

OOF INTERNATIONAL MAGAZINE 4

oliofficina



Copertina:
Oro colato,
di Pia Taccone

Progettazione
grafica:
Cristina Menotti,
Fabio Berrettini

Una monografia interamente dedicata agli abbinamenti olio/cibo. Nel quarto numero di *OOF International Magazine* gli interventi di Luigi Caricato (*Cosa accade quando l'olio incontra il cibo; Il codice degli abbinamenti; Friggere con gli oli da olive; Intervista allo chef Enrico Derflingher. La mia carta degli oli*), Daniela Marcheschi (*Vedi alla voce abbinamento*), Rosalia Cavalieri (*Note sul concetto di abbinamento*), Lorenzo Cerretani (*L'abbinamento per concordanza; L'utilizzo dell'olio in cucina; Quale olio per la maionese*), Mauro Meloni (*L'olio vergine da olive è un grasso gourmet*), Maria Carla Squeo (*Come ti abbinano l'olio*), Marina Solinas (*Dimmi cosa mangi e ti dirò che olio scegliere*), Gino Sorbillo (*L'extra vergine? A crudo sulla pizza*), Giuseppe Capano (*La ricetta; Il percorso dell'olio in pasticceria; Intervista alla chef Viviana Varese*), Agostino Sommariva (*Quando l'olio finisce in barattolo*), Laura Turri (*L'olio non può restare single a vita*).

Formato 21,00 x 27,50 cm.

Brossura

Pagine 116

Euro 12,00

Milano, aprile 2018

ISBN 978-88-94887-14-3

OOF International Magazine

è una pubblicazione trimestrale bilingue,
italiano/inglese,

diretta da Luigi Caricato

Autori Vari, **OOF International Magazine**,

Il codice degli abbinamenti. The pairing rules.

Quando l'olio incontra il cibo. When oil meets food,
numero 4, Primavera 2018, Olio Officina edizioni