

1 *Controllare il prezzo: e' sempre molto indicativo*

2 *Comprarlo sempre in una bottiglia scura (la luce gli fa' male). Non deve essere di plastica o di latta dove addirittura si forma una decantazione e si crea una patina biancastra che da acidità all'olio.*

3 *L'odore*

Un buon olio deve odorare di carciofi e frutti di bosco (gusto fruttato)

4 *Sapore*

Metti un paio di gocce in bocca e stringendo i denti aspiri velocemente 3 o 4 volte (come Hannibal Lecter), così si ossigena e ne percepisci i sapori. Senti l'acidità e / o l'amaro.

In un olio di bassa qualità senti quasi l'odore di muffa dovuto alle olive non macinate entro le dodici ore dalla raccolta, o possono essere state toccate dalle mosche quindi in fermentazione.

AL CONTRARIO

L'olio d'oliva di buona qualità ti lascia in bocca un sapore quasi dolciastro e non ti da il senso quasi di nausea, e nemmeno pizzica la gola.

Importante

L'olio viene macinato ad una temperatura di 18 gradi nei migliori frantoi questo tipo di macinatura cosiddetta a freddo e' eseguita o di sera o al mattino presto quando le temperature esterne sono appunto basse.

