



Comune di
Cavaion Verone

CULTURA E MANIFESTAZIONI



Biblioteca Civica
G. Polanschi



La biblioteca a WardaGarda

L'olio in biblioteca





Extraverginità : il sublime e scandaloso mondo dell'olio d'oliva / Tom Mueller ; prefazione di Milena Gabanelli ; traduzione dall'inglese di Maddalena Fessart

Mueller, Tom

EDT 2013; XIII, 254 p. 21 cm

Per millenni l'olio di oliva ha rappresentato un bene prezioso per i popoli del Mediterraneo non solo come alimento di primaria importanza ma come medicina, conservante, cosmetico e presenza indispensabile in ogni rituale. Oggi numerosi scienziati ed esperti celebrano le straordinarie proprietà di quella sostanza pregiata e rigenerante che definiamo, con un'espressione carica di significati, "olio extravergine": un prodotto la cui provenienza italiana è in tutto il mondo sinonimo del massimo standard qualitativo. Ma è possibile che questo simbolo di benessere e di purezza sia diventato il bersaglio di corruzioni, adulterazioni e truffe internazionali? E siamo sicuri che quello che ci propongono i più famosi e pubblicizzati marchi industriali sugli scaffali dei supermercati possieda le qualità che la parola "extravergine" richiede per legge? Alcune importanti indagini e diverse vicende giudiziarie, qui documentate con la serietà del miglior giornalismo d'inchiesta, raccontano una storia molto diversa, fatta di traffici, adulterazioni e scarsissima attenzione ai diritti del consumatore; una storia che sta mettendo in ginocchio i tanti piccoli produttori di olio eccellente, per i quali restare in un mercato saturo di "extravergini" fasulli a prezzi stracciati è sempre più difficile. A partire da un esplosivo reportage commissionatogli dal "New Yorker" nel 2007, Tom Mueller ha indagato il mondo dell'olio d'oliva. Prefazione di Milena Gabanelli

Copie presenti nel sistema 1



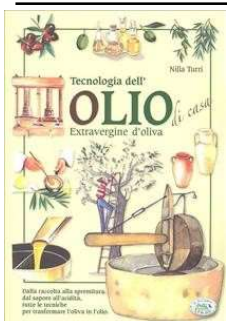
Olio ed olivi del Garda veronese : le vie dell'olio gardesano dal medioevo ai primi del Novecento / a cura di Gian Maria Varanini ; testi di Andrea Brugnoli, Paolo Rigoli e Gian Maria Varanini ; ricerca iconografica di Marco Girardi

Varanini, Gian Maria

[s.n.] 1994; 109 p. ill. color. 23 cm

Un insieme di tradizioni, di consuetudini millenarie, di pratiche contadine e di tecniche di produzione ormai in parte in disuso, che solo la memoria tiene in vita, lega la terra gardesana all'olivicultura e alla produzione dell'olio d'oliva.

Copie presenti nel sistema 3



Tecnologia dell'olio di casa extravergine d'oliva / Nilla Turri

Turri, Nilla

Edizioni del Baldo 2009; 94 p. ill. 24 cm

Gli olivi ricamano di poesie il paesaggio mediterraneo; le olive ricamano l'autunno di speranza; l'olio penetra, circonda, esalta la nostra cucina e porta in tavola il delicato sapore del sole.

Copie presenti nel sistema 1



Coltivare l'olivo e produrre l'olio / Pierluigi Villa

VILLA, Pierluigi

DVE Italia 2003; 143 p. ill. 24 cm.

Conosciuto fin dall'antichità, l'olivo ha avuto enorme importanza presso i popoli mediterranei, che lo consideravano sacro: l'olio estratto dai suoi frutti era usato non solo come alimento ma anche a scopo religioso, medicamentoso, come combustibile e come cosmetico. Pianta sempreverde e caratterizzata da grande rusticità, l'olivo si adatta a molti ambienti a clima temperato, dove riesce a vivere molto a lungo come testimoniano gli splendidi esemplari secolari che punteggiano il paesaggio mediterraneo. Per il valore ornamentale della sua inconfondibile chioma argentea e del suo tronco contorto è accolto con favore sempre crescente nei giardini. Al di là delle valenze decorative, l'importanza fondamentale dell'olivo è da attribuire alla scoperta dei benefici apportati dal suo olio, che caratterizza tutta la cosiddetta 'dieta mediterranea'. L'olio di oliva è ricco di componenti salutarie nelle giuste proporzioni, che lo rendono facilmente digeribile, ritardano l'invecchiamento cellulare e la formazione di colesterolo e promuovono lo sviluppo cerebrale. Una guida che contiene tutte le informazioni utili: le varietà di olivo; i metodi di propagazione e le tecniche colturali; i metodi di produzione dell'olio e la normativa; i consigli per una corretta degustazione e scelta dell'olio nel caso in cui non si abbia la possibilità di produrlo in proprio.

Copie presenti nel sistema 1



Coltivare l'olivo e utilizzare i frutti / Adriano Del Fabro

Del Fabro, Adriano

Demetra 2004; 95 p. ill. 21 cm.

