

## Comunicato Stampa – Presentazione Libro

**Marco Antonucci**

**“L’olio del frantoio è sempre extravergine?”**

Quello che tutti dovrebbero sapere sull’olio...E sulle olive

**“Is olive oil from the mill always extra virgin?”**

What everyone should know about oil... And about olives

Aipol Editore, Brescia 2018

ISBN 9788894174052 (120 p.)

**Grand Hotel Villa Serbelloni, Bellagio, 8 settembre 2018**

Si parla sempre più spesso dell’olio extravergine di oliva, delle sue proprietà salutari, della sua origine, della sua artigianalità, del suo sapore, di come si usa in cucina...

Purtroppo però le informazioni che i consumatori hanno a disposizione sono poche e spesso contraddittorie (per non dire sbagliate): *l’extravergine per essere buono deve essere spremuto a freddo e con le macine in pietra, non deve essere acido in gola, deve costare tantissimo; ci sono olive verdi e olive nere; si deve assaggiare con il pane; l’olio di oliva è una seconda spremitura...*

Il libro, attraverso i suoi sedici capitoli, cerca di screditare queste e molte altre convinzioni che ancora resistono imperturbabili nel mondo dell’olio perché, a differenza della pubblicità cartacea o televisiva, non è frutto di uno studio di marketing, ma è una raccolta di *risposte alle domande* (corredate da una bibliografia ragionata per chi volesse approfondire i singoli argomenti) che in questi anni sono state poste all’autore dal pubblico nei convegni e negli incontri dedicati all’extravergine.

La pubblicazione è dedicata ai consumatori, agli utenti finali della filiera produttiva dell’olio, a quelli che non vanno oltre il “*mi piace*” “*non mi piace*”, il cui scopo è fornire alcuni facili strumenti per capire cos’è un extravergine, come nasce, quale acquistare e dove, qual è il giusto prezzo, come conservarlo, come utilizzarlo per cucinare e friggere, perché pur essendo un grasso fa bene alla salute,....

Risposte scritte anche in inglese (il testo è bilingue) perché gli stranieri che si appassionano alla nostra cultura del cibo, attraverso uno strumento semplice e accessibile ma referenziato, possano meglio comprendere e apprezzare uno dei suoi prodotti simbolo: è bene ricordare che generalmente gli stranieri non leggono l’italiano!

Il libro verrà presentato in uno dei posti più noti e di maggior prestigio al mondo: il Grand Hotel Villa Serbelloni di Bellagio, il cui stile neoclassico, adagiato sullo scenografico promontorio che divide il Lago di Como in due rami, racconta dalla fine dell’ottocento - con garbo immutato - la ricchezza, la classe e la nobiltà di questa bellissima area.

*Testo in PDF o Word della presentazione e/o di parti del libro,  
copie cartacee/digitali del libro possono essere richieste a: marcoantonucci@yahoo.it*

Comunicato stampa redatto da Marco Antonucci, via 2 Giugno 11, 24065 Lovere BG  
marcoantonucci@yahoo.it - Iscritto Ordine dei Giornalisti Lombardia al numero 63793

Referenze editoriali: Aipol, via Roma 6, 25080 Puegnago Del Garda BS – info@aipol.bs.it

Marco Antonucci – Nato a Lovere BG nel 1967, giornalista, architetto, assaggiatore professionista di olio con qualifica di capo panel. Da tanti anni è impegnato a livello internazionale nella diffusione della cultura dell'extravergine e dell'analisi sensoriale attraverso conferenze, corsi, incontri, podcast, guide, articoli e pubblicazioni di carattere sia divulgativo che universitario. marcoantonucci@yahoo.it.

In campo oleario ha recentemente pubblicato: "Olivicoltura in provincia di Bergamo" (2011), "L'Olio Giusto (2014), "The oil from the mill is always extra virgin... Isn't it?" (2015), "Manuale di degustazione dell'Olio Extravergine di Oliva" (2016), "Friggere" (2017).