

## **Todis**: come portare la nostra consapevolezza nella scelta dell'olio ad un alto livello

LINK: <https://ilsalvagente.it/2024/02/02/todis-come-portare-la-nostra-consapevolezza-nella-scelta-dellolio-ad-un-alto-livello/>

**Todis**: come portare la nostra consapevolezza nella scelta dell'olio ad un alto livello Di - 2 Febbraio 2024 Pubbliredazionale in collaborazione con **Todis**

Conoscenza e utilizzo dell'ingrediente magico della nostra cucina Olio d'oliva. Quante volte pronunciamo queste parole ogni giorno? 'Mi passi l'olio?', 'Ci metto un goccio di olio', 'Quanto è buono quest'olio!'. Sì, ma quanto conosciamo questo prodotto veramente? Ingrediente fondamentale della nostra cucina, punto di partenza per ogni ricetta della dieta mediterranea e uno dei primi alimenti che vengono introdotti nell'alimentazione dei nostri figli, l'olio EVO è uno degli argomenti di discussione più affrontati nelle tavole italiane: c'è chi predilige un gusto più delicato, chi ama un sapore forte e deciso, i puristi che utilizzano solo ed esclusivamente quello italiano e qualche animo avventuroso che apprezza la degustazione di oli provenienti da altri Paesi. È difficile da credere, ma in realtà è un prodotto sul quale ancora possiamo scoprire tantissimo, in quanti ad esempio sanno che può derivare da una

sola tipologia di olive oppure essere ottenuto da una sapiente miscela di vari tipi di ulivi? Quanti di noi hanno in dispensa diverse qualità di olio da utilizzare in maniera specifica a seconda del piatto che andiamo a preparare? Intorno alla produzione dell'olio d'oliva esistono tradizioni e rituali antichi centinaia di anni e spesso, così come i gioielli, esiste un olio di famiglia, proveniente dagli ulivi piantati dai nostri antenati e che ogni anno viene distribuito con giudizio e sacralità tra i familiari e a pochi elettissimi amici, magari in cambio di un assaggio del loro. Nel rispetto assoluto della tradizione, potrebbe essere arrivato il momento di allargare i nostri orizzonti su questo prodotto che ci può ancora riservare molte sorprese e **Todis** ha già intrapreso questa strada, studiando accuratamente un'ampia offerta da portare sugli scaffali dei suoi oltre 300 punti vendita, includendo sia le produzioni con attestazione di origine Dop e Igp, sia quelle produzioni cosiddette 'monovarietalì'. "La vera sfida è far comprendere il valore dell'olio a scaffale e i

diversi utilizzi che se ne possono fare. L'olio andrà scelto sempre di più in base all'uso che i consumatori ne faranno a casa. Non dev'essere il prezzo a guidare la scelta, ma le esigenze di consumo. In tale ottica è la distribuzione, insieme ai produttori, a dover fare cultura nel reparto. L'obiettivo dev'essere quello di far capire a chi acquista che può avere più oli in dispensa, in modo da scegliere quello giusto per ogni pietanza, per esaltare la qualità e le caratteristiche degli alimenti a cui lo abbina" - ha dichiarato Francesco Iuculano, Responsabile Commerciale **Todis** La linea di oli dove la costante ricerca dell'eccellenza diventa prioritaria Non conosci il Salvagente? Scarica GRATIS il numero con l'inchiesta sull'olio extravergine cliccando sul pulsante qui in basso e scopri cosa significa avere accesso a un'informazione davvero libera e indipendente Sì! Voglio scaricare gratis il numero di giugno 2023 Presso i punti vendita **Todis** sono presenti circa diciannove referenze di olio EVO a marchio del distributore, nello specifico:

l'olio EVO Bio **Todis**, quattro de II Saggio Olivo, quattro referenze d'alta gamma dell'Arte delle Specialità (Dop Umbria, Terre di Bari, Dop Sabina, Igp Toscano), e altri quattro oli premium, di cui tre monocultivar e una Igp: Biancolilla, Koroneky (provenienza Grecia), Frantoio e Igp Roma sempre a marchio l'Arte delle Specialità. In **Todis** l'olio extravergine di Oliva si esprime al plurale. Una vastità di offerta di olio extravergine di oliva che include sia le produzioni con attestazione di origine Dop e Igp, sia quelle produzioni cosiddette 'monovarietal', ovvero derivanti non dall'estrazione dell'olio da un insieme di varietà di olive, ma da singole e specifiche varietà o da singoli olivigni. Questa scelta fa sì che si esaltino le proprietà organolettiche e caratteristiche del tipo di olive scelto e ne risultino profumi e sapori unici, che vanno dal fruttato all'erbaceo, al piccante o al dolce. Uno stesso olio 'monocultivar' può essere, infatti, leggermente diverso di anno in anno a causa di alcuni fattori, soprattutto esterni, come le condizioni meteorologiche e le metodologie di raccolta, ciò arricchisce le possibilità di degustazione e di abbinamento, rendendo ancora più unica e speciale ogni singola bottiglia. La

carta degli Oli L'impegno di **Todis** nel diffondere una cultura più approfondita dell'utilizzo dell'olio EVO va oltre l'offerta presente nei punti vendita: con la collaborazione di Luigi Caricato, scrittore, oleologo e direttore della rivista Olio Officina Magazine, l'insegna ha realizzato la Carta degli Oli. Un documento, disponibile sul sito [www.todis.it](http://www.todis.it), che spiega nel dettaglio la storia di questo prodotto, le sue caratteristiche, come orientarsi nella scelta del suo utilizzo, come va degustato e offre anche diversi suggerimenti sugli abbinamenti. La Carta degli Oli, che comincia con la presentazione dell'oliva come frutto in sé e delle sue qualità riconosciute universalmente, affronta anche alcune accortezze sulla conservazione dell'olio per mantenerne intatte le qualità e il sapore. Con la guida agli abbinamenti si possono trovare, inoltre, spunti e suggerimenti per trasformare il condimento del cibo in una vera e propria esperienza sensoriale, in dieci punti, vengono invece spiegati i passaggi per un corretto assaggio dell'olio, che lascia comunque sempre spazio al proprio gusto e istinto. La Carta degli oli si conclude con la presentazione di ciascun olio che si può trovare nei

punti vendita **Todis**, accompagnati da una scheda che ne presenta l'origine, il profilo sensoriale e i consigli per l'utilizzo. Il messaggio sottinteso è che esiste una pluralità di qualità di oli EVO che costituisce una ricchezza immensa per i consumatori e che, a partire dalla qualità e dal gusto personale, possono rendere l'olio davvero protagonista della nostra cucina. 'La Carta degli oli', dichiara Francesco Iuculano, Responsabile commerciale **Todis**, 'è un progetto che ci ha appassionati moltissimo, la tematica è affascinante ed è davvero incredibile quanto può ancora sorprenderci un prodotto così noto a noi tutti come l'olio. L'auspicio è quello di stimolare i nostri clienti a lasciarsi catturare da questo mondo e aggiungere un pizzico di divertimento e curiosità all'utilizzo dell'olio EVO'.