

oliofficina
MAGAZINE

CERCA 

SOCIETÀ | SAPERI | PIACERI | MEDIA | **GLOBE** | CONTATTI

oof
oliofficina

O REGALA UN ABBONAMENTO



SAPERI > INOLTRE

In attesa del numero 2 di Oliocentrico

OO M




 stampa


OO M

OO M è l'acrostico di Olio Officina Magazine. Tutti gli articoli o le notizie contrassegnate con tale sigla rimandano ai vari collaboratori del giornale on line.

ULTIMI

Il buon governo del Coi

A Marrakech un seminario del Consiglio oleicolo internazionale sul futuro del settore olivicolo

La cultura dell'olio nella propria città: l'Oleificio Zucchi si racconta

Alla guida della Locanda Margon un nuovo giovane chef: Edoardo Fumagalli

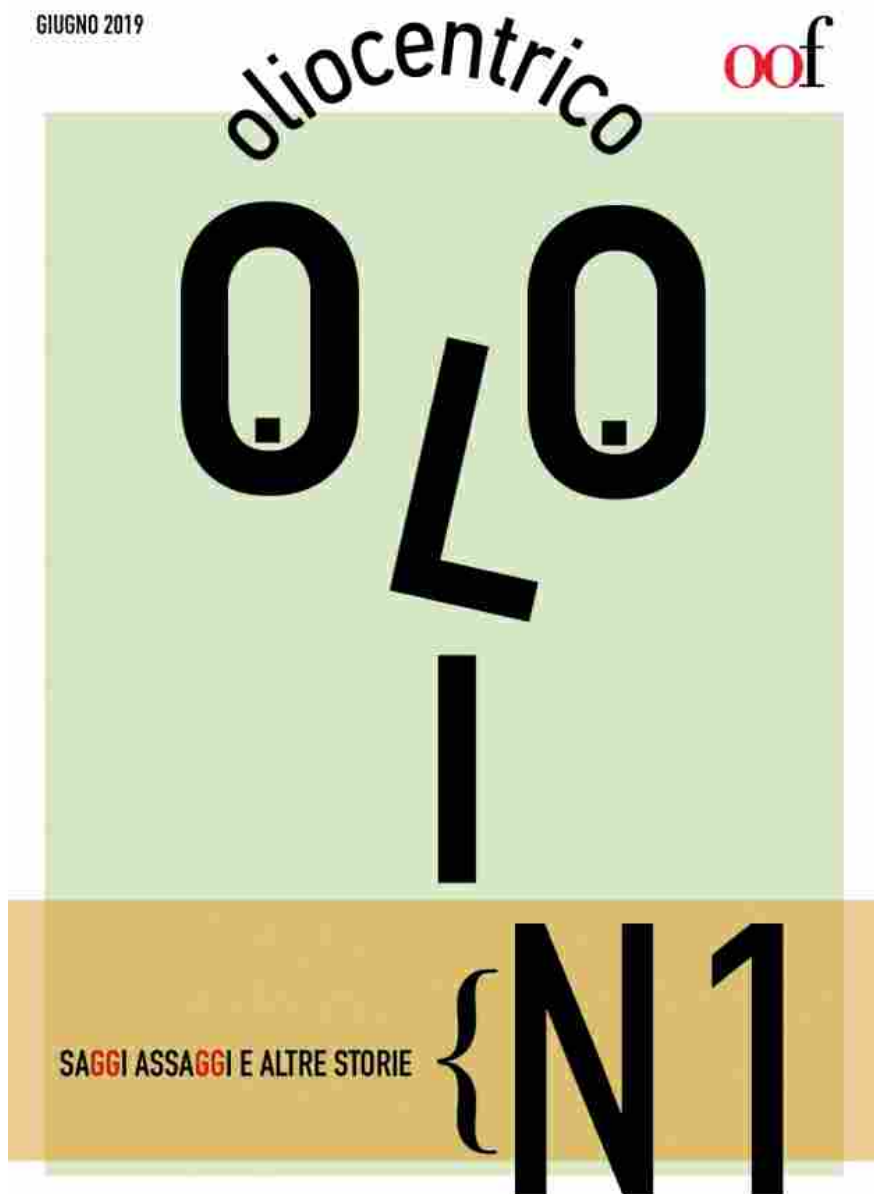


L'INCURSIONE

ROBERTO BAZZANO

Le iniziative etiche e sociali?

