

[Analisi sensoriale dell'olio di oliva: arriva la guida pratica](#)

scritto da Enzo Radunanza | 13/08/2020



Per giudicare un alimento bisogna acquisire le conoscenze tecniche che consentano una valutazione sensoriale. Il libro di Mauro Amelio, esperto di olio di oliva, è un ottimo manuale per entrare in questo mondo affascinante

Mauro Amelio è un esperto di olio, è assaggiatore e consulente scientifico oltre ad aver conseguito, nel 1997, la qualifica di **Capo Panel** rilasciata dal **Consiglio Oleicolo Internazionale**. Nel suo libro "**Olio di oliva. Analisi sensoriale e percorsi didattici**", pubblicato da Edagricole, propone una guida di facile comprensione per tutti coloro che vogliono accostarsi alla degustazione dell'olio.

L'**oro verde** è uno dei fondamenti della **dieta mediterranea** ma, benchè le sue virtù terapeutiche fossero conosciute da millenni, solo negli ultimi anni è stato realmente rivalutato per le sue proprietà nutraceutiche e come bene prezioso per la salute. Ancora molto si deve fare per diffondere

una cultura di massa, come è successo per il vino, ma sicuramente siamo sulla buona strada.

Il consumatore si aspetta di trovare sul mercato prodotti di qualità ma non sempre percepisce il prezzo come il giusto riconoscimento al valore delle materie prime e delle fasi di lavorazione. In commercio si trovano referenze il cui costo al dettaglio è tanto basso da non coprire nemmeno le spese per il packaging; questo dovrebbe scoraggiarci dall'acquisto perchè è altamente probabile che nella bottiglia non ci sia un [olio di pregio](#).

Olio di oliva. Analisi sensoriale e percorsi didattici: cosa offre il libro



Per aderire alla maggiore curiosità di scoprire i segreti dell'olio d'oliva, Amelio mette in campo tutte le sue doti di **professionista competente e ottimo divulgatore**. Il suo, è un **approccio teorico e pratico** alla valutazione sensoriale, con un linguaggio tecnico ma facilmente comprensibile.

Il libro descrive gli aspetti che riguardano la disciplina professionale, spiega come i fattori ambientali influiscano sulla maturazione delle olive e sulle tecniche di conservazione fino ad arrivare a **come si organizza e si gestisce un panel d'assaggio**.

Un volume tascabile, leggero e molto pratico (ha solo 93 pagine) ma, per chi voglia approfondire ulteriormente alcuni argomenti, è arricchito da **risorse multimediali** a cui si accede attraverso diversi QR Code che accompagnano il testo.

I lettori, in questo modo, potranno consultare la sitografia relativa alla **legislazione nazionale e internazionale**, scaricare i principali documenti normativi e accedere a **materiale video su panel**

professionali.

“Olio di oliva. Analisi sensoriale e percorsi didattici” è il libro che ogni esperto o appassionato di enogastronomia deve avere ma è anche un manuale consigliato a tutti perchè riguarda un ingrediente onnipresente nell'alimentazione e nelle abitudini italiane.

Olio di oliva. Analisi sensoriale e percorsi didattici

Autore: Mauro Amelio

Editore: [Edagricole-New Business Media](#)

Prezzo di copertina: **15,00 €**