

## E' on line La cucina dell'extravergine'''

LA GUIDA ALL'USO DELL'OLIO CON LE RICETTE DI QUATTRO FOODBLOGGER  
SCELTE PER VOI DALLE CITTÀ DELL'OLIO

Se siete appassionati di cucina ma siete un disastro tra i fornelli, se siete sempre a caccia di idee curiose per mangiare bene e sano, è arrivata la rubrica che fa per voi.

E' finalmente on line sul nostro portale "La cucina dell'Extravergine", la Guida all'uso dell'olio tra i fornelli con le ricette di quattro foodblogger, scelte per voi dalle Città dell'Olio. Uno spazio nel quale l'olio extravergine prodotto nei territori olivetati della rete delle Città dell'Olio diventa protagonista a tavola.

I migliori oli Dop e IGP d'Italia, saranno l'ingrediente principe di un ricettario molto speciale che ospiterà le creazioni di Patrizia Malomo - ["Andante con gusto"](#), Stefania Oliveri - ["Cardamomo and co"](#), Fausta Lavagna - ["Caffè col cioccolato"](#) e Teresa De Masi - ["Scatti golosi"](#), che saranno le nostre guide alla scoperta di oli e territori di eccellenza ,attraverso piatti gustosi e originali che vi faranno venire l'acquolina in bocca, anche solo a guardarli.

Ogni due settimane, di venerdì, troverete una nuova ricetta ispirata ai principi della Dieta Mediterranea, realizzata con le produzioni olivicole locali provenienti da tutte le regioni d'Italia.

Un viaggio che - come vedrete dai nuovissimi quattro post di oggi - prosegue con le cultivar Rosciola e Raggia di San Paolo di Jesi, di cui potrete scoprire le caratteristiche nelle scheda dedicata. Si va nelle Marche, territorio con una importante tradizione olivicola che potrete apprezzare leggendo il focus che gli abbiamo dedicato.

E allora non ci resta che augurarvi buon viaggio, invitandovi alla lettura e subito dopo alla prova ai fornelli: vi aspettano "Insalata calda e fredda di patate vitellotte e carciofi violetti con petali di parmigiano" di Patrizia Malomo, "Pasta e fagioli alla napoletana" di Teresa De Masi, "Pie di brisè all'olio marchigiano Rosciola con carciofi e patate" di Fausta Lavagna, "Capone e zucca in agrodolce" di Stefania Oliveri. Non potete perdervele!.

Buona lettura e buon appetito...