

Roberto De Andreis

L'ASSAGGIO DELLE OLIVE DA TAVOLA

oliofficina



Copertina
e illustrazioni
interne:
Nebula

Foto
di Roberto
De Andreis
e Gianfranco
Maggio

Progettazione
grafica:
Cristina Menotti,
Fabio Berrettini

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, esperto di analisi sensoriale, fa parte del gruppo olive da tavola del Consiglio oleicolo internazionale. 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.

Roberto De Andreis

L'ASSAGGIO DELLE OLIVE DA TAVOLA

Olio Officina / Collana: OOF Book

12 euro / pp. 48 / broccura

Prima edizione: gennaio 2019

ISBN 978-88-94887-17-4