

*Per capire se un olio è davvero buono dobbiamo imparare ad odorarlo e gustarlo e non dare mai importanza al suo "colore", perchè non conta nulla! Infatti, gli assaggiatori professionali, lo assaggiano solo in bicchierini blu o marrone, valutando la qualità dell'olio solo da odore e sapore!*

*Disegno n. 16*

