

86% della drupa mentre il nocciolo il 13-16%. Quest'ultimo è piuttosto grosso, ha sezione cilindrica con l'apice spesso a punta.

Le piante di Ascolana sono resistenti al freddo, molto più di quelle da olio, come del resto è stato provato in questi ultimi 40 anni durante gli eccezionali inverni del 1929 e del 1956. Pur non essendo molto esigente di umidità, nelle stagioni siccitose diventa difficoltosa l'allegagione dei fiori e non si sviluppa bene la drupa che in tali condizioni perde la sua migliore caratteristica: la tenerezza.

Quasi tutta la provincia di Ascoli può essere considerata area di diffusione dell'"Ascolana tenera", ma il prodotto migliore viene dai Comuni di Ascoli, Folignano, Venarotta, Castel di Lama dove i terreni sono piuttosto sciolti e profondi. Importante è la presenza di calcare rappresentato soprattutto da detriti di travertino o da altre concrezioni calcaree. Il calcio è un elemento importante per l'olivo in genere e le cultivar di "Ascolana" ne traggono gran beneficio. Circa l'altimetria dei terreni, essa varia dai 100 metri a valle di Ascoli fino ai 400 dei colli, a monte della città.

"I terreni quaternari del Colle S. Marco, originati dal disfacimento delle rocce calcaree su travertini molto fessurati, ma pur tuttavia abbastanza freschi per la loro esposizione

boreale e per il confluire delle acque dalle alture sovrastanti, rappresentano l'habitat ideale della pianta".

Anche la Valle Fiorana, a pochi chilometri a nord della città, "pur presentandosi con aspetti diversi per esposizione e giacitura, rivela una natura del suolo affine per composizione e grado medio di umidità a quella del Colle S. Marco.

Proprio nella Valle Fiorana, l'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura ha isolato un clone denominato "Valle Fiorana N. 50", in via di diffusione, la cui caratteristica principale è la produttività costante ed uniforme.

L'Istituto Tecnico Agrario di Ascoli Piceno si è sempre interessato dell'Ascolana tenera e, con il suo ricco vivaio, ha potuto largamente rifornire la zona tradizionale e le altre Regioni olivicole, specialmente Abruzzo e Puglia.

OLIVE IN SALAMOIA

La raccolta viene eseguita ai primi di ottobre e le drupe sono poste in recipienti con pareti soffici per evitare ammaccature. Quindi si procede alla cernita allontanando le drupe bacate, le foglie, i rametti. In passato (ed ora soltanto nell'ambiente casalingo) il raccolto veniva suddiviso in tre qualità: la prima, la migliore, la seconda, la comune e la terza, lo scarto; ma il costo della manodopera ha fatto soppri-

mere da diversi anni tale operazione che ora viene condotta dopo la concia. Si passa allora alla lavorazione, eseguita subito dopo la raccolta affinché le drupe, eventualmente ammaccate, non assumano il colore scuro quando si procede alla cosiddetta "cura" o "concia".

La lavorazione comprende quattro fasi: deamarizzazione, lavaggio, fermentazione, conservazione.

DEAMARIZZAZIONE. In passato, le olive venivano immerse nel "ranno" o "acqua-forte". Questo si preparava mescolando accuratamente una parte di calce in polvere con 4-5 parti di cenere di legna e, dopo averla spruzzata di acqua, veniva messa a strati e ben pigiata in una tinocchia con il fondo coperto di paglia funzionante da filtro. Sulla parte alta del recipiente, rimasto vuoto per 1/5-1/6 del suo volume, veniva posta acqua a temperatura ambiente e, dopo 6-7 ore, iniziava ad uscire il ranno dal foro situato sul fondo. Si continuava quindi ad aggiungere acqua, in modo da mantenere la massa sempre sommersa. La prima soluzione a venire fuori, più concentrata, si lasciava da parte per mescolarla con l'altra, più diluita, al momento dell'uso. La concentrazione veniva controllata immergendovi un uovo fresco che doveva galleggiare rimanendo scoperto per una calotta grande come

una moneta da due centesimi (5-6 Bè).

Ma il ranno, dalla preparazione piuttosto empirica, è stato sostituito con una soluzione di soda caustica più facilmente dosabile nella concentrazione che di solito si aggira intorno all'1-1,5% (2-2,5 Bè). Questo metodo ha reso meno laborioso il procedimento ed i risultati ottenuti presentano una costanza difficilmente ottenibile con quello precedente. Le soluzioni di potassa non sono usate perché più costose, anche se di effetto deamarizzante più rapido, data la maggiore permeabilità cellulare dell'ione potassico.

Le olive si lasciano nella soluzione 6-12 ore ed il tempo è in relazione alle dimensioni dei frutti, al grado di maturazione, alla temperatura (di solito 18-20 C.), alla concentrazione della soda; esse debbono essere completamente immerse nel bagno per evitare l'imbrunimento che deprezzerebbe il prodotto. Il fenomeno interesserebbe la polifenolossidasi che, in presenza di ossigeno ed a pH elevato (7,5), agisce sui polifenoli. D'altronde, semplici accorgimenti apporati ai contenitori, possono eliminare l'inconveniente. Il tempo della deamarizzazione si può ridurre agitando ad intervalli la soluzione di soda per evitare che vicino alle drupe la concentrazione alcalina subisca un rapido abbassamento, in seguito alla penetrazione (nella drupa) per effetto osmotico. L'alcali saponifica il principio amaro rappresentato dalla oleuropeina e vengono attaccati in maniera diversa gli zuccheri, le proteine, gli acidi, le sostanze coloranti, ecc.

L'operazione di deamarizzazione viene controllata selezionando qualche drupa in tempi diversi, fino alla penetrazione della soda per i 2/3 della polpa. Il controllo può essere eseguito agevolmente con una soluzione di fenoltaleina che conferisce colorazione rossa fin dove è giunta la soda.

È importante togliere le olive dalla soluzione alcalina al momento giusto, poiché estraendole prima, rimarrebbero amare, mentre estraendole con ritardo, risulterebbero molli e poco serbevole e sarebbe modificata eccessivamente la maggior parte delle sostanze idrosolubili da cui



La cernita.