

Conosciamo davvero l'olio che acquistiamo? Revolution, è la soluzione

Purtroppo uno degli alimenti più usati in cucina, l'olio extravergine, è spesso protagonista di scandali, si è sempre meno sicuri della sua provenienza.

Ma se ti dicessi che da oggi puoi produrlo a casa?

Con Revolution, un elettrodomestico in grado di trasformare olive in olio, è possibile. L'invenzione di una giovane start up calabrese è in grado di produrre in 45 minuti di olio extra vergine d'oliva spremuto a freddo, senza alcuna alterazione.

La grande innovazione è che si può produrre l'olio, anche quando non è la stagione della raccolta olive, questo perché la startup oltre al robot, vende anche le Bag d'O, confezioni di olive italiane selezionate e surgelate.

Revolution, realizzato completamente in acciaio e alluminio, è facile da usare, infatti inserendo le polpe o le olive intere, in poco più di 40 minuti è possibile ottenere 250 ml di olio extravergine d'oliva. Infine per maggiore precisione, consiglia quale miscela di olive scegliere in base ai gusti personali.

Il fondatore della startup spiega che l'idea è nata dalle notizie continue sull'adulterazione dell'olio di oliva. Inoltre è bene sapere, che con il passare del tempo l'olio perde polifenoli e intensità dell'aroma. Per mantenere le caratteristiche organolettiche inalterate dovrebbe essere consumato subito. Da qui è nata la nostra idea.

di Letizia Giugliano