

AUTORI VARI
a cura di Luigi Caricato

OLIO OFFICINA ALMANACCO 2019

DOP GARDA. L'OLIO E IL SUO LAGO

oliofficina



Copertina:
foto di Mauro
Fermariello

Foto interne
di Mauro
Fermariello,
Claudio
Lazzarin,
Gianfranco
Maggio,
Alberto Martelli,
Plum,
Elaia Zait et al.

Illustrazioni
di Nebula e
Doriano Strologo

Progettazione
grafica:
Alberto Martelli
Impaginazione:
Nicola Bertagni

Il numero 7 dell'annuario *Olio Officina Almanacco* è interamente dedicato alle produzioni olearie del Garda e al territorio in cui si coltivano gli olivi. All'interno un omaggio a Gualtiero Marchesi, l'editoriale *Noi siamo fatti di parole*, di Luigi Caricato, e, a seguire una serie di parole d'ordine: territorio, habitat, paesaggio, storia, memoria (Ricordando Giorgio Bargioni), identità, cultivar, germoplasma, olivo, linguaggio (con il saggio *La lingua e l'olio: parole per gustare e degustare*, di Rosalia Cavalieri), assaggio, olio, bicchiere, cura, abbinamenti. Nella seconda sezione, dal titolo *Il Garda in cucina*, tre ricette dello chef Giuseppe Capano: Fettuccine integrali con salsina verde di broccoletti agrumati all'olio Garda Dop, nocciole e grana; Crudo croccante di finocchi alle olive e seppie morbide al limone con olio Garda Dop; e Biscotti di mandorle all'olio Dop Garda con crema di pere. La terza sezione, intitolata *Poesia*, comprende i testi *Ho nel nuovo giardino piantato*, di Gabriella Sica, e *In vasta inchiesta erotica*, di Roberto Piumini. In conclusione, l'Olio Dop Garda in sei domande e in sei risposte: l'intervista alla presidente del Consorzio olio Dop Garda Laura Turri, a cura di Luigi Caricato.

Autori Vari / a cura di Luigi Caricato

OLIO OFFICINA ALMANACCO 2019
DOP GARDA. L'OLIO E IL SUO LAGO

Olio Officina
12 euro / pp. 96 / brossura

gennaio 2019
ISBN 978-88-94887-21-1