

scritto per "Fatto in casa da Benedetta"

Coop Origine: l'olio extravergine d'oliva

L'Olio Extravergine di oliva è un alimento fondamentale nella mia cucina e per essere davvero sicura di quello che utilizzo nelle ricette che condivido con voi, sono andata con Coop alla scoperta dell'Olio Extravergine Coop Origine, uno dei prodotti della sua linea a tracciabilità totale e filiera di produzione controllata.

A me piace sapere esattamente cosa sto mettendo nelle mie ricette, quali siano gli ingredienti, da dove arrivino e che percorso abbiano fatto. La linea Coop Origine va incontro a questa esigenza perché tutti i suoi prodotti sono trasparenti e totalmente rintracciabili, cioè possiamo seguirli in ogni momento della filiera produttiva, quella catena che dal campo li porta nel nostro carrello del supermercato. Prendiamo l'Olio Extravergine, ad esempio, sull'etichetta ritroviamo tutta la sua storia dalle olive raccolte negli oliveti, alla spremitura, fino all'imbottigliamento. Tutta questa trasparenza, che significa sicurezza e qualità, ha permesso a Coop di ricevere la certificazione dal Bureau Veritas Italia e il CSQA: Coop conosce davvero i prodotti della Linea Origine e, grazie a lei, possiamo conoscerli anche noi.

Olio extravergine e d'oliva. Quali differenze?



Alzi la mano chi non ha mai mangiato un pezzetto di pane con l'olio! Immagino lo abbiate fatto tutti perché è una cosa semplice ma buonissima. L'olio, però, deve essere di qualità e questa dipende dalle olive ma anche dal frantoio e dalla lavorazione, tutte cose che Coop controlla nell'Olio Extravergine Coop Origine. A proposito, cosa cambia tra l'extra vergine d'oliva (evo) e quello d'oliva? Il grado di acidità, innanzitutto, più l'olio è acido e meno è buono e l'acidità non si sente in bocca ma si nota solo con un'analisi chimica. Se è stato fatto con olive di una buona annata, cioè sane, l'acidità è bassa; se le olive hanno sofferto, se sono state attaccate da insetti o da brutto tempo, l'acidità sarà alta. Per dirla più tecnicamente, nell'olio evo l'acidità deve essere sotto lo 0.8% (per 100 gr), nell'olio d'oliva sotto l'1% (per 100 gr). Un'altra differenza è che l'Olio Extra Vergine deriva direttamente dall'oliva mentre nell'altro ci sono sia oli vergini sia oli raffinati, cioè sottoposti a processi per eliminarne i difetti. Infine, una terza differenza, sta nel gusto: l'olio evo è più intenso e per questo, mi raccomando, preferitelo sempre nelle preparazioni a crudo.

Olio extravergine Coop Origine: tracciato, controllato, italiano



Se guardate l'etichetta dell'Olio Extravergine Coop Origine potete trovare i seguenti 4 punti che raccolgono tutte le informazioni sulla sua storia:

- 1 **Olive raccolte e molite esclusivamente sul territorio nazionale:** ovvero è un olio 100% italiano dall'oliveto ai frantoi che macinano le olive.
- 2 **Accurata selezione dei frantoi e degli oli per esaltare la qualità del prodotto:** solo le olive migliori e i frantoi che lavorano con qualità e attenzione, nella raccolta ma anche nella produzione.
- 3 **La conoscenza e il controllo di tutta la filiera produttiva a partire dalle Aziende Agricole:** Coop traccia tutto il percorso dell'Olio Extra Vergine Coop Origine, sa perfettamente da quali mani passa e in quali aziende agricole finisce per arrivare allo scaffale del supermercato.
- 4 **Specifiche di qualità con valori più restrittivi rispetto ai limiti di legge:** in parole semplici, Coop fa controlli molto maggiori di quanto già non stabilisca la legge e, per esempio, nel caso dell'Olio Extra Vergine Coop Origine usa la tecnologia per riconoscere l'"impronta olfattiva" e capirne l'origine. Dall'odore, diciamo così, lo rintraccia fin nell'oliveto da cui proviene.

Dopo tutto questo, è ora che mi metta all'opera per preparare un piatto che possa esaltare tutte le sue caratteristiche. Vi do appuntamento con il prossimo approfondimento sul pollo e gli allevamenti e vi dico una cosa che ho scoperto sull'olio: quello più costoso del mondo è il greco Lambda, classificato come "extravergine ultra premium" ed estratto dalle olive Koroneiki.