



GUIDA ALL'EVO DI QUALITA'

by Dario Masciaga





Chi sono e perchè ho creato questa guida

Sono Dario Masciaga, Il SommOlier.

Sono un sommelier dell'olio extravergine di oliva (da qui il nome) e aiuto produttori, chef, ristoratori e appassionati gourmet a capire il vero valore dell'EVO di qualità.

Ogni giorno assaggio oli, racconto storie di frantoi, creo contenuti educativi e formativi e, soprattutto, traduco la tecnica in parole semplici, così che chiunque possa riconoscere la qualità con i propri sensi.

Negli ultimi anni ho visto nascere una confusione enorme: oli a 4,99 euro messi accanto a oli che valgono 20, 30 euro al litro o più.

E la domanda è sempre la stessa: **"Perché dovrei pagare di più?"**

Il problema è che il prezzo al litro non racconta la qualità, e spesso inganna.

Per questo ho creato questa guida breve: **per insegnarti in pochi minuti come capire davvero se un olio extravergine è di alta qualità, e perché il suo valore non può essere giudicato solo dal cartellino del prezzo.**





Perché il prezzo non dice niente

Resa alta vs resa bassa

Un oliveto che produce tanto costa di meno, ma la qualità molte volte è più bassa.

Gli oli premium arrivano da oliveti con resa bassa: meno bottiglie, più intensità di profumi e sapori.

Cultivar pregiate vs cultivar comuni

Non tutte le olive sono uguali: alcune hanno aromi e polifenoli molto più elevati.

Le cultivar pregiate fanno salire il prezzo perché offrono profumi complessi e un gusto unico.

Raccolta meccanica tardiva vs raccolta anticipata

Raccogliere tardi permette di produrre più olio, ma l'olio è piatto e povero di polifenoli.

La raccolta anticipata dà meno olio, ma molto più valore sensoriale e nutrizionale.

Frangitura entro 4 – 6 ore dalla raccolta

L'olio migliore nasce dalla velocità: olive raccolte e lavorate subito.

Oltre le 12 ore, la qualità crolla e iniziano i difetti.

Blend casuale vs blend tecnico

Mescolare oli a caso abbassa il costo ma elimina l'identità.

Un blend tecnico è una "ricetta": equilibra profumi, intensità e armonia.

Cosa incide davvero sul costo finale

Lavorazioni rapide, rese basse, cultivar pregiate e controlli rigorosi.

Un olio premium costa di più perché richiede più lavoro, più scelte tecniche, più competenza.



Le 5 trappole da evitare quando compri olio

Etichette vaghe: "Origine UE/non UE"

Quando l'origine non è chiara, la qualità non è controllabile.

È una miscela di oli provenienti da paesi diversi, spesso di annate diverse.

Se manca la trasparenza, manca il valore.

Bottiglie trasparenti

La luce è il peggior nemico dell'olio.

Una bottiglia trasparente fa perdere freschezza, profumo e polifenoli.

Un produttore serio usa sempre vetro scuro, latta o bag in box.

Prezzi troppo bassi per essere veri

Sotto i 7–8 euro al litro è impossibile garantire qualità, freschezza e metodo corretto.

Prezzi eccessivamente bassi nascondono olive scadenti, scarsa igiene, estrazioni tardive o metodi di conservazione errati.

Un olio premium non può costare come uno spritz o un pacchetto di sigarette.

Scorte vecchie spacciate per "nuove"

A volte trovi "olio nuovo"... ma è dell'annata precedente.

Controlla SEMPRE la data di raccolta, non solo quella di imbottigliamento.

Un olio vecchio perde profumi, polifenoli e personalità.

Parole vuote tipo "qualità", "artigianale", "genuino"

Tutti usano queste parole, ma non significano nulla senza prove.

Non rendono un olio premium, lo rendono uguale a tutti gli altri.

Meglio cercare: cultivar specifiche, zona di produzione, metodo di estrazione, analisi sensoriali.

**Se vuoi un olio davvero buono, non fidarti mai delle etichette vaghe,
della bottiglia trasparente o del prezzo basso.**

Fidati del metodo, della trasparenza e dei sensi.



**L'olio di qualità si riconosce, si racconta e si usa con
consapevolezza.**

Se questa guida ti è stata utile, immagina cosa posso fare con il tuo
olio, il tuo menù o la tua dispensa.

Produttori, ristoratori, appassionati gourmet: ho un servizio dedicato
per ciascuno.

*Contattami per una consulenza personalizzata
www.ilsommolier.com*

