

Biblioteca comunale E. Balducci Montespertoli

leggendo si cresce



Olio



Bibliografia

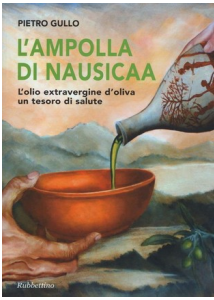
**Per ulteriori informazioni:
Biblioteca comunale E. Balducci**

Via S. Sonnino 1 - 50025 Montespertoli (FI)

tel. 0571-600228 0571-600260

e-mail biblioteca@comune.montespertoli.fi.it

<https://www.facebook.com/bibliotecamontespertoli/>

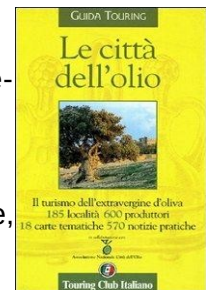


L'ampolla di Nausicaa : l'olio extra-vergine d'oliva: un tesoro di salute / Pietro Gullo;

Un viaggio appassionato e accattivante nel variegato pianeta dell'olivicoltura. L'albero dell'ulivo, creatura errante e sempre presente e viva nel divenire dei secoli, visto dai suoi primi vagiti ai giorni nostri. L'olio, suo prezioso nettare, nobile alimento dalle indiscutibili virtù terapeutiche. Condimento naturale per la prevenzione delle malattie cardiovascolari, del diabete, del cancro e dell'invecchiamento. Cento ricette animate dalla presenza costante ed autorevole dell'olio extra vergine d'oliva, con particolare attenzione alla dieta mediterranea, che proprio lungo la costa calabra di Nicotera ha trovato la sua culla naturale. Il binomio sapori-saperi è corredato da numerose schede di natura scientifico-divulgativa, finalizzate non solo alla conoscenza degli aspetti gastronomici ma anche a quella di tutto ciò che riguarda la buona, sana e corretta alimentazione. "Un libro utilissimo non solo per chi ama la buona tavola, ma anche e soprattutto per chi ha a cuore la propria salute". "Esse oportet ut vivas et non vivere ut edas" (Cic.).

Le città dell'olio / Touring club italiano;

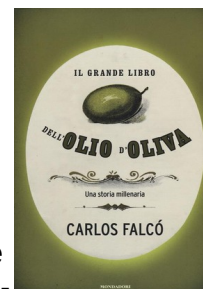
Regione per regione, dalle sponde del Lago di Garda alla Liguria, dalla Terra di Siena alla Sardegna, tra il fascino di oliveti centenari e di preziose città, itinerari per scoprire i luoghi che hanno reso celebre l'olio italiano in tutto il mondo. Nella guida vengono indicate: le aree di produzione, le varietà, i riconoscimenti di qualità e le zone a Denominazione d'origine protetta, l'agenda delle manifestazioni e delle fiere, 600 produttori e le informazioni su dove acquistare l'extravergine, le ricette per assaporare l'inconfondibile gusto dell'olio, oltre 70 ristoranti nelle più importanti Città dell'Olio.



Coltivare l'olivo : le varietà, le forme d'allevamento, le cure dall'impianto alla produzione di olio / Pierluigi Villa;

Un volume indispensabile a chi vuole ottenere il massimo dalla coltivazione dei propri olivi, con i consigli per allevare con successo una delle piante più tipiche e longeve dell'area mediterranea, le informazioni per scegliere le varietà migliori, le indicazioni per progettare e impiantare l'oliveto e per programmare ed eseguire gli interventi.

Il grande libro dell'olio d'oliva : una storia millenaria / Carlos Falco Marques de Gri-
non;

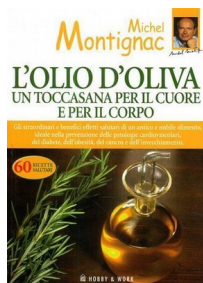


La storia dei paesi del Mediterraneo, favoriti da un clima mite e fecondo, è stata segnata dalla produzione dell'olio d'oliva, tanto che diverse città sono nate e si sono sviluppate proprio grazie al commercio di questo antichissimo e pregiato prodotto della civiltà umana. Così, quando si parla di cultura mediterranea, si parla anche di cultura dell'olio: una cultura radicata e condivisa da diversi popoli, per i quali l'olivo è sempre stato oggetto di cure amorevoli e simbolo di valori preziosi. Carlos Falco, celebre produttore spagnolo di vino e olio, ci accompagna in questo viaggio alla scoperta della cultura dell'"oro liquido", partendo dalle prime testimonianze scritte sulla coltivazione dell'olivo, risalenti al III millennio a.C., per arrivare ai giorni nostri. E quello che ci presenta è un quadro esauriente dell'"universo olio", capace di soddisfare ogni curiosità: dalle sue origini alle diverse tecniche produttive, dalle varietà esistenti alle loro numerose proprietà e applicazioni - in gastronomia, nella cosmesi, come fonte d'illuminazione -, dal significato del termine "extravergine" ai modi per riconoscere un olio di qualità superiore. Con la stessa passione con cui illustra ogni fase del processo che trasforma le olive nel più apprezzato dei condimenti, l'autore denuncia la frode che inquina parte del vastissimo e ricco mercato dell'olio, fornendo al lettore importanti strumenti per orientarlo verso un consumo consapevole.

Guida alle strade del vino, dell'olio e dei sapori di Toscana : un mondo in movimento = To the wine tours, olive oil and good food of Tuscany : a world in motion / Federazione strade del vino dell'olio e dei sapori di Toscana;

Il marketing territoriale delle città dell'olio / Gaetano Torrisi;

L'olio : il libro guida agli oli d'Italia : il libro delle Cultivar e dell'olio, della storia e dei prodotti tradizionali. Dove trovarli e come andare per frantoi : guida alla conoscenza e all'analisi sensoriale dell'olio extravergine d'oliva;



L'olio d'oliva : un toccasana per il cuore e per il corpo / Michel Montignac;

L'olio d'oliva è ideale nella prevenzione delle patologie cardiovascolari, del diabete, dell'obesità, del cancro e dell'invecchiamento. Michel Montignac illustra in modo chiaro tutti i benefici di questo alimento. In questo volume il dietista francese traccia una storia dell'olio d'oliva, dalle origini ai giorni nostri, evidenziandone i molteplici usi in ambito gastronomico e i benefici effetti per la nostra salute.

Olio di oliva : analisi sensoriale e percorsi didattici / a cura di Mauro Amelio;



Il libro affronta la tematica dell'assaggio con un approccio teorico e pratico al contempo: descrive gli aspetti che riguardano la disciplina professionale a partire dagli elementi che hanno un impatto sulla qualità dell'olio - come i fattori ambientali, la maturazione e le tecniche di conservazione - fino ad occuparsi degli argomenti più pragmatici, come l'organizzazione del panel d'assaggio e la sua gestione. Le tematiche affrontate vengono ampliate e arricchite da risorse multimediali; attraverso i OR Code che accompagnano il testo, i lettori potranno consultare la sitografia relativa alla legislazione nazionale e internazionale, scaricare i principali documenti normativi e accedere a materiale video su panel professionali. Strumenti che fanno di "Olio di oliva. Analisi sensoriale e percorsi didattici" un manuale alla portata di tutti, professionisti e appassionati.

Olio d'oliva / Jacques Chibois e Olivier Baussan;

Olivo e olio: germoplasma, marketing, salute / a cura di Antonio Cimato;



Olio & olive di Toscana / Elisabetta Azzari:

In questo libro vengono descritte le fasi di nascita, crescita e scenescenza dell'olivo, il suo ciclo vegetativo annuale e l'insieme delle attività agronomiche da condurre per perseguire il risultato di un olio di qualità. Dopo una panoramica delle tecniche di frangitura e separazione dell'olio, e una rassegna dei componenti più interessanti in esso contenuti, viene affrontato il tema dell'analisi sensoriale, come strumento individuale cioè soggettivo, ma al contempo collettivo e quindi oggettivizzabile, per stabilire la qualità del prodotto. Conclude il testo una sezione dedicata alle ricette tradizionali toscane.

