Olio, ecco la guida per conservarne le qualità a casa e al ristorante

olio-bcfd17bb

L'olio è buono e salutare se mantiene integre le qualità dal campo fino alla tavola. Arriva il vademecum che aiuta i consumatori a **salvaguardare le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva**, poche regole da rispettare a casa, nei ristoranti e negli esercizi commerciali, realizzato da **Unione nazionale consumatori e Assitol**, l'Associazione italiana dell'industria olearia. La guida "**Olio extra vergine di oliva: un tesoro da custodire**", scaricabile a questo link, è stata presentata oggi a Roma e riguarda la conservazione del prodotto in casa, al ristorante, sullo scaffale del negozio o del supermercato.

Con ovvie differenze, le regole principali da seguire sono analoghe. Innanzitutto l'extra vergine deve essere **protetto dalla luce e dal calore** che ne provocano l'ossidazione; deve poi stare **lontano da odori impregnanti** e **non subire colpi d'aria o sbalzi termici**. Basta dimenticare di tappare accuratamente la bottiglia dopo l'uso o dimenticarla vicino ai fornelli, tanto per citare gli errori più comuni, per danneggiarlo. Occhio anche al **colore** che può spaziare dal giallo oro al verde brillante, ma non certo rosso.

L'extra vergine è il **condimento preferito dagli italiani** che però lo conoscono pochissimo, ha spiegato il presidente del gruppo olio d'oliva di Assitol, **Anna Cane**, che ha deciso di avviare un **programma di divulgazione** con diversi esperti del settore per imparare a saperlo conservare a dovere. "Vogliamo costruire un'autentica cultura dell'olio - ha detto Cane - capace di far capire agli italiani che la qualità non si deve soltanto riconoscere e apprezzare, ma pretendere a casa come al ristorante".