

Aziende Virtuose. Gusto e tradizione: esplorando l'Olio di Oliva extravergine di "Le Grazie", l'azienda agricola di Serrao Vincenzo"

Data: 5 gennaio 2023 | Autore: Redazione



Aziende Olearie Calabresi Virtuose. "Le Grazie": come dev'essere un olio d'oliva per essere definito extravergine? Ecco tutto quello che c'è da sapere.

L'Italia è nota per la sua produzione di olio d'oliva extravergine di alta qualità che costituisce un elemento identitario e un pilastro della dieta mediterranea. Inoltre, l'Italia è stata un tempo il secondo esportatore mondiale di olio extravergine di oliva, anche se nel 2020 ha perso il secondo posto a favore della Grecia, che a sua volta è stata superata dalla Spagna con 1,6 miliardi di tonnellate di olio esportato. Tuttavia, durante la pandemia, il consumo interno di olio d'oliva in Italia è aumentato del 6%.

Che cos'è l'olio extravergine di oliva? Perché un olio possa essere etichettato come "extravergine", deve soddisfare rigorosi parametri relativi alla produzione e alle caratteristiche organolettiche. Secondo la normativa europea, l'olio extravergine deve soddisfare due requisiti:

- Deve essere ottenuto tramite estrazione meccanica a freddo.
- Deve avere un tasso di acidità inferiore allo 0,8%.

Estrazione meccanica Le olive devono essere raccolte a mano una volta che hanno raggiunto la

maturità, quindi subiscono il processo di spremitura. La spremitura deve essere effettuata tramite l'utilizzo di macchinari che gestiscono il processo completo: prima, le olive vengono lavate e separate dalle foglie; quindi, vengono molate e introdotte nel frantumatore per la prima fase di estrazione.

Tasso di acidità. L'olio extravergine di oliva deve avere un tasso di acidità inferiore allo 0,8%, il che significa che l'acido oleico deve essere presente in quantità inferiori a 0,8 grammi per 100 grammi di prodotto. L'acido oleico è un acido grasso monoinsaturo con proprietà antiossidanti e funzionali per il corretto funzionamento del sistema cardiovascolare. Secondo l'EFSA - l'Autorità europea per la sicurezza alimentare - l'acido oleico aiuta a mantenere corretti i livelli di colesterolo nel sangue Per ulteriori informazioni contatta direttamente l'azienda "Le Grazie" azienda agricola di "Serrao Vincenzo". Indirizzo: Contrada Baldacchino, Curinga, CZ 88022 e-mail oliodolivalegrazie@libero.it cell. 333.3520965 - 3341140445

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/aziende-virtuose-gusto-e-tradizione-esplorando-lolio-doliva-extravergine-di-le-grazie-lazienda-agricola-di-serrao-vincenzo/133678>

