

oliofficina

AUTORI VARI

A cura di Luigi Caricato

OLIO OFFICINA ALMANACCO 2014

Olio Officina edizioni



Un annuario dedicato all'olio e ai condimenti, pubblicato a supporto della manifestazione Olio Officina Food Festival. Nel numero due di gennaio 2014 i contributi di Luigi Caricato (La forza propulsiva dell'entusiasmo); Pietro Leemann (Mangiare sano è un ottimo investimento); Nicola Dal Falco (Filippo La Mantia: ciò che non sono); Daniela Marcheschi (Il volto umano dell'olio); Nicola Dal Falco (Un po' d'olio per iniziare); Aimo Moroni (Zuppa etrusca); Gianfranco Perbellini (Ravioli al pesto di basilico...); Arte da Mangiare (Tributo all'aceto); Eddo Rugini (Il dono di Minerva); Stefano Cerni e Lorenzo Cerretani (A bocca vergine); Gabriele Maiorano (Nessuno trascuri l'olio di lentisco); Alfonso Pascale (Crescere significa fiorire); Luigi Caricato (Vista, olfatto, gusto); Paola Cerana (Liberio Olio in libero Stato); Gianni Staccotti (La grammatica del gusto); Arte da Mangiare (Camminata d'arte tra gli olivi); Luigi Caricato (L'anima sociale dell'olio); e altro.

Luigi Caricato, oleologo e giornalista, è direttore di Olio Officina Magazine e Olio Officina Food Festival. Ha pubblicato alcune decine di volumi, tra i quali L'incanto dell'olio italiano (Bibliotheca Culinaria, 2001), Oli d'Italia (Mondadori, 2001), L'olio (Food, 2005), Olio di lago (Mondadori, 2010), Liberio olio in libero Stato (Zona Franca, 2013), Atlante degli oli italiani (Mondadori, 2015) e, per Tecniche Nuove, Star bene con l'olio di oliva (2003), Olio puro succo di oliva (2005), A tavola e in cucina con le olive (2007), Friggere bene (2009) e Olio: crudo e cotto (2012).

Milano, gennaio 2014

Formato 16,50 x 21,50

Brossura

Pagine 96

Euro 10,00

ISBN 978-88-940201-8-2