



Roma, 6 dicembre 2016

OLIO: A CRUDO E IN COTTURA? TUTTI LO CERCANO, MA LA VERA SFIDA É SAPERLO USARE

Roma - I dati tratti dall'Osservatorio "Extract", indagine condotta per Unaprol dall'istituto Ixè su un panel di visitatori internazionali a Expo 2015, indicano una conoscenza "di base" dell'extravergine presso il consumatore europeo quasi universale (94% del campione): ma, approfondendo l'analisi, si coglie come a ciò non corrisponda la percezione di aspetti fondamentali del tema. Riferendosi alla produzione italiana, ad esempio, solo il 64% percepisce una differenza tipologica in base alle zone di produzione e ai fattori qualitativi che ciascun'area vocata è in grado di esprimere. Se poi ci riferiamo all'utilizzo, il dato è ancora inferiore, ovvero solo il 42% dei consumatori lo utilizza frequentemente: per condire verdure crude o cotte (87%), carne, pesce, pasta o riso (67%), per cucinare e friggere (43%), per preparare dolci, biscotti, pane (17%).

Gocce di salute - L'anima multi-tasking dell'extravergine emerge analizzando le sue proprietà salutistiche, dimostrate da numerose ricerche scientifiche. Tutto merito del mix di oltre 230 diverse sostanze contenute, la cui presenza è favorita dalla tecnica estrattiva esclusivamente meccanica, che avviene a basse temperature. Sostanze che non mancano di rivelare ogni giorno nuove funzioni benefiche fondamentali per l'organismo. In primo luogo, protegge le arterie contribuendo a regolare i normali livelli di colesterolo nel sangue. È poi una miniera di antiossidanti, tra cui la vitamina E, il tocoferolo e diversi composti fenolici. Tutte molecole che difendono il nostro corpo dall'invecchiamento precoce, attraverso la lotta ai radicali liberi. Una fonte di benessere, quindi, completamente naturale e sempre a nostra disposizione, da inserire in modo equilibrato in un corretto regime alimentare quotidiano.

Per farsi belle - Ma l'olio non resta confinato alle pareti della cucina. Raccogliere le olive nei silenzi delle campagne è uno speciale antistress per staccare la spina dalla routine quotidiana: anche Sting ha organizzato giornate *en plein air* nella sua tenuta, con cesti in mano. L'olio può essere utilizzato come vero e proprio prodotto cosmetico, abitudine che risale a 7mila anni fa. Per questo, tornando alla ricerca Ixè, il 20% dei consumatori mondiali acquista l'extravergine per usi estetici e curativi, con picco in Asia. In effetti, grazie al contenuto di vitamine, è perfetto per vari trattamenti della pelle, con le proprietà nutritive che favoriscono il rinnovamento cellulare, donano elasticità ai tessuti e migliorano gli inestetismi.



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA
E DELLO STATO ITALIANO

