

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 **suo 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.