



## Coldiretti; Contro il COVID l'Olio Contadino MONOUSO



L'olio di qualità e a km zero può trovare spazio sui tavoli di ristoranti, pizzerie, agriturismi e pub nel rispetto delle prescrizioni anti covid19 del Governo e della Regione Campania. Lo annuncia Aprol Campania, la più grande organizzazione regionale di olivicoltori associata a Coldiretti e Campagna Amica, che oggi lancia sul mercato la confezione monouso de "L'Olio Contadino", un extra vergine ottenuto da olive al 100% degli agricoltori campani. Nel protocollo di sicurezza sanitaria anti diffusione del coronavirus, infatti, la Regione prescrive l'uso di contenitori monouso per i condimenti, salvo la sanificazione delle bottiglie ad ogni scambio tra i tavoli. La proposta per agriturismi, ristoranti, pizzerie, bar, è un contenitore di latta da 100 ml, completo di tappo antibarocco richiudibile. Ogni barattolino è in grado di soddisfare da 3 a 5 commensali, evitando l'uso delle classiche bustine monodose in alluminio, scomode da aprire e contenenti oli di bassa qualità con miscele di oli comunitari ed extra europei, privi di qualsiasi tracciabilità. A differenza delle bustine monodose, il barattolino dell'olio contadino è richiudibile ermeticamente, pertanto, dopo averne apprezzato le qualità organolettiche e il sapore, i clienti possono anche portarlo via in borsa, evitando sprechi e utilizzando fino all'ultima goccia del prezioso alimento. In alternativa c'è anche la

---

bottigliina in vetro, sempre da 100 ml. Gli operatori del settore ristorazione potranno ordinare online sul nuovo sito [www.aprolcampania.it](http://www.aprolcampania.it). L'Olio Contadino di Aprol Campania nasce per valorizzare le produzioni olivicole regionali, offrendo anche ai piccoli agricoltori soci l'opportunità di aumentare la redditività con la vendita diretta e aggregata delle olive e degli oli prodotti. La commercializzazione dell'olio degli agricoltori campani è il frutto di un ampio progetto che parte da azioni volte al miglioramento delle produttività in campo, alla sostenibilità delle produzioni ed alla valorizzazione delle DOP e delle cultivar monovarietalì. Inoltre, grazie al sistema BluDev® ed alla Blockchain, gli oli extra vergine di Aprol Campania saranno sempre accompagnati dal Foodpassport® per garantire sicurezza, trasparenza e consapevolezza al consumatore. Si tratta di una grande opportunità – sottolinea Coldiretti Campania – che aiuterà a diffondere la cultura dell'olio extravergine di qualità e a combattere le fake news che continuano a colpire il principe della Dieta Mediterranea, influenzando negativamente i consumatori nelle abitudini di consumo a favore di oli scadenti, a basso costo e non tracciabili. La qualità dell'olio che utilizziamo sui piatti non è mai un elemento secondario. L'olio extra vergine è la base di un'alimentazione sana, ricco di polifenoli, molecole antiossidanti che contrastano ed eliminano la presenza di radicali liberi nel nostro corpo e che hanno il compito di aumentare le nostre difese immunitarie. Tra gli acidi grassi insaturi presenti nell'olio extravergine di oliva, si distinguono in particolare l'acido oleico monoinsaturo, che ha il compito di contrastare il colesterolo cattivo favorendo la stabilità del colesterolo buono (HDL) e l'acido linoleico, la sostanza che svolge una funzione antidolorifica e antinfiammatoria. L'olio extravergine di oliva contiene percentuali elevate di altre proprietà benefiche, ovvero la Vitamina A, Vitamina D, Vitamina E e minerali come ferro, potassio, calcio e magnesio.