



Differenza tra olio EVO e olio d'oliva

È il più nobile e insostituibile condimento della cucina mediterranea e apprezzato anche per altri usi terapeutici e cosmetici. Facciamo chiarezza sulle varie tipologie di estratto dalle olive



Differenza tra olio EVO e olio d'oliva.

Qual è la **differenza tra olio EVO e olio d'oliva**? Sono commestibili l'olio lampante, quello raffinato e l'olio di sansa? Andiamo con ordine e partiamo da capire cosa si intende con tali termini.

Negli ultimi anni si sente sempre più spesso parlare di **olio EVO**, un termine associato alla produzione e commercializzazione dell'olio d'oliva che crea ancora confusione sull'effettivo significato. Alcuni sicuramente non hanno dubbi ma non è raro trovare persone che associano EVO a una nomenclatura legata a un brand o a motivazioni di carattere merceologico.

In realtà l'**olio EVO** altro non è che l'**olio extravergine di oliva**, il più nobile e insostituibile alimento/condimento della cucina mediterranea. Tale acronimo (EVO = Extra Vergine di Oliva) è stato coniato dall'agronomo *Stefano Epifani* per sottolineare la differenza tra questa tipologia di "**spremuta di olive**" e l'olio d'oliva in generale.

Quali sono i vari tipi di olio d'oliva?

I regolamenti comunitari fissano precise caratteristiche per la **classificazione dell'olio d'oliva**. Si tratta di parametri a cui devono adeguarsi tutti i produttori d'olio europei e rappresentano informazioni fondamentali per comprendere il contenuto delle confezioni di olio d'oliva. Il consumatore, infatti, può avvalersi di tali diciture apposte in etichetta per capire esattamente cosa sta comprando o consumando.

L'**olio evo** è un olio ottenuto esclusivamente dalla spremitura delle olive effettuata attraverso procedimenti di tipo meccanico. Questo particolare metodo di produzione, permette di mantenere inalterate tutte le proprietà delle olive che vengono frante.



L'olio d'oliva è uno dei condimenti principe della dieta mediterranea.

Nello specifico esistono **cinque tipologie di olio d'oliva**:

1. Olio extravergine di oliva

L'olio extravergine di oliva, chiamato anche olio EVO per l'appunto, come detto in precedenza è ottenuto **direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici**. Inoltre deve avere **un'acidità inferiore o uguale allo 0,8%**, oltre a soddisfare altri precisi parametri richiesti dai regolamenti comunitari.

Molto spesso l'**olio EVO** è estratto a freddo, ovvero a una temperatura inferiore ai 27° C, ed è

caratterizzato da proprietà organolettiche, olfattive e gustative molto particolari che variano in base alla tipologia di olive usate nella spremitura nel caso di **oli monovulivar**, oppure in base a bouquet di sentori e sapori tipici dei blend realizzati con due o più varietà di olive.

2. Olio di oliva vergine

L'**olio di oliva vergine** si posiziona qualitativamente un gradino più in basso dell'olio extravergine anche se viene prodotto tramite gli stessi procedimenti di quest'ultimo. A differenza dell'olio EVO, però, l'**olio vergine ha caratteristiche organolettiche meno eccelse** oltre a presentare un livello di acidità libera massima che va dallo 0,81% al 2%.

3. Olio lampante

L'**olio lampante**, prodotto sempre attraverso l'estrazione meccanica, presenta un'**acidità superiore al 2%** e risulta abbastanza sgradevole all'odore e al gusto, tanto da necessitare di un processo di raffinazione prima di poter essere consumato.

Il suo nome deriva dal fatto che **in passato veniva impiegato come combustibile nelle lampade** per l'illuminazione domestica.

4. Olio di oliva raffinato

L'**olio di oliva raffinato o rettificato** si ottiene dalla raffinazione, attraverso dei procedimenti chimico/fisici, dell'olio lampante o dell'olio vergine di oliva.

La procedura di raffinazione consiste nella riduzione dell'elevata acidità dell'olio tramite la soda, nella decolorazione per mezzo di terre e carboni vegetali, e nell'eliminazione di qualunque odore. L'olio raffinato, inoltre, può essere miscelato (in gergo "tagliato") con una certa quantità di olio extravergine al fine di ottenere l'acidità necessario per essere classificato come olio d'oliva.

5. Olio di sansa

Uno dei **sottoprodotti della frangitura delle olive** all'interno dei frantoi è la **sansa**, ossia la pasta composta da polpa e noccioli sminuzzati delle olive che rimane dopo la prima spremitura dell'olio. Sia i residui di polpa di olive, sia i frammenti del nocciolo delle olive sono ancora ricchi di olio che può essere estratto mediante specifici processi fisici o trattamenti con appositi solventi.

Risultato di queste operazioni è il cosiddetto **olio di sansa grezzo** che può essere ulteriormente lavorato e raffinato al fine di renderlo commestibile.

Data di creazione

22/06/2020

Autore

redazione