



# Flos Olei 2018 guida al mondo dell'extravergine

## Prodotto

Flos Olei 2018 - guida al mondo dell'extravergine è la prima Guida a respiro internazionale dedicata alle aziende di produzione olearia di tutto il mondo e ai loro oli extravergine di oliva selezionati, con criteri di assoluto rigore, da un panel di esperti assaggiatori coordinato da Marco Oreggia, curatore e insieme editore del volume. Realizzata direttamente in duplice lingua (italiano-inglese), la Guida presenta 51 paesi selezionati su 5 continenti. Italia e Spagna hanno inoltre una mappatura del comparto olivicolo su base regionale, corredata da informazioni storiche, culturali, dati di produzione, varietà tipiche e

aree tutelate da denominazione. Particolarmente curata la cartografia, che comprende sia le zone olivicole a maggiore vocazione sia quelle a denominazione di origine. Inoltre a ogni realtà produttiva è dedicata una scheda con note di degustazione degli oli e abbinamenti gastronomici. La Guida risponde all'esigenza di creare un prodotto che apporti freschezza e vitalità all'interno del panorama editoriale esistente in un settore assai delicato come quello dell'olivicoltura e si propone come uno strumento efficace, dal profilo moderno e coerente con la sua vocazione universale. Grazie alla capillarità e alla qualità del lavoro svolto, questa Guida si pone come punto di riferimento per tutti i consumatori attenti al buon mangiare e per gli operatori del settore di ambito nazionale e internazionale. Una pagina esemplificativa è visionabile sul sito [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com).

## Testi

Prefazione del volume - Introduzione alla Guida - Panoramica introduttiva dei 51 Paesi:

Portogallo; Spagna - introduzioni regionali Spagna: *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*; Francia; Svizzera; Italia - introduzioni regionali Italia: *Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna*; Slovenia; Croazia; Bosnia Erzegovina; Montenegro; Albania; Repubblica di Macedonia; Grecia; Ucraina; Cipro; Malta; Marocco; Algeria; Tunisia; Libia; Egitto; Etiopia; Namibia; Sudafrica; Turchia; Armenia; Azerbaigian; Siria; Libano; Israele; Palestina; Giordania; Iraq; Iran; Afghanistan; Pakistan; Arabia Saudita; Yemen; India; Nepal; Cina; Giappone; Australia; Nuova Zelanda; Stati Uniti; Messico; Colombia; Perù; Brasile; Cile; Uruguay; Argentina.

## Mercato

Consumatori attenti e appassionati di enogastronomia; operatori del settore quali agronomi, periti agrari, olivicoltori, elaiotecnici, tecnologi; ristorazione di alta qualità con particolare riferimento ai ristoratori interessati alla realizzazione di un carrello o di una carta degli oli; proprietari o gestori di enoteche e wine bar; esperti assaggiatori.

## Argomenti

Si tratta di un'opera collettiva, curata e edita da Marco Oreggia, giornalista, critico enogastronomico ed esperto assaggiatore, e da Laura Marinelli, giornalista ed esperto assaggiatore. Alla realizzazione della Guida partecipano inoltre importanti esperti del settore olivicolo, sia a livello nazionale che internazionale, e un panel di assaggiatori, coordinato dal curatore.

## Caratteristiche tecniche

**Codice ISBN: 9788890429095**

**Prezzo: € 40,00**

**Formato: 14 x 21 cm**

**Numero Pagine: 876**

**Uscita prevista: Novembre 2017**



# Flos Olei 2018

## a guide to the world of extra virgin olive oil

### Product

**Flos Olei 2018 - a guide to the world of extra virgin olive oil** is the first Guide dealing on an **international scale** with oil farms all over the world and extra virgin olive oil, strictly selected by a panel of expert tasters coordinated by Marco Oreggia, editor and publisher of the volume. The Guide, written in two languages (**Italian-English**), consists of a presentation of the olive growing sector in **51 countries** belonging to **5 continents** and also contains a description of the Italian and Spanish regions, supplying historical and cultural information, production data, typical varieties and areas protected by

names of origin. The detailed **cartography** includes both the best olive areas and the ones protected by names of origin. Moreover every farm is described in a card with **notes about oil tasting** and **gastronomic matches**. In the existing publishing industry the Guide aims at representing a new and stimulating product about the delicate sector of olive growing and is therefore written as an effective, modern and universal means of information. Thanks to the careful and quality work behind it the Guide will be a point of reference for all consumers interested in good food and for national and international workers of the sector. A model page can be viewed on the site: [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com).

