

Olivo, oliva e olive: quel che c'è da sapere e sei ricette per conservarle



Olivo sul mare

di [Federico Valicenti](#)

Il giornalista Mort Rosenblum nel suo libro *Storia delle olive*, ed-Donzelli, descrive ironicamente l'oliva come "una pallina senza importanza in fondo a un Martini". Mentre le olive, in realtà, hanno impregnato la storia e la cultura di molte civiltà, dall'antichità fino ai giorni nostri. Siamo tanto consapevoli ed orgogliosi di questo nostro frutto nazionale che raramente ci capita di pensare che la civiltà olivicola abbia radici che oltrepassano i nostri confini. Nel percorso che Rosenblum ci descrive, attraverso i luoghi e le persone che incontra, stuzzica la curiosità, raccoglie e racconta attraverso suggestive immagini narrative, aneddoti e ritratti degli esponenti del cosiddetto "popolo delle olive".

Un mondo composto da appassionati, che per lavoro o per puro piacere, anzi sicuramente per tutte e due le cose, hanno fatto della raccolta delle olive e della degustazione una ragione di incontro e di scambio, umano e culturale per farci consapevoli, se ce ne fosse bisogno, che l'ulivo lega tutti i popoli del mondo nel segno della pace. Le olive raccontano storie di fame e

di eccessi, di salse e creme combinate con formaggi e spezie per Faraoni e schiavi, Principi e contadini, sudditi e Re, così come si presenta nel suo libro- A tavola e in cucina con le olive- edizioni Tecniche Nuove, l'oleologo Luigi Caricato, addetto del settore, dove racconta delle olive con un linguaggio semplice che permette di approfondire la materia senza scendere in inutili tecniche di lavorazione e trasformazione. Come in una sorta di livellamento delle classi, attraverso l'esaltazione dei sensi e del piacere, questi due scrittori, ci guidano in questo mondo misterioso delle olive che spinge lo sguardo oltre, ponendosi dal campo alla tavola, attraverso un'analisi sensoriale così da valutarne all'assaggio qualità e fragranza. Un vero e proprio viaggio alla scoperta di una pianta e di un frutto che ha radici antiche che si perdono nella notte dei tempi. Dai miti greci alla Bibbia, le olive sono fulcro e centro della Storia del Mediterraneo, servite nei pranzi più importanti sia all'inizio che alla fine del pasto, oppure conservate in salamoia, snocciolate, tritate e mescolate con il miele o con la ricotta, con aggiunta di aglio o di spezie. Secondo la tradizione ebraica il primo seme dell'ulivo è caduto dal paradiso terrestre e atterrato sulla tomba di Adamo. Un regalo di Dio al primo uomo. Come per comunicare che la storia di questo albero e quella dell'umanità sono intrecciate, sono la stessa cosa. Questi miti si raccontano e si tramandano attraverso una storia che ha trovato recenti conferme scientifiche nell'archeologia preistorica dove si fa risalire la coltura dell'ulivo addirittura all'età del bronzo, quando i nostri neboruti antenati usavano pietre pesantissime per la spremitura del frutto. E che il commercio venga da molto lontano lo prova il codice babilonese di Hammurabi (XVIII secolo a.C.) dove ne regola la produzione e la vendita costituendo, di fatto, il primo disciplinare. Anche il Cristianesimo riprende il rito e la tradizione ebraica e greca, riconoscendo la pianta dell'ulivo come simbolo di pace e fratellanza dove nell'Antico Testamento la colomba porta a Noè, alla fine del diluvio universale come simbolo di pace tra Dio e gli uomini, un ramoscello di ulivo. Da queste antiche civiltà che popolarono il Mediterraneo il Cristianesimo ha raccolto la pratica dell'unzione con cui consacra i suoi sacerdoti.



olivo secolare

Simbolo che si rafforza nella comunicazione cristiana, dove il Cristo, che significa l'unto, si raccoglie in preghiera sul monte degli ulivi, nella città vecchia di Gerusalemme, e si prepara al sacrificio estremo nel podere Getsemani, che in aramaico significa frantoio. L'olivo è dunque un potentissimo collegamento, sostegno e nutrimento materiale e simbolico. Congiunge e disgiunge, proprio come il suo frutto che frangendosi e diventando liquido unisce e insieme divide. Non è solo metafora o filosofia ma esperienza quotidiana di chi olia una teglia o unge un ingrediente per farlo scivolare meglio, per non farlo attaccare, legare. Comunica la sua capacità di legare e dividere, di creare relazioni tra le cose e le persone. Lega e al tempo stesso impedisce agli ingredienti di attaccarsi e di confondersi. L'oliva è il frutto commestibile dell'[ulivo](#), simbolo di pace che diventa elemento connettivo sia materiale che simbolico, figlio della cultura originaria del [bacino del Mediterraneo](#).



