



PERCHÉ IL BIOLOGICO.

La risposta è semplice: perché è buono e perché fa bene. L'olio extravergine d'oliva Bio viene estratto da olive sane e verdi, raccolte nel rispetto della pianta e soprattutto frante velocemente. Inoltre, la sua lavorazione avviene soltanto attraverso processi meccanici.

Da non sottovalutare l'importanza della certificazione biologica: un olio biologico può essere prodotto solo tramite l'estrazione meccanica, a freddo. Un olio EVO non consente l'uso di solventi! Per ottenere la certificazione biologica, è fondamentale attenersi al Regolamento Comunitario. L'azienda, inoltre, deve sottoporsi periodicamente a una serie di controlli da parte del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



ECCE
Bio

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaprol

www.eccebio.eu

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Extraordinari!

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
E OLIVE DA TAVOLA BIO.
LA BONTÀ È NELLA LORO NATURA.**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIO. IL BUONO CHE AIUTA IL BENESSERE.

L'olio extravergine di oliva non è soltanto un alimento, ma rappresenta anche un formidabile alleato nella prevenzione di numerose patologie. Diversi studi hanno dimostrato come l'uso giornaliero possa aiutare a ridurre la presenza nel sangue del colesterolo LDL, cioè il "colesterolo cattivo" ed aumentare invece la percentuale di quello "buono", il colesterolo HDL. Consumare olio biologico EVO regolarmente - sia a tavola sia fuori dai pasti - contribuisce a ridurre la pressione arteriosa e previene le patologie di natura cardiaca. Ma non finisce qui: i polifenoli e la vitamina E presenti nell'olio di oliva extravergine, svolgono una formidabile azione antiossidante e ciò contribuisce a prevenire l'arteriosclerosi, rallentando l'invecchiamento delle cellule e della pelle. Inoltre, studi recenti hanno posto l'accento sul benessere delle persone che seguono una dieta ricca di olio EVO e di come queste accusino problemi di osteoporosi e artrite reumatoide inferiori rispetto a chi invece ne consuma poco.



OLIVA SANA IN TERRA SANA.

Incentivare l'agricoltura biologica significa adottare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, come il suolo, l'acqua e l'aria e investire su un futuro ecosostenibile. Il territorio dell'Europa mediterranea offre una grande varietà di tipologie olivicole di altissima qualità, evolute nel tempo e in contesti assai diversi per condizioni ambientali, climatiche e paesaggistiche irripetibili. Un patrimonio di straordinaria biodiversità da curare e valorizzare, alla quale ogni territorio contribuisce esprimendo differenti varietà olivarie ("cultivar"), connotate da peculiari proprietà organolettiche. La produzione europea di olive è dunque correlata da condizioni uniche evolute nel tempo, tanto da rappresentare oggi un unicum inimitabile in termini di gusto, caratteri nutrizionali e salutistiche.

OLIO EVO BIOLOGICO. SAPERE QUALE SAPORE.

In un olio extravergine d'oliva il sapore amaro e la sensazione di piccantezza sono indici di qualità e variano in base alle cultivar da cui è prodotto l'olio. Gli aromi e il gusto devono trasmettere una percezione fruttata che cambia a seconda del grado di maturazione delle olive, delle cultivar utilizzate e può essere intensa, media o leggera. Per degustare correttamente un olio extravergine d'oliva bisogna eseguire la particolare operazione detta di "strippaggio" che facendo passare l'aria tra i denti convoglia gli aromi dell'olio nella bocca, trattenendolo per alcuni secondi ed apprezzarne tutte le caratteristiche.

Le sensazioni organolettiche posso essere descritte così:

Fruttato: indica il sapore "verde" del frutto perfettamente sano, fresco e colto al punto ottimale di maturazione.

Amaro: è il sapore caratteristico dell'olio proveniente da olive verdi e in salute.

Piccante: questa sensazione pungente è tipica dell'olio fresco e conservato bene.

Armonico: lo si percepisce se siamo in presenza di un olio dal gusto equilibrato e delicato.

