

# Come scegliere un grande olio

Si considera il tipo d'oliva, la zona di provenienza, il metodo di spremitura. E magari l'annata. L'acquisto dell'extravergine somiglia sempre più a quello del vino

## I MIGLIORI ABBINAMENTI

### SICILIA

**FIORE DEL BELICE** Da olive Nocellara del Belice.

**Abbinamento:** antipasti di mare, piatti di verdure, insalate a foglia tenera, minestre asciutte e carni bianche ai ferri.

**Azienda** Antonino Lombardo, Campobello di Mazara (Trapani), tel. 092448368, lombardoantonino@tiscalinet.it.

Paolo Spina

**N**on esiste una classifica come su *Wine Spectator* e le guide in circolazione sono solo tre (*Slow Food*, *Mondadori*, *Onaoo*). Ma i turisti-gourmet sono sempre di più. Così anche i produttori italiani di olio d'oliva (quasi tutti sono del Sud) si organizzano. In Italia esistono circa 500 tipi, o cultivar, di olive (di cui 395 omologati). E, per ora, 24 Dop, Denominazione di origine protetta, e una Igp, Indicazione geografica protetta (un'area più vasta). È la prima cosa da leggere in etichetta, quando si sceglie un olio. «Non c'è però bisogno che un olio sia Dop per essere di qualità», spiega Luigi Caricato, autore della guida *Mondadori (Oli d'Italia)*, esce aggiornata nel 2003, [info@luigicaricato.net](mailto:info@luigicaricato.net). «Per avere più dettagli sulle etichette bisogna aspettare il nuovo regolamento europeo, il 1° novembre 2003». Intanto si può chiamare il Bureau italiano per l'olio d'oliva (tel. 840500177). Ma come scegliere l'olio giusto, guide a parte? «Sfatando i pregiudizi, per esempio

quello che al Sud la qualità sia più scadente», sostiene Caricato. «La classifica dei migliori produttori non esiste, né un sistema tipo stelline Michelin, ma nelle guide ci sono solo i selezionati. Per ora è meglio non creare mode. L'olio buono, quello delle aziende agricole, si trova già al supermercato. Si può controllare sull'etichetta che sia una prima spremitura a freddo, anche se quasi più nessuno lavora a caldo e fa più di una spremitura. Non c'è differenza fra centrifugazione e metodi tradizionali: è più importante la zona d'origine delle olive. Quelle nordafricane sono meno pregiate. Quanto ai prezzi, un olio commerciale buono non costa meno di 5 euro, uno di nicchia sui 10. Quello prodotto in collina è più costoso. Dovrebbe esserci anche la data di produzione (c'è quella di scadenza), ma è rara; eppure la qualità dell'olio dipende dalle annate, oltre che dal tipo di oliva. Spesso però vengono fatti miscugli di raccolti di olive diverse». (v.p.)

comprare