

TRADIZIONI ASCOLANE

La "liva"

di Maria Gabriella Mazzocchi



*E' venuto novembre e su la pianta
l'oliva nera è nera tutta quanta.
La cogli su la scala e con la cesta
tu me la stendi e io la porto in testa.
Lasciane, amore mio, pe' la radocchia
e filiamo la sera e la canocchia.*

Canzone contadina.

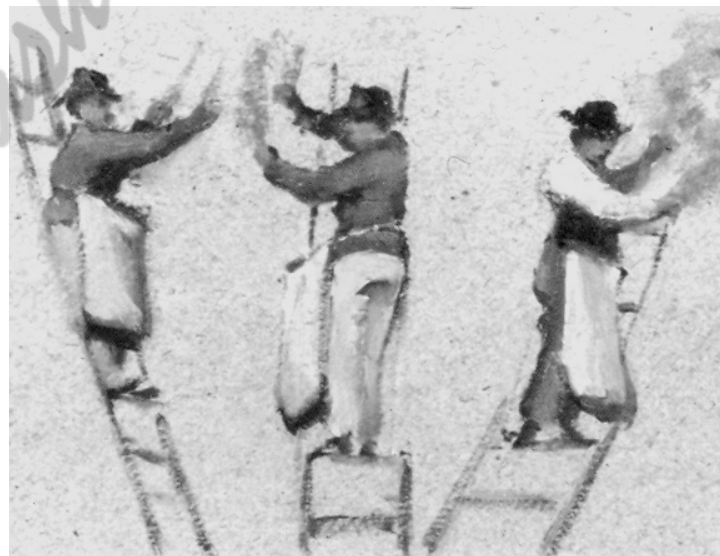
(La *radocchia* o *respizzeca* è la raccolta di quegli acini, sfuggiti all'occhio attento del raccogliitore).

L'oliva tenera ascolana (in dialetto, la *liva*) è il prodotto più tipico del nostro territorio. Le nostre olive sono grandi, ovali, polpose, hanno buccia sottile e colore verde paglierino. Hanno un ottimo sapore dolce e risultano fragranti e croccanti al palato. Già i romani ne apprezzavano le straordinarie qualità: il gusto particolare, le notevoli proprietà energetiche e, naturalmente, la tenerezza. I soldati romani le portavano in guerra come scorta energetica, Plinio le considerava tra le migliori olive in *salamoia* ("colybandes"). Il poeta Marziale compose un breve epigramma che accompagnava il dono di un cestino di olive ascolane: "Sfuggita ai piceni frantoi, apre e chiude l'oliva i pranzi tuoi". Papa Sisto V le amava al punto da farsele inviare in Vaticano e furono apprezzatissime anche da Rossini, Puccini e Garibaldi. Gli ulivi sono presenti in una piccola porzione di territorio, poco più di 100 ettari, tra le colline

della provincia di Ascoli e parte di quella di Teramo. I terreni calcareo argillosi, ricchi di minerali, permettono la coltivazione di piante da frutto da cui si ricava un olio di alta qualità, profumato e con un basso grado di acidità e la cosiddetta oliva tenera ascolana. La scarsa superficie destinata agli uliveti non permette una coltivazione su scala industriale in grado di soddisfare le richieste di un mercato che si è affermato negli ultimi venti anni. La raccolta della *liva* destinata alla cura è fatta rigorosamente a mano, selezionando il prodotto migliore. La *salamoia* non è un processo semplice: si deve usare l'"acqua seduta", di pozzo e non di rubinetto. L'oliva deve fermentare in "acqua forte", oggi ottenuta con la soda, ma un tempo realizzata facendo passare lentamente l'acqua attraverso

so strati di cenere e carbone. Quando l'oliva è pronta, cioè "arrivata", si sciacqua e si pone in vasi (un tempo di terracotta, oggi di vetro) con acqua e sale (60/70 grammi per ogni litro). L'oliva si può gustare come semplice aperitivo o nella preparazione più classica e tradizionale, la *liva frita*: snocciolata elicoidalmente (a *verdenella*) e poi riempita con una farcia prelibata di diverse carni rosolate e tritate, condite con uova, parmigiano, noce moscata e nu pizziche di scorza di limone grattugiata e infine frita in olio bollente. Le origini dell'oliva ripiena, piatto prelibato e vanto della gastronomia

Giulio Gabrielli,
La raccolta delle
olive, olio su
cartoncino,
Ascoli Piceno,
Pinacoteca civica



ascolana, si fanno generalmente risalire all'Ottocento (è ricordata in un menù ufficiale dell'epoca come "oliva imbottita ascolana"). Si tratta più probabilmente di una ricetta Settecentesca, visto il suo carattere elaborato, tipicamente barocco, frutto di una cultura culinaria fantasiosa, ricca e opulenta, concepita per stupire e deliziare i palati dei commensali più esigenti di allora, così come di oggi.

Per la tutela e la valorizzazione di questo straordinario prodotto tipico del Piceno, la Regione Marche, con il D.G.R.n° 703 del 22 marzo 1999, ha dato parere favorevole alla registrazione della DOP (denominazione di origine protetta) per l'oliva tenera ascolana. Nel novembre del 2005 l'"oliva ascolana del Piceno" ha definitivamente ottenuto dalla Unione Europea il riconoscimento di prodotto DOP.

