

AUTORI VARI

A cura di Luigi Caricato, Stefano Cerni,
Lorenzo Cerretani, Giovanni Lercker

SUCCO DI OLIVE. Guida ragionata alla conoscenza degli oli, dalla produzione al consumo consapevole

Olio Officina edizioni



Collana "I manuali dell'oleologo"

Milano, marzo 2015

Formato 17 x 24

Illustrato

Brossura

Pagine 256

Euro 30,00

ISBN 9788894020113

Tutto quello che serve sapere per affrontare il tema dell'olivo e dell'olio con un approccio tra il divulgativo e lo scientifico. I curatori e coautori del volume Giovanni Lercker, Luigi Caricato, Stefano Cerni e Lorenzo Cerretani avvalendosi anche dell'apporto di altre professionalità, affrontano nel giusto modo un sapere antico quanto attuale, che si nutre costantemente di apporti nuovi, sempre in linea con i tempi, segno di un prodotto, qual è l'olio da olive, continuamente oggetto di studio e innovazione. Il messaggio e i contenuti dei dodici capitoli di cui è composto il libro, sono resi ancora più fruibili in ragione di un approccio aperto anche ai non esperti, con la precisa volontà di introdurre il lettore in un mondo che ha un fascino coinvolgente, soprattutto laddove si affrontano temi molto avvertiti come le implicanze con la salute, la trasparenza dell'etichetta e gli utilizzi degli extravergini in cucina.

Giovanni Lercker è docente di Scienze e tecnologie alimentari presso l'Università di Bologna, è membro della Commissione del Codex Alimentarius e del Ministero delle Politiche agricole. Autore e co-autore di oltre quattrocento lavori sperimentali, è specialista in sostanze grasse e in particolare della stabilità all'ossidazione, oltre che dello studio della composizione dei grassi e del loro comportamento alla conservazione e alla trasformazione industriale.

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), *Libero 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).

Stefano Cerni, agronomo e docente, per Olea, nei corsi per la formazione degli assaggiatori, si è laureato in Scienze Agrarie nel 1982. Capo panel dal 2002, opera attualmente presso il Panel dell'Assoprol Umbria. Corrispondente dell'Accademia Agraria di Pesaro, è autore di numerose pubblicazioni a carattere divulgativo, aventi come argomento la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari. Ricopre il ruolo di funzionario della Provincia di Rimini, svolgendo attività legate alla promozione e valorizzazione dei prodotti alimentari del territorio.

Lorenzo Cerretani, oleologo e capo panel, ha due dottorati di ricerca, in Scienze degli Alimenti e in Ingegneria Agraria, ed è autore di numerose pubblicazioni scientifiche, tanto da risultare nelle diverse banche dati il più prolifico ricercatore italiano per il settore degli oli da olive. E' inoltre autore e co-autore anche di alcuni libri, tra cui, per Edagricole, *I minifrantoi. Guida pratica alla produzione di oli extravergini di oliva* (2010).