Gli oli e gli amari di Sciacca con UPO Sicilia e Perollo

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 07 Novembre 2022 05:30

L'oro verde che sgorga dai separatori nel periodo della molitura delle olive ha sempre un fascino particolare, in tanti si recano presso i frantoi presenti in **Sicilia** ad acquistarlo, ma attenzione, quel bel profumo che sentite e quel bel colore che vedete potrebbero ingannarvi e indirizzarvi verso un prodotto senza ne arte e ne parte, ma soprattutto non conforme a ciò che vi aspettate e che state pagando. Infatti un buon olio è fatto di grande attenzione nella raccolta e nella molitura, ma anche nella conservazione, insomma un'infinità di tanti piccoli dettagli che alla fine compongono quel prodotto eccezionale chiamato olio extravergine d'oliva.

Un buon olio extravergine d'oliva si ottiene in seguito a delle buone tecniche agronomiche di natura biologica, certificate o no, una raccolta che non stressi il frutto, il massimo sarebbe a mano, un trasporto dall'oliveto al frantoio effettuato con cassette di plastica rigide ma areate, MAI in sacchi, una molitura entro pochissime ore dalla raccolta, tipicamente 12 max 24, infine un buon impianto di estrazione e una conservazione in silos d'acciaio a temperatura controllata e in assenza di ossigeno, quindi con utilizzo del "cappello di azoto".

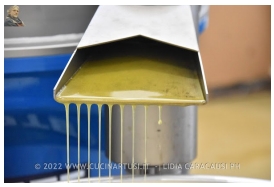
Come fare a cautelarsi? Prima di tutto acquistate esclusivamente da chi ci mette la faccia con un suo marchio, insomma qualcuno che imbottiglia il proprio prodotto, poi non abbiate remore a chiedere informazioni sui processi di trasformazione, chi non ha nulla da nascondere sarà felice di rispondere, tuttavia ciò avrà un piccolo costo in più, diffidate comunque dai prezzi particolarmente vantaggiosi dell'olio, purtroppo nessuno a questo mondo è disposto a fare regali al prossimo. Infine, non abbiate fretta, un olio deve decantare e stabilizzarsi per qualche settimana, infatti non è raro il caso di preferire il mese di Dicembre o addirittura Gennaio, quando gli eventuali blend saranno stati messi a punto e le prime particelle di polpa in sospensione si saranno depositate, rendendo il prodotto naturalmente più limpido e più a lungo conservabile.

Un prodotto che non risponde a queste caratteristiche NON potrà mai comparire su questo mio sito web, non a caso vado personalmente a controllare e così ho fatto anche questa volta, recandomi a **Sciacca** (AG) lo scorso **23 Ottobre 2022,** presso l'associazione di olivicoltori **UPO Sicilia** che produce la linea **Nocerbia**, ma anche per l'olio e gli amari a marchio **Perollo**.

La mia è stata un'intera giornata trascorsa in una cittadina che offre mare, pesca, le rinomate ceramiche e olio, ma che potrebbe offrire molto di più, come ad esempio le terme, oggi purtroppo chiuse, piuttosto che una ricettività e una ristorazione con ancora spazi di miglioramento. Insomma un territorio ricchissimo che potrebbe ulteriormente cambiare in meglio il tessuto economico della città. Nel video che segue troverete tutto questo, ma anche alcune degustazione di oli e amari, alla fine anche un utilizzo poco convenzionale e un gustosissimo "fuori onda" che sono sicuro vi sorprenderà!

{youtube}5F1NHi8dyQs{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO