

saperi > biblioteca olearia

Oliva Ascolana del Piceno

Un libro-manuale edito da Ascoliva, di cui sono autori Marino Felicioni, Leonardo Seghetti e Mario De Angelis, mette in evidenza un settore tra i meno conosciuti eppure di fondamentale importanza

Maria Carla Squeo

M. Felicioni L. Seghetti M. De Angelis



Oliva Ascolana
del Piceno

Edizioni
ASCOLIA

È un libro di quelli che formano il lettore. Strutturato in soli quattro capitoli, entra però nel dettaglio della celebre cultivar marchigiana: l'oliva tenera ascolana del Piceno.

Non basta provarne il piacere all'assaggi e in cucina, è bene anche approfondire la conoscenza con un testo che non trascura nulla. Si va dalla storia all'approfondimento agronomico della varietà di oliva da mensa forse tra le più apprezzate in Italia e nondimeno tra le più conosciute all'estero. D'altra parte è un'oliva che vanta una triplice attitudine: tenera da tavola, oliva ripiena e oliva destinata alla oleificazione

Quando si dice approfondimento si intende proprio entrare negli aspetti più tecnici, fino a considerare le fasi fenologiche nel corso del periodo di un anno, in modo da poter affrontare la coltivazione con il maggior profitto. Non si trascura nulla, dalla potatura alla fertilizzazione, dalle lavorazioni annuali all'irrigazione, sino addirittura a prendere in considerazione l'analisi dei costi, dal costo dell'impianto al primo anno al conto culturale in fase produttiva al venticinquesimo anno.

Nemmeno gli aspetti legali vengono trascurati, a partire dalla normativa Coi inerente l'etichettatura delle confezioni destinate alla vendita al dettaglio.

Molto coinvolgente il capitolo sulla lavorazione delle olive da tavola, dalla deamarizzazione alla fermentazione. Utile lo schema generale di lavorazione, come pure i dettagli forniti riguardo alle problematiche legate alle alterazioni delle olive, con approfondimenti sulle analisi chimiche e sull'analisi sensoriale. Di tutto, di più, per non trascurare nulla.

Poi viene la volta dell'oliva ripiena, una preparazione che ha fatto storia, con tutti i procedimenti, dal aglio delle olive alla produzione del ripieno, dalla farcitura alla cottura. Tutto quel che serve sapere intorno al celebre fritto misto all'ascolana, insomma. C'è molto da apprendere, intorno a quella che si dice "liva fritta".

Infine, per quanti non amano fermarsi all'oliva da consumare a tavola, c'è il destino non meno nobile della setssa celebre oliva pensata per essere destinata alla oleificazione. L'olio che si ricava si apre al naso con note di fruttato medio-leggero con sentori erbacei e richiami a pomodoro, carciofo e mandorle. Al palato, l'equilibrio dell'amaro e del piccante. Il resto, invece, forse è bene provarlo in prima persona. Il libro è infatti utile anche per chiarire tutte le molteplici espressioni di questa oliva così tanto osannata anche nel lontano passato.

Il libro *Oliva Ascolana del Piceno*, edito da Ascoliva, porta la firma di Marino Felicioni, Leonardo Seghetti e Mario De Angelis, ed è in vendita al prezzo di venti euro.

Maria Carla Squeo - 17-10-2017 - 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](#)