

**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