



L'olivastra seggianese protagonista nell'Atlante degli oli italiani

L'AUTORE DEL LIBRO EDITO DA MONDADORI IL GIORNALISTA OLEOLOGO LUIGI CARICATO DEDICATA ALLA PREGIATA CULTIVAR DELLA REGIONE TOSCANA UNA SEZIONE SPECIALE

All'olivastra seggianese, una delle più pregiate cultivar olivicole della Regione Toscana, è dedicata una sezione speciale dell'"Atlante degli oli italiani", il libro scritto dal giornalista oleologo Luigi Caricato ed edito da Mondadori. In particolare dell'olivastra seggianese - coltivata sul versante grossetano dell'Amiata - vengono descritte le peculiarità ma anche le molteplici applicazioni in ambito culinario.

L'Atlante degli oli italiani si propone come la risposta alle curiosità di consumatori sempre più preparati e interessati alle origini del prodotto e che al tempo stesso sono alla ricerca di oli che siano l'autentica espressione di una precisa area geografica. Qualità e origine: sono queste infatti le armi a disposizione dell'olio d'oliva extravergine per riuscire a differenziarsi dal prodotto anonimo e omologato che domina il mercato italiano. Con un interessante saggio che ripercorre la bimillenaria storia dell'olio nel nostro paese, un testo sulle più grandi famiglie produttrici italiane e uno più tecnico che illustra i vari tipi di olio d'oliva, le proprietà organolettiche di ciascuno e le istruzioni per l'assaggio, l'Atlante di Luigi Caricato descrive l'offerta olivicola nazionale come il risultato delle tradizioni produttive proprie di ogni macroarea, dove le peculiari condizioni ambientali hanno contribuito a selezionare varietà, tecniche e organizzazioni che nel tempo hanno plasmato anche il paesaggio e la cultura locali. Chiudono il volume la selezione dei più rappresentativi oli italiani e un utilissimo glossario.

In allegato l'estratto del libro dedicato all'olivastra seggianese