



VARIA

ULIVO E OLIO

Botanica, alimentazione, medicina, cultura e gastronomia

di *Laura dell'Erba, Pasquale Montemurro, Maria Lisa Clodoveo, Renato Morisco*

Editore: **GRECALE**Pagine: **160**Formato: **12x16**Prezzo: **14.00 €**Pubblicazione: **01/02/2018**ISBN: **9788899598013**

TEMPO LIBERO, BIOLOGIA, SCIENZE, TECNOLOGIA E
MEDICINA

L'albero dell'ulivo e l'olio ricavato dai suoi frutti hanno accompagnato la storia degli abitanti dei paesi del Mediterraneo e del Medio Oriente. Dalla sua zona di origine, a sud del Caucaso (12.000 a.C.), la pianta si è diffusa prima nell'Anatolia poi in Egitto e nella Fenicia, propagandandosi in tutta l'area mediterranea a seguito della colonizzazione greca e dell'espansione dell'Impero romano. L'ulivo si è successivamente diffuso in tutto il mondo, arrivando in alcune zone delle Americhe e recentemente anche in Australia. L'importanza storico-culturale dell'ulivo e dell'olio è attestata nei riti sacri, nella letteratura, nell'arte come nella vita quotidiana. L'olio, in particolare, è da sempre utilizzato per arricchire e condire gli alimenti, e costituisce componente fondamentale della ormai famosa 'dieta mediterranea'.

GLI AUTORI

Laura dell'Erba, già primario di Medicina nucleare e specialista in Endocrinologia e Malattie del ricambio; è socia fondatrice del GOIM (Gruppo Oncologico dell'Italia Meridionale) e dell'associazione 'Pro DietMed'. Pasquale Montemurro, professore ordinario di Agronomia generale presso il dipartimento di Scienze agro-ambientali e territoriali dell'Università degli Studi di Bari 'Aldo Moro', è titolare dell'insegnamento di Agronomia generale oltre che di Malerbologia. Maria Lisa Clodoveo è ricercatore confermato e professore aggregato presso l'Università degli Studi di Bari 'Aldo Moro'. Insegna Tecnologie delle trasformazioni dei prodotti agroalimentari, è socio dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, della Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari, della Società Italiana di Nutraceutica ed è membro del comitato scientifico della rivista internazionale «Grasas y Aceites». Renato Morisco, gastronomo e culinary technologist, è proprietario di Villa Morisco (Santo Spirito-Bari) sala di ricevimenti di classe, convivi culturali e meeting. Nel progetto 'Puglia Fair', in California e in Giappone, promuove gli alimenti della 'dieta mediterranea'.