

RICETTE LEGATE ALL'OLIVA

E' sulla tavola che l'oliva raggiunge il massimo beneficio. Il frutto prodotto è adatto sia per la produzione di olio che per la consumazione a tavola come le olive in salamoia (localmente olive all'acqua), le olive mosce e le olive rotte che si prestano per gli usi più svariati in cucina e sono tra gli ingredienti più utilizzati dagli chef di tutto il mondo.

Olive all'acqua (conservate in salamoia)

Entro dodici ore dalla raccolta, che avviene alla fine del mese di marzo, le olive devono essere avviate al processo di lavorazione secondo il sistema alla «Itrana». Le drupe vengono poste in recipienti che saranno riempiti con acqua potabile dove restano da 10 a 30 giorni per permettere l'avvio e lo sviluppo naturale del processo di fermentazione, al termine del quale il PH diventa inferiore o uguale a 4,5. Poi si procede all'aggiunta del sale da cucina in quantità di circa 65-70 grammi per chilo e si ottiene così la salamoia. Questa si presenta di colore rosso vinoso brillante, odore lattico con leggero spunto acetico. Dopo non meno di 5 mesi dalla salatura, le olive sono pronte per essere confezionate e avviate al consumo.



Olive rotte

Il frutto viene colto nel mese di ottobre quando è ancora verde; viene pestato in modo da spaccare la polpa senza ledere il nocciolo e viene quindi posto in acqua potabile che viene sostituita ogni due giorni fino a completa deamarizzazione, dopodiché vengono conservate in acqua e sale al 6%.





Olive mosce

Le olive appena raccolte vengono stese in bacinelle ovvero in contenitori a base ampia, ricoperte a metà di sale e poi spruzzate d'acqua in maniera che il sale si attacchi all'oliva. Dopodiché vengono lasciate ad essiccare in luogo fresco, asciutto e ventilato per almeno 7-10 giorni avendo cura di rimescolarle quotidianamente dopodiché sono pronte da mangiare, meglio se condite con olio e peperoncino

