

*Ma prima di usare l'olio "nuovo" dovresti imparare ad assaggiarlo! Solo così potrai capire cosa stai mangiando e se l'olio è un buon olio "extravergine", oppure è un cattivo olio difettato!
Comincia con il procurarti 2 oli : uno di qualità ed uno scadente, sarà semplice e divertente... basta scegliere il più caro ed il meno caro...*



Disegno n. 15

