

## **Coldiretti; L'olio è buono? A Napoli (campagna amica) il test antifrode**

*Comunicato - 16/12/2016 - Napoli - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*

Domani secondo giorno per la campagna "la prova dell'olio", lanciata da Coldiretti a Napoli durante l'edizione speciale dei mercati di Campagna Amica in via Partenope dalle 16 alle 22. Presso lo stand di Aprod Campania, a partire dalle ore 18, sarà possibile effettuare un vero e proprio test di laboratorio con l'OxiTester. I cittadini potranno provare la bontà dell'olio che consumano a casa grazie agli esperti dell'associazione dei produttori olivicoli. L'OxiTester è un analizzatore utilizzato nei frantoi e negli oleifici per verificare l'acidità, i perossidi, i polifenoli/indice di stabilità, i parametri K270 (assorbimento della luce ultravioletta ad una lunghezza d'onda di 270 nanometri). Oltre alla prova di qualità, i tecnici di Aprod terranno una lezione di consumo consapevole su come leggere correttamente le etichette dell'olio e distinguere il vero extravergine dalle imitazioni. Presso gli stand gialli di Campagna Amica, oltre alle eccellenze agroalimentari provenienti da tutta la regione, sarà possibile anche degustare prodotti da forno "a km zero", il "panino del contadino", il carretto con la pasta e fagioli, e la spremuta di melograno. Un olio extravergine fatto al 100% con olive italiane e campane - spiega Aprod Campania - non può costare meno di 6/8 euro al litro. In commercio si trovano miscele di oli, blend, realizzate con prodotti comunitari ed extracomunitari, in gran parte provenienti da Spagna, Marocco e Israele. Il rischio è che venga spacciato per extravergine italiano un olio che non ne ha le caratteristiche organolettiche qualitative. Le miscele in molti casi sono fatte con 50% di olio importato, 40% di olio rettificato e il 10% di olio da olive italiane e campane. L'olio rettificato si ottiene attraverso un processo chimico. Prima viene privato di ogni odore e sapore, poi portato all'acidità di 0,8 Ph. Il colore verde viene ottenuto tramite l'aggiunta di clorofilla, così come odore e sentori di amaro e piccante vengono ottenuti in laboratorio. Il nostro olio extravergine è impossibile da imitare. L'Italia è l'unica nazione al mondo con più di 15.000 genotipi e varietà diverse. La Spagna ad esempio ne ha soltanto cinque. Ecco perché il consumatore deve essere attento a quello che compra, sapendo che un extravergine italiano è fatto solo con olive raccolte e molite qui.

*Comunicato - 16/12/2016 - Napoli - [www.cinquerighe.it](http://www.cinquerighe.it)*