

IN EVIDENZA PROVATO PER VOI

## 10 OLI EXTRAVERGINE DA PROVARE

Scritto il 2 giugno 2016

*I migliori produttori italiani*



“L'oro italiano”: così nel mondo viene chiamato il nostro olio extravergine di oliva.

Peccato che negli ultimi tengano banco le **inchieste sulle frodi**: dubbia provenienza, scarsa qualità... difficile fidarsi quando si tratta di acquistare una bottiglia al supermercato. **Ne abbiamo parlato anche qui su Ecocentrica**: i marchi che avevo acquistato per il mio test non si sono rivelati proprio di ottima qualità!

Da allora mi avete spesso chiesto **consigli per gli acquisti**; ho deciso però di affidare questo compito a qualcuno molto più qualificato di me: **Angela Canale, Agronomo e Capo Panel, esperta nel settore olivicolo-oleario**. «In Italia abbiamo più di 500 varietà di olivo diverse, sistemi di allevamento differenti, climi che cambiano in funzione della distanza dal mare e dell'altitudine»; e sono proprio queste particolarità che hanno reso il nostro olio famoso in tutto il mondo. Ma se al supermercato è difficile trovare prodotti di un certo livello, perché non acquistare direttamente dalle aziende? Fare due chiacchiere con i coltivatori, vedere dove e come lavorano, o magari visitare semplicemente il loro sito, acquistare in pochi click e ricevere l'olio comodamente a casa in pochi giorni.

Angela Canale ha selezionato **alcune di queste aziende, in diverse regioni d'Italia**; ecco qui la sua personale Top Ten.

## PRUNETI – olio extravergine di oliva equilibrato DOP Chianti classico



**Vista:** verde

**Olfatto:** si coglie un'immediata complessità nel fruttato erbaceo

**Gusto:** offre note di mandorla amara e verde accompagnate da sapori piccanti di vegetali freschi. Chiude con note balsamiche di erbe aromatiche

**Abbinamenti:** di grande versatilità, esalta piatti dai sapori dolci e delicati come vellutate, risotti, baccalà e carni bianche e rosse. Ideale su vellutata di ceci con baccalà ed erba cipollina.

**Prezzi:** 250 ml € 9.50

### **Possibilità di acquisto online e spedizione**

Lo so, il costo è diverso da quelli a cui siamo abituati: ma la qualità, quella vera, ha il suo prezzo. Quando trovate una bottiglia di olio al supermercato a pochi euro, sappiate che con quella cifra un produttore serio non paga nemmeno le spese!

Un consiglio però posso darvelo: quando possibile, acquistate confezioni da 5 litri: in proporzione, avrete un bel risparmio, spendendo più o meno come per un olio commerciale di livello medio... ma con un prodotto decisamente migliore!!