

dipende la successiva fase di fermentazione. Il trattamento è in relazione anche al tempo di conservazione cui le olive vanno incontro: tanto meno pronunciato quanto più lungo sarà il tempo di conservazione.

**LAVAGGIO.** Si procede quindi ai lavaggi con acqua dolce per diversi giorni fino ad eliminare i residui di soda rimasti nel mesocarpo ed i prodotti di demolizione originatisi per effetto dell'alcali. L'operazione ha termine quando l'acqua esce piuttosto chiara: le olive allora sono "indolcite". Il lavaggio non viene prolungato troppo per non eliminare eccessivamente i composti solubili, i principi aromatici, le sostanze coloranti ecc. che rendono il prodotto di gusto e di aspetto migliore e di più facile conservazione. L'acqua deve essere almeno potabile e, priva di ferro o di altri metalli che favorirebbero l'imbrunimento.

Si passa poi alla calibratura, che viene eseguita soltanto ora, non potendo usare le comuni macchine prima della concia data la delicatezza dei frutti.



L'oliva di prima scelta prima della salamoia.

#### **FERMENTAZIONE.**

Le olive vengono allora messe nel bagno di salamoia al 6-7% dove ha inizio il processo fermentativo della durata di 30-40 giorni. Il sale deve essere della migliore qualità con pochi solfati alcalini ed alcalinoterrisi che conferrebbero sa-

pore amaro. Concentrazioni troppo elevate della salamoia portano al sapore salato ed al raggrinzimento delle drupe, mentre concentrazioni troppo basse (inferiori al 5%) possono creare condizioni adatte alle fermentazioni anomale. L'azione del sale è disidratante e plasmolitica. Evita, in parte, il

dilondersi di germi nocivi, favorendo con una certa selettività, lo sviluppo dei fermenti lattici acidificanti; contribuisce, inoltre, al sapore, alla consistenza ed alla conservabilità delle olive.

Per effetto osmotico e di diffusione, più intensi quando la temperatura si eleva, la so-

# **R** GIOCONDI

## STRUMENTI MUSICALI



**S. Benedetto Tr. Via Paolini tel. 69557  
Ascoli P. Piazza Viola 12 tel. 64969**