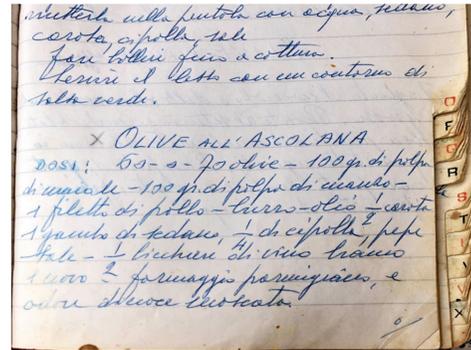
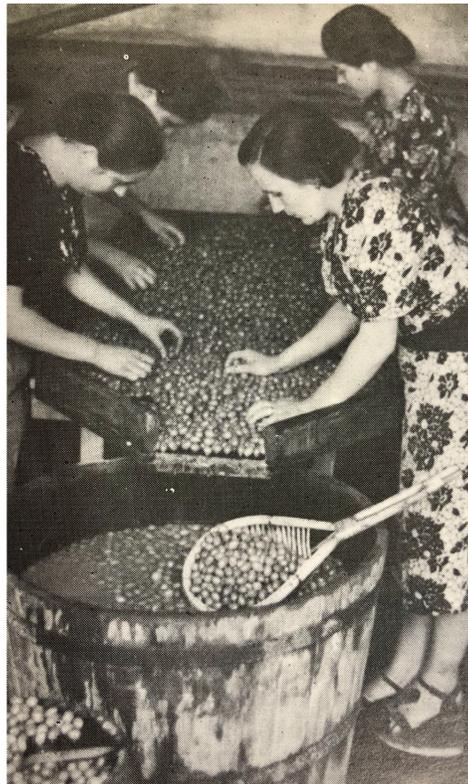


I. Ricerca

La varietà gastronomica picena è improntata alla genuinità e semplicità, con l'oliva, elemento principale della cucina. All'interno di questo contesto si fondono sapientemente l'amore per le buone cose e i prodotti, forniti dalla terra, che da sempre caratterizzano la nostra regione. L'oliva ascolana non è solo un prodotto alimentare, bensì è il simbolo autentico di un territorio, essendo uno delle pietanze più consumate dalle famiglie della zona.

Storia - leggenda - tradizione

Tutti conosciamo l'oliva all'ascolana ma scavando in profondità emerge una conoscenza superficiale di questo prodotto. Leggenda vuole che la sua nascita risalga al 1800 per utilizzare gli scarti della carne.



La comunicazione del prodotto oggi

Ciò che propone lo scenario comunicativo attuale mostra un interesse prevalente nei confronti dell'oliva tenera ascolana come frutto lasciando indietro il prodotto lavorato dell'oliva ripiena.



Obiettivi

Con questo progetto di comunicazione si vuole riscoprire l'importanza della tradizione, rivoltandola come un guanto al fine di capire davvero il ruolo che essa ricopre nella società odierna e realizzare le potenzialità, spesso inespresse, che si celano al suo interno. L'idea orbita attorno all'oliva all'ascolana, piatto tipico della cittadina marchigiana l'oliva tuttavia rischia di rimanere intrappolato nella città delle 100 torri, aggrappata alle generazioni più anziane che continuano a preparare le olive fatte a mano. Proprio partendo dalle voci delle nonne e dei produttori di olive ascolane vogliamo valorizzare l'immagine del frutto facendolo fuoriuscire dai contesti in cui normalmente si trova.

L'oro del Piceno

**L'OLIVA FRITTA
ASCOLANA**
come è oggi

**RICERCA
STORIOGRAFICA**
scarsa reperibilità
di materiale

INTERVISTE
costruzione di un apparato
tramite storytelling

Nonna Luciana
Nonna Teresa
Nonna Teresa

Nonna Teresa

Nonna Lina

Nonna Rita

Nonna Alba

In casa

La madia

La pepita

Da Bruno

La Luna

Macelleria Clerici

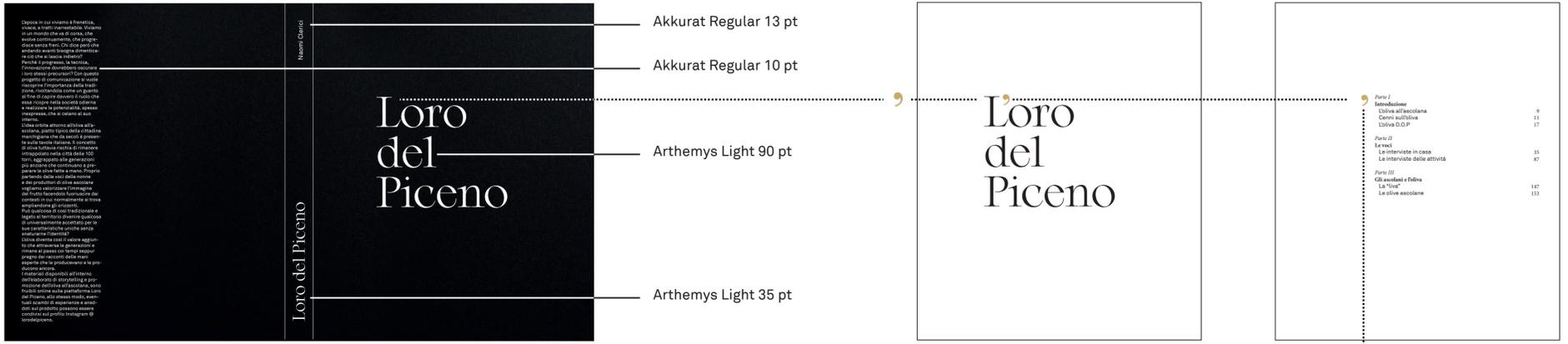
Nelle attività



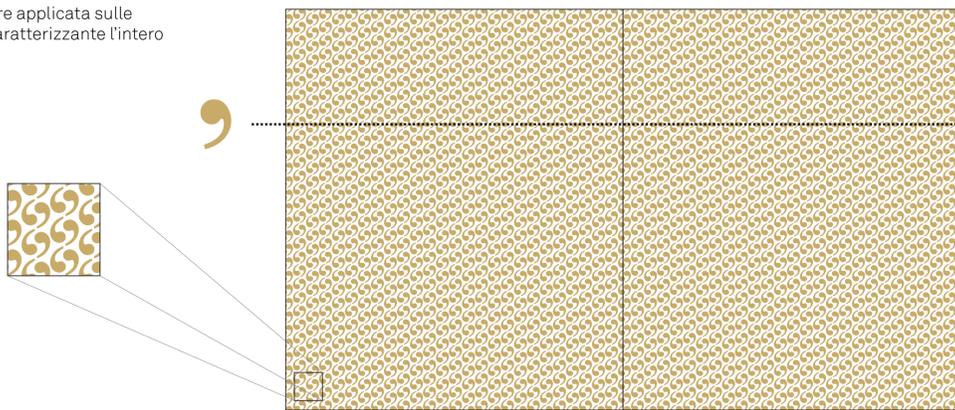
II. Progetto

Copertina

La copertina cela il gioco di parole tra Loro e L'oro svelando all'interno il ruolo fondamentale dell'apostrofo usato per differenziare, ma allo stesso tempo mettere in relazione Loro, le persone, e l'oro, l'oliva.

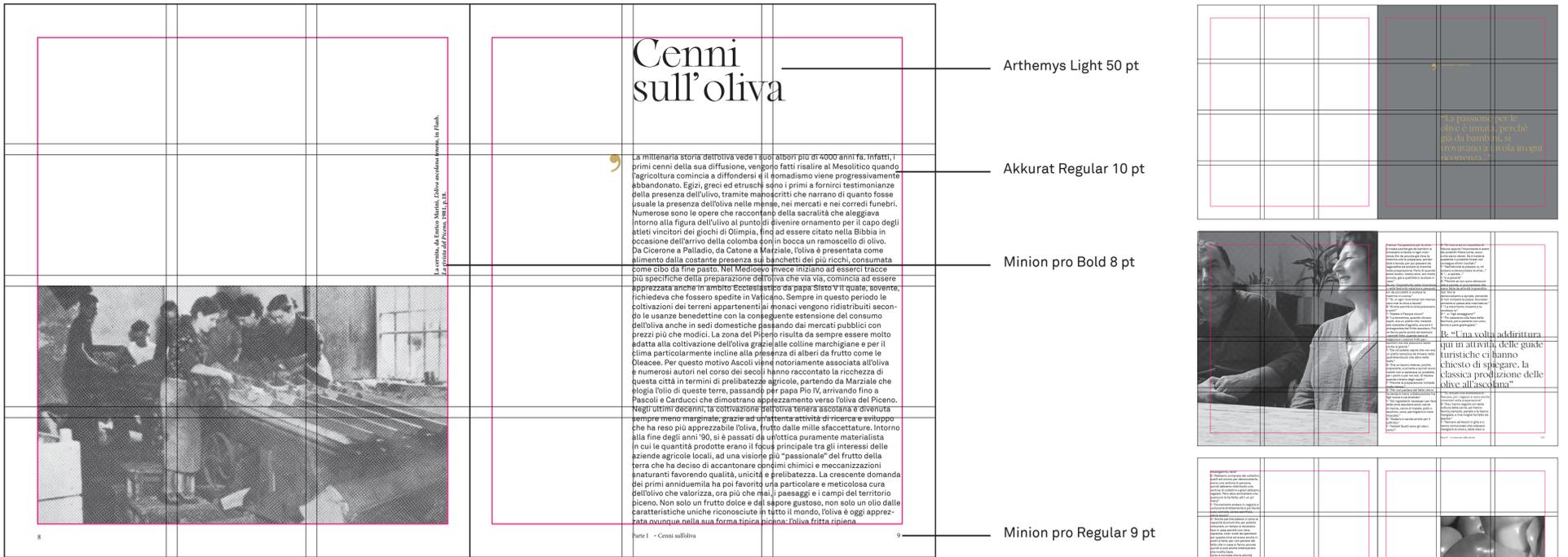


Per separare le tre parti del libro è stata realizzata una texture applicata sulle pagine iniziali che presenta una reiterazione dell'elemento caratterizzante l'intero lavoro, l'apostrofo.



Il Layout

Il layout ha una struttura modulare scandita in tre colonne verticali e quattro righe orizzontali che aiutano a gestire la fluidità degli spazi e ad alternare il ritmo di testi ed immagini.



Video

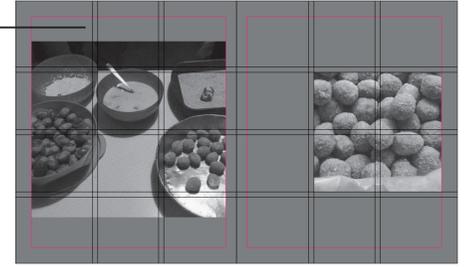
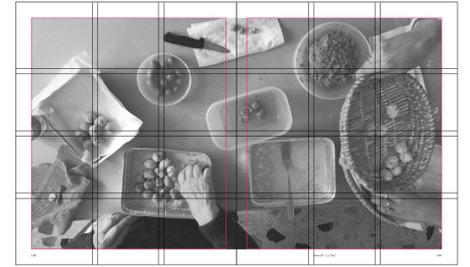
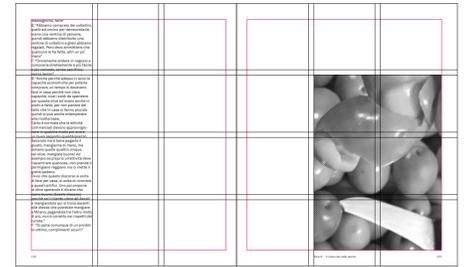
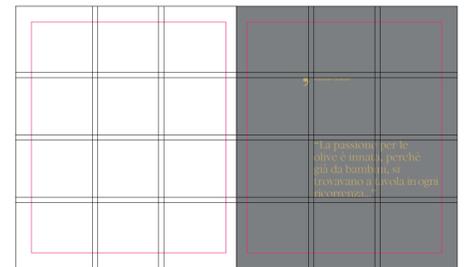
I materiali multimediali come i video delle interviste sono resi completamente fruibili tramite la piattaforma web. All'interno del libro alcune pagine ripropongono i frame delle scene dei racconti o delle fasi della lavorazione dell'oliva.

Le pagine che contengono i frame sono le uniche che non seguono la griglia del layout ma vengono trattate come un'immagine unica.

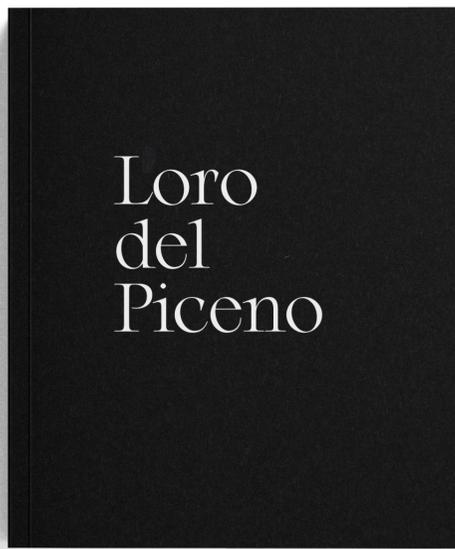


Alcune pagine sono stampate su carta grigia.

Pagine tipo

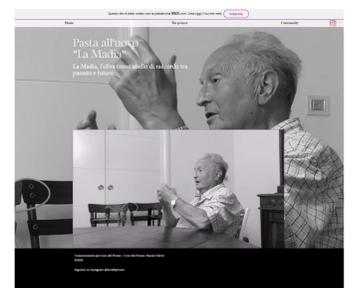
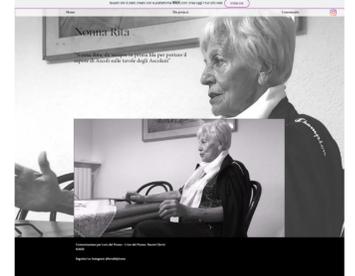
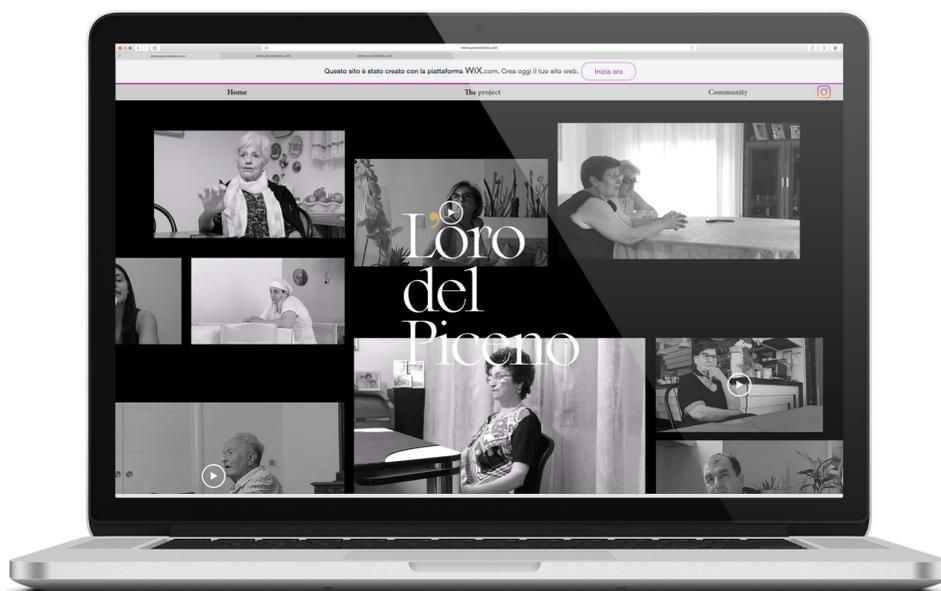
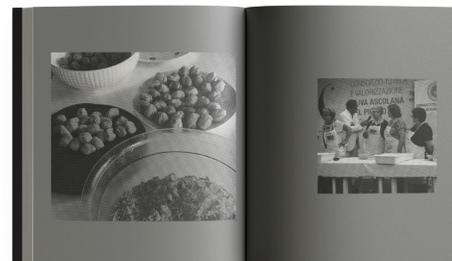
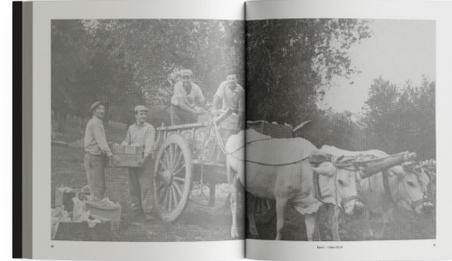


III . Loro del Piceno - L'oro del Piceno



“La liva ripiena, oggi, rappresenta il biglietto da visita di un’intera città, narrando la passione, l’amore, la cura e la dedizione, senza cui non avrebbe mai potuto avere il successo che ancora possiede.”

Ascoli Piceno
Luca Luna



Scuola di Ateneo
Architettura e Design "Eduardo Vittoria"
Università di Camerino

Università degli Studi di Camerino - Scuola di Architettura e Design "Eduardo Vittoria" - Sede di Ascoli Piceno
Corso di Laurea in Disegno Industriale ed Ambientale - Studente Naomi Clerici - Relatore Carlo Vinti

Loro del Piceno - Loro del piceno Progetto di valorizzazione dell'oliva frita Ascolana

L'oro del Piceno

Università degli Studi di Camerino
Scuola di Architettura e Design “Eduardo Vittoria”

Tesi di Laurea in Disegno Industriale e Ambientale

Studente

Naomi Clerici

Relatore

Carlo Vinti

» **Indice**

Premessa

I . Ricerca

Storie e leggende sull'oliva ascolana
La comunicazione del prodotto
Il Consorzio
La tradizione e la ricetta
Scambi virtuali

II . Il progetto

Loro del Piceno - L'oro del Piceno

Le interviste
La pubblicazione
La piattaforma web

Bibliografia

Premessa

L'epoca in cui viviamo è frenetica, vivace, a tratti inarrestabile. Viviamo in un mondo che va di corsa, che evolve continuamente, che progredisce senza freni. Chi dice però che andando avanti bisogna dimenticare ciò che si lascia indietro? Perché il progresso, la tecnica, l'innovazione dovrebbero oscurare i loro stessi precursori?

Con questo progetto di comunicazione si vuole riscoprire l'importanza della tradizione, rivoltandola come un guanto al fine di capire davvero il ruolo che essa ricopre nella società odierna e realizzare le potenzialità, spesso inesprese, che si celano al suo interno.

L'idea orbita attorno all'oliva all'ascolana, piatto tipico della cittadina marchigiana sempre più presente sulle tavole italiane. Il concetto di oliva tuttavia rischia di rimanere intrappolato nella città delle 100 torri, aggrappato alle generazioni più anziane che continuano a preparare le olive fatte a mano. Proprio partendo dalle voci delle nonne e dei produttori di olive ascolane vogliamo valorizzare l'immagine del frutto facendolo fuoriuscire dai contesti in cui normalmente si trova ampliandone gli orizzonti.

Può qualcosa di così tradizionale e legato al territorio divenire qualcosa di universalmente accettato per le sue caratteristiche uniche senza snaturarne l'identità?

L'analisi che segue pone al centro dell'attenzione l'idea di oliva come fulcro della convivialità di intere famiglie attraverso un alone quasi mistico che riveste questo frutto e la storica ricetta tanto celebrata nelle case ascolane quanto misteriosamente nascosta al di fuori delle mura della città.

L'obiettivo dell'elaborato sarà non solo quello di comprendere come nel Piceno viene valorizzata l'oliva ascolana e il consumo di essa ma anche come l'oliva ascolana stessa riesca a valorizzare a sua volta il territorio rendendolo unico e altamente distinguibile in tutta la varietà gastronomica del Paese. L'orizzonte del nostro studio passerà attraverso le voci e le esperienze che gli abitanti di Ascoli custodiscono gelosamente, consapevoli del fatto che il tesoro racchiuso nei ricettari impolverati e nelle memorie delle più vecchie generazioni debba essere rispettato e tramandato.

dato con cura nel tempo. Proprio l'attenzione con cui l'evoluzione dell'oliva ascolana viene raccontata rende quasi del tutto irreperibili le fonti che riguardano procedure e tecniche di preparazione del prodotto, avvalorando ancor di più il ruolo dei piccoli e grandi produttori del Piceno. La longevità e la storia dell'oliva è raccontata attraverso i volti, le vite, le biografie e le esperienze delle persone intervistate che, come pezzi di un grande puzzle, vanno a comporre un unico ma eterogeneo quadro che raffigura la gente, la tradizione e la passione di un'intera città. La materia in esame, spazia tra procedimenti tecnici sulla quale si basa la preparazione dell'oliva ascolana, aneddoti e racconti che gli intervistati ricordano in relazione all'oliva e l'analisi del legame che si instaura tra il prodotto e il territorio che lo circonda.

