



# Olio Reale

L'ORO DELLA PRESILA CALABRESE

## LA GUIDA SULL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Tutto ciò che devi sapere per essere  
un consumatore informato







**Ciao,**

se hai in mano questa guida  
devo assolutamente farti i miei Complimenti  
perché vuol dire che sei un

**CONSUMATORE CHE AMA TENERSI INFORMATO  
E AVERE IL CONTROLLO SULLA PROPRIA ALIMENTAZIONE.**

Prima di lasciare la parola ad uno dei  
**MAGGIORI ESPERTI AL MONDO**  
DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA,  
il **DR. ANTONIO GIUSEPPE LAURO**



del quale puoi trovare tutte le informazioni al seguente sito:  
**[www.antiolauro.it](http://www.antiolauro.it)**

*Voglio raccontarti una breve storia...*

*Antonio Bianco*

Se hai deciso di acquistare è perché hai visto un mio video sulla contraffazione dell'Olio, oppure qualcuno ti ha parlato di **Olio Reale**.

Voglio che tu sappia qualcosa in più sulla mia mission, ovvero quella di far conoscere il vero mondo dell'**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA...**

E soprattutto di far conoscere anche **Olio Reale, l'Olio Extra Vergine di Oliva prodotto a Zagarise, il luogo con l'aria più pura d'Europa.**

Perché un giorno mi piacerebbe essere il tuo accompagnatore su questo territorio facendoti scoprire uno dei posti meno conosciuti al mondo, nascosto da tutto, proprio nella nostra fantastica e meravigliosa Italia.



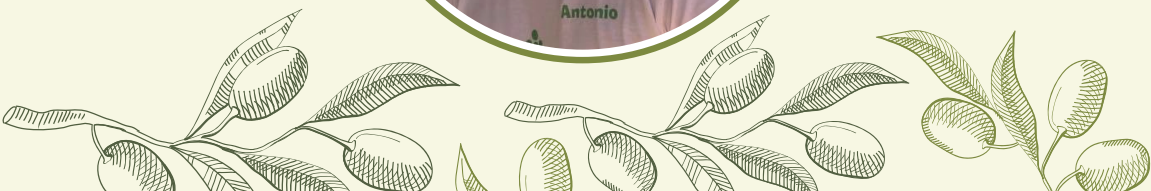
## LA MIA STORIA

Mi ripresento brevemente, sono Antonio Bianco, il Fondatore della **Discovering PreSila Srl**, società che produce **Olio Reale** e che opera nel territorio della **PreSila Catanzarese**, ma che vorrebbe finalmente una volta per tutte riuscire a fare rete con l'Italia intera.

Nel 2018 ho deciso di mettermi in gioco in questo percorso imprenditoriale in una terra dove nessuno è solito scommettere, ed oggi con tanti sacrifici sono riuscito a parlarti attraverso questa guida e se posso dirtela tutta...

È davvero una bellissima sensazione e non posso non ringraziarti per la fiducia che mi hai dato.

Credo talmente tanto nel mio Olio che nel 2020, l'anno del Covid, ho lasciato anche il mio lavoro in una multinazionale, perché non avevo abbastanza tempo per impegnarmi nel farti conoscere il mio olio. Oggi siamo una piccolissima realtà, ma con impegno e sacrifici non smettiamo mai di cercare di rendere i clienti come te, **clienti soddisfatti** a tal punto da diventare nostri Amici.



Non voglio dilungarmi oltre, avremmo molte occasioni per fare due chiacchiere... Ne sono certo!

Ti lascio alle Parole che il carissimo **Dr. Lauro** ha deciso di condividere **ESCLUSIVAMENTE** con i clienti di Olio Reale in quanto ne condivide scopi e valori.

Questa Guida è Fruibile anche in Formato Video al seguente link: [www.olioreale.it/assaggio](http://www.olioreale.it/assaggio)

Di seguito ti lascio tutti i miei riferimenti in modo che tu possa contattare me o i ragazzi con i quali lavoro nel modo più veloce possibile:

E-mail:

**antonio@olioreale.info**  
**assistenzaclienti@olioreale.info**

Cellulare:

**+39 327 43 65 835**

Numero Verde: **800 65 00 13**



# La guida sull'olio extra vergine di oliva



## PREMESSA

Come ormai molti studi clinici dimostrano, l'olio extravergine di oliva (detto anche olio EVO) è l'importantissimo alimento che mai dovrebbe mancare nella nostra tavola.

Un prodotto che da molti consumatori viene considerato un semplice condimento, pur se molto diffuso nella nostra cultura, ma le cui virtù sono totalmente sconosciute ai più.

Proprio per questo, davanti ad uno scaffale del supermercato ci si sente persi e, alla fine, si acquista una bottiglia d'olio qualsiasi, ignorando che esiste, nell'olio extravergine di oliva di qualità, una molteplicità di profumi e sapori.

Con questo breve opuscolo si è pensato di dare a tutti i nostri clienti gli strumenti minimi per individuare la qualità di un olio extravergine di oliva e capire, in modo chiaro, qual è la differenza fra un olio EVO ed un semplice olio di oliva.





## L'OLIVO

L'olivo, maestosa pianta da frutto, da sempre ritenuta pianta sacra e simbolo del bacino del Mediterraneo.

Il leggendario albero, e l'olio che se ne ricava dai suoi preziosi frutti, hanno accompagnato fin dagli inizi della civiltà, la storia dell'intera umanità.



## COSA CONTIENE L'OLIO EVO?

L'olio EVO è un grasso alimentare, liquido a temperatura ambiente, con sapori e colori caratteristici, **privo di colesterolo**.

Chimicamente è formato da due componenti fondamentali: **parte saponificabile (99%) e parte insaponificabile (1%)**.

La prima è composta da **grassi** (trigliceridi contenenti acidi grassi saturi ed insaturi), mentre la seconda è costituita da **Cere, Clorofilla, Caroteni, Antociani, Aromi, e Polifenoli**, oltre a importanti vitamine, quali le vitamine A, D, E e K.

## ANALISI SENSORIALE

Oggi l'analisi sensoriale, cioè l'utilizzo dei sensi umani per descrivere e misurare gli attributi percepibili di un alimento, affianca il laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche per la determinazione della qualità e della commerciabilità del prodotto.

Tra tutti i sensi, quelli più importanti coinvolti nel processo di assaggio di un olio EVO sono **l'olfatto** ed il **gusto**. L'olfatto ci permetterà di percepire gli odori (il bouquet), mentre il gusto ci permetterà di scoprire le note legate ai gusti fondamentali (amaro, dolce, acido, salato, umami).

L'azione combinata tra olfatto e gusto ci permetterà, infine, di scoprire il "sapore" dell'olio EVO.

Nell'olio EVO l'analisi sensoriale è basata sul sistema del "panel test" e le fasi e le tecniche di "assaggio" sono ben codificate e seguono un preciso rituale.



## MATERIALE OCCORRENTE

- 1) **OLIO EVO**
- 2) **UN BICCHIERE DI VETRO**  
(possibilmente colorato), comprensivo di coperchio
- 3) **I VOSTRI "SENSI"**

## LA TECNICA

Si versa una piccola quantità di olio EVO in un bicchiere scuro, che andrà successivamente coperto con una mano e posto nel palmo dell'altra mano per scaldarlo alla temperatura opportuna (circa 28°C).

Successivamente si inclinerà leggermente il bicchiere ed in questa posizione lo si farà ruotare completamente, prestando la massima attenzione per evitare di versarlo via, in modo da bagnarne il più possibile la superficie interna.



## COSA NON FARE

Nel corso delle operazioni di assaggio di un olio EVO, non vengono valutati gli attributi percepibili alla vista; addirittura per evitare che gli assaggiatori possano essere influenzati dal colore dell'olio (che non esprime qualità), il prodotto viene inserito all'interno di un apposito bicchierino di vetro colorato (solitamente blu cobalto).

## E ADESSO?

A questo punto separerà il coperchio e odorerà il campione, facendo inspirazioni lente e profonde, al fine di valutare il campione, cercando di captare tutte le sensazioni gradevoli o sgradevoli da annotare.

Il periodo di odorazione non deve eccedere i 20/30 secondi. Già dal profumo si possono evidenziare la fragranza del fruttato, ma la prova olfattiva potrebbe anche rilevare la presenza di alcuni difetti dell'olio, da confermare con la prova gustativa.