Olio di Toscana : guida all'extravergine / [testi: Morgana Clinto];

Olivicoltura : coltivazione, olio e territorio / Barbara Alfei, Giorgio Pannelli, Antonio Ricci:

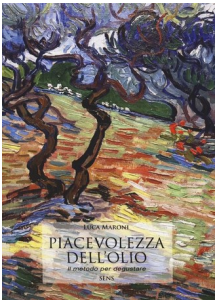
In una moderna olivicoltura sono possibili diverse scelte progettuali ognuna delle quali, implicando l'adozione di un diverso modello di coltivazione e di un diverso livello di meccanizzazione, conduce a differenti risultati economici. È opportuno, saper valutare fin dall'inizio la scelta tecnica migliore per riuscire ad ottimizzare la redditività dell'impresa, evitando dolorosi interventi agronomici successivi. L'innovazione delle tecniche colturali da praticare nell'intero ciclo vegetativo e produttivo dell'olivo e la realizzazione di modelli olivicoli costituiscono quindi "le fondamenta" per ottenere un sistema oleicolo nel quale la gestione tecnica ed economica dell'oliveta è parte integrante e primaria del processo produttivo di un olio "da olive", la cui elevata qualità e tipicità sono il vero traguardo dell'olivicoltore anche sul piano dei risultati economici.



Pane e olio : semplici ricette di una volta:



Questa nuova collana, dal formato pratico e agile, è dedicata a tutti coloro che custodiscono ancora nella loro memoria quell'aroma inconfondibile che si diffondeva dalla cucina quando la nonna era all'opera ai fornelli. Si propone come un invito a riscoprire i sapori antichi e genuini dei piatti della tradizione, dietro cui si celano sapienza secolare, pazienza, abilità e intuito femminile. Due ingredienti simbolo della nostra tradizione per golose ricette d'altri tempi. Con una sezione sulle bruschette, una sui piatti a base di pane, una su salse e sottoli.



Piacevolezza dell'olio : il metodo per degustare / Luca Maroni:

L'olio extravergine d'oliva: apice trionfale di gusto e profumo, esaltatore dei piatti più semplici e di quelli più raffinati, prezioso succo ricco di virtù salutari. Il nostro paese celebra da secoli il suo gusto e il suo potere curativo, riservandogli un posto d'onore non solo sulla tavola di tutti i giorni ma anche nei templi più rinomati della gastronomia. Ma non basta: finalmente, da qualche decennio l'Italia, il secondo paese produttore di olio nel mondo (ci supera in volume solo la Spagna), ha mutato l'approccio "filosofico" nei suoi confronti cominciando a esaltarlo non più e non solo per i meri aspetti quantitativi, ma valorizzandone appieno i suoi parametri qualitativi. Oggi, l'olio è assurto a pieno merito da umile "condimento" a bandiera assoluta del "made in Italy", un prodotto di altissimo livello che tutto il mondo ci invidia. Negli ultimi decenni, in molte aree olivicole si è avviato un processo culturale e tecnico teso alla valorizzazione degli oliveti tradizionali e attraverso la qualificazione degli impianti, l'entusiasmo dei nostri produttori è riuscito nell'intento ambizioso di coniugare tradizione e innovazione. E così, come nel vino, anche nell'olio è oggi possibile gestire l'intera filiera produttiva e arrivare a extravergini di eccelsa qualità. Se ieri nei convivi dei buongustai si discettava di cru e di annate vinicole, oggi anche "l'oro liquido" è assurto a gourman-dise, a delizia del palato. Gli avventori seduti intorno alla tavola imbandita "degustano" finalmente anche l'olio, hanno imparato a conoscere le zone di produzione e le relative differenze di sapore, sanno apprezzarne il profumo, il sapore e il colore, conoscono i migliori produttori e le diverse marche, Luca Maroni, uno dei più stimati e famosi degustatori italiani, dopo averci guidato con "Piacevolezza del vino" nelle delizie dell'enologia ci accompagna ora in un viaggio nel continente del nettare d'oliva. Ci illustra il metodo per analizzare la sua piacevolezza, ci spiega come riconoscere le nostre sensazioni per valutarle e poi ci racconta tutto quanto c'è da scoprire sull'olio: dai suoi usi in cucina alle sue qualità organolettiche, dalle sue virtù terapeutiche all'affascinante storia dell'olivo.

La Toscana nella storia dell'olivo e dell'olio;

L'ulivo e l'olio : botanica, storia e arte, alimentazione, paesaggio, coltivazione, ricerca, utilizzazione, mondo e mercato;