### Texts

Preface - Introduction to the Guide - Overview of the 51 countries:

Portugal; Spain - presentation of the Spanish regions: *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; Switzerland; Italy - presentation of the Italian regions: *Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna*; Slovenia; Croatia; Bosnia Herzegovina; Montenegro; Albania; Republic of Macedonia; Greece; Ukraine; Cyprus; Malta; Morocco; Algeria; Tunisia; Lybia; Egypt; Ethiopia; Namibia; South Africa; Turkey; Armenia; Azerbaijan; Syria; Lebanon; Israel; Palestine; Jordan; Iraq; Iran; Afghanistan; Pakistan; Saudi Arabia; Yemen; India; Nepal; China; Japan; Australia; New Zealand; United States; Mexico; Colombia; Peru; Brazil; Chile; Uruguay; Argentina.

### Market

Aware and passionate eating-and-drinking consumers; workers of the olive sector i.e. agronomists; agriculturalists; olive growers; elaiotechnicians; technologists; high-quality catering, especially restaurateurs interested in realizing an olive oil trolley or list; owners or managers of wine shops and wine bars; expert tasters.

### Topic

It is a group work, edited and published by Marco Oreggia, journalist, food-and-wine critic and expert taster, and by Laura Marinelli, journalist and expert taster. Important national and international olive oil experts and a panel of tasters, coordinated by the editor, have also contributed to the Guide realization.

### Technical Specifications

**ISBN Code: 9788890429095**

**Price: € 40.00**

**Size: 14 x 21 cm**

**Page Number: 876**

**Scheduled Publication: November 2017**



# Flos Olei 2018

## guía al mundo del virgen extra

### Producto

**Flos Olei 2018 - guía al mundo del virgen extra** es la primera Guía de **alcance internacional** dedicada a las empresas productoras de aceite de todo el mundo y a sus extra vírgenes, seleccionados con criterios de precisión absoluta por un panel de catadores expertos coordinados por Marco Oreggia, editor y redactor de todo el volumen. Realizada directamente en dos idiomas (**italiano e Inglés**), la Guía presenta **51 países** seleccionados en **5 continentes**. Italia y España además tienen un mapa del sector olivícola a nivel regional, acompañado de informaciones históricas, culturales, datos de

producción, las variedades típicas y las áreas tuteladas por la denominación. Especialmente cuidada la **cartografía** que incluye tanto las zonas con mayor vocación olivícola como las de denominación de origen. Además por cada realidad productiva se dedica una ficha con **notas de cata de aceite** y **combinaciones gastronómicas**. La Guía responde a la necesidad de crear un producto que aporte frescura y vitalidad en el panorama editorial en un sector muy delicado como el de la olivicultura y se propone como un instrumento eficaz, con un perfil moderno y coherente con su vocación universal. Gracias a la precisión y a la calidad del trabajo, esta guía actúa como un punto de referencia para todos los consumidores atentos a la buena comida y para los operadores del sector a nivel nacional e internacional. Una página ejemplificativa se puede encontrar en [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com).

### Textos

Prólogo del volumen - Introducción a la guía - Panorámica introductiva de los 51 países:

Portugal; España - presentaciones regionales de España: *Galicia, Castilla y León, País Vasco, La Rioja, Comunidad Foral de Navarra, Aragón, Cataluña, Extremadura, Comunidad de Madrid, Castilla-La Mancha, Comunidad Valenciana, Andalucía, Murcia, Islas Baleares*; Francia; Suiza; Italia - presentaciones Regionales de Italia: *Piamonte, Liguria, Lombardía, Trentino-Alto Adigio, Véneto, Friuli-Venecia Julia, Emilia Romagna, Toscana, Las Marcas, Umbría, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia*, Cerdeña; Eslovenia; Croacia; Bosnia y Herzegovina; Montenegro; Albania; República de Macedonia; Grecia; Ucrania; Chipre; Malta; Marruecos; Argelia; Túnez; Libia; Egipto; Etiopía; Namibia; Sudáfrica; Turquía; Armenia; Azerbaiyán; Siria; Líbano; Israel; Palestina; Jordania; Irak; Irán; Afganistán; Pakistán; Arabia Saudí; Yemen; India; Nepal; China; Japón; Australia; Nueva Zelanda; Estados Unidos; México; Colombia; Perú; Brasil; Chile; Uruguay; Argentina.

