cronachedigusto
GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA - DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

CIBO E DINTORNI

Extravergine d'oliva, metà degli italiani non sa sceglierlo

di Redazione 23 Settembre 2025

olio extravergine di oliva

L'indagine UNIFOL fotografa una conoscenza scarsa e la necessità di etichette più chiare per valorizzare la qualità dell'olio

Dietro ogni bottiglia di **extravergine di oliva** c'è un universo di pratiche agricole, tradizione mediterranea e innovazione tecnologica. Eppure, per molti consumatori, l'**olio resta un mistero**.

È quanto emerge da una ricerca commissionata da **UNIFOL – Unione Italiana delle Famiglie Olearie**, che ha fotografato la distanza tra la qualità reale dell'olio EVO e la percezione che ne hanno gli acquirenti.

Il dato più sorprendente riguarda la ***conoscenza del prodotto***: una persona su due ammette di acquistare l'olio d'oliva senza sapere davvero come distinguerne le caratteristiche. Termini tecnici come "amaro" o "piccante", che per gli esperti indicano qualità e ricchezza di polifenoli, per il consumatore medio risultano invece disorientanti e scoraggianti. L'etichetta, spesso poco chiara o eccessivamente tecnica, non aiuta a colmare questa distanza.

Eppure oggi disponiamo di extravergini con valori nutrizionali elevati, ricchi di **antiossidanti** e dalle sfumature sensoriali complesse, capaci di accompagnare la cucina tradizionale come le preparazioni più moderne. Il paradosso, sottolinea la ricerca, è che questi tratti distintivi restano invisibili perché non comunicati in modo efficace.

Di questo si è discusso a Roma, a **Palazzo Montemartini**, durante l'evento organizzato da UNIFOL. Nel corso di quattro panel tematici – istituzioni, mercato, qualità e competizione – si sono confrontati produttori, distributori, accademici e rappresentanti della politica. Tra i nomi presenti: Desantis, Farchioni, Monini e Pantaleo, insieme a esponenti del mondo distributivo e accademico, fino alle istituzioni europee.

Dal dibattito è emersa la necessità di **un linguaggio nuovo**, capace di rendere più accessibile l'universo dell'olio, senza cadere in tecnicismi o schemi troppo rigidi. Le grandi aziende e i gruppi della distribuzione hanno concordato sulla necessità di segmentare meglio l'offerta e differenziare gli oli, in modo che il consumatore percepisca la qualità reale dietro ogni etichetta.

Non è mancata una riflessione sul quadro internazionale: la geografia produttiva dell'olio sta cambiando rapidamente e il Mediterraneo, culla dell'olivicoltura, dovrà fare i conti con nuove alleanze e sfide competitive. Per restare protagonisti, sarà fondamentale unire competenze, comunicazione e una visione condivisa sul futuro del settore.

«Occorre un cambio di passo», ha dichiarato il presidente di UNIFOL, **Antonio Vacca**, chiudendo i lavori. «Serve una riforma normativa che dia al consumatore strumenti chiari per comprendere il valore salutistico e organolettico degli extravergini. Il nostro impegno è lavorare insieme alle istituzioni e agli operatori per costruire una proposta condivisa e adeguata ai tempi». Un messaggio che suona come un invito a restituire all'extravergine il ruolo che merita: non solo condimento, ma alimento cardine della dieta mediterranea.

Tag

UNIFOL EXTRAVERGINE OLIO

Leggi anche

CIBO E DINTORNI NUOVO

Touchdown italiano: il Parmigiano conquista il football americano con i New York Jets

di Redazione

CIBO E DINTORNI NUOVO

Festival della bottarga, lo sguardo contemporaneo di Salvatore Camedda in una cucina che non dimentica le proprie radici

di Manuela Vacca

CIBO E DINTORNI

Via dei Sapori, un quarto di secolo di cucina friulana. La filosofia? Cucina + Vino + Prodotti + Cultura = Turismo

di Redazione

CIBO E DINTORNI

Cinquant'anni di Sofficini: dal forno di Cisterna alle cucine degli italiani

di Marco Sciarrini

Iscriviti alla newsletter

Resta aggiornato sulle novità e sugli articoli di Cronache di Gusto

Iscriviti

De Gustibus Italia di Fabrizio Carrera
Via Giuseppe Alessi, 44 - 90143 Palermo
P.IVA 05540860821
+39 091 336915 - redazione@cronachedigusto.it

Autorizzazione del tribunale di Palermo n. 9 del 26-04-07
Iscritta al ROC col n. 32897

Copyright © 2007-2025 cronachedigusto.it. Tutti i diritti riservati.