

EVO : COME SI OTTIENE

Per ottenere un EVO di altissima qualità occorre assolutamente partire da olive integre, sane e mature al punto giusto. Per quanto riguarda il ciclo di lavorazione di un frantoio, esso deve permettere una trasformazione delle olive nell'arco delle 24 ore dalla raccolta. Le olive devono essere conservate in cassette in modo da impedire lo schiacciamento e favorire la circolazione dell'aria. La temperatura dell'ambiente deve aggirarsi tra i 12-16 C° e l'umidità relativa non deve essere superiore al 50-60%. Così facendo si limita l'insorgere di muffe e di processi fermentativi degenerativi e quindi la presenza di sapori e odori indesiderati nel prodotto. Sulla qualità dell'olio incidono però anche tutte le altre fasi del processo di lavorazione : lavatura, frangitura, gramolatura, estrazione del mosto oleoso, separazione dell'olio dalle acque di vegetazione, decantazione e/o filtrazione, conservazione e confezionamento.

GARANZIA DI QUALITÀ - SOLO DAL CONTROLLO DELL'INTERA FILIERA

Ecco quindi che la vera chiave di volta per ottenere un EVO di altissima qualità richiede di avere sotto controllo tutta la filiera e cioè tutte le fasi partendo dalla coltivazione degli olivi, la raccolta delle olive, la trasformazione dell'EVO fino al suo confezionamento. Infatti solo un'azienda seria che sia in grado di controllare e garantire il rispetto di tutte le fasi del processo dai campi al prodotto finito può dare al consumatore la garanzia di un prodotto veramente autentico dalle insuperabili proprietà organolettiche e salutistiche.

SERVIZI OFFERTI

- Vendita di materiale vivaistico selezionato da produzione propria;
- Realizzazione di nuovi oliveti, riqualificazione di vecchi oliveti e manutenzione di oliveti esistenti;
- Consulenza sulle tecniche colturali e sulle tecniche di lotta ai parassiti;
- Produzione, confezionamento personalizzato e vendita dell'EVO.

SOCI FONDATORI

Caffè Cavour Srl, Contrà Porti, 13 - 36100
Vicenza - P.Iva : 02745900247
Fax.: 0444/235977 - Cell.: 335/609075

Azienda Agricola Bonato Alessandro
Via Cesare Battisti, 1 - 36040 Salcedo (VI)
P.Iva : 02852040241
Tel.: 0445/888041 - Cell.: 339/2635051



S.V.EVO

Associazione per lo Sviluppo Veneto dell'EVO
Contrà Porti, 13 - 36100 Vicenza
Fax : 0444/235977 - Cell.: 335/6090075



S.V.EVO

Associazione per lo Sviluppo Veneto dell'EVO

L'Associazione S.V.EVO è nata dalla volontà dell'Ing. Cesare Dolcetta e del Sig. Alessandro Bonato di valorizzare l'olio extra vergine d'oliva del proprio territorio Veneto, recuperando un'antico patrimonio culturale, gastronomico e salutistico, che vanta origini molto antiche. Scopo dell'Associazione è quella di aggregare intorno a questo progetto altri proprietari di uliveti del Veneto ed operatori del settore, che condividano la stessa passione e gli stessi obiettivi di qualità. All'interno della propria missione, l'Associazione intende inoltre favorire progetti sia terapeutici sia di inserimento lavorativo a persone svantaggiate, consapevole che offrire un lavoro a contatto diretto con la terra e con i prodotti naturali, unito al fatto di sentirsi utili e parte integrante di un progetto imprenditoriale ambizioso e di alta qualità, può riuscire a conciliare quelli che spesso sono considerati interessi contrapposti e cioè l'economia aziendale e l'utilità sociale. A questo scopo l'associazione si propone sul mercato offrendo servizi di consulenza e di manutenzione del verde non soltanto negli uliveti o nei giardini privati, ma anche nelle arre verdi di interesse pubblico.

HABITAT

Nel Veneto l'ulivo arrivò con la dominazione romana e ha trovato il suo habitat naturale nei terreni collinari del Lago di Garda, della Valpolicella, dei Colli di Soave e di Gambellara, della Lessinia, dei Colli Berici, dei Colli Euganei fino alla fascia Pedemontana del Grappa.

L' EVO (Extra Vergine d' Oliva)

L' olio è il " frutto " delle secolari tradizioni di tutte le civiltà sorte nel bacino del mediterraneo, l' EVO, l'olio della salute, rappresenta la sua evoluzione. L' EVO è un alimento necessario, ricco di sostanze antiossidanti naturali e per tale motivo contribuisce ad una sana e corretta alimentazione. Come tale, da indiscusso protagonista, assume un ruolo moderno per eccellenza e a tavola è il condimento che fa la differenza.