### Mercado

Consumidores atentos y amantes de la enogastronomía; los operadores del sector como los agrónomos, los peritos agrarios, olivicultores, elaiotécnicos, tecnólogos; restauración de alta calidad, con especial referencia a los restauradores interesados en hacer una cesta o una carta de aceites; los propietarios o gerentes de las enotecas y bar de vinos; expertos catadores.

### Temas

Se trata de una obra colectiva, editada y publicada por Marco Oreggia, periodista, crítico enogastronómico y catador experto, con la colaboración de Laura Marinelli, periodista y catadora experta. En la realización de la Guía también participan importantes expertos del sector olivícola, tanto a nivel nacional como internacional, y un panel de catadores, coordinado por el editor.

### Características técnicas

**Código ISBN: 9788890429095**

**Precio: € 40,00**

**Formato: 14 x 21 cm**

**Número de páginas: 876**

**Lanzamiento previsto: Noviembre 2017**



# 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**



# Flos Olei 2018

## guia ao mundo do azeite virgem extra

### Produto

**Flos Olei 2018 - guia ao mundo do azeite virgem extra** é o primeiro Guia de **alcance internacional** dedicado às empresas produtoras de azeite de todo o mundo e aos seus azeites virgem extra, seleccionados com critérios de precisão absoluta por um painel de peritos coordenados por Marco Oreggia, editor e redactor de toda a obra. Realizada directamente em dois idiomas (**Italiano e Inglês**), o Guia apresenta **51 países** seleccionados em **5 continentes**. Itália e Espanha incluem ainda um mapa do sector olivícola a nível regional, acompanhado de informações históricas, culturais, dados de

produção, as variedades típicas e as áreas com Denominação de Origem Protegida (Dop). Especialmente cuidada é a **cartografia**, que inclui tanto as zonas com maior vocação olivícola como as zonas de denominação de origem. Adicionalmente, para cada produtor referenciado, apresenta-se ainda uma ficha com **notas de prova dos azeites** e **combinações gastronómicas**. O Guia responde à necessidade de criar um produto que traga frescura e vitalidade ao panorama editorial num sector muito delicado, como é o da olivicultura, e apresenta-se como um instrumento eficaz, com um perfil moderno e coerente com a sua vocação universal. Graças à precisão e à qualidade do trabalho, este Guia assume-se como um ponto de referência para todos os consumidores atentos à boa comida e para os operadores do sector a nível nacional e internacional. Pode consultar uma página exemplificativa em [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com).

### Textos

Prólogo da obra - Introdução ao Guia - Panorâmica de 51 países:

Portugal; Espanha - apresentações regionais de Espanha: *Galiza, Castela e Leão, País Basco, La Rioja, Comunidade Foral de Navarra, Aragão, Catalunha, Extremadura, Comunidade de Madrid, Castela-La Mancha, Comunidade Valenciana, Andaluzia, Murcia, Ilhas Baleares*; França; Suíça; Itália - apresentações Regionais de Itália: *Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino-Alto Adigio, Véneto, Friuli-Venecia Julia, Emilia Romagna, Toscana, Las Marcas, Umbría, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicília*, Sardenha; Eslovénia; Croácia; Bósnia Herzegovina; Montenegro; Albânia; República da Macedónia; Grécia; Ucrânia; Chipre; Malta; Marrocos; Argélia; Tunísia; Líbia; Egipto; Etiópia; Namíbia; África do Sul; Turquia; Armênia; Azerbaijão; Síria; Líbano; Israel; Palestina; Jordânia; Iraque; Irão; Afeganistão; Paquistão; Arábia Saudita; Iémen; Índia; Nepal; China; Japão; Austrália; Nova Zelândia; Estados Unidos; México; Colômbia; Peru; Brasil; Chile; Uruguai; Argentina.

### Mercado

Consumidores atentos e amantes da enogastronomia; operadores do sector, como agrónomos, técnicos agrários, olivicultores, elaiotécnicos; restauração de alta qualidade, com especial referência aos restauradores interessados em apresentar uma cesta ou uma carta de azeites; proprietários ou gerentes de enotecas e bares de vinhos; especialistas em prova.

### Temas

Trata-se de uma obra colectiva, editada e publicada por Marco Oreggia, jornalista, crítico enogastronómico e especialista em prova de azeites, com a colaboração de Laura Marinelli, jornalista e também especialista em prova de azeites. Na realização do Guia também participam importantes peritos do sector olivícola, tanto a nível nacional como internacional, e um painel de provadores, coordenado pelo editor.

### Características técnicas

**Código ISBN: 9788890429095**

**Preço: € 40,00**

**Formato: 14 x 21 cm**

**Número de páginas: 876**

**Lançamento previsto: Novembro 2017**





# Flos Olei 2018

## exklusiver guide: auf den spuren des kaltgepressten olivenöls

### Produkt

Flos Olei 2018 - exklusiver Guide: auf den Spuren des kaltgepressten Olivenöls ist der erste international angelegte Führer, der den Betrieben und den kaltgepressten Olivenölen der ganzen Welt gewidmet ist. Die Olivenöle wurden mit strengen Maßstäben von einem Ausschuss erfahrener Prüfer ausgewählt, der von Marco Oreggia, Herausgeber und Verleger des Buches, koordiniert wurde. Der Führer wurde in zwei Sprachen (Italienisch und Englisch) verfasst und stellt 51 Länder aus 5 Kontinenten vor. Was Italien und Spanien angeht, da werden einzelne Regionen durch eine

ausführliche Erläuterung präsentiert, die historische und kulturelle Informationen, Produktionsangaben und Gebiete mit Ursprungsbezeichnung enthält. Die Kartographie ist sehr gepflegt und umfasst sowohl die besten Olivengebiete als auch die Gebiete mit Ursprungsbezeichnung. Eine Karte für jeden Betrieb enthält außerdem Anmerkungen zu den Ölproben und zu gastronomischen Koppelungen. Der Führer ist innerhalb des derzeitigen Verlagswesens gerade in einem kritischen Bereich, Olivenanbau, ein innovatives Produkt und ein wirksames, modernes und universales Informationsmittel. Dieses ausführliche und hochwertige Buch zielt darauf, ein Bezugspunkt für alle Verbraucher, die gut essen wollen, sowie für die Fachleute aus der ganzen Welt zu werden. Eine Beispielseite ist auf der Webseite [www.flosolei.com](http://www.flosolei.com) veröffentlicht worden.

### Texte

Vorwort - Einleitung zum Führer - Überblick über die 51 Länder:

Portugal; Spanien - regionale Vorstellung Spanien: *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*; Frankreich; Schweiz; Italien - regionale Vorstellung Italien: *Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna*; Slowenien; Kroatien; Bosnien Herzegowine; Montenegro; Albanien; Republik Mazedonien; Griechenland; Ukraine; Zypern; Malta; Marokko; Algerien; Tunesien; Libyen; Ägypten; Äthiopien; Namibia; Südafrika; Türkei; Armenien; Aserbaidschan; Syrien; Libanon; Israel; Palästina; Jordanien; Irak; Iran; Afghanistan; Pakistan; Saudi-Arabien; Jemen; Indien; Nepal; China; Japan; Australien; Neuseeland; Vereinigte Staaten; Mexico; Kolumbien; Peru; Brasilien; Chile; Uruguay; Argentinien.

### Markt (Adressaten)

Aufmerksame Verbraucher, die sich für Weinbaukunde und Gastronomie interessieren; Fachleute wie Agronomen, Landwirte, Olivenbauern, Techniker, hochwertige Restaurants, die eine Ölkarte oder einen Servierwagen realisieren wollen; Besitzer oder Geschäftsführer von Weinlokalen; erfahrene Prüfer.

### Inhalt

Es handelt sich um ein Kollektivwerk, das von Marco Oreggia, Journalist, Kritiker und erfahrener Prüfer, herausgegeben und verlegt worden ist. Laura Marinelli, Journalistin und erfahrene Prüferin, hat als Vizeverleger gearbeitet. Außerdem haben wichtige nationale und internationale Experte des Olivensektors und ein vom Verleger koordinierter Ausschuss von Prüfern an der Erarbeitung des Führers teilgenommen.

### Technische Angaben

**Kode ISBN: 9788890429095**

**Preis: € 40,00**

**Format: 14 x 21 cm**

**Seitennummer: 876**

**Vorgesehenes Veröffentlichungsdatum: November 2017**