaglio nel videoclip, rivolto soprattutto ai giovani per indirizzarli a una nuova cultura dell'alimentazione, sono semplici, ma spesso poco conosciute dagli italiani. Quella della corretta conservazione è una catena, che parte dall'azienda e si conclude con l'impiego domestico. "Tutti gli attori coinvolti in questo flusso continuo, dall'oleificio al consumatore - ribadisce Dona - sono chiamati a rispettare rigorosamente le indicazioni".

Di qui la decisione di Unc e Assitol di realizzare un video sulle regole per conservare correttamente l'olio d'oliva. Pubblicato online su Facebook e YouTube, Il filmato spiega in dettaglio le regole per conservare correttamente l'alimento simbolo della Dieta Mediterranea: "Olio Evo: attenti alla conservazione" ([https://www.youtube.com/watch?v=u5TGWk\\_lNp0&t=8s](https://www.youtube.com/watch?v=u5TGWk_lNp0&t=8s)), in pochi giorni ha superato le 43mila visualizzazioni solo su FB. Il video si lega alla campagna di ASSITOL e UNC sulla promozione delle corrette pratiche di conservazione dell'olio d'oliva, spiegate nella Guida "Olio extra vergine d'oliva. Un tesoro da preservare".