

**CEQ olio alta qualità**  
 Pubblicato da Massimo Paradiso [?] · 14 novembre alle ore 11:06 · €

Premio Internazionale  
**RANIERI FILO della TORRE**

Un concorso Letterario e Fotografico con tema la diffusione della cultura del mondo olivicolo. Organizzato dall'Associazione Pandolea... Altro...



premio letterario  
**Ranieri Filo Della Torre**



3466 persone raggiunte [Metti in evidenza il post](#)

3466

**CEQ olio alta qualità**  
 Pubblicato da Massimo Paradiso [?] · 21 novembre alle ore 15:59 · €

Dagli abbinamenti Wine-Food a quelli Oil-Food!  
**COME "ADDOLCIRE" L'EXTRAVERGINE**

Una recentissima ricerca ha verificato come la presenza ... Altro...



1560 persone raggiunte [Metti in evidenza il post](#)

👍 Mi piace    💬 Commenta    ➦ Condividi

1560

**CEQ olio alta qualità** ha aggiunto 10 nuove foto all'album:  
**CEQ @ Vinòforum 2016** — presso **Palazzo Velli Expo**.  
 Pubblicato da Massimo Paradiso [?] · 17 novembre alle ore 15:52 · €

**CEQ @ Vinòforum 2016**  
 Quando la cultura del buon vino e del buon olio si incontrano...




454 persone raggiunte [Metti in evidenza il post](#)

456

**CEQ olio alta qualità**  
 Pubblicato da Massimo Paradiso [?] · 23 novembre alle ore 16:20 · €

Il decalogo per la conservazione e l'impiego di oli di alta qualità a casa e al ristorante. Punto 4  
**SEI UN BUON INTERPRETE?**



**4**

**Il decalogo per la conservazione e l'impiego di oli di alta qualità a casa e al ristorante**

**L'extra vergine va interpretato**

Non c'è da spazientirsi: va solo dosato, senza eccedere in quantità. Tutti gli extra vergini sono versatili, giacché si prestano a svariati usi, a crudo come in cottura. Mentre un generico olio da seme è adatto per tutti gli usi, perché inodore e insapore, un extra vergine, proprio per la sua qualità intrinseca, si esprime in modi differenti e va di conseguenza interpretato volta per volta. La sapiente combinazione delle varie sensazioni all'olfatto e al gusto, rende più piacevole qualsiasi alimento, se abbinato a un extra vergine, proprio in virtù dell'alto effetto condente con cui si manifesta.

2652 persone raggiunte [Metti in evidenza il post](#)

2652

**CEQ olio alta qualità**  
 28 novembre alle ore 15:54 · €

**FRIGGERE CON L'OLIO DI OLIVA?**

Nel cooking show della rassegna "Saperi & Sapori d'Autunno", lo Chef mazarese Paolo Austero ha esaltato una darna di sgombrò in frittura costante a 60°, con eccellente olio extra vergine di oliva.

Uno studio del 2014, pubblicato sul Journal of Agricultural and Food Chemistry ha dimostrato che l'olio di oliva possiede una migliore stabilità al calore, quindi maggiore stabilità e resistenza sia a calore e sia a deterioramento ossidativo rispetto a... Altro...



4848 persone raggiunte [Metti in evidenza il post](#)

👍 Angela Ricci, Pietro Sabella e altri 15    3 commenti    Condividi: 42

4848