Le aziende ci guadagnano



Uscirà a giorni il tanto atteso numero due del mensile *Oliocentrico*. Si sta lavorando in queste ore e presto sarà sfogliabile. Intanto, nel frattempo potete leggere (o rileggere) il numero 1: **CLICCANDO QUI**

OO M - 25-06-2019 - TUTTI I DIRITTI RISERVATI



DIXIT

O REGALA UN ABBONAMENTO



*Se potesse pensare, chissà cosa
penserebbe la Natura degli
animalisti e amanti della Natura*

MASSIMILIANO PARENTE

SAGGI ASSAGGI

La grande originalità degli extra vergini Dedicati

La recensione di un olio dedicato alla pasta e proposto da **Olitalia** per il canale del food service. Un mix di cultivar italiane per un blend pensato espressamente per aiutare la ristorazione a scegliere l'olio giusto. Nel caso specifico, quello più adatto per ogni tipologia di pasta > MARIA CARLA SQUEO



RICETTE OLIOCENTRICHE



L'olio con gli asparagi

Un gustosissimo risotto, ecco una ricetta che ci porta a **Cavaion Veronese**, nel Veneto, in un territorio ben curato dove si ottiene il pregiatissimo **olio Dop Garda**. Così, per anticipare la Festa degli asparagi che si svolgerà dal 16 al 19 maggio, sappiamo ora cosa fare quando non si sa bene cosa inventarsi in cucina. La proposta dei **Fratelli Turri** a partire dal loro extra vergine dal gusto e dai profumi fini e delicati > LUIGI CARICATO

EXTRA MOENIA

Linee guida per un nuovo approccio al trasporto di olio e vino



È stato convocato il tavolo di lavoro **Oita**, dell'Osservatorio interdisciplinare trasporto alimenti. Si tratta di un incontro importante, in quanto olio e vino sono liquidi alimentari sensibili alle condizioni ambientali (temperatura, vibrazioni), che influiscono sulla loro conservazione e sul mantenimento delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali originarie. Queste condizioni alteranti possono verificarsi nella fase del trasporto



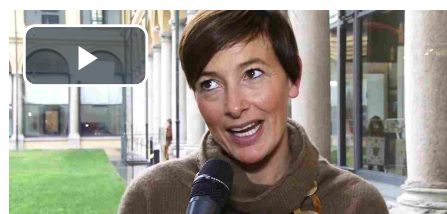
GIRO WEB



Nuovo sito web per la Cia Agricoltori Italiani

Una veste grafica rinnovata, accessibilità da mobile, integrazione con i social media e contenuti interattivi sempre aggiornati: ecco le principali caratteristiche del nuovo portale che offre news sulla Confederazione, ma anche su agroalimentare, ambiente, consumi e ricette degli Agrichef

OO VIDEO



Le ricette evo. L'olio buono in cucina

OOF 2019. A **Olio Officina Festival 2019** grande risalto all'olio extra vergine di oliva come ingrediente. La scelta di una buona materia prima e l'attenzione a

utilizzare al meglio l'olio da olive va incentivata sin da subito. La formazione è un buon punto di partenza. Cinzia Boschiero intervista **Cristina Santagata**

BIBLIOTECA OLEARIA



L'olio spiegato alle mie figlie
Un libro dell'oleologo Lorenzo Cerretani per le edizioni Olio Officina, da avere assolutamente con sé. Pensato per i giovanissimi, è adatto anche agli adulti. Un linguaggio semplice, proprio per questo utilissimo per apprendere tutto, ma proprio tutto, sull'olio da olive, il pregiato succo

VISIONI

*Gli agricoltori sono
uomini pazienti provati
da stagioni brutali,*

RICHARD POWERS



olioofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - Disclaimer - Privacy

Realizzato da Aerostato - Newsletter inviate con MailCom

SOCIETÀ

Italia > Mondo > Cultura > Incursioni > Dixit > Visioni > La Parola > Ritratti a olio > Che olio sei > Sociale > Junior

SAPERI

Olio > Olive > Olio > Scuola d'assaggio > Mercati > Aceti > Altri condimenti > Economia > Marketing > Lex > Formazione > Bio bio > Ambiente > Turismo > Salute > Focus > Biblioteca olearia > Oltre > Inoltre > Amarcord

PIACERI

Olio Officina Festival > Saggi assaggi > Extra Moenia > Ricette oliocentriche > Buon cibo > Bellezza > Eventi

MEDIA