

## Olio EVO: degustare per conoscere e riconoscere la qualità

Inviato da Eva Panitteri

martedì 17 settembre 2019

Ultimo aggiornamento lunedì 23 settembre 2019

SALUTE & CULTURA - Prodotti a chilometro zero, olio extravergine italiano di qualità, esperienze di agricoltura biologica e sostenibile insieme al meglio dell'enogastronomia locale, hanno animato la seconda edizione della manifestazione "Qui c'è campo - Assaggi d'autunno" svoltasi a Cernobbio (Como) lo scorso weekend. L'iniziativa nata per mettere al centro le culture ed i valori delle persone e dei territori, ha offerto uno spazio dedicato a "Olio: gusti, virtù e valori"; presentando il libro "Il Raccolto dei Racconti - Storie di olivi, olive e olio extravergine d'oliva"; ed un workshop di approfondimento ed orientamento sull'olio extravergine di oliva a cura di Maurizio Saggion, uno degli autori. Attraverso la degustazione guidata e comparata di tre diversi extravergine di oliva è stato possibile partecipare ad un momento formativo unico, giocato sull'esperienza sensoriale e la narrazione dei prodotti degustati.

In tempo di ricorrenti sofisticazioni alimentari è sempre più importante riconoscere la qualità, obiettivo che si raggiunge conoscendo meglio i prodotti e le loro proprietà. Tra le raccomandazioni per non cadere nelle trappole delle sofisticazioni e scegliere il vero extravergine italiano, diffidare di prodotti venduti a prezzi bassi o stracciati ed imparare a leggere le etichette: è vero extravergine Made in Italy solo se ottenuto al 100% da olive italiane.