



Dall'acquaforte alla... salamoia.

(Debaryomyce, Mycoderma, Pichia ecc.), che consumerebbero acido lattico ed acetico con conseguente innalzamento del pH ed eventuale instau-

razione di fermentazioni putride. Gli stessi lieviti concorrono al processo di rammolimento delle drupe insieme con i batteri, tanto è vero che quel-

le in superficie, vicino al film yeast, tendono a rammollirsi prima.

L'acidità prodotta dalla fermentazione e la concentrazione della salamoia sono i fattori più importanti per la conservazione.

La conservazione dell'Ascolana tenera, ha presentato sempre notevoli difficoltà. I consigli che l'ing. Mariano Mazzocchi, primo industriale ascolano delle olive in salamoia, dava ai suoi clienti alla fine del secolo scorso, sono ancora in gran parte validi e ne ricordo qui appresso alcuni:

- esaminare se la salamoia sia tuttora al di sopra delle olive e, mancandone, rimettercela nelle proporzioni più sotto precisate;
- sebbene i barili siano di ottimo legname di rovere, ben stagionato, talvolta per qualche urto violento, ricevuto in viaggio, la salamoia esce fuori in parte e quindi è necessario rinnovarla nel seguente modo: 5 kg di sale per ogni 100 kg di olive, cioè 50 gr. per ogni Kg., ed aggiungere acqua fino a coprirla. Tale acqua deve essere fresca e meglio

ancora fatta bollire e poi raffreddata prima di porla nelle olive. Detta proporzione servirà anche tutte le volte che si volesse rinnovare la salamoia, e si aumenterà di poco se le olive fossero in parte amarete onde addolcirle in pochi giorni;

le olive un po' scurette per difetto di salamoia, benché non soddisfacenti allo sguardo, nulla perdono della loro squisitezza. Per conservare dunque in esse il bel colorito, si abbia l'avvertenza di tenerle coperte con panno o altro nella salamoia;

se le olive fossero raggrinzite, a causa sempre di soverchio sale, si abbia l'avvertenza di rinnovare la salamoia in dose più leggera; se per accidente qualsiasi, le olive cominciassero a divenir molli, si usa salvarle mettendole in olio o tra la giarduiera in aceto, non potendo consumarle subito;

— a coloro che consumano le olive in un tempo lungo, viene fornito un barile con sul fondo le drupe più



Le Cucine

Novamobil

di alberto egidi

via alessandria, 2 - tel. 43456
63100 ASCOLI PICENO

arredamenti