Olio amaro e piccante? Per il consumatore sono difetti

I risultati di una indagine presentata dall'Unifol - Unione famiglie olearie mette in luce le criticità dei termini che invece rappresentano attributi positivi. Ma c'è una via d'uscita

SENZA CATEGORIA 1 mese fa

C'è ancora molto da lavorare per fare comprendere ai consumatori le qualità dell'olio extravergine di oliva. Lo testimonia l'indagine **"Olio Evo: la voce del consumatore"** presentata da **Unifol**, l'Unione delle famiglie olearie al convegno svoltosi questa mattina sul tema **"La qualità dell extravergine tra percezione e realtà".**

Su un campione che ha visto **oltre 1500 interviste**, le risposte hanno evidenziato che l'attributo **"amaro" –** *uno dei tre elementi di qualità dell'extravergine che viene evidenziato nei panel test* – dà in realtà la sensazione di medicinale sgradevole o di un caffè senza zucchero, quasi un errore in fase di lavorazione. Fatto questo che tende a scoraggiare l'acquisto.

Stesso effetto lo genera l'altro attributo positivo, il **"piccante"**, termine che però è accostato a peperoncino o comunque a qualcosa con acidità elevata.

Diversamente il terzo positivo attributo, il **"fruttato"**, è il termine più riconosciuto e compreso dai consumatori, dà un'idea di gusto piacevole e armonico ed influenza positivamente la scelta d'acquisto.

Da qui l'idea di lavorare più, grazie alle nuove conoscenze scientifiche e alle moderne tecnologie di lavorazione delle olive, a **rafforzare ulteriormente il termine fruttato**, evidenziando un insieme di sensazioni olfattive che dipendono dalla varietà delle olive e che rimandano a diversi frutti/ortaggi.

Una idea che trova, tra i consumatori intervistati, grande attenzione: **l'indicazione delle sensazioni aromatiche in etichetta** viene ritenuto infatti più utile per scegliere l'olio più adatto alle esigenze, più chiaro e comprensibile, utile per abbinare il gusto e l'aroma dell'olio dei piatti ed utile per distinguere le diverse qualità degli oli Evo.

Per rimanere sempre aggiornato, iscriviti alla nostra newsletter **qui!**

Tags: in evidenza, olio di oliva, olio extravergine di oliva

Potrebbe piacerti anche

Olio di oliva: i benefici cardiaci, antitumorali e antidepressivi

OlivitalyMed, tre giorni in Cilento avvolti nell'extravergine

Un export di 42 milioni di euro per l'olio toscano certificato

Ecco anche in Italia "Oliba", birra verde all'olio di oliva

Xylella, finalmente tutti riuniti attorno allo stesso tavolo

Al Carnevale di Viareggio c'è un olio da far invidia ai carri

Potresti leggere

Luigi Caricato: "Ecco perché è sbagliato demonizzare i superintensivi"
9 Aprile 2025

Olio di oliva, le quotazioni settimanali: 20 giugno 2025
20 Giugno 2025

Sirena d'Oro, domani la cerimonia di premiazione
14 Aprile 2023

Altre due varietà olivicole da olio resistenti a Xylella!
12 Ottobre 2023

Assoprol porta a TuttoFood la qualità dell'olio di oliva dell'Umbria
2 Maggio 2025

Buyers cinesi alla scoperta dell'olio di oliva pugliese
22 Maggio 2024

Società editrice PIERALISI MAIP SpA. – Direttore Responsabile FRANCESCO CHERUBINI – Redazione, amministrazione e pubblicità Via Don Battistoni, 1 – 60035 JESI (AN) – *Aut. Trib. di AN N.28 del 30.07.1984* – olivonews@pieralisi.com – Privacy Policy e Cookie Policy | Developed by ITMEDIANET