



[archivio](#)

[redazione](#)

[giochi](#)

[contatti](#)

N.194 | 29 GIUGNO 2009

07/07/2009

[Annunci Google](#)

[Head Lice Olive Oil](#)

[Camera a Roma](#)

[Vacacion Roma](#)

[Vacacion Italia](#)

[Albergo Roma Centro](#)

[Arte](#)

[Attualità](#)

[Cinema](#)

[Costume & Eventi](#)

[Food & Wine](#)

[Libri](#)

[Musica](#)

[Parole](#)

[Politica](#)

[Satira Bonsai](#)

[Scienza & Tecnologia](#)

[Teatro](#)

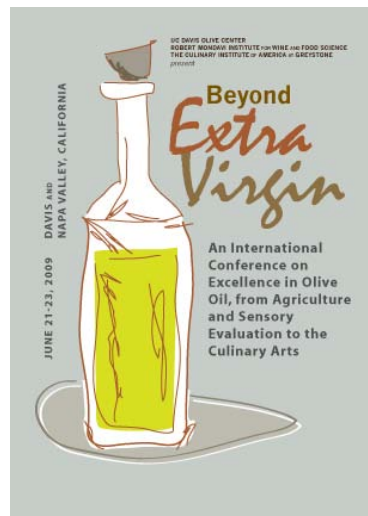
Beyond Extra Vergine

Olive Oil Suppliers

Source Products on Top B2B Site Contact Suppliers & Manufacturers!



Annunci Google



Orietta Gianjorio
(gianjorio@fuorilemura.it)

Google™ Ricerca

• [Beyond Extra Vergine](#)

[Segnalaci un Evento](#)

[Forum](#)

NEWSLETTER

Privacy
(D.Lgs. 196/2003)

PARTNERS



Sulle tavole italiane l'olio d'oliva non è mai mancato, un alimento che noi mediterranei diamo per scontato. Figuriamoci, quando ero bambina, pane olio e sale era la mia merenda preferita, altro che le merendine Mulino Bianco o Kinder e i suoi pingui(ni).

L'olio extravergine di oliva è il frutto della semplice spremitura delle

olive, che dopo essere state raccolte, lavate e spremute sono pressate, centrifugate e filtrate. Semplice, ma in ognuna di queste fasi si nasconde la differenza tra un olio eccellente e uno scarso. Certo, in Italia, la legge stabilisce i valori organolettici, il grado di acidità e ci fornisce la descrizione e definizioni di oli di oliva. L'olio di oliva vergine è ottenuto dal frutto dell'olivo mediante processi meccanici o fisici, utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in quantità tale da non causare alterazioni dell'olio stesso. Le olive non subiscono nessun altro trattamento tranne lavaggio, decantazione, centrifugazione e filtrazione, sono, quindi, esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi o con altri processi e qualsiasi miscela con oli di altra natura. In America, però tutto questo non è così definito. Intanto, in pochi sanno il vero significato della parola *Extra Virgin Olive Oil*. Un mistero per quasi il 90% degli americani. Anche se negli ultimi trent'anni l'America ha fatto passi da gigante nell'enogastronomia, ha riscoperto i valori della dieta mediterranea e dell'olio d'oliva, il consumatore stenta ad adattarsi. Il termine *Extra Virgin* è ancora usato senza restrizioni, sulle etichette si possono trovare informazioni poco inerenti e, a volte insignificanti. *Made from refined olive oils, from hand-picked olives*, da olive raccolte a mano, ma la raccolta è solo una fase della produzione, e, infine, la migliore di tutte *first cold press*, suggerisce che l'olio è ottenuto dalla prima spremitura e che non è stato usato calore per l'estrazione, ma è solo un termine commerciale che, in realtà, non nessun significato.

Per questo la conferenza *Beyond Extra Vergine*, organizzata dal *Robert Mondavi Institute for Wine and*



Food Scienze e The Culinary Institute of America at Greystone, era una necessità più che un vezzo. Un incontro al vertice tra esperti, ricercatori, produttori, ristoratori e addetti ai lavori provenienti dai Paesi con maggior produzione di olio d'oliva, Spagna, Grecia, Australia. Perché l'America vuole comprendere e espandersi. Come conferma il Dottor Claudio Peri dell'*Accademia dei Georgofili* e Presidente dell'*Associazione TRE-E* “In Italia ci sono una tradizione e un deposito di conoscenze e cultura inimitabili, ma di sicuro gli americani stanno affrontando con grande lucidità questo nuovo tema. Sono passati due anni da quando ho organizzato il primo incontro in California e, da allora, gli americani hanno acquistato le macchine più recenti, conoscono le tecniche più avanzate e producono oli d'oliva che lei non sarebbe in grado di distinguere dai migliori italiani. Noi dobbiamo dialogare con persone che sono ora a questi livelli”.

Lo scopo di questo congresso è di andare *Beyond*. *Beyond* la definizione presente in questo momento nel mercato. *Beyond* i due Paesi, Italia e America, ma verso il mondo intero. *Beyond* le convenzioni fino'ora usate per descrivere l'olio. *Beyond* gli schemi e le regole. Oltre, verso il *Super Premium*. Il Dottor Peri lo spiega benissimo “Significa una cosa nuova e importantissima, la creazione e la diffusione di una nuova categoria di *Oli Extravergini di Oliva Super Premium*, cioè eccellenti. Bisogna dare una definizione accettata, condivisa e compresa in tutto il mondo perché l'olio d'oliva si produce e si consuma in tutto il mondo. Qui sta nascendo una nuova definizione di come si produce il beyond, il *Super Premium Olive Oil*”.

Il congresso ha anche dimostrato un'attenzione

particolare verso la valutazione sensoriale che, secondo il Dottor Erminio Monteleone, ha molto altro da offrire “Ci sono diversi modi di valutare gli oli, quello che abbiamo visto durante la conferenza è il più diffuso e serve per valutare se ci sono dei difetti e per descrivere le note aromatiche principale (fruttato, aromatico e piccate). Questo metodo è utilizzato per legge per definire la categoria commerciale degli oli d’oliva. Poi esistono delle tecniche descrittive più puntuali che consistono nell’addestrare delle persone nel riconoscimento di tutto ciò che è presente nel prodotto e non si ferma ai tre o quattro caratteri della sensoriale”

Con dimostrazioni pratiche di ricette preparate con l’olio d’oliva, a interventi sull’influenza sulla salute nel consumo dell’olio d’oliva e con suggerimenti per i venditori su come aiutare il consumatore a scegliere il meglio, il Congresso si è mosso in tre giorni di eccellenza e qualità.

Il prossimo appuntamento per tutti gli amanti del miglior Olio d’Oliva è a Firenze nel 2010.

Olive Oil Suppliers

Thousands of Prequalified Suppliers
Trade Leads, Products & Companies
Alibaba.com

Macchine per Pasta Fresca

Scegli fra Tanti Modelli di Macchine
per Fare la Pasta!
www.LBIItalia.it

Le Grand Servan Provence

The true extra virgin olive oil
artisanal method.on line shopping
www.grandservan.com

Annunci Google