



**Il Salento a tavola**  
di @lessandro Labbate  
*Olio, vino e altre delizie*

## CAPIRE L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

LE CULTIVAR  
LA PRODUZIONE  
L'ANALISI SENSORIALE  
L'ETICHETTATURA

### LE CULTIVAR IMPIEGATE NEI BLEND EVO LABBATE

Esistono più di 600 cultivar diverse nel panorama agricolo italiano. Non esiste un olio migliore degli altri in assoluto: piuttosto è bene considerare le potenzialità dei diversi territori, delle differenti cultivar impiegate e dei sistemi di produzione per ottenere un blend (cioè una miscela di più olive) o un monocultivar piuttosto che un altro.

Imparare a riconoscere le differenti caratteristiche nella fase di valutazione sensoriale dell'olio extravergine di oliva riserva piacevoli sorprese anche per chi è alle prime armi.

Di seguito ecco le principali cultivar impiegate per produrre gli oli Labbate, forti di una storia e di un'esperienza di 120 anni in un territorio molto particolare per la tipica terra rossa ricca di minerali e la straordinaria posizione protesa nel mare che arricchisce in modo unico l'aria respirata dalle piante: il Salento!

#### Ogliarola Salentina



Produttività elevata  
Sensibilità alla mosca  
Frutto piccolo  
Olio dal fruttato medio, con sentori di carciofo, erbe aromatiche, dal sapore tipicamente amaro e buon piccante

#### Cellina di Nardò



Produttività elevata e costante  
Resistenza alla mosca, all'occhio di pavone e al freddo  
Frutto piccolo  
Olio dal fruttato medio-leggero, con sentori di mandorla, mela

### **Leccino**



Produttività elevata e costante

Resistente alla *Xylella fastidiosa*, al freddo e all'occhio di pavone

Olio dal fruttato leggero, armonico, prevalentemente dolce, dalla struttura forte

### **Frantoio**



Produttività elevata e costante

Sensibilità al freddo, alla rogna e all'occhio di pavone

Olio dal fruttato armonico, mandorlato

### **Nocellara**



Produttività elevata e costante

Sensibilità al freddo e alla mosca

Frutto grande

Olio dal fruttato intenso, erbaceo, con sentore di pomodoro

### **Coratina**



Produttività elevata e costante

Sensibilità alla cocciniglia e fumaggine

Olio dal fruttato intenso, mandorlato, dal sapore tipicamente amaro

### **Fs-17 Favolosa**



Deriva dal cultivar *Frantoio*, studiata per combattere la *Xylella fastidiosa*

Vigoria media, autofertile, produttività precoce ed abbondante

Drupa di media pezzatura, elevato rapporto polpa/nocciolo

Maturazione media, resa elevata, ottima la qualità dell'olio ottenibile

## LA PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LABBATE

L'estrazione, lo stoccaggio, l'imbottigliamento, l'etichettatura e la commercializzazione dell'*oro giallo-verde* (come merita di essere chiamato l'olio extravergine di oliva) avviene attraverso fasi soggette a normative precise che nel caso italiano risultano anche più severe di quanto previsto dal quadro comunitario.

In questa sintesi è utile ricordare che la prima cosa che favorisce la qualità dell'olio prodotto da Labbate s.r.l. è il suo ambiente naturale: la campagna salentina offre peculiarità difficili da trovare altrove, motivo per cui non deve stupire se fino a pochi decenni fa il Salento costituiva il principale produttore ed esportatore mondiale di olio e di olive da tavola.

On line esistono molte pubblicazioni, articoli, blog e scuole dell'olio che in maniera più o meno divulgativa spiegano il perché di questo straordinario successo: la pastosa terra ricca di ferro (al punto da avere la classica resa estetica di colore rosso) e di altri minerali (sono famose le “chianche”, grosse pietre cui si abbarbicano le radici delle piante); l'altitudine pianeggiante di tutto il territorio nel suo complesso nell'ordine dei 100 m s.l.m. che permette di recepire i raggi solari per gran parte della giornata da est a ovest; un clima ottimale, tipicamente mediterraneo, che seppur caratterizzato da poche piogge permette alle piante di non marcire per i residui stagnanti, tenendo conto anche dell'umidità garantita dalla presenza del mare e dei venti su tre lati (è famoso il detto per descrivere il Salento: “*lu mare, lu sule e lu jentu*”). La lunga esperienza autoctona stessa ha visto nei secoli passati un fiorire di frantoi prima ipogei (cioè quelli sottoterra scavati nella roccia) e poi dotati dai primi del '900 delle moderne macchine, cosa che ha spinto a far arrivare l'elettricità anche nei paesi più piccoli.

Insomma, il Salento è un territorio con “le carte in ordine” per produrre un olio eccellente. Nel 2007 è sopravvenuta una malattia che ha messo a dura prova il panorama agricolo salentino: la *Xylella fastidiosa*, un batterio in grado di far morire le piante ostruendo quelle con i vasi linfatici più stretti. Proprio in Salento è stata fatta opera di investimento per il reimpianto con le nuove cultivar *Fs17-favolosa* oltre che a curare maggiormente lo sviluppo di cultivar resilienti come nel caso della *Leccino*, che di suo proprio perchè dotata di vasi linfatici meno sottili, continua a dare il proprio frutto e sovente lo troviamo al dettaglio come monocultivar.



Le proprietà del territorio salentino rendono il prodotto di qualità eccellente: terra ricchissima di minerali, clima e microclima ottimale, altitudine e posizione degli oliveti valorizzati dalla presenza dell'atmosfera carica di iodio marino, tradizione secolare del contesto rurale



Invaiaitura ( da agosto a dicembre ) le olive da verdi iniziano a maturare per diventare gradatamente violacee e poi nere (le olive verdi servite a tavola conservano quella colorazione grazie alla salamoia)



Raccolta e stoccaggio. Esistono molte tecniche. Il modo e i tempi di questa fase incidono nettamente sul prodotto: un olio buono che non pizzichi in gola è assicurato da una lavorazione delle olive entro 24 ore dalla raccolta a temperatura controllata sotto i 27° C



Trasporto in frantoio; pulizia e lavorazione delle olive; molitura, gramolatura. Fino all'adozione di nuovi macchinari e processi seguiva la stesura della pasta su fiscoli di canapa (dischi su cui spremere la pasta d'olive gramolata) e pressatura. C'è chi ancora adotta il classico processo di molitura tramite macinatura con molazze. Il frantoio Labbate adotta una produzione con moderni macchinari a martelli, in impianto continuo



Estrazione: l'olio viene separato dall'acqua. Il procedimento di separazione con centrifuga dura circa un'ora: anticamente si sfruttava la decantazione dovuta ai pesi specifici diversi, procedimento che durava molto di più e cui partecipava il mastro oleario con lo sfioro, un utensile che gli permetteva di raccogliere l'olio di superficie un po' alla volta

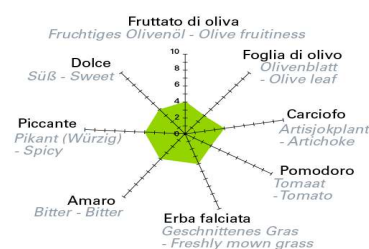
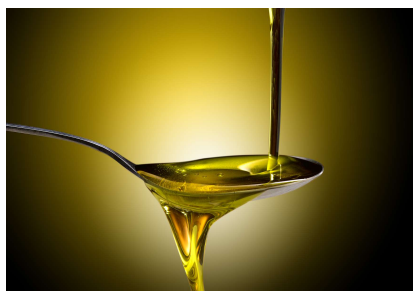


Stoccaggio e imbottigliamento dell'olio di oliva (*filtrato e non filtrato*). La conservazione ottimale è in contenitori in acciaio inox, a bassa temperatura, al riparo da luce e fonti di calore. Da quando è imbottigliato, l'olio evo ha un *TMC* di 18 mesi. L'etichettatura corretta garantisce la comunicazione di queste informazioni e della tracciabilità del prodotto a favore del consumatore finale

## IL FRANTOIO LABBATE OGGI



## L'ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



La valutazione dell'olio extravergine di oliva è un'esperienza a tutti gli effetti: richiede esercizio e pazienza nella padronanza dei dati sensoriali. E' importante osservare che è d'obbligo un percorso formativo e professionale importante per esprimere un valido giudizio oggettivo sul piano tecnico: si pensi ai gruppi di valutazione, c.d. *panel test*, costituiti da diversi professionisti che sono coordinati da un *capo-panel* di indiscussa autorevolezza nella valutazione dei campioni di olio sotto ogni aspetto possibile e secondo rigide procedure codificate a livello internazionale dal *C.O.I. - Consiglio oleico internazionale*.

Tuttavia, con un costante esercizio condito di passione è alla portata di tutti iniziare a capire come funziona la valutazione sensoriale dell'olio evo: cosa dice una certa etichetta? che sentori sono percepibili? in quali condizioni si ottiene il risultato di analisi migliore anche per i non addetti ai lavori? come si può abbinare al meglio un certo tipo di olio con il cibo?

