

saperi > biblioteca olearia

Dop Garda. L'olio e il suo lago

Il numero 7 dell'annuario **Olio Officina Almanacco** quest'anno si presenta con una veste completamente rinnovata. Stesso formato, stesso numero di pagine, 96, ma con un taglio monografico, interamente dedicato all'olio gardesano e al suo territorio. Inizia così la nuova serie della rivista, dando spazio e rilievo ogni anno a un territorio altamente vocato all'olivicoltura di qualità

OO M

oof
oliofficina
ALMANACCO

Dop Garda

L'olio e il suo lago

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 salsa 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.

In copertina: una foto di Mauro Fermariello. All'interno foto di Mauro Fermariello, Claudio Lazzarin, Gianfranco Maggio, Alberto Martelli, Plum, Elaia Zait et al.

Illustrazioni di Nebula e Dorian Strologo

Per chi voglia ricevere una copia dell'annuario, è possibile farne richiesta scrivendo a posta@olioofficina.eu. Il prezzo di copertina è di euro 12, più 5 euro di spese di spedizione.

Oppure si può acquistare nelle librerie tradizionali o in quelle on line, per esempio su **IBS**.

OO M - 19-02-2019 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
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](#)