

OLIVA ASCOLANA DEL PICENO RIPIENA

Le olive all'ascolana sono un piatto tipico marchigiano, originario della città di Ascoli Piceno, oggi diffuse in tutto il territorio italiano, come anche al di fuori dei confini nazionali.

Sono composte da olive verdi in salamoia, farcite all'interno da un composto tenero a base di carne.

Vengono fritte e generalmente servite assieme ad altri prodotti come antipasto, anche se tradizionalmente vengono considerate un secondo piatto, essendo una delle componenti principali della locale frittura.

Le prime notizie circa la farcitura dell'oliva ascolana risalgono al 1600 periodo in cui queste una volta denocciolate, venivano riempite di erbe (olive giudee). La ricetta attuale invece, ha origine nel XIX sec. con farcitura a prevalente base di carni, quale specialità in uso in famiglie agiate.

Ad oggi questa nostra specialità gastronomica è presente nel Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta "Oliva Ascolana del Piceno"

La D.O.P designa le olive, in salamoia o ripiene, ottenute dalla varietà d'olivo "Ascolana Tenera" che rispondono ai requisiti e alle condizioni indicate nel disciplinare di produzione.

stabilite dal Regolamento Comunitario n. 510/2006 e prodotte nella zona delimitata art.3 del presente disciplinare



DIMENSIONI DEL FRUTTO

Peso 100 drupe (g ± E.S.): alto (561,37 ± 43,15)
Superficie sezione longitudinale (cm² ± E.S.): grande (4,59 ± 0,08)
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): lungo (2,84 ± 0,03)
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): largo (2,10 ± 0,03)
Circolarità: alta (0,72 ± 0,05)

Peso 100 noccioli (g ± E.S.): molto alto (91,93 ± 1,23)
Superficie sez. longit. (cm² ± E.S.): grande (1,13 ± 0,02)
Diametro longitudinale (cm ± E.S.): lungo (1,87 ± 0,02)
Diametro trasversale max (cm ± E.S.): largo (0,88 ± 0,02)
Circolarità: media (0,41 ± 0,02)

INGREDIENTI

Carni fresche: carni di bovino, minimo 40% - massimo 70%; carni suine minimo 30% - massimo 50%; è tollerata l'aggiunta di carni di pollo e/o tacchino fino ad un massimo del 10%.

Ingredienti aggiuntivi: uova (da 2 a 4, secondo necessità, per kg di impasto); formaggio stagionato grattugiato per aroma ed amalgama, minimo gr. 100 per kg di impasto; olio extravergine e/o strutto quanto basta per la cottura delle carni, è consentito l'uso del burro nella cottura delle carni; vino bianco secco; cipolla, carota, costa di sedano, noce moscata, sale, quanto basta.

Ingredienti facoltativi: è ammesso l'utilizzo di piccole quantità di salsa di pomodoro; chiodi di garofano; pepe; buccia di limone grattugiata ed altri aromi di minore entità per l'insaporimento delle carni

Ingredienti per la panatura: uova, farina di grano, pangrattato, in quantità sufficienti per la formazione di una leggera copertura dell'oliva ripiena.

Il prodotto finito deve contenere almeno il 40% in peso di oliva denocciolata.



MODALITA DI PRODUZIONE TRADIZIONALE E TIPICA

FASI DI LAVORAZIONE :

PREPARAZIONE RIPIENO

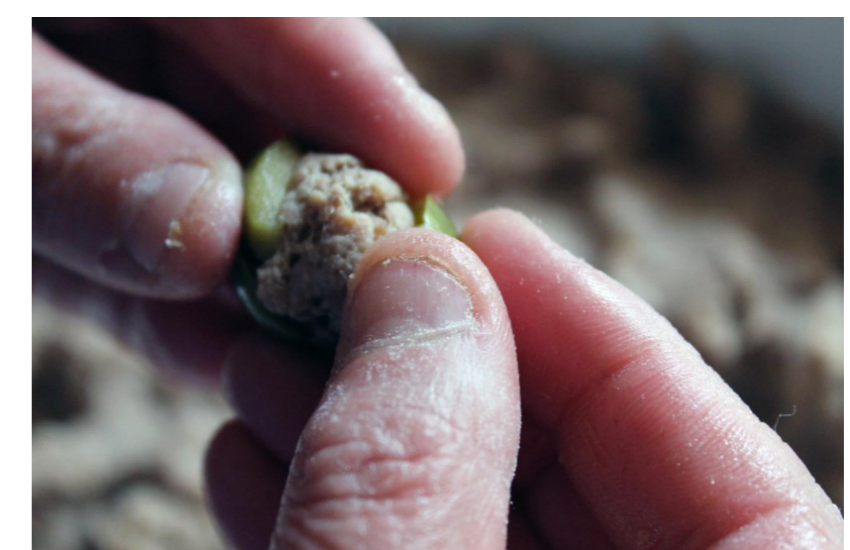
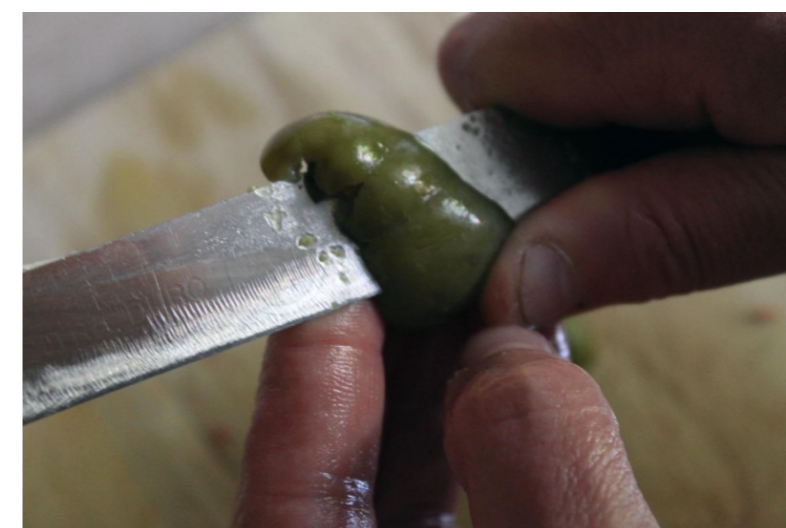
-Le carni sopracitate, tagliate in pezzi, vengono rosolate con cipolla, carota e sedano, in olio extravergine di oliva e/o strutto (è consentito l'uso del burro) e portate a cottura a fuoco lento con aggiunta di vino bianco secco e sale. A cottura ultimata una volta raffreddati, la carne e gli ingredienti aggiuntivi vengono tritati. L'impasto viene legato con uova, formaggio grattugiato e aggiunta di noce moscata.

DENOCCIOLAZIONE DEL FRUTTO

-Le olive vengono private della parte del nocciolo facendo un taglio elicoidale con un coltellino, una volta denocciolate vengono riempite con l'impasto.

PANATURA

-Le olive ripiene vengono passate nella farina, nell'uovo battuto ed infine nel pangrattato. Il prodotto finale è destinato alla frittura.



REQUISITI CHE DEVE AVERE IL PRODOTTO FINITO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive:

Forma leggermente allungata (ellittica) irregolare; presenza di aree verdi percettibili; alla rottura la panatura rimane aderente all'oliva, con impasto che si presenta compatto.

Olfattive:

percezioni olfattive di media intensità con note fruttate di oliva verde e spezie.

Gustative:

il prodotto risulta croccante, per la presenza della varietà oliva ascolana tenera, di sapore delicato con retrogusto amaro da intenso a mediamente intenso.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conformi alle disposizioni vigenti in materia di igiene alimentare.

Caratteristiche fisiche

CARATTERISTICHE FISICHE

1 kg di olive ripiene deve contenere da un minimo di 65 a un massimo di 95 unità



ALCUNI ESEMPI DI ANTICHI DENOCCIOLATORI



DENOCCIOLATORI ESISTENTI IN COMMERCIO AD USO MANUALE

- ⊗ . Taglio ad elica (assente)
- ⊗ . Estrazione automatica (assente)
- ⊗ . Raccoglitore per i noccioli (assente)
- ⊗ . Contenitore per il frutto denocciolato (assente)
- ⊗ . Ergonomia lavorativa (assente: indolensimento delle dita e del palmo della mano)
- ⊗ . Inserimento impasto (assente)



MARCA: WESTMARK
MATERIALE: ACCIAIO INOX
PREZZO: CIRCA 10 EURO

DENOCCIOLATORI ESISTENTI IN COMMERCIO AD USO MANUALE



- ✓ . Taglio ad elica (presente)
- ⊗ . Estrazione automatica (assente: una alla volta)
- ✓ . Raccoglitore per i noccioli (presente)
- ⊗ . Contenitore per il frutto denocciolato (assente)
- ⊗ . Ergonomia lavorativa (assente: non automatico)
- ⊗ . Inserimento impasto (assente)

FARCITRICI PER L'INDUSTRIA

- ✓ . Taglio (presente)
- ✓ . Estrazione multipla (presente)
- ✓ . Raccoglitore per i noccioli (presente)
- ✓ . Contenitore per il frutto denocciolato (assente)
- ✓ . Ergonomia lavorativa (presente)
- ✓ . Inserimento impasto (presente)



DENOCCIOLATORI PER L'INDUSTRIA

- ✓ . Taglio (assente)
- ✓ . Estrazione multipla (presente)
- ✓ . Raccoglitore per i noccioli (presente)
- ✓ . Contenitore per il frutto denocciolato (assente)
- ✓ . Ergonomia lavorativa (presente)
- ⊗ . Inserimento impasto (presente)

OBBIETTIVI DEL PROGETTO

- ✔ Migliorare l'ergonomia del lavoro eliminando gli sforzi
 - ✔ Ridurre i tempi di lavoro
 - ✔ Automatizzare la fase di denocciolatura
 - ✔ Automatizzare la fase di farcitura
- Comprendere un carrello per un inserimento multiplo
- ✔ Comprendere una raccoglitore per i noccioli
 - ✔ Comprendere un contenitore per la frutta denocciolata