PARLIAMOCI CHIARO : L' EVO NON VA CONFUSO CON L' OLIO D' OLIVA

Poche famiglie italiane sono a conoscenza della differenza tra l' EVO e l' olio d' oliva. Giova quindi ribadire che solo l' EVO, grazie al suo diretto legame col frutto sano, è identificabile come condimento salustico. Infatti, solo tale olio è ottenuto unicamente da olive sane e mediante procedimenti meccanici e, se fatto a regola d' arte, è in grado di assicurare un reale nutrimento per l' organismo. E' doveroso quindi sottolineare che, con la denominazione olio d' oliva si comprendono olii si provenienti da olive, ma che raggiungono il frantoio in pessime condizioni : malsane, stramature, raccolte da terra, non integre, a volte col verme (la cosiddetta mosca), sempre provviste di lesioni che diventano possibili vie d' ingresso dei batteri, e muffe. Da tali frutti, inevitabilmente, si ricava un olio, non solo privo di proprietà nutrizionali, ma classificato come non

commestibile. Merceologicamente questo tipo di olio viene definito *lampante*. Questo termine identifica per legge un tipo di olio troppo acido e che, all' esame organolettico, trasmette sensazioni fortemente sgradevoli, per cui l' unica sua destinazione rimane la raffineria. Una volta veniva utilizzato come combustibile per le lampade, da cui il termine assegnatogli. Giunto nelle raffinerie, l' olio lampante subisce trattamenti chimico-fisici che lo rendono una massa inodore, insapore e incolore e con un' acidità portata a valori notevolmente inferiori. L' olio così trattato e trasformato va a costituire una materia prima che viene poi reintrodotta nella filiera con il termine di *olio raffinato*. Questo, che di fatto dovrebbe essere classificato come sottoprodotto della lavorazione delle olive, viene utilizzato per costituire oltre il 90% del volume di bottiglie d' olio commercializzate con la dicitura *olio d' oliva*.

ANALISI DI LABORATORIO - Dic 2017

Acidità.tot.(g/100g)=0,09(<=0,80)
N.P.rossidi(meq/Kg)=3,3(<=20,0)
K(232)=1,72(<=2,50)
K(270)=0,12(<=0,22)
DeltaK=0,00(<=0,01)
Dimeroato(mg/Kg)=0,00(<=0,20)
Polifenoli.tot.(mg/Kg)=224,0
Luteina(mg/Kg)=2,10

EVO : PROPRIETA' SALUSTISTICHE

Numerosi studi scientifici degli ultimi decenni hanno dimostrato che l' EVO fa bene alla salute. Si è infatti osservato che chi consuma regolarmente EVO, come le popolazioni mediterranee, si ammala in percentuale minore di alcune malattie croniche e degenerative. L' azione benefica dell' EVO deriva soprattutto dal suo alto contenuto di acidi grassi monoinsaturi (acido oleico, acido azelaico, ecc.) e di sostanze antiossidanti come i polifenoli e tocoferoli, con particolare riferimento alla *oleuropeina* e al *idrossitirosole*, dei quali recenti studi scientifici hanno dimostrato le proprietà antiossidanti ma anche antinfiammatorie e anticoagulanti. Questi polifenoli esercitano infatti un' importante attività di protezione cardiovascolare oltre a combattere l' invecchiamento delle cellule dell' organismo. La loro azione riguarda soprattutto la riduzione del livello del colesterolo LDL e l' aumento dei livelli di colesterolo HDL, responsabile della funzione ripulitrice delle arterie. Inoltre l' EVO, essendo prodotto con olive sane e non troppo mature (ancora parzialmente verdi) contiene un elevato contenuto di *luteina*, sostanza preziosa, che ha la proprietà di prevenire le malattie degenerative degli occhi, oggi sempre più frequenti, mancando nella moderna alimentazione le verdure verdi fresche dell' orto. Fin dall' antichità sono stati inoltre descritti gli effetti benefici della sua azione protettiva sulla mucosa gastrica. L' EVO attiva inoltre la peristalsi intestinale, ha un' azione coleistocinetica e, grazie all' acido azelaico, ha uno specifico beneficio dermatologico. La ricerca sta ulteriormente indagando altri ambiti (es. antibiotici), che potrebbero rivelare altre proprietà interessanti di queste molecole, da millenni presenti nell' area mediterranea.