

LA NOSTRA STORIA.

Raccontare la storia di una famiglia è sempre una operazione complessa. Noi abbiamo scelto una storia di intrecci familiari. Nel senso che la famiglia Caricato così come si presenta oggi è operativa sin dal 1961, quando Pier Domenico e Maria si sono sposati dando luogo all'azienda agricola e a tre figli, dei quali Francesco è ora il titolare e continuatore dell'attività produttiva. L'anno 1815 risponde alla esigenza di andare alla ricerca delle nostre radici, indagando sui nostri avi, fino a giungere all'anno esatto in cui tutto ebbe inizio. Non è la storia di un casato nobile, ma la vicenda di un tessuto familiare fatto di diversi cognomi, che si sono intrecciati tra loro nel tempo per vari gradi di parentela, portando avanti il valore della terra e dei suoi frutti, quelli in cui ancora adesso crediamo fortemente.

IL LUOGO.

Le nostre campagne, con terreni coltivati a olivo, vite, legumi, cereali e altre colture, sono collocati in diversi comuni del Salento, nel sud della Puglia, per un totale di 45 ettari, espressione di una superficie frammentata non per nostra scelta, ma in quanto frutto di un elemento distintivo di uno specifico areale in cui le unità fondiari sono costituite tutte da pochi ettari. La sede dell'azienda è a San Pietro in Lama, in provincia di Lecce, al confine con il capoluogo.

CI TROVATE QUI.



Azienda Agricola Francesco Caricato

IL NOSTRO SITO INTERNET:
caricato.it

LA SEDE AZIENDALE:
via Armando Diaz 11 – 73010 San Pietro in Lama (Lecce), Italia

IL CONTATTO TELEFONICO:
329 9447354

INDIRIZZO MAIL:
info@caricato.it



IL NOSTRO OLIO. PER VOI.





GLI OLI. LUCREZIO E TATANOSO.

Due sono le referenze sulle quali in questo momento stiamo puntando: il “Lucrezio” – che è un omaggio al poeta e filosofo romano Tito Lucrezio Caro, autore del poema *De rerum natura* - e il “Tatanoso”, dedicato a un nostro avo, di nome Generoso (“Tata”, nel dialetto salentino significa “papà”; e “Noso”, diminutivo del nome).



OLIVAGGIO.

È un blend di oli ricavati in prevalenza da olive Cellina di Nardò, Ogliarola di Lecce e Cornulara, oltre ad altre cultivar. La presenza percentuale delle olive non è dichiarata, in quanto soggetta alla variabilità di ciascuna olivagione.

LA DEGUSTAZIONE.

Alla vista è verde tenue dai riflessi dorati, limpido.

Al naso si apre con profumi fruttati di media intensità, dalle connotazioni erbacee. Fresco e pulito, con richiami alla mandorla e ad altra frutta bianca.

Al palato l'impatto è morbido e rotondo, dolce, per poi aprirsi con note amare e piccanti ben dosate, dal gusto vegetale di carciofo.

Nella sensazione retro-olfattiva, in chiusura, i sentori di mandorla verde, l'erba di campo e una lieve punta piccante.

LUCREZIO.

IN ABBINAMENTO.

Versatile, è adatto sia a crudo - per insaporire, veicolare e amplificare i sapori di altri alimenti - sia in cottura per ogni tipo di impiego.

Ideale con insalate verdi e di mare, su primi a base di paste asciutte o con piatti di riso o a base di legumi, come pure con verdure al vapore, carni bianche ai ferri, nonché con formaggi di media stagionatura.

FORMATI.

Disponibile, al momento, solo in bottiglia in vetro da 250 ml.



OLIVAGGIO.

È un blend di oli ricavati da olive Frantoio, Nociara, Cellina di Nardò, Ogliarola di Lecce, Cornulara e altre cultivar. La presenza percentuale delle olive non è dichiarata, in quanto soggetta alla variabilità di ciascuna olivagione.

LA DEGUSTAZIONE.

Alla vista è verde tenue dai riflessi dorati, limpido.

Al naso si apre con profumi fruttati di media intensità, dai richiami netti all'oliva verde, note di erba di campo e altri frutti.

Al palato ha gusto vegetale di carciofo, una buona fluidità e armonia delle note amare e piccanti, sempre ben dosate, introdotte da una nota iniziale dolce.

Nella sensazione retro-olfattiva, in chiusura, si percepiscono i toni mandorlati, l'erba verde e una lieve punta piccante.

TATANOSO.

IN ABBINAMENTO.

Versatile, adatto a crudo come in cottura. Essendo un olio dal fruttato medio, si presta a svariati impieghi, senza mai coprire i sapori di altri alimenti.

Ideale con bruschette, minestre di legumi, creme di verdura, insalate di riso, pesci alla griglia, carni alla brace, frittture di pesce e verdure.

FORMATI.

Disponibile, al momento, in bottiglia in vetro da 750 ml e in tanichette metalliche da 3 e 5 l.