L'oliva diventa così il valore aggiunto che attraversa le generazioni e rimane al passo coi tempi seppur pregno dei racconti delle mani esperte che le producevano e le producono ancora.

I . Ricerca

Storie e leggende sull'oliva ascolana

Il percorso millenario dell'oliva sui banchetti e le tavole di illustri personaggi storici è ampiamente testimoniata da autorevoli autori quali Marziale, Porcio Catone, Palladio e Ovidio che, non disdegnando le prelibatezze dei territori piceni, scelsero come oggetto di svariate poesie il verde frutto dell'olivo. L'oliva ascolana si è fatta largo tra i cibi caratteristici della nostra penisola rivestendo un ruolo determinante per le sorti della gastronomia del territorio rappresentando un patrimonio tipico ed inestimabile tramandato di generazione in generazione. Il prodotto di cui parliamo, sconfinando oltre i limiti di questo frutto denocciolato, farcito e fritto, necessita di un puntuale quanto meticoloso inquadramento socio-culturale: la consapevolezza del fatto che l'oliva ascolana sia così vitale per le fortune dello sviluppo economico di un determinato territorio rende impensabile il tentativo di trattare l'argomento senza prima aver compreso come il prodotto si sia evoluto col passare degli anni.

La storia dell'oliva vede i suoi albori più di 4000 anni fa. Infatti, i primi cenni della sua diffusione, vengono fatti risalire al Mesolitico quando l'agricoltura comincia a diffondersi e il nomadismo viene progressivamente abbandonato. Egizi, greci ed etruschi sono i primi a fornirci testimonianze della presenza dell'ulivo sulle coste del Mediterraneo tramite manoscritti che raccontano di quanto fosse usuale la presenza dell'oliva nelle mense, nei mercati e nei corredi funebri di faraoni della XVIII dinastia. Numerose sono le opere che raccontano della sacralità che aleggiava intorno alla figura dell'ulivo al punto di divenire ornamento per il capo degli atleti vincitori dei giochi di Olimpia, fino ad essere citato nella Bibbia in occasione dell'arrivo della colomba con in bocca un ramoscello di olivo. Da Cicerone a Palladio, da Catone a Marziale, l'oliva viene presentata come alimento dalla costante presenza sui banchetti dei più ricchi, consumata sia come aperitivo, sia come cibo da fine pasto. Nel Medioevo invece iniziano ad esserci tracce più specifiche della preparazione dell'oliva che via via, comincia ad essere apprezzata anche in ambito Ecclesiastico da papa Sisto V il quale, sovente, richiedeva che fossero spedite in Vaticano. Sempre in questo periodo



le coltivazioni dei terreni appartenenti ai monaci vengono ridistribuiti secondo le usanze benedettine con la conseguente estensione del consumo dell'oliva anche in sedi domestiche passando dai mercati pubblici con prezzi più che modici.

La zona del Piceno risulta da sempre essere molto adatta alla coltivazione dell'oliva grazie alla conformazione delle colline marchigiane e il clima particolarmente incline alla presenza di alberi da frutto come le Oleacee. Per questo motivo Ascoli viene notoriamente associata all'oliva e numerosi autori nel corso dei secoli hanno raccontato la ricchezza di questa città in termini di prelibatezze agricole, partendo da Marziale che elogia l'olio di queste terre, passando per papa Pio IV che riceveva spesso in dono olive in segno propiziatorio, arrivando fino a Pascoli e Carducci che dimostrano apprezzamento verso l'oliva del Piceno.

La nascita di questa ricetta non è recente e secondo molti va fatta risalire almeno al 1800, ad opera dei cuochi delle nobili famiglie ascolane. Questi, avendo a disposizione buone quantità di olive verdi provenienti dai poderi padronali, iniziarono a farcirle con le cri che nelle ricche famiglie erano sempre disponibili. La vera affermazione del frutto farcito, la si riconduce alla costituzione del Regno d'Italia, nel 1861, quando si assiste ad un miglioramento generale delle condizioni economiche delle famiglie e con la cessazione dei divieti al consumo della carne.