Il punto di partenza è e resta il fatto che non ci si può assolutamente improvvisare: un esempio per tutti è il fattore “*acidità oleica*” che molti scambiano per il senso di pizzicorio percepito in gola, cosa impossibile dal momento che il grado di acidità, connesso a una fase di lavorazione a troppo tempo dalla raccolta delle olive, è misurabile esclusivamente con tecniche di laboratorio e neanche il più esperto e qualificato assaggiatore potrebbe percepirlo in fase di analisi gustativa.

Un altro elemento di cui tenere conto è che l'analisi del prodotto va operata a più livelli: è un po' difficile e forse velleitario farsi un'idea abbastanza precisa della qualità dell'olio a partire solo dall'aspetto o solo dal packaging o solo dal sentore percepito con l'olfatto. A questo proposito potrei raccontare un aneddoto personale che mi ha fatto percepire il valore di una bottiglia di olio prima di aprirla, ma solo assaggiandolo ho avuto un'idea precisa del prodotto. Quando ho iniziato ad avviare la mia vetrina digitale, mi sono attivato per fare l'analisi dei miei competitors: in alcuni casi ho ordinato il prodotto a casa come fossi un normale cliente finale. Ebbene, la mia sorpresa è stata grande quando, ordinando una bottiglia speciale di un olio che aveva addirittura ricevuto il premio di una rivista di settore, mi è arrivato a casa un prodotto del quale l'etichetta diceva che era stato appena imbottigliato, e quindi il TMC da lì in avanti era di 18 mesi. Però, sapendo che la campagna

olearia era di quasi un anno prima (e questo lo sapevo perchè avevo fatto i “*compiti a casa*”) con un rapido conteggio mi sono reso conto che in funzione delle cultivar impiegate in quel blend (tra cui la coratina) mi sarei trovato di fronte ad un olio un po' “datato”. Solo l'assaggio vero e proprio poteva validare la mia intuizione, cosa che effettivamente avvenne. Tenuto conto della cultivar principale – la coratina, che di suo è marcatamente amara, forte e decisa – ho trovato quel particolare campione non all'altezza di un olio dal sapore vivace o quanto meno degno di essere premiato sulla rivista di cui sopra. Questo per dire che non è affatto messo in discussione che quell'azienda abbia meritato il riconoscimento di cui si fregia, ma questo non deve far abbassare la guardia sulla valutazione di un prodotto importante.

Un altro esempio ci aiuterà a tenere gli occhi aperti. Sempre nel contesto dello studio di settore che mi ero prefissato di portare a termine, mi sono imbattuto in diversi frantoi che per garantire certi quantitativi al dettaglio si sono trovati ad acquistare le olive fuori dal Salento, dal momento che il periodo che va dal 2007 a oggi è stato notevolmente inficiato dalla presenza della *Xylella fastidiosa*.

Fin qui, tutto normale: mancando un quantitativo ottimale di olive, queste vengono acquistate da produttori terzi. Ora, la dicitura in etichetta in merito all'origine delle olive e alla loro lavorazione consente al consumatore finale di essere garantito in merito alla tracciabilità della filiera: le norme italiane più stringenti di quelle europee garantiscono un prodotto effettivamente migliore. Però, per scelte aziendali spesso queste olive (cultivar autoctone di zone anche piuttosto distanti dal Salento) subiscono il processo di trasformazione dopo molte ore dalla raccolta (anche sopra le 36-48 ore): questo comporta un'esposizione prolungata del frutto e una sua ossidazione – che può anche innescare un principio di fermentazione – che limita molto le qualità del prodotto finale (si veda dopo l'elenco dei difetti per farsi un'idea). Certe valutazioni possono senz'altro cominciare ancor prima di aprire una bottiglia, a partire dalla lettura attenta dell'etichetta e delle informazioni che sono messe a disposizione dal frantoio oleario on line.

Una volta padroneggiata la valutazione dei dati comunicati in etichetta e del profilo sensoriale-organolettico di un olio (e questo non comporta poco lavoro) ci si può cimentare, come fanno gli esperti, con contenitori privi di etichetta così da non essere dis-orientati da pregiudizi o stime basate sulla “tradizione”: generalmente io diffido un po' da quanti mi dicono che preferiscono un generico “*olio siciliano*” piuttosto che “*pugliese*” piuttosto che “*toscano*” e via dicendo; così come non posso non mostrarmi scettico nei confronti di chi prende per acquisito che il miglior olio extravergine di oliva lo si può trovare solo in un'azienda o solo in una certa zona geografica. Gli oli e le loro piante di origine hanno ciascuno una storia e se si desidera fare un viaggio esperienziale serio è molto utile limitare i pregiudizi. Il passo è breve da lì a capire se è corretto un certo prezzo dell'olio evo al litro: quante volte ho sentito dire “*costa caro il tuo olio, al supermercato lo trovo*”

*alla metà*". E' una critica che prendo in seria considerazione, ma mi sento di spiegare ogni centesimo di euro del prezzo finale.

Ad oggi il primo produttore mondiale di olio extravergine di oliva è la Spagna, un grande Paese con cui abbiamo molto in comune. Tuttavia, c'è da dire anche che il modello produttivo è basato sull'economia intensiva e il sapore dell'olio che arriva sulla tavola oltre a tante altre qualità sono certamente diverse da un prodotto che vede un'attenzione e un'investimento di risorse lungo tutta la filiera produttiva. Ed ecco che dove si arriva a condire un'insalata, una zuppa di legumi, un pesce cotto al vapore con due tre giri sulla pietanza di olio da supermercato, nel caso dell'olio Labbate basterà la quantità di un cucchiaino da caffè: poche gocce piene di un sapore ricco e profondo che non posso non invitarvi a provare.

Allora, diamoci da fare per provare diversi oli extravergine di oliva, leggiamo l'etichetta, studiamo cosa fa l'azienda che lo produce e non poniamo limiti alla sperimentazione.

Di seguito propongo un modo di avvicinarsi alla valutazione dell'olio EVO volutamente per i non addetti ai lavori. On line si trovano diversi corsi tecnici di vario livello, con o senza titoli di riconoscimento a livello professionale. Sono senz'altro tutti validi, ma li vedo fatti per chi desidera specializzare e affinare la tecnica con lo specifico obiettivo di realizzare qualcosa di professionale in quel contesto, il che significa investire tempo e risorse anche per diversi anni.

Quello che invece è importante per me che offro un ventaglio di prodotti del frantoio di famiglia è dare una possibile chiave di lettura per capire il prodotto che si acquista e che valore può avere agli occhi e al palato del consumatore medio.

Vi accompagno, quindi, nel fare un'analisi a più livelli: visivo, olfattivo, gustativo, tenendo conto dei possibili difetti che si possono incontrare (ogni campagna olearia è peculiare, come anche ogni frantoio ha la propria storia industriale). Da ultimo, aggiungo le specifiche necessarie per leggere correttamente un'etichetta, tenendo sempre presente che l'unico organo preposto a vigilare sulla corretta etichettatura è il *MIPAAF* e che ogni errore presente in questa guida è attribuibile solo al sottoscritto, e anzi sarei grato a chiunque di farmi notare inesattezze o necessarie correzioni.

Buon viaggio!



## ANALISI SENSORIALE: PREPARAZIONE

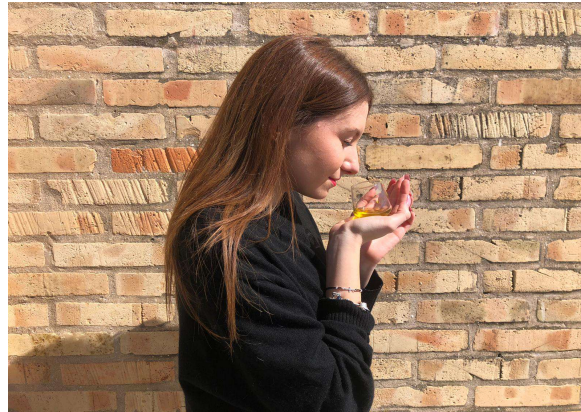
Per procedere con l'analisi sensoriale “*per i non addetti*” ecco alcuni suggerimenti:

- dotarsi di un'ambiente tranquillo, possibilmente privo di rumori eccessivi; la temperatura ottimale dell'olio e dell'ambiente dovrebbe essere nell'ordine dei 28° C; prima di procedere con l'assaggio scaldare il bicchiere con un mano coprendolo con l'altra e ruotando lentamente per alcune decine di secondi; dedicate del tempo per non fare le cose “di fretta”
- preparare acqua minerale naturale a temperatura ambiente e un piattino con alcuni spicchi di mela sottili (servono a ripulire il palato nell'assaggio di più campioni d'olio e per ripetere l'assaggio valutativo di uno stesso tipo di olio)
- inizialmente cominciare con un solo tipo di olio; una volta padroneggiata la tecnica provare con due o al massimo tre campioni di olio diversi
- l'assaggio va fatto possibilmente al mattino, ad almeno un'ora di distanza dai pasti e dall'aver fumato, in un contesto possibilmente privo di odori e profumi forti (quel mattino evitate dopobarba, lacca, ...)
- La valutazione visiva si fa alla fine, così da non farsi influenzare dalla resa estetica del prodotto; ciò non vuol dire che al momento opportuno non si possa operare una valutazione anche visiva in merito alla resa cromatica, alla verifica di particelle in sospensione in trasparenza, alla consistenza, alla fluidità, ... però è giusto sapere che spesso accade che gli oli di scarsa qualità sono “corretti” con clorofilla e altri espedienti per dare la resa cromatica gradevole all'occhio inesperto (come anche un mito da sfatare è la bontà dell'olio non filtrato, che proprio per la presenza di micro-particelle in sospensione ha una resa e una conservazione diversa nel lungo periodo)
- da ultimo non dimenticare mai che per prima cosa – restando a un livello “da prime armi” – un olio deve innanzitutto “piacere”: l'olio buono è quello che piace al palato, ma ci sono persone che sono propense per un sapore molto delicato che non copra il sapore del cibo con cui è condito, mentre altre persone che hanno desiderio di sentirne la robustezza e il sapore marcato così che esalti la pietanza, quand'anche non sia gustato semplicemente da solo su una fetta di pane casereccio appena sfornato! In ogni caso un olio di qualità “superiore” non avrà bisogno di tanta quantità sul piatto di portata per essere apprezzato nelle sue componenti e nel suo insieme

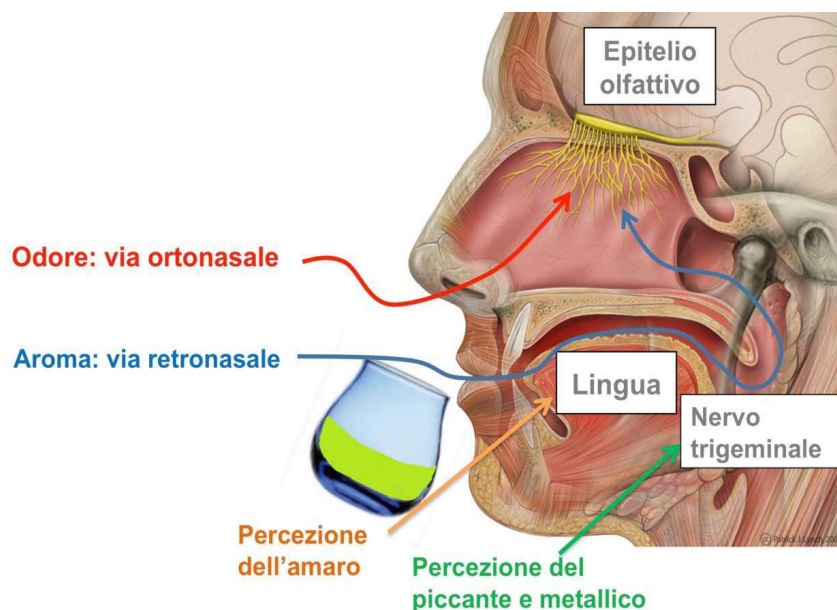




## ANALISI OLFATTIVA



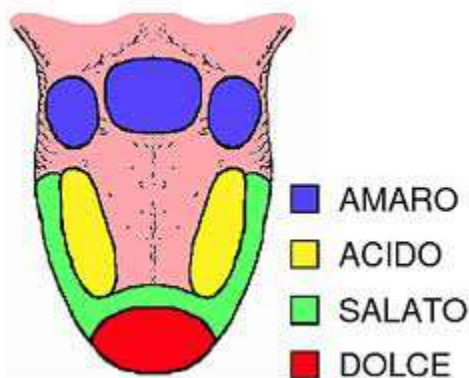
Si fa in due momenti: il vero olio di oliva extravergine ha un profumo intenso non appena si apre la bottiglia. Anche poche gocce su un cucchiaino o sul pane permettono di assaporarne la fragranza e la profondità del sapore. Anche chiudendo gli occhi e concentrandosi sulle sensazioni scaturite in bocca ancor prima di assaggiarlo. In un secondo momento si può versare l'olio in un bicchierino colorato e intiepidire il contenitore coprendolo con il palmo di una mano. In seguito, lo si muove in modo circolare, tenendolo nel palmo dell'altra mano, ruotando lentamente. E la temperatura deve arrivare intorno ai 27-28° C. Infine, si annusa l'olio e si captano le sensazioni gradevoli: ci troveremo di fronte a un buon olio quando si percepiscono note di pomodoro, mandorla, carciofo ed erba tagliata, ma non solo... Questa fase esperienziale richiede tempo, calma, la giusta temperatura dell'ambiente: l'esercizio permetterà di affinare la percezione di diversi profumi.



## ANALISI GUSTATIVA



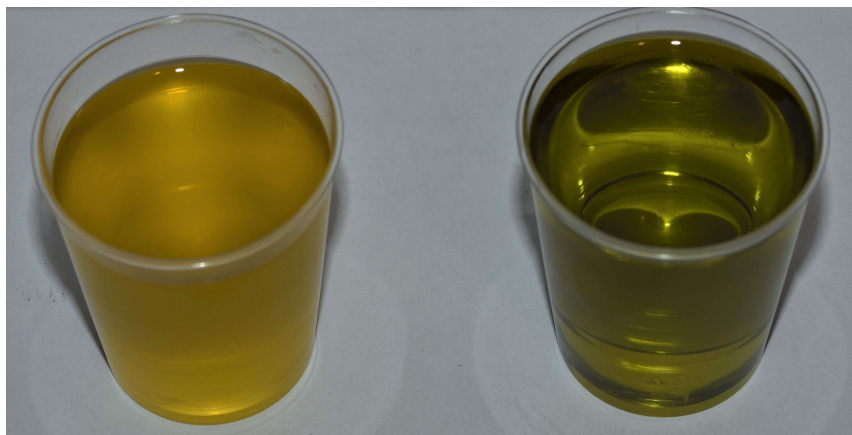
Non bisogna avere fretta per capire bene quali sapori sono presenti nell'olio di oliva. Gli oli di oliva sono buoni anche se risultano diversi. Non esiste un sapore unico. Si porta l'olio alla bocca (inizialmente con un bicchierino pulito, meglio se colorato per evitare di lasciarsi influenzare dalla resa cromatica; oppure con un cucchiaino e da poi con un pezzo di pane), senza ingerirlo subito. Si assume l'olio in piccolissime quantità succhiando nel contempo un po' di aria che permetta di ossigenare quel quantitativo (c.d. “*strippaggio*”) e lo si fa “accomodare” nel cavo orale per almeno una quarantina di secondi. Allo stesso tempo, si inspira per ossigenare l'olio e lo si lascia riposare sulla lingua e il palato in modo da sollecitare tutte le papille gustative. Se ne percepiscono la consistenza e la fluidità. Si fanno strada i sapori di pomodoro, carciofo, mandorla, ciliegia, ... dolce, amaro, piccante. Il piccante in particolare è indice di bontà se giunge sulla lingua, ma, attenzione, non nella parte bassa della gola (altrimenti significa che le olive sono state lavorate troppo tempo dopo la raccolta, oltre le 24 ore, e hanno subito un processo di ossidazione). Anche la percezione di gusto metallico (dovuto al contatto con le parti metalliche dei macchinari) è chiaramente un indice di olio non perfetto. Da ultimo – ma mi sento di parlare solo a titolo personale –, checché ne dicano i mastri degustatori, l'olio non si sputa alla fine della degustazione. E' un alimento ricco, importante, nobile e non va mai sprecato. E' una cosa che non va “mangiata”, ma “degustata”!



## ANALISI VISIVA



La vista è il primo senso utile per la degustazione dell'olio. I fattori da valutare sono limpidezza, densità/fluidità e colore. La limpidezza dipende dai processi di filtrazione, la densità dell'olio varia in base all'origine territoriale delle olive e il colore deve essere tra il giallo e il verde intenso. Il vero olio di oliva extravergine ha ragione di essere chiamato "oro giallo-verde"! Una buona prova è far scorrere dell'olio su un cucchiaino da caffè oppure mettere un cucchiaino di olio di oliva su un pezzo di pane secco (meglio una frisellina!) e osservare se l'olio viene assorbito subito dal pane: un buon olio con la giusta densità non lo fa subito. Se succede significa che l'olio è in qualche modo allungato o la fase di separazione dall'acqua non è avvenuta in maniera ottimale o più semplicemente potrebbe essere passato troppo tempo dall'estrazione al consumo finale sulla propria tavola. Al supermercato si può ulteriormente fare una prova con le bottiglie esposte: girando sottosopra la bottiglia, l'olio non dovrebbe sgocciolare abbondantemente, ma dovrebbe restare a contatto del vetro, altrimenti anche in questo caso è un indice di densità non ottimale del prodotto.



## I DIFETTI DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**Avvinato:** l'olio ricorda i toni dell'aceto o del vino. Probabilmente le olive non sono state molite entro le 24 ore, con una parziale fermentazione prima della frangitura.

**Riscaldo:** l'olio ha un profumo che richiama l'olio vecchio e ha il sapore di riscaldato; le olive che sono state ammassate senza cura iniziano a fermentare.