L'olivo è senza dubbio la pianta che meglio rappresenta la nostra civiltà mediterranea. La sua storia è un miscuglio tra leggenda e realtà, fra tradizioni e credenze. Questo libro illustra le tecniche di base dell'olivicoltura per ottenere olive sane e un olio di qualità. L'oliveto: come impiantarli, le tecniche di moltiplicazione delle piante, la potatura, la fertilizzazione e la lavorazione del terreno, il controllo delle avversità e dei parassiti. Le olive: i metodi di raccolta e di conservazione. L'olio: come imparare a giudicarlo all'aspetto, all'odore e al sapore; le dieci regole per un olio di qualità.

Copie presenti nel sistema 1



Il mondo dell'olio / [testi di Antonio Attorre, Nanni Ricci, Diego Soracco]

Attorre, Antonio

Slow food 2017; 191 p. ill. 25 cm

Albero sacro a tutte le culture mediterranee, l'olivo oggi è diffuso anche al di fuori del suo ambiente ideale - compreso tra il 30° e il 46° parallelo dell'emisfero nord - e alimenta una delle attività socioeconomiche più importanti dell'Europa meridionale. Simbolo di salubrità e sostenibilità ambientale, l'olio extravergine di oliva è una delle icone dell'Italia nel mondo: prodotto principe - con il grano e il vino - di un Paese ricchissimo di biodiversità, anche nel settore olivicolo

Copie presenti nel sistema 1

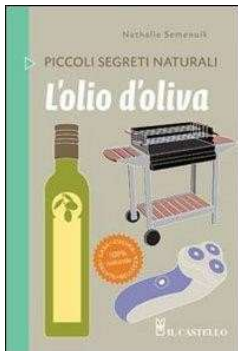


L'olio d'oliva nella cultura e nell'alimentazione / A cura di Luciano Bonuzzi. Atti del terzo convegno sull'olio extravergine di oliva del Garda - iviera degli Ulivi

Bonuzzi, Luciano.

Tip. Lit. Milano 1985; 198 p 24 cm

Copie presenti nel sistema 6



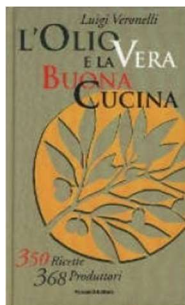
L'olio di oliva / Nathalie Semenuik

Semenuik, Nathalie

Il Castello 2012; 63 p. 18 cm

Scoprite in questo libro tutte le formidabili virtù e i possibili utilizzi dell'olio d'oliva. Efficace contro acne, gonfiore, meteorismo, indolenzimenti, gambe pesanti, pidocchi, l'olio d'oliva sarà il vostro alleato naturale per la salute e la bellezza. Scoprite anche tutti i trucchi per la manutenzione domestica senza fatica: accendere il barbecue, ammorbidire.

Copie presenti nel sistema 1



L'olio e la vera buona cucina / Luigi Veronelli

Veronelli, Luigi.

Veronelli 2002; 320 p. 23 cm

350 ricette 368 produttori

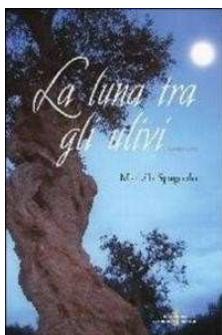
Copie presenti nel sistema 1



La gardesana dell'olio

Consorzio tutela olio di oliva 1987; 31 p. ill. 24 cm.

Copie presenti nel sistema 2



La luna tra gli ulivi / Mariella Spagnolo ; introduzione di Maria Luisa Di Pietro

Spagnolo, Mariella

Il segno dei Gabrielli editore 2007; 183 p. 20 cm.

Copie presenti nel sistema 2 in biblioteca: 1 Coll: 853



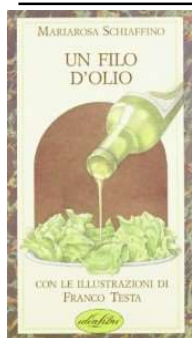
Olio di oliva : casa, pulizie, cucina e bellezza / Simonetta Bosso

Bosso, Simonetta

Gribaudo 2014; 93 p. ill. 21 cm

Semplice, naturale, completo. L'olio non è solo un prodotto agricolo, ma anche una cultura: quella mediterranea. E l'Italia, con la sua biodiversità e la varietà di tipologie unica al mondo, ne è la culla. Irrrinunciabile in cucina, l'olio è un prezioso complice per la bellezza e la salute. Utilizzato nel modo appropriato, si rivela un imbattibile aiuto perfino per le pulizie domestiche. Ideale per ridare lucentezza a metalli e mobili in legno, come lucido da scarpe, lubrificante per cerniere, struccante o tonico per i capelli, questo meraviglioso prodotto non finirà mai di stupirvi con le sue innumerevoli proprietà.

Copie presenti nel sistema 2



Un filo d'olio / Mariarosa Schiaffino ; con le illustrazioni di Franco Testa

Schiaffino, Mariarosa

Idea libri 1991; 96 p. ill. 22 cm.

Copie presenti nel sistema 1



OLIOOFFICINA MAGAZZINE diretto da Luigi Caricato

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini.

Sito web: <http://www.olioofficina.it/>

Categorie: [Riviste](#), [Riviste on line](#)