

Rosalia Cavalieri

I SENSI E LA LINGUA DELL'OLIO

Appunti per un degustatore amatoriale

oli**o**fficina



Illustrazione
di copertina:
Doriano Strologo

Illustrazioni
interne:
Valerio Marini

Progettazione
grafica:
Cristina Menotti,
Fabio Berrettini

Cosa distingue il semplice consumo dell'olio da olive da una scelta consapevole guidata dalla capacità di degustarlo? Quali sono i sensi che ci permettono di riconoscerlo, di sceglierlo e di apprezzarlo? E a quali parole ne possiamo affidare la descrizione e la condivisione? Questo breve saggio di Rosalia Cavalieri vuole essere una guida agile, essenziale e orientativa alla conoscenza e all'apprezzamento dell'olio extra vergine di oliva.

Rosalia Cavalieri è professore ordinario di Filosofia e teoria dei linguaggi all'Università di Messina. Tra i suoi libri ricordiamo: *Breve introduzione alla biologia del linguaggio* (Editori Riuniti, 2006), *Il naso intelligente. Che cosa ci dicono gli odori* (Laterza, 2009) e *Gusto. L'intelligenza del palato* (Laterza, 2011). Per il Mulino ha pubblicato *Parlare, segnare. Introduzione alla fisiologia e alla patologia delle lingue verbali e dei segni* (con Donata Chiricò, 2005), *E l'uomo inventò i sapori. Storia naturale del gusto* (2014) e *La passione del gusto. Quando il cibo diventa piacere* (2016).

Rosalia Cavalieri

I SENSI E LA LINGUA DELL'OLIO
Appunti per un degustatore amatoriale

Olio Officina / Collana: OOF Slim Book
10 euro / pp. 56 / brossura

Prima edizione: gennaio 2018
ISBN 978-88-94887-08-2