Le radici millenario di un olivo pisciottano, tra i più antichi e grandi el Sud

I Focesi, antichissimo popolo greco in fuga dai Persiani, secondo quanto predisse l'oracolo di Delphi, dopo anni di peregrinazioni nel mar Mediterraneo, si stabilirono alla foce del fiume Alento, dove fondarono nel VI sec a.C. la città di Elea-Velia nell'attuale territorio di Salerno, portando la coltivazione dell'olivo e del suo frutto. Le olive grandi, piccole, verdi, cangianti, nere, lucide o opache si prestano alle più svariate ricette culinarie, sia che vengano conservate in salamoia, speziate o al forno.

[Ricette](#)

[Olive al forno](#)

[Ingredienti](#)

[2 chili di olive nere](#)

[1 litro di aceto di vino bianco](#)

[sale grosso](#)

[1 litro di olio extravergine di oliva](#)

[Preparazione](#)

[Incidete le olive in due punti, ponetele in un colapasta e ricopritele con sale grosso. Fate](#)

anche più strati, sempre alternando olive e sale. Lasciate scolare 5 giorni l'acqua di vegetazione, quindi risciacquate con l'aceto freddo. Disponetele in un solo strato su una teglia da forno leggermente unta e ponetele a forno a 150° per il tempo necessario a farle raggrinzire, quindi toglietele, lasciatele raffreddare e sistematele nei vasi, assieme al liquido che si sarà formato. Chiudete ermeticamente.

Olive in conserva

Ingredienti:

olive acque

olio

peperoncino

sale

Mettere sott'acqua e sale, quando si ammorbidiscono e diventano dolciastre aggiungere scorzette di arancio. Condire con sale, olio e peperoncino.

Olive in salamoia

Ingredienti

olive

sale

In un barattolo grande quanto basta perchè le olive raggiungano non più di un terzo della sua altezza aggiungi acqua fino a riempirlo. L'acqua deve essere salata con sale fino, le proporzioni sono 80 grammi di sale per un litro d'acqua, e tenuto così al buio per almeno 4 mesi.

Se l'acqua evapora, aggiugine dell'altra, ma non devi cambiarla, né togliere la pellicina che si forma in superficie. Trascorso il tempo occorrente cambia l'acqua, questa volta senza sale, e lasci a bagno per qualche giorno.

Il sale ovviamente non marino, ma salgemma, per evitare di ritrovarsi pezzi di petroliera o Nash nel barattolo. Se volete fare una prova, prendete mezzo chilo di sale marino, e mezzo chilo di salgemma e scioglieteli in acqua in due contenitori separati. Dopo di che rimescolate e osservate in quale dei contenitori si è formata la schiuma...

Olive speziate al forno

Ingredienti

1 kg olive nere
semi finocchio
olio extravergine di oliva

Preparazione

Lavare le olive.

Metterle sulla placca del forno e cospargerle di semi di finocchio.

Cuocerle a temperatura bassissima - mescolando di tanto in tanto - fino a che non saranno completamente raggrinzite.

Una volta pronte, chiuderle in vasi e coprirle con olio di oliva.

Possono essere consumate subito.

Salsa di olive

ingredienti

4 Acciughe o alici sotto sale
1 spicchio aglio
2 cucchiari capperi sotto sale lavati
200 cc di olio extravergine oliva
160 gr olive nere denocciolate
80 g di tonno sott'olio

Pulite, diliscate le acciughe e mettetele insieme agli altri ingredienti in un frullatore: aggiungete l'olio goccia a goccia fino a quando non otterrete una crema morbida ma allo stesso tempo compatta. la salsa d'olive nere può essere usato come condimento per insaporire primi piatti oppure per una ottima bruschetta, spalmato su una fetta di pane tostato.

La salsa di olive nere potrà essere conservato per parecchi giorni in frigorifero se lo porrete in un vasetto di vetro con coperchio e lo coprirete con un filo d'olio d'oliva.

Crema di olive

Ingredienti:

200 grammi di olive dolci

200 grammi d'olio d'oliva extravergine
1/2 cucchiaino di capperi sotto sale
la buccia grattugiata di 1/2 limone (solo la parte gialla)
1 cucchiaio di succo di limone
Sale
pepe

Preparazione

Snocciolare le olive con l'apposito utensile, lavarle ripetutamente sotto acqua fredda, scolarle e quindi asciugarle con un telo molto pulito.

Lavare accuratamente i capperi sotto acqua corrente, scolarli, asciugarli e tritarli.

Mettere nel frullatore le olive con i capperi tritati, la buccia di limone grattugiata, 1 dl d'olio d'oliva extravergine, il succo di limone, un pizzico di sale e pepe, dopodiché frullare il tutto molto bene; aggiungere ancora 50 grammi d'olio ed amalgamarlo, frullando un poco.

Distribuire il composto nei vasetti a chiusura ermetica, sterilizzati e perfettamente asciutti, fino ad un cm dall'imboccatura e ricoprirli completamente con l'olio rimasto.

Chiudere i vasetti e conservarli in un luogo fresco ed asciutto.