

---

# INDICE / INDEX

---

- pag. 14 TORNIAMO ALLE ORIGINI  
*BACK TO THE ORIGINS*  
L'olio è un unto: significato della parola e breve storia dell'olio in gastronomia  
*Oil is oily: the meaning of the word and a brief history of oil in gastronomy.*
- pag. 20 LA COMPrensIONE PASSA DAL LINGUAGGIO E DAI LUOGHI  
*COMPREHENSION THROUGH TERMS AND PLACES*  
Olio da olive o olio d'oliva? I problemi delle denominazioni ufficiali  
*Oil from olives or oil of olives? Problems of the official terms*  
L'olio Evo questo sconosciuto  
*Extra virgin olive oil, the unknow*  
Le regole dell'olio Evo  
*Evo oil's rules*  
Dov'è l'olio?  
*Where is the oil?*
- pag. 32 CUCINARE CON L'OLIO  
*COOKING WITH OIL*  
I cuochi ci hanno reso umani  
*Chefs made us humans*  
L'olio evo e le verdure  
*Evo oil and vegetables*  
L'olio evo e la carne  
*Evo oil and meat*  
L'olio evo e i dolci  
*Evo oil and sweets*
- pag. 53 FISILOGIA SENSORIALE  
*SENSORIAL PHISIOLOGY*  
Grafico di valutazione e descrittori  
*Pairing evaluation form*  
Esempi pratici di abbinamento  
*Practical examples of evaluation*
- pag. 59 RICETTARIO DEGLI CHEF  
*CHEF'S RECIPES*  
Gli chef  
*Chef*  
Le ricette degli chef  
*Chef's recipes*
- pag. 121 SELEZIONE DEGLI OLI EVO  
*EVO OIL SELECTION*  
Le aziende eccellenti  
*The best companies*