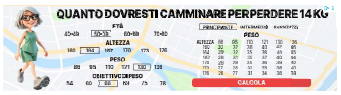
LANDSCAPE OFFICE AGRONOMIST
Innovazione nella progettazione di impianti olivicoli
Scopri iOliveOil

La ragione della scelta dell'olio extravergine di oliva da parte del consumatore: sapore, colore, spremitura a freddo e italianità



Difficoltà a riconoscere la qualità reale, rifugiandosi nel prezzo. La metà degli italiani ha un solo tipo di olio in dispensa, uno su tre due. Molta strada da fare sull'etichetta dell'extravergine di oliva secondo Nextplora

18 settembre 2025 | 10:05 | T N

Un'analisi di mercato profonda del consumatore da parte di Nextplora per Unifol fa emergere la scarsa cultura olearia da parte degli italiani e di come questo ha un impatto sulla percezione del valore.

Un italiano su due non ha alcuna competenza sull'olio di oliva e, quasi una coincidenza, la stessa percentuale troviamo per chi ha un solo olio in dispensa.

Un italiano su tre (36%) ha due oli in dispensa, l'11% tre o più. E allora non è un caso che solo il 30% sa distinguere qualche caratteristica e un ulteriore 20% dice di conoscere bene l'olio.

C'è dunque ancora molta strada fa fare poiché l'autoconsapevolezza del consumatore rispetto all'olio extravergine di oliva potrebbe essere largamente sopravvalutata.

Ma **quali sono le caratteristiche che il consumatore vorrebbe leggere in etichetta?**

Intensità e potere di condimento dell'olio viene considerato un elemento secondario, mentre gli elementi che vorrebbero assolutamente avere sono varietà delle olive, tracciabilità, processo produttivo e caratteristiche fisico chimiche. Sono ancora elementi secondari i suggerimenti d'uso e gli abbinamenti ma anche le caratteristiche e sensazioni di gusto e profumo.

Importante sottolineare che **il tono scientifico genera diffidenza e il linguaggio tecnico genera lontananza**. I claim salutistici, allo stato attuale, non sono determinanti per la scelta del consumatore.

Amaro e piccante, oggi, tendono a scoraggiare l'acquisto dell'olio extravergine di oliva, al contrario del fruttato che viene considerato positivo.

L'indicazione delle sensazioni aromatiche in etichetta sarebbero molto utili per scegliere l'olio più adatto per il 77% dei consumatori purchè siano chiare e comprensibili. Grazie a descrizioni operati da professionisti, le informazioni sarebbero più credibili e persuasive per l'acquisto.

Dalla ricerca possiamo trarre alcune considerazioni non solo sulla **scarsa chiarezza delle etichette dell'olio**, fattore condivisi dall'intera filiera, ma anche sulle contraddizioni in parte dovute alla scarsa cultura olearia del consumatore che, per esempio, disgiunge fruttato, amaro e piccante, elementi che sono correlati invece a livello di qualità. Altra contraddizione evidente l'importanza di tecnici e professionisti, almeno nelle indicazioni aromatiche, ma che devono parlare in maniera molto chiara, basilare, elementare, altrimenti rifuggendo dalle indicazioni fornite.

Un mix di scarsa cultura, scarsa chiarezza di claim ed etichette, alcune vecchie credenze ed elementi familiari rendono il consumatore meno attento nella scelta dell'extravergine, dando solo importanza al prezzo e alla promozione. La conquista della fiducia da parte del consumatore passa attraverso una rivoluzione comunicativa non solo in etichetta ma complessivamente nel comparto, con i tecnici e i professionisti che avranno un ruolo strategico solo se sapranno adattare il loro linguaggio del consumatore.

Solo una maggiore consapevolezza da parte del consumatore rispetto alle caratteristiche dell'olio, e dei diversi oli, potrà permettere una corretta consapevolezza nella percezione del valore.

Potrebbero interessarti

L'ARCA OLEARIA

L'importanza della dimensione della griglia del frangitore sulla resa in olio delle olive

L'effetto sulla resa in olio della dimensione della griglia di un frangitore a martelli è più pronunciato sui frutti verdi rispetto ai frutti maturi. L'influenza anche sul contenuto fenolico dell'olio extravergine di oliva

20 ottobre 2025 | 13:00

L'ARCA OLEARIA

I retroscena e i dettagli tecnici sul nuovo limite per gli steroli della Coratina: 800 mg/kg

Nessun trattamento di sfasatura per la Coratina, anche per Koroneiki e Nocellara del Belice ora il limite è provvisorio fino a fine 2027. Le tre possibilità analitiche per renderlo definitivo: rapporto steroli tiberiologici, rapporto acidici tiberiglicerolo parziali e pellifenoli. Ecco il percorso più agevole e conveniente secondo Maurizio Servili dell'Università di Perugia

17 ottobre 2025 | 10:00 | Alberto Grimelli

L'ARCA OLEARIA

Forza di distacco e caduta naturale delle olive durante la maturazione

Le relazioni tra stress idrico e cascola di olive mature tra la forza di ritenzione del frutto e il carico di frutti. L'andamento della forza di distacco delle olive nelle settimane precedenti la raccolta differisce a seconda dell'anno ed è irregolare durante la maturazione. Ecco perché

17 ottobre 2025 | 17:15

TN L'ARCA OLEARIA

Ecco come il cambiamento climatico ridurrà la resa in olio delle olive

La temperatura estiva è negativamente correlata con l'eterogenesi dell'accumulo di olio. A fasce di accumulo e il massimo contenuto di olio. Ecco come potrà variare la resa in olio in ragione di diversi scenari di cambiamenti climatici

17 ottobre 2025 | 16:10

TN L'ARCA OLEARIA

L'effetto di biostimolanti ed estratto di aglio sulla produzione e resa in olio della Coratina

I preparati biologici che contengono un numero sufficiente di microrganismi, principalmente ceppi batterici, sono noti come biofertilizzanti, apportando quanto serve in determinanti periodi di stress della pianta, migliorando le sue performance e quindi anche la resa in olio delle olive

17 ottobre 2025 | 17:30

TN L'ARCA OLEARIA

Caratterizzazione chimica dei rami e nocciolini dell'industria dell'olio d'oliva per applicazioni sostenibili

I sottoprodotti dell'industria dell'olio d'oliva sono una preziosa fonte di composti bioattivi sostenibili per settori industriali diversi, come l'industria alimentare, nutraceutica e farmaceutica, allineandosi con le strategie europee per l'efficienza delle risorse e la riduzione degli sprechi nelle industrie agroalimentari

17 ottobre 2025 | 15:00

CDROxiTester
Sistema di analisi dell'olio di oliva

adriatica
enolieexpo
wine & olive oil technology
Fiera Internazionale di Macchinari, Tecnologie e Servizi per la Produzione di Olio di Oliva e Vino