

La guida digitale per imparare a gustare e abbinare l'olio

Settembre, tempo di corsi, tempo di formazione, tempo di scoperte, anche in ambito enogastronomico.

E se fosse giunto il momento di saperne di più sul mondo dell'olio?

Condimento mediterraneo per eccellenza, lo usiamo per cucinare, per insaporire, per arricchire, ma troppo spesso lo facciamo inconsapevolmente, senza prestare la necessaria attenzione a quale scegliere e a come selezionarne uno (o più!) che possa davvero fare la differenza sulla nostra tavola.

Ci viene in aiuto per questo una preziosa guida digitale, che è un vero e proprio corso per introdurci al mondo dell'olio, alla scoperta degli aromi, delle cultivar, svelandoci i benefici per la salute di questo prezioso alimento e gli abbinamenti migliori con il cibo.

Si può scaricare semplicemente iscrivendosi a TasterPlace, un sito che ha messo al centro l'olfatto. È questo infatti il senso più importante che abbiamo per degustare ed apprezzare un cibo o una bevanda, eppure è un senso che alleniamo poco. Non siamo abituati ad associare i nomi a quello che percepiamo ed è proprio allora che ci viene in soccorso questa realtà, che vi abbiamo raccontato [più nel dettaglio qui](#).

La memoria olfattiva si può allenare e può quindi migliorare notevolmente con il tempo. Pronti per cominciare?

Iscrivendoti alla [newsletter di TasterPlace](#) riceverai la guida che ti introdurrà al mondo dell'olio.

L'articolo [La guida digitale per imparare a gustare e abbinare l'olio](#) proviene da [Linkiesta.it](#).