



Le coglitrici di olive

Venne la stagione della coglitura delle olive e, come ogni anno, Mara andò a giornata insieme alle altre ragazze del paese. Era un'annata cattivà, ma alla fattoria avevano assunto tutte quelle che si erano presentate.

Per loro ragazze, era quasi uno svago.

Benché fosse soltanto novembre, erano già vestite da inverno, con gli scarponi e le calze di lana, addosso due maglioni infilati uno sopra all'altro, in testa un fazzoletto annodato alla nuca.

A volte compariva il fattore: col fucile in spalla aveva l'aria di andare a caccia e di sorvegliare il lavoro, in realtà gli piaceva scherzare con le ragazze.

Quando avevano le mani intirizzite, scendevano e si raccoglievano intorno allo scaldino, poi tornavano a coprire i carboni con la brace e si rimettevano al lavoro.

E a metà del pomeriggio facevano merenda con una fetta di pane e le olive secche di cui era seminato il terreno specie dopo la giornata di tramontana.

Ma, anche lavorando, continuavano a parlare e a ridere, punzecchiandosi a vicenda....

Carlo Cassola
da *"La ragazza di Bube"*

Hanno collaborato alla stesura:

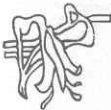
Rossana De Santis, Maria Lariccia, Lucia Pensato.

Si ringrazia per la collaborazione:

Prof. Pasquale Ricciardelli, dott. Alfredo D'Emma, coniugi Dario e Bianca Angeloro, sig. Matteo Di Capua, sig.ra Angela Samale.

Disegno di copertina:

Raffaella Pensato.



PERCHÉ QUESTO LIBRO

Questo libro è stato accuratamente redatto dalle donne che costituiscono il gruppo "Arcidea" di Torremaggiore. Il fine del gruppo segue quello nazionale di "Associazione ricreativa e culturale", con lo scopo di recuperare tutte quelle tradizioni locali che sia in campo artistico che artigianale e culinario, sono andate via via perdendosi nel tempo con il fenomeno della "scolarizzazione di massa". E' soprattutto ai giovani che il messaggio è diretto, con l'intento di far loro cogliere il nesso che esiste fra studio teorico ed arte pratica, compresa quella culinaria, e di come non esista incompatibilità alcuna fra le due cose. "Impara l'arte e mettila da parte" recitava un vecchio detto popolare. Si tratta, quindi, di recuperare le tradizioni del passato, compreso il ruolo che la donna aveva in quella che era considerata l'economia familiare, che rispecchiava a quei tempi le relative condizioni sociali assai poco agiate. In questo ambito si inserisce l'ulivo e il suo frutto, in quanto considerato alla base nell'alimentazione di una realtà socio-economica come la nostra, fondata sull'agricoltura.

Le nostre donne partecipavano in massa alla raccolta delle olive. Spostavano i panni da un albero all'altro e si impegnavano in quello che era chiamato dialettalmente il lavoro di "acinatura" e cioè di "raccattatura", come lo chiamiamo oggi, e che consisteva nel raccogliere con estrema accuratezza

le olive che sfortunatamente non erano cadute sul panno.

Un altro tipo di lavoro, a cui si accingevano a gruppi le nostre donne, era quello detto della "capatura" e cioè della selezione delle olive. Il lavoro veniva svolto nei magazzini in cui le olive venivano trasportate e vendute dagli agricoltori, e consisteva nel separare le olive più grosse dalle più piccole. Scopo della selezione era quello di rivendere i frutti più grossi e maturi per la "esportazione" e cioè come olive da "mensa" e non da "molitura", e naturalmente con un maggior guadagno.



Le olive, tuttavia, erano maggiormente indirizzate al frantoio, ma le nostre nonne le conservavano per potersene alimentare, in quanto una fetta di pane e olive a quei tempi era paragonabile ad una fetta di pane e prosciutto dei nostri tempi.

Ancora oggi dobbiamo ribadire che le olive sono considerate, insieme col pane, un ottimo alimento energetico. Infatti, oltre all'acqua di vegetazione contengono olio, glucidi e protidi, numerosi minerali, calcio specialmente, acidi organici e vitamine A, B₁, B₂, PP. Inoltre il potere nutritivo delle olive nere è superiore a quello delle verdi.

Ora veniamo a noi: "Perché questo libro"?

