

Francesco Caricato

TUTTO SULL'OLIO

GUIDA ESSENZIALE
ALLA CONOSCENZA E ALL'UTILIZZO
DEGLI EXTRA VERGINI A TAVOLA
E IN CUCINA

oliofficina



Progettazione
grafica:
Cristina Menotti,
Fabio Berrettini

Francesco Caricato
TUTTO SULL'OLIO
Guida essenziale alla conoscenza
e all'utilizzo degli extra vergini a tavola
e in cucina

Edizioni Olio Officina
Collana OOF Book
12 euro / pp. 72 / broccura

Prima edizione: ottobre 2019
ISBN 978-88-94887-25-9

Pensavamo di conoscere ogni particolare dell'olio ricavato dalle olive, ma non è così. Noi consumiamo l'olio extra vergine di oliva più per abitudine che per una piena consapevolezza.

Da qui l'esigenza e l'utilità di questo breve manuale, scritto in un linguaggio chiaro e alla portata di tutti, sciogliendo ogni possibile dubbio e ricorrendo a esempi concreti ed espliciti. Firmato da un oleologo che è anche assaggiatore professionista e imprenditore nel campo oleario, pagina dopo pagina Francesco Caricato ci conduce per mano spiegandoci come si produce e cos'è l'olio, come lo si assaggia raccontando le differenze tra gli extra vergini ottenuti nei vari territori e dalle tante cultivar, e procedendo nell'approccio attraverso i molteplici impieghi e abbinamenti possibili – a tavola e in cucina, a crudo come in cottura – fino ad affrontare ogni olio che si presenta ai nostri sensi, di qualsiasi provenienza esso sia, con la necessaria dimestichezza e il piacere di saperne ogni volta di più.

Francesco Caricato

Nato nel 1971 a San Pietro in Lama, alle porte di Lecce, nel Salento, a sud della Puglia, è fondatore e direttore del centro culturale *Casa dell'Olivo*. Oleologo e assaggiatore professionista di oli da olive, collabora con le riviste *Olio Officina Magazine* e *Oliocentrico*. È titolare di *Caricato Factory*, una azienda agricola con vigne, olivi e frantoio.