Conclusa la prova olfattiva, si procederà alla valutazione delle sensazioni orali (sensazione congiunta olfatto-gustativa per via retronasale e tattile). L'olio verrà assaggiato direttamente in bocca, per percepire le sensazioni tattili nonché l'amaro, il dolce ed il piccante.

## CONTINUARE CON L'ASSAGGIO

Si assumerà l'olio direttamente dal campione in un giusto quantitativo, circa un cucchiaino (3 ml). È importante far spandere l'olio per tutta la cavità orale fino alla gola, in quanto, come è noto, la percezione dei sapori e delle sensazioni tattili varia d'intensità secondo le zone della lingua e del palato e della gola.



## **ECCO LE 10 COSE DA FARE PER EFFETTUARE UN CORRETTO ASSAGGIO PROFESSIONALE DI UN OLIO EVO.**

- 1)** Mescere un paio di cucchiaini di olio EVO in un bicchierino (possibilmente di vetro) e coprirlo con la mano;
- 2)** Scaldare l'olio EVO col palmo della mano in modo da permettere che si liberino le componenti aromatiche;
- 3)** Scoperchiare il bicchiere ed inalare piano, cercando di percepire tutte le sensazioni presenti, siano esse gradevoli o sgradevoli;
- 4)** porre in bocca una piccolissima parte dell'olio EVO del bicchiere (circa un cucchiaino);
- 5)** Chiudere la bocca ponendo la punta dei denti in contatto, aspirare l'aria con una suzione prima lenta e delicata, poi più vigorosa (strippaggio) in modo da permettere la vaporizzazione dell'olio nel cavo orale, portandolo a diretto contatto con le papille gustative;
- 6)** Far riposare la bocca, muovendo lentamente la lingua contro il palato;
- 7)** Aspirare nuovamente, tenendo con la punta dei denti sempre in contatto, con la lingua contro il palato e le labbra semi aperte;
- 8)** Se necessario, ripetere dal punto 4 per più volte, tenendo l'olio in bocca almeno 20 secondi;
- 9)** Espellere l'olio;
- 10)** Continuando a muovere la lingua contro il palato, valutare attentamente il sapore e le sensazioni retronasali.

A questo punto si è pronti per la valutazione finale. Per far questo, torna utile un “vocabolario” per l’olio EVO, che divide in attributi positivi (profumi e sapori) e attributi negativi (difetti organolettici) le sensazioni percepite nel bicchiere.

## IL VOCABOLARIO

È bene conoscere le definizioni con cui esprimere le sensazioni piacevoli che si possono percepire in un olio EVO di qualità (attributi positivi); al contempo è bene conoscere – per difendersi – anche le eventuali sensazioni sgradevoli (attributi negativi) presenti in un olio di bassa qualità.

## ATTRIBUTI POSITIVI

Sono quelle belle sensazioni di piacevolezza che accompagnano durante l’assaggio di un olio EVO di eccellenza. Raccontano come tutte le operazioni di lavorazione, dal campo al frantoio e poi durante lo stoccaggio, siano state eseguite con estrema perizia ed attenzione.

### Per comodità si usano le seguenti definizioni:

**Fruttato:** È il profumo di olive. Si ricorda che l’olio EVO è una spremuta di olive e che questa sensazione di freschezza deve percepirsi obbligatoriamente negli oli EVO. Il fruttato dipende dalla varietà delle olive; è caratteristico dell’olio EVO ottenuto da frutti sani e freschi che può rimandare a percezioni di frutti verdi o maturi, percepito per via diretta e/o retronasale.

**Amaro:** È quel sapore caratteristico dell’olio EVO ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito sulla parte finale della lingua e che segnala la presenza di molecole importanti per la salute (polifenoli). Quindi, trovare la nota amara in un olio EVO è indice di qualità.



**Piccante:** La sensazione tattile di pizzicore (o pungenza), caratteristica degli oli EVO freschi provenienti da olive ancora verdi e che può essere percepita in tutta la cavità orale (in particolare in gola), garantisce il consumatore che quest'olio EVO è ricco di importanti sostanze ad effetto salutistico e "nutraceutico".

**Dolce:** Pur non esistendo molecole dolci all'interno di un olio EVO, a volte questa gradevole sensazione si associa ad un livello basso delle sensazioni amare e piccanti dell'olio EVO.

