

Il Senso dell'Olio: Un Viaggio Tra Storia, Innovazione e Qualità

Marzo 20, 2025 · Davide Gomba



La scorsa settimana abbiamo avuto la prima intervista live di RuralHack!

Questo articolo serve a raccontare quanto emerso durante la presentazione del libro di Cinzia Scaffidi “il Senso dell’Olio” online la scorsa settimana.

Da un punto di vista squisitamente metanarrativo penso che dovremmo intensificare di più contenuti di questo genere, ma fateci sapere voi che cosa ne pensate!

Tutti abbiamo un libro nel cassetto: come hai fatto a farlo uscire Cinzia?

Il lungo processo di scrittura e la ricerca dietro al libro

Cinzia Scaffidi ci ha raccontato che la scrittura del libro ha richiesto circa un anno, ma il vero lavoro è iniziato molto prima, con un’estesa fase di ricerca sul campo.

Ha visitato produttori, intervistato esperti e raccolto dati, cercando di comprendere il mondo dell’olio da un punto di vista multidisciplinare. Questo metodo le ha permesso di affrontare l’argomento in modo dettagliato e sfaccettato, mettendo in evidenza non solo la produzione dell’olio, ma anche le sue implicazioni culturali e sociali.

La storia dell’olio e il suo ruolo nella società

Un punto centrale dell’intervista ha riguardato il **valore storico e simbolico dell’olio**.

Scaffidi racconta come l’olio, fin dall’antichità, abbia avuto molteplici usi: alimentare, cosmetico, medicinale e persino industriale. Nel suo libro sottolinea come, fino al XIX secolo, l’olio d’oliva fosse utilizzato anche per l’illuminazione pubblica, in particolare a Londra, prima che l’avvento dell’elettricità rivoluzionasse il settore. Questo cambiamento ha avuto un forte impatto sulle economie locali, come quella pugliese, che esportava grandi quantità di **olio lampante**.

Inoltre, il libro approfondisce il ruolo dell’olio nella **civiltà mediterranea**, sottolineando la sua centralità accanto a pane e vino. Questi tre elementi hanno non solo un valore gastronomico, ma rappresentano anche un’identità culturale e territoriale fortemente radicata nel Mediterraneo.

Evoluzione tecnologica e qualità dell’olio

Un altro tema discusso è stato il **cambiamento nella produzione dell'olio** dovuto ai progressi tecnologici. In passato, l'olio veniva prodotto con metodi rudimentali che spesso compromettevano la qualità finale. Scaffidi spiega come l'introduzione di frantoi moderni, realizzati in acciaio inox e dotati di sistemi di estrazione più controllati, abbia portato a un significativo miglioramento della qualità dell'olio extravergine.

Nel libro, l'autrice dedica una parte importante all'**innovazione nei frantoi** e al modo in cui questa ha influito sulla purezza dell'olio. Tecnologie più avanzate hanno permesso di **eliminare i difetti** che in passato rendevano gli oli di bassa qualità, rendendo oggi disponibili prodotti molto più raffinati e salutari.

La complessità del mercato e la disinformazione del consumatore

Scaffidi discute infine le difficoltà che i consumatori incontrano nel riconoscere un **olio di qualità**. Il marketing e la legislazione spesso confondono i clienti, che si trovano a scegliere tra prodotti con etichette poco trasparenti. Nel suo libro, l'autrice analizza la cosiddetta **"giungla delle parole"**, evidenziando come termini come *extravergine*, *raffinato* o *olio di oliva* siano spesso usati in modo ambiguo.

Durante l'intervista, sottolinea che molti consumatori del Mediterraneo **danno per scontato l'olio d'oliva**, senza rendersi conto delle sue caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Paradossalmente, i consumatori nordici, che scoprono l'olio per la prima volta, sono più propensi a studiarne le qualità e a selezionare prodotti di alta gamma.

Un altro problema discusso è quello della **frode alimentare**. L'autrice racconta come il settore dell'olio sia spesso oggetto di truffe, con prodotti spacciati per extravergini che in realtà contengono miscele di oli di minore qualità. La proposta di creare una nuova categoria di olio **"extravergine premium"**, destinata a distinguere i prodotti di alta qualità, è uno dei temi che emergono nella discussione.

Fonte: <https://www.ruralhack.org/il-senso-dellolio-un-viaggio-tra-storia-innovazione-e-qualita/>