



SCHEDA PRODOTTO OLIVE DA TAVOLA

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

Tutti i comuni della Valle del Crati

TIPOLOGIA DI PRODOTTO

PRODOTTO AGRICOLO



PRODOTTO TRASFORMATO

VALUTAZIONE ASSETTO PRODUTTIVO

SCOMPARSO

A RISCHIO

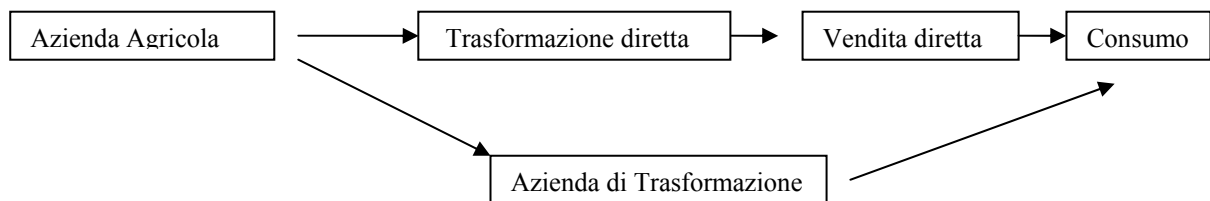


ATTIVO

SINONIMI E TERMINI DIALETTALI

Alivu ammaccate, Alivu nivure siccate, alivi sutta sale

STRUTTURAZIONE DELLA FILIERA (Descrivere in sintesi)



MATERIE PRIME

Descrizione delle aziende agricole dalle quali derivano le olive

Tipo di varietà o cultivar prevalenti:

Carolea: La Carolea è una varietà che si presta molto bene alla trasformazione come oliva da mensa. Pur rimarcando alcune caratteristiche di delicatezza della polpa, con conseguenti difficoltà nella sua maneggiabilità, viene utilizzata nella produzione di olive verdi e nere in salamoia.

Le caratteristiche carpologiche portano alla osservazione di una drupa di interessante dimensione media (superiore a 5 grammi). La percentuale in polpa, sicuramente interessante (superiore all'84%), e conseguentemente un rapporto polpa/nocciolo maggiore di 5, fanno valutare la drupa di Carolea di qualità pregiata (in base alle caratteristiche carpologiche) ai fini della concia e produzione di olive da tavola. Inoltre, la distribuzione dei calibri, rimanendo incentrata su poche classi dimensionali, rendono i raccolti di questa varietà molto uniformi come grandezza della oliva. Quest'ultima si deve considerare una proprietà rimarchevole soprattutto ai fini di una trasformazione di quantità interessanti per ottenere un buon grado di omogeneità del prodotto finito. La classe di calibro maggiormente rappresentata è quella che comprende le olive con diametro compreso tra 18 e 20 mm, dove oltre il 68% delle olive vi ricadono. Questa classe dimensionale presenta un numero di olive per chilogrammo tra le



SCHEDA PRODOTTO
OLIVE DA TAVOLA

180 e le 230, con una media di 206.

Sulla base di sperimentazioni condotte dall'ARSSA, e in base alle conoscenze acquisite precedentemente, la varietà Carolea si può definire, negli areali dove si esaltano le sue qualità produttive e la sua resistenza alle fisiopatie, come abbastanza adatta alla essiccazione. Si dovrebbero preferire per la essiccazione i calibri inferiori alla classe 18-20, quando questi siano in quantità rappresentative, al fine di ridurre i tempi di processo e quindi l'economicità.

Giacitura: Collina Pianura Mista

Sesto d'impianto prevalenti:

Tradizionale 10x10 12x12 Altro _____
Specializzato 5x6 6x6 Altro _____

Produzione media per ettaro: Q.li/ha...30-50.....

Indicare il tipo di agricoltura praticato:

1) *Convenzionale* 2) *Integrato* 3) *Biologico*

METODICHE DI LAVORAZIONE

Periodo prevalente in cui avviene la raccolta: dal mese di Ottobre...al mese di ...Novembre

Tipo di raccolta: *Manuale* *Meccanizzata* *Mista*

MATERIALI ED ATTREZZATURE (preparazione, trasformazione, conservazione)

1) Attrezzature per la raccolta:

perliche (indicare materialecastagno.....);

pettini (indicare materiale: in plastica innestati su aste di alluminio);

reti per la raccolta;

macchine vibratrici (indicare tipo);

scaie;

cassette (indicare il materiale ...Legno - Plastica.....);

sacchi (indicare il materiale ...Plastica.....)

Altro(specificare ed indicare il materiale)



SCHEDA PRODOTTO

OLIVE DA TAVOLA

2) Tipologie di lavorazione:

OLIVE SCHIACCIATE (Alivu ammaccate)

I sistemi di lavorazione sono essenzialmente due: quello tradizionale ancora in uso dalla popolazione locale e dalle aziende agrituristiche e quello semindustriale realizzato da quelle poche aziende di trasformazione dell'area.

LAVORAZIONE TRADIZIONALE

Le olive vengono raccolte, possibilmente a mano dall'albero, quando sono ancora verdi, acerbe e non è ancora iniziata la fase dell'invasatura (prima decade di ottobre). Una volta raccolte vengono immerse in acqua fredda per un breve lavaggio. Successivamente, utilizzando una pietra o un martello per la carne, vengono schiacciate (ammaccate) su di una pietra o un ceppo di legno, facendo attenzione a non rompere il nocciolo, il quale, a sua volta può essere asportato o lasciato all'interno del frutto schiacciato. Dopo averle schiacciate, le olive vengono messe a mollo in acqua per circa sette - dieci giorni, durante i quali occorre cambiare l'acqua almeno una volta al giorno. I recipienti, che possono essere di vario materiale acciaio, vetro, terracotta, vengono coperti con un coperchio o un tappo di stoffa in modo da sommergere completamente le olive in acqua ed evitare gli annerimenti superficiali (ossidazioni). La permanenza in acqua, per un periodo così lungo, consente essenzialmente il cosiddetto addolcimento delle olive da quel sapore amarostico presente dall'inizio della raccolta. Trascorso il periodo in ammollo le olive vengono risciacquate con acqua e, quindi scolate, pressate a mano o con torchio per essere preparate alla conservazione. La conservazione avviene in contenitori o vasetti di vetro ("Buccacci e/o Buccacciaddri"), preventivamente sterilizzati in acqua bollente e asciugati. Le olive vengono sistemate in strati all'interno del contenitore, avendo cura di pressarli manualmente al fine di ridurre gli spazi d'aria che si possono creare nella sovrapposizione degli strati. Ogni strato viene condito con una mistura di sale, peperoncino, aglio, semi e/o rametti di finocchietto selvatico. Alla fine il vasetto così preparato viene riempito con olio extravergine di oliva e dopo circa una ventina di giorni sono pronte per essere consumate.

LAVORAZIONE SEMINDUSTRIALE Ricetta di Bisignano Lo schema di lavorazione prevede le seguenti fasi:

Le olive vengono raccolte, possibilmente a mano dall'albero, quando sono ancora verdi, acerbe e non è ancora iniziata la fase dell'invasatura (prima decade di ottobre). Una volta raccolte vengono immerse in acqua fredda per un breve lavaggio. Successivamente, utilizzando una pietra o un martello, vengono schiacciate (ammaccate) su di una pietra o un ceppo di legno, facendo attenzione a non rompere il nocciolo, il quale, a sua volta deve essere asportato. Dopo averle schiacciate, le olive vengono messe a mollo in vasche di acciaio di 50 Lt riempite di acqua e con l'aggiunta di 10 limoni tagliati a metà. Quindi viene aggiunto nei fusti ed ovviamente alla massa delle olive, un quantitativo di sale in modo da creare una salamoia con una concentrazione pari al 14%. La durata del trattamento in acqua varia dai sette - dieci giorni, durante i quali occorre cambiare l'acqua almeno tre volte. I recipienti, vengono coperti con un coperchio in modo da sommergere completamente le olive in acqua ed evitare gli annerimenti superficiali (ossidazioni). La permanenza in acqua, per un periodo così lungo, consente essenzialmente il cosiddetto addolcimento delle olive da quel sapore amarostico presente dall'inizio della raccolta. Trascorso il periodo in ammollo le olive vengono risciacquate con acqua e, quindi scolate per essere preparate alla conservazione. Dopo la scolaratura le olive vengono immerse per due ore in aceto di vino, consentendo l'abbassamento del pH a valori di sicurezza (4-4,5). Successivamente vengono pressate con torchio in acciaio a norma e disposte su tavolo di lavoro in acciaio per l'invasatura. La conservazione avviene in contenitori o vasetti di vetro preventivamente sterilizzati in acqua bollente e asciugati. I vasetti vengono riempiti delle olive manualmente, con l'aggiunta di aromi locali quali il



SCHEDA PRODOTTO

OLIVE DA TAVOLA

peperoncino, il seme di finocchio e l'aglio e infine colmati con olio di oliva meccanicamente. Segue la tappatura dei vasetti e il sottovuoto ed infine pastorizzazione a bagnomaria alla temperatura di 90° per 7-8 minuti.

Olive nere (alivu nivure siccate o sutta sale)

Olive nere infornate Lo schema di lavorazione prevede le seguenti fasi:

A.	Trattamenti preliminari	(cernita, calibratura, abbondanti lavaggi mediante aspersione con acqua)
B.	Disidratazione (durata a 6 a 8 giorni)	(pretrattamenti, disidratazione osmotica, migrazione di sale all'interno della polpa, essiccazione con aria)
C.	Trattamenti di condizionamento e distribuzione	(calibratura, denocciolatura, aromatizzazione, confezionamento, pastorizzazione)

Per questo tipo di preparazione è necessario disporre di olive completamente mature, che possiedano una buccia sottile e molto permeabile, un buon rapporto polpa/nocciolo, una polpa di colore nero o rossastro intenso in tutto il suo spessore e un calibro non eccessivamente grande (≤ 20 mm). Il processo prevede la preliminare scottatura in acqua alla temperatura di 90 °C circa, per la durata di tre minuti al massimo. In modo da favorire la migrazione di acqua e soluti dalla drupa all'esterno e viceversa. In seguito è effettuata, in appositi barili, una salagione a strati alterni di sale e olive con un rapporto di 1/10 circa in un recipiente con scarico di fondo per la durata di 2-3 giorni. Durante questa fase le olive perdono gran parte dell'acqua di vegetazione con conseguente ulteriore addolcimento per la contemporanea migrazione ed idrolisi dei composti amari. Le olive, ormai parzialmente disidratate, sono poste su telai di legno o reti di plastica e possibilmente in un solo strato, ed avviate alla disidratazione in forno a circolazione d'aria forzata. In genere, con una temperatura iniziale di 30-40 °C e finale di 50 °C, l'essiccazione del prodotto è realizzata nell'arco di 48 ore circa. Dopo che le olive sono disidratate fino ad un contenuto in umidità che raggiunge valori di sicurezza, le olive sono ammucchiate su graticci dove, nel corso di ventiquattro ore circa, riacquistano una certa elasticità. L'umidità residua del prodotto finito, rispetto alla polpa fresca, subisce nel corso della lavorazione diminuzioni progressive, fino a raggiungere al termine dell'essiccazione un valore finale mai maggiore del 12-15%. Le olive così lavorate sono commercializzate in genere in pacchetti di accoppiato plastico per uso alimentare muniti di microfori o, qualora ermetici, sono confezionate in atmosfera modificata.

Olive nere sotto sale.

Lo schema di lavorazione prevede le seguenti fasi:

A.	Trattamenti preliminari	(cernita, calibratura, abbondanti lavaggi mediante aspersione con acqua)
B.	Salagione (durata a 20 a 60 giorni)	(disidratazione osmotica, migrazione di sale all'interno della polpa)
C.	Trattamenti di condizionamento e distribuzione	(calibratura, denocciolatura, aromatizzazione, confezionamento, pastorizzazione)



SCHEDA PRODOTTO

OLIVE DA TAVOLA

Sono utilizzate olive stramature che, dopo la raccolta sono vigorosamente lavate in acqua e poste in appositi contenitori a strati alterni di olive con sale solido fino ad una percentuale di sale pari al 15-20%. Dopo un periodo di circa 20-60 giorni le olive acquisiscono il tipico aspetto di raggrinzito dovuto alla disidratazione imposta dalla elevatissima concentrazione di sale, sono molto salate e conservano un leggero tono di amaro dovuto alla incompleta eliminazione/degradazione dell'oleuropeina.

Aspetti Commerciali

1) Mercato prevalente **Locale** **Regionale** **Extraregionale**

2) Tipologie di Vendita:

Al dettaglio in vasetti di vetro di gr...250-500...;

All'ingrosso in contenitori di ...1-5.....Kg

3) Informazioni sulla promozione e certificazione

- *Esistono aziende con una propria etichetta?* **Si** **No**

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con un marchio consortile o associativo?*

Si *No*

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con il marchio Biologico?*

Si *No*

- *Esistono aziende che aderiscono e commercializzano con altro tipo di certificazione?*

Si *No*

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE DEL PRODOTTO

Riferimenti storici (testimonianze attestanti il legame con il territorio, ecc.)

Riferimenti culturali (eventuali sagre e/o manifestazioni interamente o parzialmente dedicate al prodotto, occasioni particolari di consumo, ecc.)

Riferimenti gastronomici (segnalare della presenza del prodotto nei ricettari antichi e moderni e indicare come nell'area di riferimento è utilizzato nei pasti)

L'utilizzo principale delle olive è servirle negli antipasti con altri sottoli o salumi oppure consumate in colazioni mattutine o pomeridiane con pane tipico fresco.

Esistenza di un panel? **Si** **No**



SCHEDA PRODOTTO
OLIVE DA TAVOLA

Se si, indicarne i riferimenti.....
.....
.....

Riferimenti sociali ed economici (presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione, mano d'opera specializzata, ecc.)

ELEMENTI CHE COMPROVANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE

Fattori geografici e climatici: