

saperi > olive

## Assaggiare le olive

In un libro edito da Olio Officina, di prossima uscita in febbraio, è possibile apprendere tutte le informazioni necessarie per degustare le olive da tavola secondo le tecniche dell'analisi sensoriale stabilite dal Coi. Ne è autore **Roberto De Andreis**, uno tra i massimi esperti mondiali di analisi sensoriale

OO M



In attesa di **Olio Officina Festival 2019**, dove sarà possibile ascoltare e assistere alle degustazioni guidate di olive da tavola, a cura di **Roberto De Andreis**, per la nostra casa editrice è in corso di stampa il volume **L'assaggio delle olive da tavola**.

**Per quanti desiderano averne una o più copie, è possibile già procedere alla prenotazione scrivendo a [posta@oliofficina.eu](mailto:posta@oliofficina.eu)**

Tutti consumano olive da tavola, di ogni tipo e colore, ma pochi conoscono il modo di degustarle e valutarne la qualità sensoriale. Così come per l'olio extra vergine di oliva, anche per le olive in salamoia esistono metodiche di assaggio specifiche da tenere in debita considerazione. L'autore, tra i massimi esperti internazionali, ci aiuta in tale percorso di formazione con semplicità di linguaggio, rigore scientifico e chiarezza espositiva.

Roberto De Andreis, l'autore, è un esperto di analisi sensoriale. Fa parte del gruppo olive da tavola del Consiglio oleicolo internazionale ed è inoltre presidente del Comitato Promotore Taggiasca Dop, nonché capo panel presso il Laboratorio chimico merceologico della Camera di Commercio Riviera di Liguria, Imperia - Spezia - Savona. *L'assaggio delle olive da*

*tavola* è il suo primo libro.

## L'assaggio delle olive da tavola a Olio Officina Festival



Per quanti desiderano invece partecipare a una sessione di assaggio nell'ambito di Olio Officina Festival, nella giornata di sabato 2 febbraio, è possibile anche in questo caso procedere alla prenotazione scrivendo in questo caso a un altro indirizzo di posta elettronica: [posta@olioofficina.com](mailto:posta@olioofficina.com)





*Robe*

OO M - 01-01-2019 - Tutti i diritti riservati



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](#)