**Morchia (o murga):** l'olio non viene filtrato bene e sul fondo si depositano residui che trasmettono cattivi odori; in fase stoccaggio in silos di inox è un processo naturale che la morchia si depositi sul fondo, motivo per cui l'olio esce da un apposito rubinetto posto al di sopra del fondo del contenitore.

**Rancido:** è il difetto più sgradevole. Colpisce i prodotti che sono stati oggetto di un processo ossidativo, per contatto con aria, luce e calore per troppo tempo: il flavour ha un sapore metallico a causa degli strumenti metallici con cui le olive vengono a contatto durante la lavorazione terrosa: l'olio sa di terra perché i frutti non sono stati lavati bene nel momento in cui sono stati raccolti grossolano: un extravergine che ha questo difetto ti lascia una sensazione di sporco in gola. A questo proposito molti credono che l'olio migliore sia quello non filtrato, ma è solo una scelta estetica. Il vero olio di oliva extravergine deve dare il senso della purezza e spesso al supermercato vengono nascosti con la dicitura “*non filtrato*” altri deficit produttivi.



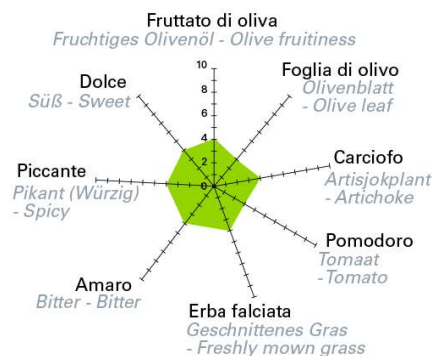
## LA RAPPRESENTAZIONE DELL'ANALISI SENSORIALE

Visto il modello di “avvicinamento all'olio extravergine di oliva”, può essere utile un piccolo richiamo alla proiezione visiva delle proprietà che siamo stati in grado di individuare.

Immaginiamo per ogni qualità esaminata di assegnare un valore tra 0 e 10. Questo valore può essere individuato su un segmento per ciascuna proprietà:

- sentore di erba falciata
- sentore di mandorla
- sentore di carciofo
- sentore di pomodoro
- fluidità/densità
- sentore di rancido
- sentore di avvinato
- ...

Una volta individuati i principali parametri è possibile mettere insieme queste informazioni per realizzare uno schema come quello mostrato di seguito a titolo di esempio:



Questo e altri schemi riprodotti per i due tre campioni di olio diversi dovrebbero metterci nella condizione di operare un confronto visivo molto immediato. Nel caso di difetti a confronto coi pregi dovremmo di massima individuare un certo equilibrio tra le variabili (così come anche nelle schede di abbinamento cibo-vino in cui l'equilibrio fra le parti è auspicabile): provate ora a mettere insieme queste informazioni con l'etichettatura ed il prezzo al litro di questi prodotti e rimarrete meravigliati dal cominciare a capire perchè un olio dal costo di produzione molto ridotto ha un prezzo effettivamente più basso rispetto a quello che potete trovare in mercati di nicchia.

Ora che abbiamo fatto questo emozionante viaggio esperienziale (che lo sarà davvero nel momento in cui vi cimenterete e scoprirete di comunicare a capire) è il momento di approfondire il tema andando a leggere le informazioni contenute in etichetta. E una volta fatto questo potremo iniziare nuovamente a testare oli che pensavamo di conoscere bene o che presentano caratteristiche di cui all'inizio non ci eravamo accorti. Provare per credere!

## L'ETICHETTATURA: DALLA TEORIA ALLA PRATICA

L'etichettatura: una delle cose più importanti e delicate nella commercializzazione dell'olio extravergine di oliva. E con le informazioni al consumatore non si scherza, specie in Italia: per una volta siamo così sicuri di fare le cose bene per davvero perché ci siamo dotati di strumenti normativi più rigidi del resto del mercato comunitario. Per una volta tanto: VIVA L'ITALIA!

Sul blog del Salento a tavola, nel carosello di articoli disponibili nella pagina di accoglienza, trovate le guidelines del *MIPAAF*, l'ente titolato a normare e vigilare sulla corretta etichettatura in ambito alimentare. Nel concreto ho trovato molto utile mettere in evidenza il caso dell'etichetta per l'olio extravergine di oliva "CLASSICO" Labbate, confezionato in bottiglia anti UV da 1 litro.

