

luzione si arricchisce così di principi nutritivi (zuccheri, vitamine, proteine, acidi organici ecc.) utili ai microrganismi che provocano la *fermentazione preminentemente lattica*. In mancanza di questa si avrebbe un prodotto anonimo sotto il profilo gastronomico, dal sapore piatto più o meno salato, meno morbido e meno aromatico e non verrebbe assicurata la conservabilità della salamoia poiché il sale soltanto non impedisce lo sviluppo di lieviti e muffe. Sarebbe bene, anche durante la fermentazione, agitare la salamoia ad intervalli per evitare pH diversi in superficie ed in profondità, nel recipiente. La fermentazione inizia quando il pH si è abbassato per l'attività di microrganismi (Gram negativi) e di acidi organici non eliminati dal frutto con i precedenti lavaggi, finché quindi vi è materiale fermentescibile continua il processo che di solito termina con valori di pH 3,5-4.

Ovviamente, occorre anche il controllo della salamoia che deve essere del 6-7%.

Nei primi tempi la salamoia viene sostituita ogni 10-15 giorni con soluzioni meno concentrate fino ad un mini-



Le diverse vasche per la "cura" in acquaforte.

mo del 6%. Nella salamoia si può aggiungere il finocchio selvatico (*Fenula comunis*), colto in fiore e seccato, che va rinnovato ad ogni cambio della soluzione di sale.

CONSERVAZIONE. Il prodotto si conserva comunemente in barilotti di legno o

di altro materiale (vasche di cemento vetrificate ecc.) e viene messo in commercio in recipienti di latta, di vetro ed in questi ultimi tempi, anche di plastica. Una Ditta locale, come già si è fatto per altri prodotti analoghi (cetrioli ecc.), ha risolto il problema dello smercio della pezzatura

piccola confezionando sacchetti di polietilene e cellofane contenenti gr. 100 di prodotto sgocciolato più salamoia al 6%. Il materiale plastico utilizzato è dello spessore di gr. 120 per metro quadro.

Durante la conservazione non debbono svilupparsi lieviti in superficie, i films yeasts

l'angolo regalo

Via Pacifico Massimi 1
(angolo Via della Fortezza)
Ascoli Piceno

