

# Olio novello, quanto lo conosciamo davvero?

scritto da Silvia Fissore | 18/01/2022



**Di colore verde intenso, fruttato e piccante, è un alimento prezioso che compare sulla nostra tavola per pochi mesi. Impariamo tutto sull'olio novello assieme all'esperto Claudio Vignoli**

Solitamente l'arrivo dell'inverno coincide anche con la comparsa di un prodotto che è tra i simboli della nostra dieta mediterranea: l'**olio nuovo o novello**. Non a caso è possibile imbattersi in prodotti che vengono pubblicizzati con la dicitura "*olio novello di prima spremitura*". Ma che cosa significano questi termini?

## **Tutto sull'olio novello o nuovo: cosa vuol dire**

Innanzitutto va chiarito subito che **esiste una sola spremitura** (e non una seconda, né tantomeno una terza e via dicendo). È la spremitura che viene effettuata immediatamente dopo la raccolta e il conferimento delle olive in frantoio. Va poi precisato che l'**olio novello o nuovo**, a differenza del vino novello, non è una categoria prevista dalla normativa.

«La legge, infatti, prevede una sola dicitura, quella di Olio extravergine di oliva. – spiega [Claudio Vignoli](#), sommelier e consulente internazionale nel settore oleario – Tuttavia, per consuetudine, viene considerato olio nuovo quello maturato meno di 4 mesi dalla frangitura».

## Periodo di disponibilità dell'olio nuovo

Un prodotto quindi **disponibile tra la fine di novembre e dicembre**, il cui prezzo può variare ogni anno, in base alla resa produttiva e in base alla sua composizione (per esempio se è monovarietale o se è ricavato da blend).

La domanda allora sorge subito spontanea: ma **quali sono le caratteristiche particolari** che lo distinguono rispetto all'olio che consumiamo durante il resto dell'anno?

«La differenza esiste. L'olio extravergine di oliva, infatti, come tutti gli alimenti, ha una sua durata di conservazione: circa 18 mesi dalla data di imbottigliamento, ma molto dipende anche dalle condizioni in cui viene conservato. È quindi evidente che il **su consumo immediatamente dopo la spremitura** permette di godere di un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e nutrizionali sono pressoché intatte» conferma l'esperto.

## Il momento migliore per la degustazione

Il momento migliore per acquistare e gustare l'olio nuovo è senza dubbio **subito dopo il periodo della raccolta**, che di solito avviene tra la fine di ottobre e i primi di dicembre.

«In questo periodo l'alimento esprime al meglio tutte le potenzialità tipiche di un ottimo olio extravergine di oliva» spiega Claudio Vignoli.

## Caratteristiche organolettiche dell'olio novello

Ma quali sono le **caratteristiche organolettiche** che ci danno la certezza di trovarci di fronte a un olio nuovo?

«In primo luogo il **colore**, che deve essere di un bel verde brillante anche se col tempo tenderà a diventare meno intenso, e la **corposità**. Poi l'**aroma**, decisamente fruttato, di oliva appena spremuta. Infine, il **gusto**, amarognolo e piccante. L'olio nuovo, infatti, all'**assaggio rilascia quel tipico pizzicore** che spesso, erroneamente, viene percepito come un difetto. In realtà è indizio di qualità del prodotto ed è dovuto all'elevata presenza di antiossidanti preziosi per la nostra salute».

Indubbiamente rispetto a un olio più maturo, il **novello ha dunque un sapore più intenso** e stupisce per la sua capacità di racchiudere sentori che dalla verdura fresca vanno alla mandorla, dall'erba falciata al carciofo, dal pomodoro alla buccia di banana e molto altro.

## Come consumarlo e abbinamenti classici

«Quando abbiamo a disposizione un prodotto di pregio, è importante optare per ricette che ci permettano di godere appieno dei suoi profumi, sapori e aromi e delle importantissime qualità nutritive che lo riguardano - avverte l'esperto - . Il mio consiglio è ovviamente quello di **assaporare l'olio nuovo a crudo**, poiché è la modalità che permette di preservarne il profilo organolettico e di beneficiare al massimo degli effetti dei [polifenoli](#). Ma è anche il modo per apprezzarne appieno le sue caratteristiche».

Pietanze semplici e non particolarmente elaborate saranno esaltate proprio dall'intensità del suo aroma e del suo gusto.

«**Un abbinamento classico?** La **bruschetta** o anche una semplice fetta di buon pane fresco. Da provarlo assolutamente sulle patate lesse ancora calde, in modo che tutti gli aromi si sprigionino al meglio» conclude Claudio Vignoli.

E siccome il periodo in cui abbiamo a disposizione l'olio nuovo segna anche il trionfo delle **minestre di verdure e cereali**, proviamolo senza indugio per arricchire il sapore delle [zuppe di legumi](#), delle creme o delle classiche ortolane che scaldano piacevolmente le nostre tavole invernali. Aggiunto a crudo, ovviamente! Solo così potremo lasciarci sorprendere dalla sua freschezza cogliendo la molteplicità delle sue note e delle sue sfumature.