

Curiosità sull'olio EVO

Joseph di Biase, Giulia Capodivento, Domenico Mameo, Felice Urbano, Mattia Bonadie, Michele Somma, Alexander.

2G

Ecco alcune curiosità sull'olio EVO:

Per cominciare l'olio EVO è l'olio più puro che si possa ottenere dalle olive, che vengono raccolte a mano e spremute entro 24H dalla raccolta, così da preservarne i nutrienti e il sapore naturale dell'oliva.

La produzione dell'EVO, inoltre, risale a più di 5000 anni fa!

L'olio, poi, è una scelta naturale per la nostra dieta, perché contiene vitamine e acidi grassi sani. Qui, in Italia, ne produciamo più 208 mila tonnellate!

La produzione e la qualità variano a seconda delle regioni di produzione; quelle più rinomate per la produzione dell'EVO sono la Campania, La Toscana e la Calabria.

Anche se qui produciamo molto olio, la Spagna ne produce molto di più: producono più di 800 mila tonnellate!!

La cosa che più ci ha sorpreso è che la produzione dell'EVO ha un impatto positivo sia sull'ambiente che sulla società!