



# Flos Olei 2018

## guide au monde de l'huile vierge extra

### Produit

Flos Olei 2018 - guide au monde de l'huile vierge extra est la première Guide de portée internationale dédiée aux entreprises huilières de tout le monde et aux huiles vierges extra sélectionnés selon critères absolument rigoureux, par un panel des dégustateurs très experts coordonnés par Marco Oreggia, réviseur et éditeur de ce volume. Réalisée en deux langues (italien-anglais), la Guide présente 51 pays sélectionnés dans les 5 continents. En plus, Italie et Espagne présentent un plan complet du compartiment oléicole à niveau régional, équipé d'informations historiques, culturelles, données de production, variétés typiques et zones protégées par

appellation. Particulièrement soignée la cartographie, laquelle comprend soit les zones oléicoles à vocation majeure soit les zones avec appellation d'origine. En plus à chacun producteur est dédiée une fiche avec notes de dégustation des huiles et assortiments gastronomiques. La Guide répond à l'exigence de créer un produit capable d'apporter fraîcheur et vitalité dans le panorama éditorial existant dans un secteur très délicat comme celui de l'oléiculture et se présente comme un outil efficace, avec un profil moderne et cohérent pour sa vocation universelle. Grace à la minutie et à la qualité du travail, cette Guide représente un point de repère pour tous les consommateurs attentifs au bien manger et pour les opérateurs du secteur à niveau national et international. Une page d'exemple est disponible sur le site [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com).

### Textes

Préface au volume - Introduction à la Guide - Panorama d'introduction des 51 Pays:

Portugal; Espagne - introductions régionaux Espagne: *Galicia, Castilla y León, País Vasco, La Rioja, Comunidad Foral de Navarra, Aragón, Cataluña, Extremadura, Comunidad de Madrid, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana, Andalucía, Región de Murcia, Islas Baleares*; France; Suisse; Italie - introductions régionaux Italie: *Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna*; Sloveenie; Croatie; Bosnie Herzégovine; Monténégro; Albanie; République de Macédoine; Grèce; Ukraine; Chypre; Malte; Maroc; Algérie; Tunisie; Libye; Égypte; Éthiopie; La Namibie; Afrique du Sud; Turquie; Arménie; Azerbaïdjan; Syrie; Liban; Israël; Palestine; Jordanie; Irak; Iran; Afghanistan; Pakistan; Arabie Saoudite; Le Yémen; Inde; Népal; Chine; Japon; Australie; Nouvelle Zélande; États Unis; Mexique; Colombie; Pérou; Brésil; Chili; Uruguay; Argentine.

### Marché

Consommateurs attentifs et passionnés d'œnogastronomie; opérateurs du secteur comme agronomes, oléiculteurs, techniciens de la production d'huile, technologues; restauration de haute qualité et en particulier les restaurateurs intéressés à la réalisation d'un chariot ou d'une charte des huiles; propriétaires ou gérants d'œnothèques, et wine bar; dégustateurs experts.

### Thèmes

Il s'agit d'une œuvre collective, révisée et éditée par Marco Oreggia, journaliste, critique d'œnogastronomie et dégustateur expert, et par Laura Marinelli, journaliste et dégustatrice experte. En plus, à la réalisation de l'œuvre ont participé importants experts du secteur oléicole, soit à niveau national soit à niveau international, et un panel de dégustateurs, coordonnés par le réviseur.

### Caractéristiques techniques

**Code ISBN: 9788890429095**

**Prix: € 40,00**

**Format: 14 x 21 cm**

**Numéro Pages: 876**

**Sortie prévue: Novembre 2017**