

**TRENTAGOCCE**

*Percorso dall'olivo alla tavola con le ricette dello chef dell'extravergine*

Un viaggio nelle ricette del talento toscano Andrea Perini, detto lo “chef dell'extravergine”, ma anche un percorso che dall'albero porta alla tavola, attraverso le parole di 15 tra i personaggi più autorevoli del mondo dell'olio EVO. *Trentagocce* racchiude i piatti iconici del giovane pluripremiato chef, realizzati con altrettanti oli EVO italiani di 11 regioni ma accomunati da altissima qualità, e passa in rassegna l'intero processo produttivo. Una serie di esperti – degustatori, giornalisti, docenti, storici, medici, tecnici – analizza il fenomeno dell'extravergine d'oliva da ogni possibile angolazione, in ogni sua sfaccettatura. Il risultato è un testo dedicato ad appassionati e tecnici, che aggiunge un piccolo mattone nella costruzione di quella cultura dell'olio EVO che anche nel nostro Paese ha ampi margini di sviluppo.

Pagine: 150 facciate

Formato: 21 x 29,7 cm

Prezzo: 22 euro

Illustrazioni: colore

ISBN: 979-12-200-6985-4

## L'autore

**Andrea Perini**, chef del ristorante “Al588” di Borgo I Vicelli (Bagno a Ripoli, Fi), è riconosciuto a livello italiano e internazionale come lo “chef dell'extravergine” e premiato dalle maggiori guide di settore per l'abilità nell'uso dell'olio EVO in ogni sua ricetta.

## Il curatore

**Marco Gemelli**, giornalista professionista freelance, dirige la testata *Il Forchettiere* e collabora con quotidiani e riviste tra cui *Il Giornale*, *Forbes*, *Food & Travel*, *Arbiter*, *Turista Luxury*, ecc.. È membro della *World Gourmet Society* e dell'ASET Toscana.

Hanno scritto delle pubblicazioni dello stesso editore:



LA NAZIONE

IL TIRRENO



Italia a Tavola