

faeditorial

Editorial Formación Alcalá

EL ACEITE DE OLIVA. SU EXTRACCIÓN, CLARIFICACIÓN Y REFINACIÓN

15,95 €

D. RAMÓN DE MANJARRÉS Y DE BOFARULL

978-84-9891-314-0

424 páginas

El origen del cultivo del olivo es incierto. El legendario árbol del olivo y el aceite obtenido de sus frutos han acompañado la historia de la humanidad. Desde el principio, el olivo y sus frutos han estado presentes en la historia de los hombres; ya sea en sagrados rituales o en la vida cotidiana, el aceite de oliva fue utilizado no sólo para enriquecer los alimentos sino también en diversas técnicas de masaje y en cosmética. Los numerosos utensilios por la recolecta y molienda de la oliva, hallados por los arqueólogos en varias excavaciones en el área mediterránea, así como muchos pasajes de la Biblia (donde pueden encontrarse hasta 200 referencias al olivo o a su aceite) y del Corán, demuestran la importancia histórica de la oliva y de su aceite. En la antigüedad, el aceite de oliva se usaba como alimento, en medicina, cosmética y en ceremonias religiosas. El análisis pormenorizado de cuanto supone el amplio proceso de elaboración del aceite de oliva, ha supuesto que este manual fuese y sigue siendo referencia ecológica, agrícola, cosmética y de salud. La recogida del fruto de este libro, enriquecerá la salud de su conocimiento y el amor por la naturaleza y artesanía bien hecha.

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, registre para escribir una valoración.