The diagram illustrates the labeling requirements for olive oil, with arrows pointing to specific text on a sample label. The requirements are:

- Denominazione di vendita:** OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- Origine:** ITALIANO
- Informazione sulla categoria di olio:** olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
- Dichiarazione nutrizionale:** Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g
- Responsabile commerciale (nome e indirizzo):** Pincò Pallino Srl, Via Tizio Caio n. 1, Pieve S. Stefano (AR)
- Indirizzo stabilimento di confezionamento\*:** Stabilimento di confezionamento: Via Poggio del Sole n. 13, Sestino (AR)
- Campagna di raccolta delle olive (se prodotto con olive della stessa campagna di raccolta)\*:** Campagna di raccolta 2018/2019
- Termine minimo di conservazione:** Da consumarsi preferibilmente entro il 15/11/2019
- Lotto\*:** L. 44/18
- Quantità netta:** 0,75 L
- Condizione di conservazione:** Da conservare al riparo della luce e dal calore

The sample label on the right shows the following information:

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**  
*dal 1902*  
**LABBATE**  
 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
 "Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici."  
 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL  
 "Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means."  
 NATIVES OLIVENÖL EXTRA  
 "Erste Güteklasse direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen."  
 Prodotto confezionato dalla ditta / Product of Italy by  
 In Italien Hergestellt von  
**LABBATE s.r.l.**  
 Via Taurisano, 18 - 73059 UGENTO (LE) ITALY  
 Tel. 0833/555645 - 555992  
 Olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia  
 ESTRATTO A FREDDO - COLD EXTRACTED  
**VALORI NUTRIZIONALI**  
 Nutritional facts  
 MEDI PER 100 ml / per 100 ml  
 Valore energetico / Energy value ... kcal 828 / kJ 3464  
 Proteine / Protein ... 0,00  
 Carboidrati / Carbohydrate ... 0,00  
 di cui zuccheri / sugar ... 0,00  
 Grassi totali / Total fat ... 82,80  
 di cui saturi / saturated fat ... 16,00  
 di cui monoinsaturi / monounsaturated ... 61,00  
 di cui grassi trans / trans fat ... 0,00  
 di cui acidi grassi polinsaturi / polyunsaturated ... 15,00  
 Fibre / Fibres ... 0,00  
 Sale / Salt ... 0,00  
 Calcio / Calcium ... 0,00  
 Valori riferiti a vitamina A, Vitamina C e Ferro  
 Not a significant source of Vitamin A, Vitamin C and Iron.

**Contenuto netto**  
 1e  
 NET CONTENTS 33.8 fl. oz.  
 Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e dai forti di calore  
 Better to keep away from heat and light  
 Den sommrstahren nicht aussetzen  
 Lotto n. LOT n.  
 Da consumarsi preferibilmente entro Best before  
 Mindestens haltbar bis ende  
 Campagna olearia/Olive season

**E041220**  
**06-2022**  
 8 007295 011010  
 NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE DOPO L'USO

**DENOMINAZIONE:** olio extravergine di oliva (cioè l'acidità oleica è al di sotto dello 0,8%: significa che tra la raccolta e la molitura passano poche ore per limitare il processo di ossidazione)

**ORIGINE:** olio estratto in Italia da olive coltivate in Italia (significa che le norme applicate e il modello produttivo sono più stringenti e qualitativamente migliori di quanto previsto a livello comunitario)

**CATEGORIA:** olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici (significa che non sono impiegati solventi e procedimenti chimici nell'estrazione come avviene invece, per gli oli di semi)

**DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI:** l'olio evo è un alimento puramente grasso: ogni grammo di prodotto esprime 9 calorie sul piano nutrizionale

**RESPONSABILE COMMERCIALE E INDIRIZZO DI CONFEZIONAMENTO:** cioè CHI confeziona, DOVE confeziona, CHI vende: Labbate srl – via Taurisano 18, 73059 Ugento. tel: 0833 555645 / 0833 555992

**CAMPAGNA OLEARIA / LOTTO DI PRODUZIONE:** E041220 (è l'identificativo che individua in modo univoco in quali fattispecie è stato prodotto e confezionato questo particolare olio evo contenuto in questa particolare bottiglia)

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC):** termine perentorio oltre il quale il prodotto non è commercializzabile; la dicitura “CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO...” significa che il prodotto può essere consumato oltre per uso personale in considerazione del fatto che a perdere qualità saranno proprietà organolettiche (gusto meno importante, fluidità maggiore, acidità meno contenuta rispetto al valore dichiarato in origine, variazione del tenore e della proprietà estetica del colore, ...)

**QUANTITÀ NETTA:** 1 litro per questa bottiglia

**CONDIZIONE DI CONSERVAZIONE:** conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore



OLIO EVO CLASSICO



OLIO TENUTA CASALICCHI



OLIO BIO REG. CEE 834/2007



OLIO D.O.P. "TERRA D'OTRANTO"



OLI EVO AROMATIZZATI



OLIO ZERO3