

### **PICCOLO VADEMECUM DELL'OLIO D'OLIVA**

1) L'olio di oliva va sempre messo in una bottiglia di vetro scura perché si mantiene meglio: la luce lo danneggia. Non comprare quindi gli oli d'oliva venduti in latte di metallo.

2) controllare il prezzo è molto indicativo

3) L'odore e buon lavoro deve odorare di carciofi e frutti di bosco cioè deve essere fruttato

4) Sapore metti un paio di gocce nella lingua e aspira velocemente 3 o 4 volte come Hannibal Lecter così si ossigena e si distingue la qualità sentendone al gusto l'acidità e l'amaro.

5) Su un olio di scarsa qualità senti quasi il sapore di muffa dovuto alla olive non macinate entro 12 ore dalla raccolta e spesso sono anche toccate dalle mosche quindi fermentano.

6) Al contrario l'olio di buona qualità ti lascia in bocca un sapore quasi dolciastro e non ti dà il senso di nausea che ti fa pizzicare la gola.

7) Importante l'olio l'oliva buono, viene macinato ad una temperatura inferiore ai 18 gradi perciò nei migliori frantoi questo tipo di macinatura così detta a freddo è fatta di sera o di notte.