In un'epoca come la nostra in cui tutto va di fretta, l'arte del conservare sembrerebbe solo riservata alla grande industria che imbarattola e surgela per "farci risparmiare tempo".

Però dove è il piacere di vedere la dispensa riempita con qualcosa di nostro che ci evoca giorni di sole, ricordi di luoghi e persone care, aneddoti che mancano quando si apre un surgelatore? E' il desiderio di non lasciar disperdere i tesori che la natura ci dà. Ecco, per tutto ciò questo libretto vorrebbe riproporre delle ricette pratiche per la conservazione delle olive, tramandate oralmente dalle nostre nonne alle nostre mamme, e che a noi, donne moderne, tornano alla mente in maniera sfuocata, perché ormai rinchiuso nello scrigno dei ricordi.

Ci vorrà un po' di impegno per mettere in pratica queste ricette. Resterà però la soddisfazione, non solo per sé o per la propria famiglia, ma anche per gli altri a cui doneremo un po' del nostro lavoro e del nostro amore racchiusi in un barattolo di vetro.



BREVI CENNI SULLE ORIGINI DELL'ULIVO

L'ulivo è un bell'albero, robusto, sempreverde, di notevoli dimensioni, infatti può raggiungere da quattro a sei metri di altezza.

E' antichissimo e vive anche allo stato selvatico, sotto forma di un arbusto spinoso, noto col nome di oleastro.

L'ulivo è uno degli alberi più longevi, alcuni esemplari dell'Africa settentrionale si ritiene risalgano all'epoca romana. Sulla patria dell'ulivo vi sono opinioni discordi: si ritenne per molto tempo che l'ulivo, originario dell'Asia Minore, fosse stato introdotto in Grecia e poi da qui in Italia e nel resto del Mediterraneo. Secondo ricerche più recenti l'ulivo avrebbe avuto origine nella regione compresa tra i monti a sud del Caucaso, da qui la sua coltivazione si sarebbe diffusa nell'Egitto e successivamente ad opera di Fenici, Ebrei ed Egiziani, nell'Asia Minore, in Grecia, in Africa, ecc. In epoca greco-romana era pianta molto stimata e molto coltivata; tuttavia l'incremento maggiore nel bacino del Mediterraneo si ebbe dal 600 a.C. in poi.

Fra le coltivazioni nazionali da olio sono note: la Frantoio, la Muraiolo e l'Ogliarolo; fra le olive da mensa: l'Ascolana, la Cerignola, la Santa Caterina, lo Zibibbo, la Peranzana.



ALCUNE LEGGENDE SULL'ULIVO

Si ricorda la leggenda biblica di Noè, a cui venne annunciata la fine del diluvio da due colombe che tenevano nel becco un ramoscello d'ulivo.

Nelle religioni greca e romana, l'ulivo era sacro alla dea Atena o Minerva.

In Grecia i vincitori dei giochi olimpici venivano incoronati con rami d'ulivo.

Alla sua entrata in Gerusalemme, Gesù fu accolto da una moltitudine di gente che agitava rami d'ulivo e di palma, e ancor oggi l'ulivo è simbolo di pace e la domenica delle Palme in Italia vengono ritualmente benedetti rami d'ulivo in sostituzione di quelli di palma.

Secondo un'altra leggenda, per costruire la croce a Gesù, i boscaioli andarono in cerca di un albero. Le piante del bosco tremarono vedendoli arrivare. Nessuna voleva essere tagliata per diventare la croce di Gesù. Uno dei boscaioli suggerì che l'albero più adatto fosse sicuramente l'ulivo. Nel sentire queste parole tutti gli ulivi cominciarono ad agitarsi e i loro tronchi divennero contorti.

Si narra nella nostra cittadina che tanti anni fa i contadini, quando il tempo minacciava grandine, bruciavano all'aperto i rami di ulivo benedetti nel giorno delle Palme, per invocare aiuto e protezione da Dio.



L'ulivo è una pianta di lento accrescimento, impiega da 30 a 40 anni per raggiungere il completo sviluppo; il frutto matura lentamente fra l'autunno e l'inverno.

Il tronco dal legno durissimo, compatto, di colore giallastro con venature scure, è molto usato nella lavorazione di oggetti al tornio e ad intarsio, di mobili pregiati e come combustibile (nella nostra tradizione "il ceppone" di Natale).

Le foglie sono piccole, lanceolate e coriacee. La parte superiore è di colore verde scuro, quella inferiore è d'un bianco argentato che rende pittoreschi i luoghi ricoperti da queste piante.

I fiori sono piccoli e biancastri, detti volgarmente "pignola", riuniti a grappoletti all'ascella delle foglie. Fioriscono nel mese di aprile.

Il frutto è l'oliva chiamata scientificamente "dru-

pa". Essa è formata dalla polpa e dal nocciolo. E' la parte più utilizzata della pianta, da cui si estrae l'olio. La polpa della drupa si chiama "mesocarpo", il nocciolo, grande e duro, è detto "endocarpo".

Dove cresce. E' una pianta che vive bene in collina dove l'acqua scorre verso il basso e il terreno è asciutto. Ama il clima mite e quindi prospera sui dolci laghi lombardi, lungo le riviere, in Toscana e in tutta l'Italia peninsulare e insulare. Inoltre ama terreni con prevalenza di potassio e di calcio e non umidi.

Le forme che possono essere date alle piante con la potatura si suddividono in forme "libere" e "appoggiate". Queste ultime, come dice lo stesso nome, hanno bisogno di un sostegno per la pianta (un muro, un traliccio, una spalliera). Tra le forme libere ricordiamo quelle a "colonia", a "piramide", a "vasi", ad "alberello", tra quelle appoggiate, a "palmette" e a "cordoni". La potatura si effettua ogni due anni.

La raccolta delle olive. Le olive vengono raccolte dagli operai con le mani o con l'ausilio di rastrelli. Questo prodotto, infatti, è l'unico che non si riesce a raccogliere meccanicamente. Il raccolto, secondo le zone, inizia nel mese di ottobre e si protrae fino alla fine di febbraio. Nell'agro di Torremaggiore la punta massima del raccolto si effettua nei mesi di novembre, dicembre e parte di gennaio.

I coltivatori stendono sotto gli alberi le moderne reti di plastica che hanno sostituito i vecchi "pan-

ni" e, quindi, mediante le scale a pioli, salgono sugli alberi e con l'aiuto di semplici rastrelli di plastica fanno cadere le olive. Questo tipo di raccolta viene detta "brucatura". In altre zone, come ad esempio nel Barese e nel Brindisino, vengono raccolte a mano a mano che cadono dagli alberi per effetto della loro maturazione.

La produzione di olive è soggetta a grandi oscillazioni a seconda delle annate. A un'annata di carica, cioè di produzione abbondante, segue un'annata di discarica con produzione scarsa o scarsissima. Ciò per effetto della potatura.

Quando tutti gli alberi sono stati liberati dai frutti, si procede alla "raccattatura", cioè si raccolgono tutte le olive che sono rimaste sul terreno.

INTRODUZIONE AL RICETTARIO

Le ricette di seguito riportate, sono state tramandate oralmente da madre in figlia. Così noi le abbiamo raccolte, confrontate e scritte.

Alcune sono poverissime, altre, più recenti, più ricche.

Le dosi usate a volte risultano poco precise, questo perché avvenivano variazioni durante la preparazione, oppure perché ogni donna vi apportava piccole modifiche secondo il suo gusto e la sua disponibilità di materie prime (olive, sale, condimenti). I recipienti usati per la preparazione e conservazione delle olive sono diversi per forma e per materiale. Anticamente si usavano contenitori di argilla rossa o bianca, alcuni verniciati per impermeabilizzarli, dai nomi tipici per la forma o l'uso: 'a fùsine, 'ù vasette, 'a sàrole, 'a škàfàréje, ecc... Se ne trovano ancora presso qualche vasaio.

Oggi i contenitori sono per lo più di plastica o di vetro e nelle case se ne trovano di ogni forma e dimensione.

Ognuna, quindi, può utilizzare il contenitore a lei più comodo, per quantità di olive da conservare o da consumare una volta pronte.

Apriamo il ricettario con due ricette antichissime. Arrivano a noi dall'antica Roma da scritti di Catone e Columella.

Lo chiudiamo con gli oli aromatici, sia perché sempre più spesso oggi si preparano per averli già pronti all'occorrenza, sia perché non si poteva non fare cenno della trasformazione più nobile e pregiata dell'oliva che è l'olio.

Peranzana o Provenzale

Cultivar pugliese, diffusa prevalentemente nel foggiano si ritiene trattasi di un cultivar introdotta dalla Provenza dai soldati al seguito di Carlo D'Angiò. La peranzana è una delle pochissime cultivar a duplice attitudine cioè la si può utilizzare come oliva da mensa quando la pianta non ha la massima produzione ed è nera, come oliva da olio quando la pianta ha la massima produzione ed è verde.

Oliva di Cerignola

E' una cultivar della Puglia particolarmente diffusa in provincia di Foggia, soprattutto nei comuni di Cerignola, San Ferdinando, Ortanova, ma si trova anche in alcune zone della provincia di Bari, come ad Andria; è tuttavia nota anche all'estero.

Suoi sinonimi sono: "Oliva di Spagna", "Grossa di Spagna", "Oliva a prugno", "Oliva a ciuccio". L'attributo "di Spagna" si ritiene derivi dal fatto che questa cultivar pare sia stata importata, nel periodo aragonese, dalla penisola iberica. Il frutto ha pezzatura molto grossa, potendo raggiungere anche diciassette grammi di peso. Il frutto si presta ad essere lavorato verde, la polpa presenta un po' di durezza e fibrosità.

Sant'Agostino

Cultivar pugliese particolarmente diffusa in provincia di Bari, in prevalenza nel comune di Andria, ma presente anche in provincia di Foggia. I sinonimi sono: "Oliva di Andria", "Oliva grossa andresana". L'invaiaitura si verifica precocemente e il frutto, a completa maturazione, è di colore nero intenso. Il frutto si presenta molto bene per la preparazione di olive verdi. La polpa si aggira intorno al 90% del peso del frutto; è delicata e di ottima qualità.

Santa Caterina

Diffusa in Toscana, Puglia e particolarmente nelle provincie di Lucca, Firenze e Grosseto. Sinonimi sono: "Oliva di S. Biagio", "Oliva lucchese". Il frutto è grosso con peso medio di 8-9 grammi. La maturazione di queste olive è anticipata, a completa maturazione è di colore nero.

Zibibbo

E' una cultivar locale, propria della provincia di Foggia. La drupa affusolata è di varia grandezza. A maturazione è di colore nero.

Marinese

Cultivar locale, propria del Barese, da cui prende il nome: "Oliva delle marine". La drupa è tondeggiante, a maturazione completa è di colore nero.



Epityrum (Polpa di olive)

Quando l'oliva diventa gialliccia, raccoglierla in tempo sereno a mano e stenderla per un giorno all'ombra, su canne; crivellare, mettere sotto torchio e stringere leggermente; togliere e per ogni moggio di olive mettere un sestiere di sale tritato, lentisco, ruta, finocchio seccati all'ombra e tagliuzzati; dopo tre ore aggiungere olio fino a coprire; calcare il tutto aggiungendo un fascetto di finocchio secco, conservare in un vaso di creta nuovo.

Columella



Oleae Albae (Olive bianche)

Raccogliere le olive prima che diventino nere e metterle in acqua, che va cambiata spesso. Quando saranno macerate abbastanza, si spremano e si mettano nell'aceto, aggiungendo olio e mezza libbra di sale per ogni moggio di olive; separatamente aggiungere il finocchio ed il lentisco. Calcarle in un orciuolo e quando dovranno essere usate prenderle con le mani asciutte.

Catone



Olive con la pietra

Ingredienti

1 Kg di olive molto verdi, raccolte preferibilmente alla fine di settembre, delle varietà Bella (o Grossa) di Spagna, Sant'Agostino o Peranzana, acqua, 25 gr di soda caustica (pietra), sale.

Preparazione

In un recipiente di plastica, grande abbastanza da contenere tutte le olive, mettere tanta acqua quanta ne è necessaria per coprirle completamente. Sciogliere in essa la soda caustica, immergervi le olive e lasciarvele dalle 5 alle 7 ore, girandole di tanto in tanto con un mestolo di legno. Le olive saranno pronte quando incidendo la polpa, essa si staccherà dal nocciolo.

Togliere le olive dalla soluzione e immergerle in acqua fresca che verrà cambiata ogni 6-7 ore per due giorni e cioè fin quando avranno perso l'amaro.

Immergere ora le olive in una soluzione di

5
acqua con un cucchiaino di sale per ogni chilogrammo di olive. Questo trattamento va fatto per una settimana cambiando l'acqua con il sale ogni 12 ore.

Attenzione! Durante tutte le fasi di preparazione, le olive dovranno essere sempre completamente ricoperte dall'acqua e di tanto in tanto rigirate.

Ora le olive sono pronte da mangiare. Basta condirle con un po' di sale.



Olive con la cenere

Ingredienti

1 Kg di olive verdi delle varietà: Bella (o Grossa) di Spagna, Sant'Agostino o Peranzana, acqua, cenere, sale.

Preparazione

Questa è una ricetta molto antica e utilizza le stesse olive e lo stesso procedimento usato per le "olive con la pietra". La differenza è nella prima fase della lavorazione. Si usa la "cenere" anziché la soda caustica, quella residuata dal fuoco del braciere o del caminetto. La cenere si scioglie in acqua e in questa si immergono le olive per tre o quattro giorni, controllando il momento in cui la polpa si staccherà dal nocciolo: allora saranno pronte.

Si tolgono quindi dalla soluzione e si immergono in acqua fresca che verrà cambiata ogni 6-7 ore per circa tre giorni e cioè

fin quando avranno perso l'amaro.

Si mettono infine le olive in una salamoia fatta con 1 cucchiaino colmo di sale sciolto in 1 litro di acqua per ogni chilogrammo di olive.



Olive in barattoli

Ingredienti

Olive preparate con la soda (come da ricetta a pag. 21), acqua, sale.

Preparazione

Questa è una ricetta di conservazione delle olive.

Preparare la salamoia sciogliendo 80 grammi di sale fino in 1 litro di acqua per ogni chilogrammo di olive.

Mettere le olive precedentemente preparate con la soda in barattoli di vetro e coprirle con la salamoia.

Tappare e sterilizzare a bagno maria.



Olive a sole e sereno

Ingredienti

Olive Peranzane o Santa Caterina ben mature nella quantità desiderata, sale fino, aglio, semi di finocchio, peperoncino.

Preparazione

Disporre le olive ben distribuite in una cassetta di legno e tenerle all'aria aperta giorno e notte (sole e sereno) per circa un mese, rigirandole di tanto in tanto.

Attenzione alle piogge! In tal caso le olive andranno tenute al coperto.

Dopo questo tempo, le olive dovranno risultare raggrinzite ed aver perso l'amaro. Lavarle e sgocciolarle bene. Disporle in un contenitore, condirle con sale fino, semi di finocchio, aglio e, se piace, un po' di peperoncino, rigirandole di tanto in tanto finché non saranno completamente consumate.



Olive nere con la saponina

Ingredienti

1 Kg di olive Peranzane mature; 200 gr di saponina (ora in commercio col nome di Sulfonella); 80 gr di sale fino.

Preparazione

Lavare le olive e metterle in una bacinella. Ricoprirle di acqua, aggiungere la saponina precedentemente sciolta e tenerle nella soluzione per 15 giorni, rigirandole di tanto in tanto. Togliere le olive dalla soluzione e tenerle in acqua fresca per altri 15 giorni, rigirandole di tanto in tanto e cambiando l'acqua ogni giorno.

Ora le olive sono pronte da mettere in salamoia, preparata con 1 litro di acqua e 80 grammi di sale fino per ogni chilogrammo di olive.

Conservarle così per lungo tempo.



Olive Zibibbo

Ingredienti

Olive Zibibbo, sale, seme di finocchio, aglio, olio.

Preparazione

Lavare bene le olive, sgocciolarle e farle asciugare.

Metterle in un contenitore e aggiungere solo un po' di sale.

A piacere si possono condire con semi di finocchio e aglio.

Se la quantità delle olive preparate è abbondante, si possono ungere appena con un po' di olio per evitare che si formi la muffa. Le olive sono così pronte per essere consumate.



Olive nere da conservare

Ingredienti

5 Kg di olive Peranzane mature, 500 gr di sale, 1 litro di acqua, semi di finocchio, aglio.

Preparazione

Far bollire l'acqua, sciogliervi il sale e lasciar raffreddare. Mettere le olive in un contenitore con tappo e versarvi la soluzione in precedenza preparata. Se non è sufficiente a ricoprire le olive, aggiungere l'acqua necessaria, mescolare bene, aggiungere due pugnetti di sale doppio e chiudere il contenitore. Lasciare così per circa un mese. Sull'orlo del recipiente si formerà un tappo gelatinoso che non andrà tolto, ma spostato per prelevare le olive che si desidereranno consumare.

Le olive prelevate vanno lavate, messe ad asciugare e condite con semi di finocchio e aglio.

Sono buone da mangiare anche senza alcun condimento.



Olive verdi schiacciate

Ingredienti

Olive Peranzane verdi, sale, acqua, semi di finocchio, sedano, aglio, peperoncino, prezzemolo.

Preparazione

Preparare la salamoia sciogliendo 80 grammi di sale fino in 1 litro di acqua per ogni chilogrammo di olive. La salamoia sarà al punto giusto quando il cucchiaino di legno immerso nella soluzione verrà a galla. Schiacciare le olive e metterle nella salamoia dove verranno lasciate per circa due mesi affinché perdano l'amaro.

All'occorrenza prendere la quantità di olive desiderata e condirle con sedano, aglio, peperoncino, semi di finocchio e prezzemolo.



Olive nella bottiglia

Ingredienti

Olive Peranzane o Santa Caterina ben mature, sale fino, olio.

Preparazione

Prendere una bottiglia di plastica e infilarvi le olive appena colte, tappando bene.

Dopo due mesi saranno pronte da mangiare.

Tagliare la bottiglia, prendere le olive, lavarle e condire con un cucchiaino di sale fino per ogni chilogrammo di olive.

Si consiglia di ungerle appena un po' con olio per evitare la muffa.



Olive all'acqua bollita

Ingredienti

Olive Peranzane o Santa Caterina mature, acqua, sale, semi di finocchio, aglio.

Preparazione

Prendere una pentola che possa contenere la quantità di olive desiderata, riempirla di acqua e far bollire.

A bollore raggiunto, spegnere il gas, riversare subito le olive e lasciarle per due o tre ore.

Scolare le olive, metterle in un contenitore e condirle con sale fino, semi di finocchio e uno spicchio di aglio.

Dopo circa dieci giorni saranno pronte da mangiare.



Olive verdi in salamoia

Ingredienti

Olive Peranzane o Sant'Agostino verdi, sale, acqua, aglio, origano, peperoncino.

Preparazione

Schiacciare le olive e per due o tre giorni tenerle in abbondante acqua fredda, rimessando almeno due volte al giorno.

Preparare la salamoia (per 1 Kg di olive: 1 litro di acqua e 80 gr di sale), immergerci le olive e aggiungere 2 o 3 spicchi d'aglio schiacciati con la buccia, origano e peperoncino.

Le olive saranno pronte da mangiare dopo circa un paio di mesi.



Olive dolci

Ingredienti

Olive Santa Caterina ben mature, aglio, semi di finocchio, sale fino.

Preparazione

Lavare bene le olive, farle sgocciolare e asciugare.

Metterle in un contenitore e condirle con sale fino (1 cucchiaino per chilogrammo di olive), semi di finocchio, 1 spicchio d'aglio tagliato a metà.

Le olive sono così pronte per essere mangiate.

Ogni mattina andranno rigirate ben bene fino alla completa consumazione.



Olive tagliate

Ingredienti

Olive nere Santa Caterina, sale, acqua, aceto, olio, peperoncino.

Preparazione

Incidere da un lato in verticale le olive, metterle in un recipiente e ricoprirle con una soluzione di acqua e sale fino così preparata: 80 grammi di sale in 1 litro di acqua per ogni chilogrammo di olive.

Lasciare le olive in questa salamoia per 40 giorni.

Trascorsi i 40 giorni, togliere le olive dalla salamoia e metterle nell'aceto per 48 ore.

Infine sistemarle nei barattoli di vetro, ricoprire di olio e, a piacere, condire con un po' di peperoncino.



Olive verdi da contorno

Ingredienti

Olive Peranzane verdi, sottaceti, sedano, olio, prezzemolo.

Preparazione

Mettere in una damigiana le olive verdi, coprire d'acqua e tappare.

Lasciarle così per tutto l'inverno.

In primavera saranno pronte da mangiare.

Prendere dalla damigiana la quantità di olive desiderata, snocciolarle e metterle in acqua per due o tre giorni, quindi sgocciolarle. Condirle con sedano a pezzettini, sottaceti, prezzemolo e un filo d'olio.

Queste olive sono ottime come contorno.



Olive nere con il mostocotto

Ingredienti

Olive nere dolci, mostocotto q. b.

Preparazione

In una padella mettere tanto mostocotto da coprire abbondantemente il fondo. Far riscaldare e aggiungere la quantità di olive nere desiderata.

Far soffriggere per circa cinque minuti e poi servire.



Olive cotte alla "frantoiana"

Ingredienti

Olive da frantoio.

Preparazione

Dal fuoco del camino tirare da parte un po' di brace e mettervi sopra le olive. Quando cominceranno a sfrigolare, toglierle dalla brace, ripulirle e metterle in un piatto con un po' di sale.

Vanno mangiate calde.



Olive soffritte

Ingredienti

Olive nere della varietà Zibibbo o Marinese nella quantità desiderata.

Preparazione

Ricoprire il fondo di una padella con buon olio di oliva, unire uno o più spicchi di aglio e far soffriggere, aggiungere peperoncino piccante a pezzetti, le olive e un pizzico di sale.

Continuare la cottura ancora per 5-10 minuti.

Vanno servite calde.



Olive e salsiccia

Ingredienti

Olive Zibizzo o Marinesi, salsiccia fresca, olio, aglio, sale.

Preparazione

In una padella mettere olio e aglio, far scaldare. Aggiungere la salsiccia tagliata a pezzetti.

Far soffriggere fino alla cottura della salsiccia e aggiungere le olive.

Continuare la cottura per cinque minuti a fuoco vivace.

Il piatto va servito caldo.



Oli aromatici: le ricette

Olio al rosmarino

Introducete in una bottiglia, dal collo piuttosto alto, un bel ramo di rosmarino pulito con un panno. Versate un litro di olio extravergine d'oliva e chiudete il recipiente. Non è necessario filtrare l'olio prima di usarlo. Potrete usarlo per condire carni bianche, pesci e verdure grigliate.

Olio per marinare

Mettete in un vaso tre o quattro foglie di alloro con una cucchiata di pepe nero in grani, aggiungete un litro di olio extravergine d'oliva. Non occorre filtrare. Usate quest'olio per condire grigliate di carni rosse o di maiale, per insaporire il fegato di vitello e di maiale alla griglia, per aromatizzare le marinare di carni rosse, per stracotti e brasati.

Olio al finocchietto

Mettete in una bottiglia con un litro di olio extravergine d'oliva 20 grammi di finocchietto selvatico secco, poi chiudete. Incominciate ad usare l'olio dopo circa una settimana; non occorre filtrarlo. Quest'olio, assai aromatico, è particolarmente indicato per condire carni o pesci cucinati alla griglia, oppure per insaporire arrosti di coniglio, pollame, ecc. In ogni caso si addice meglio a carni e pesci, che non alle verdure, per le quali il sapore risulterebbe troppo forte.

Olio piccante

Pelate due grossi spicchi d'aglio e metteteli poi in una bottiglia con due o tre peperoncini rossi piccanti, aggiungete un litro di olio extravergine d'oliva e lasciate riposare per due giorni, poi filtrate. Con esso si possono condire i classici spaghetti, nonché gustosi galletti alla diavola o alla griglia.

Olio alla maggiorana

Pulite con un panno le foglie di due o tre rametti di maggiorana fresca, badando a non bagnarle, poi introducete i rametti in una bottiglia di vetro, versatevi un litro di olio extravergine d'oliva e chiudete. Non occorre filtrare in quanto quest'olio non dovrebbe presentare depositi. Potrete usarlo per condire verdure cotte e crude, ma anche per aromatizzare pizze e focacce, oppure per preparare appetitose salsine.

Olio agli agrumi

Lasciate seccare la buccia di un limone e quella di un'arancia (soltanto la parte gialla), poi mettetele in un vaso con un litro di olio extravergine d'oliva e fate macerare per tre settimane, quindi filtrare. Ottimo per condire le insalate verdi, le verdure lesse e le macedonie di verdure fresche, cui potrete aggiungere anche spicchi di mela e arance.

Finito di stampare
nel mese di dicembre 1997
dalla Eliotecnica Tipografica
in Torremaggiore