

saperi > inoltre

Villa Medicea di Poggio a Caiano, incontro sul tema

Il 21 maggio, nell'ambito della Giornata nazionale della cultura del vino e dell'olio in Toscana, nella provincia di Prato. Saranno presenti, tra gli altri, Antonello Maietta e Roberto Bellini, rispettivamente presidente e vicepresidente nazionali dell'Associazione Italiana Sommelier, nonché Luigi Caricato, di Olio Officina, e il direttore Generale del Icqrf Oreste Gerini

OO M

3 shares 0 tweet stampa



Tutta una giornata dedicata a due dei protagonisti del made in Italy, vino e olio, con approfondimenti sugli aspetti storici e culturali a loro connessi. I tecnici del Dipartimento di Controllo Qualità e Repressione Frodi del Ministero delle Politiche Agricole illustreranno il tema portante di questa edizione: l'etichettatura, un aspetto di estrema attualità alla luce delle recenti disposizioni comunitarie, della crescente attenzione posta a favorire una scelta corretta e consapevole da parte dei consumatori e della possibilità per i produttori di esprimere il proprio impegno verso una produzione di qualità.



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

La tappa ligure della Giornata nazionale della cultura del vino e dell'olio

Il 27 maggio il 23° anniversario del vile attentato alla sede dell'Accademia dei Georgofili

Olio d'oliva, tanta energia!

La città delle distillerie

L'INCURSIONE

SANTE AMBROSI

Perché una cattedra del dubbio



DIXIT

La pasta è italiana, grazie alle mani dei pastai. Pensiamo sia venuto il momento di smetterla di demonizzare l'industria alimentare italiana

LUIGI FRANCHI

SAGGI ASSAGGI

Alla Giornata intervengono:

Luigi Caricato, Direttore della testata giornalistica culturale www.oliofficina.it

Gino Celletti, Esperto e scrittore di olivicoltura, ideatore del concetto "Olio Monocultivar"

Simonetta Doni, Studio Doni & Associati, Simonetta Doni, Massimo Mazza

Alberino Salvatore, Funzionario ispettivo ICQRF Toscana e Umbria

Antonello Maietta, Presidente Associazione Italiana Sommelier

Roberto Bellini, Vice Presidente Associazione Italiana Sommelier

Oswaldo Baroncelli, Presidente Associazione Italiana Sommelier Toscana

Con la partecipazione di: **Oreste Gerini**, Direttore Generale del ICQRF (Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi)

Ore 10.00 – 16.30 Banchi di assaggio dei consorzi:

CONSORZIO CHIANTI CLASSICO

CONSORZIO CHIANTI RUFINA

CONSORZIO DEL VALDARNO DI SOPRA

CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI DI CARMIGNANO

In occasione della ricorrenza dei 300 anni (1716-2016) del Bando granduca di Cosimo III dei Medici che stabiliva con precisione i territori entro i quali dovevano essere prodotti i vini per ottenere la denominazione corrispondente (una vera e propria Doc ante-litteram) è stato deciso di organizzare con i quattro consorzi, indicati nel Bando, una interessante degustazione. L'ingresso è libero.

OO M - 18-05-2016 - TUTTI I DIRITTI RISERVATI

L'olio dell'ultimo mastro oleario

E' sempre un piacere degustare gli extra vergini dell'imperiese **Antonio Mela**, del **Frantoio Sant'Agata d'Oneglia**. E' tra i massimi rappresentanti di quella che fu la storica Corporazione dei Mastri Oleari, che per molti versi rappresentò la "nouvelle vague" dell'Italia olearia degli anni Ottanta e Novanta. Sempre attivo, con nuove e originali referenze, oggi lo apprezziamo con il monovarietale Taggiasca Bio >
LUIGI CARICATO



RICETTE OLIOCENTRICHE



Tutti a chiedere i Fil di ferro

Se dici ricetta oliocentrica, il pensiero corre subito ad **Antonio Ruggiero**. Lui parte sempre dall'olio ricavato dalle olive, che considera un prezioso succo di frutta da cui non si può prescindere. La ricetta parte da una pasta lunga tipo piccola bavettina che ha come base aglio, olio e peperoncino

EXTRA MOENIA

Osti a Palazzolo sull'Oglio



Un tempo, ogni rione di Palazzolo aveva la sua osteria, la sua stanza comune dove s'incrociavano le generazioni, passando le ore gomito a gomito. L'osteria del quartiere, legato alla fabbrica di calce idraulica e alla ferrovia, nate ambedue al tempo degli austriaci, era quella dei Rossi: **L'Osteria della Villetta**. «La nostra - dice Maurizio - è una cucina che richiede lunghe preparazioni e un'esecuzione semplice» > *NICOLA DAL FALCO*

GIRO WEB