

## OLIO DEL SALENTO



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

Il **Salento** è la patria dell'olio in Italia. Campagne con terreni coltivati a olivo, vite, legumi, cereali e altre colture, inframmezzate purtroppo oggi da qualche distesa di pannelli fotovoltaici, punteggiano

un paesaggio che digrada dolcemente dal centro verso i due mari, l'Adriatico e lo Ionio che si riuniscono nel suggestivo promontorio di capo Santa Maria di Leuca. Alla periferia sud occidentale di Lecce, la meraviglia barocca che sola vale un viaggio, **San Pietro in Lama** è un paese le cui origini



documentate sono medioevali, con una bella chiesa salentina del 1655. Il nome si dice risalga al passaggio dell'apostolo sbarcato proprio a Santa Maria di Leuca e diretto a Roma.

A San Pietro in Lama ha sede l'**Azienda Agricola Francesco Caricato**, che coltiva i suoi ulivi su numerosi piccoli appezzamenti del circondario in diversi Comuni, per un totale di 45 ettari, espressione di una superficie. E' un'azienda di famiglia operativa fin dal 1961: all'attività del fondatore Pier Domenico ha dato continuità Francesco, uno dei tre figli, che ha sviluppato l'attività dandole una nitida connotazione non solo di prodotto, ma anche di stile, dalla grafica al sito internet, dal packaging alla partecipazione a fiere e manifestazioni in campo nazionale.

Nonostante l'estensione degli uliveti, la gamma di prodotti ha puntato sulla specializzazione e non sulla diversificazione: due sono le referenze, il "Lucrezio" e il "Tatanoso". I nomi sono antitetici: il primo è un omaggio colto a uno dei più grandi poeti e filosofi latini, Tito Lucrezio Caro autore del poema "De rerum natura". Il secondo invece ha una connotazione familiare, perché "tata" in dialetto salentino significa papà e "noso" è un diminutivo del nome.

**Lucrezio**, un olio tenue dai riflessi dorati. è un blend principalmente di Cellina di Nardò, Ogliarola di Lecce e Cornulara. E' un fruttato medio dalle connotazioni erbacee che



ben si abbina a crudo sulle insalate ma anche con verdure al vapore e carni bianche ai ferri. La sua eleganza è dimostrata anche dalla scelta di commercializzarlo soltanto in bottigliette da 250 millilitri.

Invece, **Tatanoso** è prodotto da olive Frantoio, Nociara, Cellina di Nardò, Ogliarola di Lecce, Cornulara, con qualche variabilità stagionale. E' un fruttato medio versatile, adatto a crudo come in

cottura, dalle bruschette alle minestre, dalle carni alla brace ai pesci alla griglia. E' commercializzato in bottiglia in vetro da 750 millilitri e tanichette metalliche da 3 e 5 litri.

[www.caricato.it](http://www.caricato.it)

(Leonardo Felician)

