

saperi > olive

Le olive in commercio

Sono tante le preparazioni commerciali che si possono trovare sugli scaffali dei punti vendita e nei mercatini. Se ne trovano di tutti i tipi: conciate, al naturale, disidratate, raggrinzite, annerite per ossidazione e olive speciali

Maria Carla Squeo



Siamo grandi consumatori di olive da tavola, anche se non investiamo molto nella produzione. Preferiamo piuttosto importarle, e d'altra parte all'estero se ne producono veramente di buone. Sono prelibatezze davvero gustosissime. Per saperne di più, c'è un libro che vi consigliamo di leggere, ed è *A tavola e in cucina con le olive*, edito da Tecniche Nuove.

A tavola e in cucina con le olive

Luigi Caricato




tecniche nuove

Le olive per essere consumate dovranno essere deamarizzate mediante trattamento alcalino, o mediante immersioni in un liquido per diluire il composto amaro, o con procedimenti biologici.

Quel che si ottiene può essere conservato in salamoia secondo le sue caratteristiche, al sale secco, in atmosfera controllata, con trattamento termico, mediante agenti conservanti o agenti acidificanti, ma le olive da tavola possono anche diventare oggetto di tante differenti preparazioni commerciali.

Le olive conciate

Olive verdi, cangianti o nere, deamarizzate con trattamento alcalino, messe in salamoia ove hanno subito una fermentazione completa o parziale, conservate con o senza aggiunta di agenti acidificanti:

- olive verdi conciate in salamoia,
- olive cangianti conciate in salamoia,
- olive nere conciate.

Le olive al naturale

Olive verdi, cangianti o nere, deamarizzate direttamente in salamoia ove hanno subito una fermentazione completa o parziale, conservate con o senza aggiunta di agenti acidificanti:

- olive verdi al naturale,
- olive cangianti al naturale,
- olive nere al naturale.

Le olive disidratate e/o raggrinzite

Olive verdi, cangianti o nere che possono aver subito una deamarizzazione in una leggera soluzione alcalina, conservate in salamoia o parzialmente disidratate al sale secco e/o mediante riscaldamento o altri processi tecnologici:

- olive verdi disidratate e/o raggrinzite,
- olive cangianti disidratate e/o raggrinzite,
- olive nere disidratate e/o raggrinzite.

Le olive annerite per ossidazione

Olive verdi o cangianti conservate in salamoia, che possono aver subito fermentazione, annerite per ossidazione in ambiente alcalino e conservate in recipienti ermetici mediante un processo termico di sterilizzazione, che presentano un colore nero uniforme.

- Olive nere

Infine c'è la possibilità di mettere in commercio olive speciali, ricavate con preparazioni diverse o complementari a quelle già indicate. Tali olive speciali conservano la denominazione di "olive", sempre che i frutti usati rispondano alle definizioni generali stabilite dalle normative vigenti. Ciò che è fondamentale, è che le denominazioni utilizzate per tali specialità siano sufficientemente esplicite da non creare confusione nel consumatore quanto a origine e natura del prodotto.

Maria Carla Squeo - 15-12-2015 - Tutti i diritti riservati



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)