

amarette ed in alto le più dolci, avendo avvertenza di non mescolarle (e di aprire il recipiente come consigliato). Col tempo le amarette diventeranno dolci;

è molto difficile evitare, tanto nei barili quanto nelle scatole, che qualche strato di olive posto di sopra si ammerisca;

l'odore del finocchio campestre si dà alle olive solamente a richiesta. Volendo toglierlo, si gettino via tutti i più minuti pezzetti (di finocchio) e si rinnovi ripetutamente la salamoia, come sopra detto".

In conclusione, l'Ascolana tenera deve essere ritenuta un prodotto pregiato che, per le caratteristiche già esposte e per le particolari attenzioni che richiede durante il ciclo di lavorazione, non può competere, nel prezzo, con le olive di altre regioni. Solo quindi un consumatore raffinato ed esperto, può preferirle pagandole di più. Il loro basso contenuto di grassi le rende, oggi più che mai, gradite ai numerosi consumatori di diete ipolipidiche.



L'accurata eliminazione delle olive guaste.

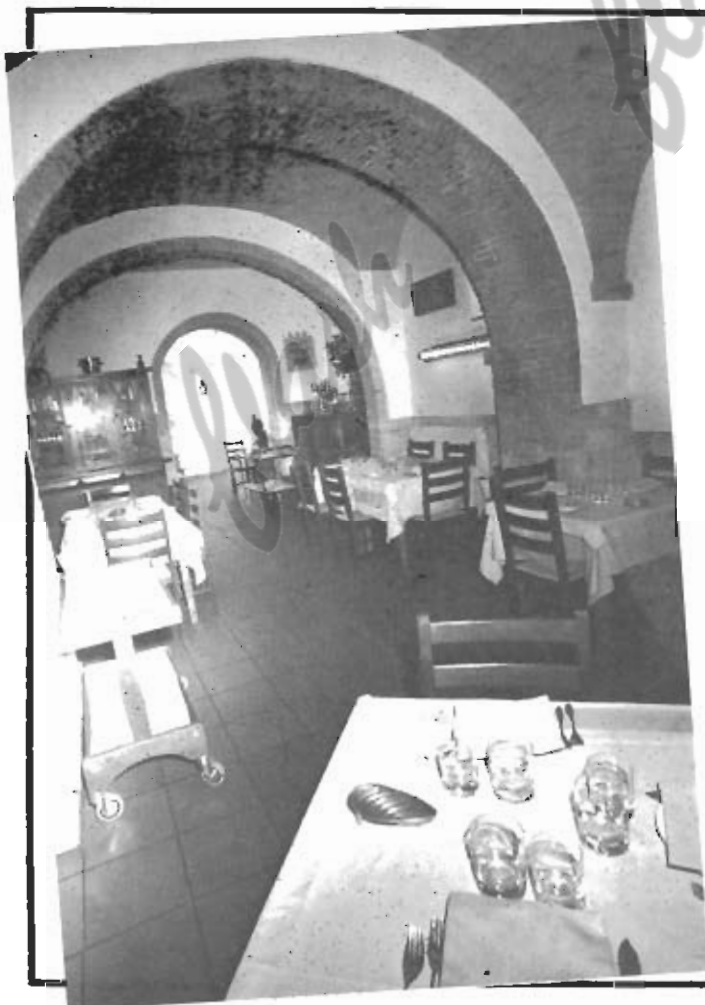
Probabilmente sorgeranno altri problemi se verranno introdotte disposizioni richiedenti la pastorizzazione o la sterilizzazione del prodotto.

Speriamo che i nuovi impianti di Ascolana tenera e l'impegno dei produttori locali, che trovano conforto soprattutto nella bontà del pro-

dotto e nella tradizione, possano soddisfare sempre più la richiesta del mercato nazionale e contribuire alla diminuzione delle importazioni delle olive da mensa.

E vorrei che ogni consumatore di Ascolana tenera, potesse ripetere ogni anno, almeno la prima parte di quella

frase che Alessandro D'Ancona scriveva nel 1895 a Giovanni Tranquilli per ringraziarlo delle olive ricevute: "quest'anno il gran prodotto ascolano ha superato se stesso in grossezza di forma e di ottimo sapore, e ringrazio Iddio che c'è qualcosa di buono a questo mondo".



RISTORANTE



ELISABETTA E STEFANO

Via C. Mazzoni, 9 - Tel. 253498 - Ascoli Piceno