

SERATA ROTARY Paolo Barzotta ha spiegato ai partecipanti i segreti di un prodotto di prima qualità

Conoscere un'eccellenza italiana: l'olio d'oliva

ABBIATEGRASSO (gnr) Al Rotary Abbiategrasso una serata interessante con un relatore d'eccezione, l'ingegner **Paolo Borzotta** che con un curriculum notevole per esperienza e competenze, coadiuvato dalla dottoressa **Daniela Massolo**, ha introdotto i presenti nel mondo dell'olio extravergine di oliva. Dopo la raccolta delle olive, ha elencato le diverse fasi, dalla macinatura, oggi effettuata a martelli o a dischi, alla gramolazione quando le olive vengono mescolate; la terza fase invece consiste nel separare l'olio dalla pasta. Borzotta ha spiegato come le bottiglie che utilizza la sua azienda siano conformate in modo tale da minimizzare la superficie a pelo libero dell'olio contenuto, per evitare il più possibile, il contatto con l'ossigeno tra un prelievo e l'altro. Le bottiglie sono realizzate con un vetro di colore verde scuro che ha un elevato potere filtrante, che garantisce un'ottima protezione dalla luce. L'olio può essere di norma conservato anche fino a quattro o cinque anni, ma naturalmente le sue proprietà

SERATA CONVIVIALE L'ingegner Paolo Borzotta coadiuvato dalla dottoressa Daniela Massolo, ha introdotto i presenti nel mondo dell'olio extravergine di oliva



organolettiche decadono. Per giudicare un olio, i parametri che vengono presi in considerazione sono l'aroma, il sapore, la fluidità (non dev'essere né troppo fluido o acquoso né troppo pastoso, ma oleo-

so), la persistenza, mentre non sono considerati il colore (un olio infatti potrebbe essere verde ed essere composto di clorofilla) e la trasparenza (un olio può essere filtrato o non filtrato). Dopo questa

breve ma esaustiva spiegazione, i commensali hanno potuto iniziare la degustazione di tre diversi tipi di oli prodotti dall'ingegnere, preventivamente distribuiti ai tavoli in altrettanti bicchieri a testa.