



LA NEWSLETTER DELLE RICETTE TIPICHE NOVEMBRE = OLIVE ASCOLANE



NOVEMBRE = OLIVE ASCOLANE

Le olive all'ascolana **devono il loro nome alla città di Ascoli Piceno**. L'ascolano Benedetto Marini, a seguito delle sue ricerche, data la nascita della ricetta delle olive all'ascolana ripiene nell'anno 1800.

LE ORIGINI DEL PIATTO



Le Olive Ascolane del Piceno DOP sono una vera e propria istituzione gastronomica. Nate ad Ascoli Piceno, nelle Marche, queste olive sono ottenute dalla varietà autoctona "Oliva Tenera Ascolana". La loro particolarità risiede nella preparazione: le olive vengono denocciolate, la polpa viene farcita con un ripieno a base di carne, quindi vengono impanate e fritte, diventando uno sfizio irresistibile. Un piatto che racconta la storia e la tradizione di un territorio.



LA RICETTA

Procurarsi:

- Olive Ascolane DOP (circa 50)
- 300g di carne di manzo macinata
- 150g di carne di maiale macinata
- 50g di petto di pollo macinato
- 100g di parmigiano grattugiato
- 2 uova
- Pangrattato q.b.
- Farina 00 q.b.
- Olio extravergine d'oliva
- Sale, pepe, noce moscata

Preparazione:

1. Denocciolate le olive con l'apposito attrezzo, ottenendo una spirale di polpa.
2. Preparate il ripieno rosolando cipolla, carota e sedano in olio extravergine di oliva e mescolando le carni macinate.
3. A cottura ultimata legare l'impasto con il parmigiano, le uova, sale, pepe e noce moscata.
4. Riempite le olive con il ripieno, richiudendole delicatamente.
5. Passate le olive nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.
6. Friggete le olive in abbondante olio extravergine d'oliva fino a doratura.
7. Scolate le olive su carta assorbente e servitele calde.

Consigli: Per un ripieno più saporito, potete aggiungere un po' di vino bianco secco e della scorza di limone grattugiata.

Come e Dove Gustarle

Le olive ascolane ripiene sono un piatto versatile, perfetto come antipasto, aperitivo o street food. Si gustano calde, accompagnate da un buon bicchiere di vino rosso.

Potete trovarle nei ristoranti tipici della zona, nelle sagre e nelle feste di paese. Molte gastronomie e friggitorie le preparano artigianalmente,

offrendo un'esperienza
gustativa autentica.

Sebbene oggi siano
comunemente servite come
antipasto o stuzzichino, in
passato erano considerate un
vero e proprio secondo piatto,
parte integrante della
tradizionale frittura mista
ascolana che include anche
cremini fritti e costolette
d'agnello.



Curiosità legate alle olive all'ascolana e al nostro territorio

La prima testimonianza certa
dell'esistenza dell'oliva
ascolana tenera, chiamata
anche "ulivae picenae", risale
al Medioevo. Documenti storici
del Monastero di Santa Vittoria
in Matenano, risalenti al XII
secolo, citano oliveti e la
produzione di olio nella zona
di Ascoli Piceno. È quindi
verosimile che l'oliva ascolana
fosse già coltivata e
apprezzata in questo periodo.

Tuttavia, esistono diverse
leggende legate all'origine
delle olive ripiene, inizialmente
chiamate "olive giudee" (senza
anima), perché il nocciolo
veniva tolto per far posto al
ripieno. Una delle storie più
accreditate narra che la ricetta
sia nata nell'Ottocento, nelle

cucine delle famiglie nobili ascolane. Si racconta che i cuochi, per non sprecare le carni avanzate dei banchetti, le tritassero e le utilizzassero per farcire le olive, creando un piatto gustoso e originale. Questa preparazione veniva poi fritta, per una migliore conservazione e per esaltarne il sapore. Un'altra versione attribuisce l'invenzione delle olive ascolane fritte alle monache, che avrebbero perfezionato la ricetta nel corso dei secoli.

Indipendentemente dalla sua origine precisa, è certo che le olive ascolane fritte siano diventate un simbolo della gastronomia ascolana e marchigiana, un piatto apprezzato in tutta Italia e nel mondo.

Oggi, l'oliva ascolana tenera e le olive ascolane fritte costituiscono un patrimonio inestimabile da preservare e valorizzare. Proprio per questo, nel 2005, le olive ascolane hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento DOP, a garanzia della loro qualità e autenticità.

PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE

L'olio extravergine di oliva **monovarietale** è ottenuto **esclusivamente da una sola "cultivar" (varietà)** di olive (es. Leccino, Mignola, Ascolana Tenera, Frantoio ecc.) con l'obiettivo di valorizzare le **caratteristiche sensoriali e chimiche** tipiche di quella varietà, legate anche al territorio di provenienza, riportando in **etichetta la dicitura della varietà** di appartenenza.

La produzione di tale prodotto deve obbligatoriamente rispettare tutte le regole legate alla **sicurezza alimentare**, come **l'applicazione del sistema HACCP** ai sensi del Reg. CE 852/2004 per la gestione del rischio legato alla contaminazione chimica (residui di prodotti fitosanitari, metalli pesanti come piombo e rame provenienti dalle olive, contaminanti ambientali come idrocarburi, IPA, ftalati), contaminazione fisica (presenza di corpi estranei nel prodotto provenienti dalla molitura o l'imbottigliamento) e eventuali contaminazioni microbiologiche.

Inoltre, gioca un ruolo fondamentale a tutela dell'autenticità, qualità e trasparenza del prodotto il rispetto della **tracciabilità**, ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002, come l'insieme dei sistemi, delle procedure e dei documenti che permettono di seguire ogni singola fase della filiera produttiva dell'olio extravergine di oliva a partire dalla raccolta delle olive in campo e fino ad arrivare all'imbottigliamento. Infatti, la garanzia della **tracciabilità della filiera** dell'olio extravergine di oliva monovarietale è requisito obbligatorio per certificare l'origine varietale delle olive utilizzate e a differenziarlo dagli oli "blend" (misti). Tra gli elementi chiave della tracciabilità vi è il possesso della documentazione che attesti l'origine delle olive (es. documenti fiscali in cui è riportato il nome della cultivar e la data di raccolta), l'identificazione dei lotti di olive alla raccolta e dell'olio extravergine al frantoio, separazione fisica dei lotti di olio monovarietale (cisterne e bottiglie) e i registri aziendali (registro telematico dell'olio, schede di carico/scarico) in cui si riportano tutte le fasi atte a certificare la veridicità della produzione di un olio monovarietale. Pertanto, la corretta gestione della tracciabilità permette di **tutelare il consumatore finale** e di combattere **frodi** e falsificazioni di prodotto.

Oltre alla tracciabilità, la veridicità della produzione di olio extravergine di oliva monovarietale può essere supportata da una **analisi varietale di laboratorio** (morfologica o genetica).

E tu lo sapevi?

CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario



CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario