



Dopo oltre mezzo secolo sempre in auge, evviva! Forse l'olio d'oliva è sempre esistito o perlomeno l'uso dello stesso non come lo conosciamo oggi si perde nella notte dei tempi. Si sa che la pianta dell'ulivo verso il 5000 A.C. dal Caucaso si diffonde nella pianura Mesopotamica, poi in Egitto, nel mediterraneo e precisamente , in Grecia, in Italia, in Spagna e in Portogallo, paesi questi che vantano ancor oggi la maggiore produzione olearia nel mondo.

Dai reperti della civiltà minoico-cretese si sa che all'epoca esisteva una distinzione tra gli oli destinati all'alimentazione e quelli utilizzati per scopi medici o religiosi. Il tempo passa finché arriviamo ai nostri giorni e l'olio d'oliva si conferma sempre più come un fiore all'occhiello dell'agroalimentare italiano apprezzato e richiesto in tutto il mondo nonché come elemento principe della dieta mediterranea, quella dieta che diventa, per nostro vanto, anche moda invadendo i menù dei quattro angoli del pianeta.

Però soltanto nel 1960 con la legge 1407 datata 13 novembre nasceva la denominazione "olio extravergine d'oliva" che tanta fortuna avrebbe poi portato all'olio italiano all'estero rendendolo uno dei prodotti più rappresentativi dell'arte culinaria italiana. Mondialmente l'olio e.v.d'oliva viene definito un prodotto puro, il più antico condimento che rende unici i piatti, un prezioso alleato del benessere e l'elisir di lunga vita. Gli effetti dell'olio e.v. sono conosciutissimi; l'acido oleico, sembra sia in grado di proteggere contro il tumore del seno mentre effetti protettivi contro cancro, malattie cardiache e vecchiaia sono stati conprovat

riconosciuti da illustri ricercatori americani della Northwestern University di Chicago. Sul piano commerciale a così tanto successo non potevano mancare naturalmente le falsificazioni del prodotto.

America e Australia annoverano il maggior numero di imitazioni sul mercato. All'estero, in generale, è una patacca un prodotto alimentare italiano su quattro. Un dato per intenderci: il valore del made in Italy gastronomico taroccato è di oltre 50 miliardi di euro, il triplo di quanto esportiamo. Effetti collaterali, per come si suol dire, di una tra le tante realizzazioni italiane andata a segno.

di Amodeo Carmela

- L'Italia è il secondo maggior produttore mondiale, mentre i maggiori paesi consumatori di olio di oliva sono, nell'ordine, l'Italia (30% del totale mondiale), la Spagna (20%), la Grecia (9%), gli Stati Uniti (8%), la Francia (4%) e la Siria (3%), seguiti da Portogallo, Algeria, Marocco, Tunisia e Turchia (tutti col 2%). L'Unione europea consuma il 71% della produzione mondiale, mentre il bacino del Mediterraneo ne consuma il 77%.

- L'olio extravergine d'oliva è l'olio più pregiato frutto della prima spremitura delle olive attraverso la sola pressione meccanica e con un tasso di acidità bassissimo.

- E' stato scientificamente verificato che il costante utilizzo dell'olio e.v. d'oliva favorisce un abbassamento del colesterolo "cattivo" (LDL) ed un contestuale innalzamento di quello "buono" (HDL) aiutando a prevenire le malattie cardiovascolari e l'arteriosclerosi.