**Altri attributi:** Infine non ci si sorprenda nel percepire, in un olio extravergine di qualità, piacevoli sentori che ricordano vari ortaggi (pomodoro, melanzana, peperone, carciofo), frutta fresca di varia origine, frutta in guscio, erba fresca appena falciata, verdure, note floreali e balsamiche oltre a sensazioni speziate ed aromatiche.

## ATTRIBUTI NEGATIVI

Qualora il prodotto in esame non presentasse le sensazioni piacevoli descritte prima, o peggio, evidenziasse odori e sapori impropri e non desiderati, l'olio assaggiato perde la denominazione di extravergine, subendo una declassificazione commerciale a olio vergine o, peggio, a olio lampante.

Questi sgradevoli sentori appaiono quando qualcosa non va per il verso giusto durante il ciclo di produzione dell'olio EVO. Per esempio quando non si effettuano le buone pratiche agricole in campo, oppure si sbaglia la modalità ed il tempo di raccolta delle olive o non si presta attenzione durante l'estrazione dell'olio EVO in frantoio ed infine quando si conserva in maniera non appropriata il prezioso olio EVO che con fatica, ed a costo di grandi sforzi, viene prodotto.

Sono queste, le sensazioni sgradevoli che mai dovrebbero trovarsi in un olio di qualità.



## Ecco i difetti più comuni di un olio:

**Riscaldo:** Sensazione caratteristica dell'olio ottenuto a partire da olive ammassate o depositate in condizioni che ne hanno favorito un forte degradazione. Difetto assimilabile al sapore ed all'odore del paté di olive o delle olive infornate.

**Morchia:** Sgradevole attributo che si può percepire nel caso di un olio rimasto in contatto con i fondami di decantazione dell'olio (morchie). Difetto facilmente individuabile in quanto ricorda il disgustoso odore caratteristico dei vecchi frantoi o dei calzini sporchi.

**Muffa:** Odore e sapore caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti lieviti e funghi (e ne ricorda vagamente l'odore). E' riconoscibile in quanto è molto simile agli odori delle cantine umide chiuse da tempo.

Terra. Attributo caratteristico dell'olio ottenuto da raccolti per terra o con olive infangate e non lavate.

**Avvinato:** È la sensazione caratteristica di alcuni oli che ricorda l'odore quello del vino, dell'aceto o dell'acetone per unghie, dovuto a un processo di fermentazione delle olive.

**Rancido:** Attributo negativo tipico degli oli che hanno subito un processo ossidativo intenso. Lo si riconosce facilmente in quanto l'odore è penetrante e ricorda quello dei pastelli a cera, o dei salumi conservati male.





### LO SAPEVI CHE...

Per evitare che un assaggiatore professionista possa incorrere in un condizionamento psicologico dovuto al colore dell'olio, **il regolamento specifico impone che l'assaggio debba essere eseguito in appositi bicchieri in vetro scuro (blu cobalto/ambra)**; questa colorazione impedirà all'assaggiatore di vedere il colore dell'olio e saranno evitati pregiudizi ed eventuali errori sistematici che alterino l'obiettività della determinazione. A completamento, ogni bicchiere sarà corredato da un vetro di orologio che servirà da coperchio per evitare la perdita di aroma e l'entrata di polvere.

### LO SAPEVI CHE...

A livello fisiologico, l'olfatto è un senso estremamente potente. **Un individuo in un buon stato di salute è in grado di percepire fino a quarantamila odori diversi,** mentre **gli esperti** che realizzano i profumi **possono distinguerne fino a 100.000.**





  
**Olio Reale**  
OLIO  
EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA

Appartenere ad un luogo,  
diffondere le sue radici  
e ospitarci il mondo



**Discovering PreSila**  
Prod. Agricoltura, Turismo

Quest'olio proviene  
dalle nostre ridenti  
colline



100% Prodotto Italiano




**HAI BISOGNO DI PIÙ CHIARIMENTI?**

E-mail:

**antonio@olioreale.info**  
**assistenzaclienti@olioreale.info**

Cellulare:

**+39 327 43 65 835**

 **Numero Verde:** **800 65 00 13**



**Discovering Presila Srl**

Via Torino 23 - 88050 Zagarise (CZ)

P.Iva 11279140963