La prelibatezza gastronomica ha una storia lunga e nasce nell'ascolano ove le olive verdi hanno la peculiare caratteristica di essere grandi e carnose. Una ricetta ricca ed elaborata che veniva preparata in occasioni particolari e per ospiti importanti; il piatto appetitoso fu molto apprezzato e tra i tanti estimatori ricordiamo Giacomo Puccini e Giacchino Rossini che addirittura si faceva spedire le olive verdi a Parigi dove risiedeva.

Negli ultimi decenni, la coltivazione dell'oliva tenera ascolana è divenuta sempre meno marginale, grazie ad un'attenta e specifica attività di ricerca e sviluppo che ha reso più apprezzabile i frutti di questa pianta dalle mille sfaccettature.

Intorno alla fine degli anni '90, si è passati da un'ottica puramente materialista in cui le quantità prodotte erano il focus principale tra gli interessi delle aziende agricole locali, ad una visione più "passionale" del frutto della terra che ha deciso di accantonare concimi chimici e meccanizzazioni snaturanti favorendo qualità, unicità e prelibatezza. La crescente domanda dei primi anniduemila ha poi favorito una particolare e meticolosa cura della coltura dell'olivo che valorizza, ora più che mai, i paesaggi e i campi del territorio piceno. Non solo un frutto dolce e dal sapore gustoso, non solo un olio dalle caratteristiche uniche riconosciute in tutto il mondo, l'oliva è oggi apprezzata ovunque nella sua forma tipica picena: l'oliva fritta ripiena.

Al fine di rendere maggiormente comprensibile l'argomento di riferimento, è utile fornire una rapida rassegna delle principali caratteristiche dell'oliva cui ci riferiamo elencando anche brevemente le fasi che portano il frutto che vediamo sulle piante fino alle nostre tavole. L'Ascolana, così come numerose altre varietà da tavola, non è adatta al consumo diretto a causa dell'oleuropeina, un glucoside che rende amaro e forte il sapore del frutto. Per tali ragioni è necessario un primo trattamento per addolcire l'oliva e rimuovere il glucoside chiamato deamarizzazione. Successivamente sarà possibile sottoporre il frutto al lavaggio, fase molto delicata volta all'asportazione della soda cumulata nella fase precedente, all'eliminazione dei residui amari e alla corretta conservazione. I lavaggi devono essere effettuati nel giusto numero e per il giusto lasso di tempo al fine di evitare di incorrere nel rischio di rovinare la drupe cercando anche di evitare esposizioni all'aria. Solitamente tutti questi lavaggi sono numerosi e complessivamente possono raggiungere la durata di 30 ore cercando ovviamente di evitare sprechi di acqua. Giunti a questo punto è utile che le olive precedentemente lavate siano sottoposte a fermentazione tramite l'immersione del frutto in una soluzione salina che elimina in modo graduale i succhi presenti nella polpa. In questa fase l'immersione nella salamoia facilita anche la conservazione dell'oliva stessa attraverso la rimozione di germi e lattobacilli: i contenitori dovranno comunque essere controllati con costanza osservando anche la colorazione del frutto che dovrà essere del colore verdastro caratteristico. Prima di confezionare il prodotto finale ci sarà la denocciolatura con l'eventuale aggiunta di conservanti autorizzati. Restringendo il nostro campo di osservazione all'oliva ascolana, è noto come essa figurì maggiormente sulle tavole nella sua tipica forma farcita e fritta. Sebbene Marziale era solito offrire l'oliva ad inizio banchetto per stimolare l'appetito o a fine pasto per "ripulire" la bocca, l'oliva ascolana oggi viene tipicamente usata come aperitivo o come secondo piatto costituente il celebre "fritto all'ascolana".

Col passare degli anni la ricetta dell'oliva all'ascolana ha subito alcune evoluzioni significative che però non hanno migliorato la qualità del prodotto finale, bensì ci si è resi conto che la tradizione rappresenta la reale "best offer" che si possa ottenere. A testimonianza di ciò è evidente che gli stravolgimenti che contemplano ricette grossolane con carni inadatte, olive troppo dure e non sottoposte alle fasi precedentemente elencate con procedimenti grossolani, hanno fatto preferire le antiche ricette alle moderne rivisitazioni. Come vedremo nei capitoli successivi, la fedele ricetta dell'oliva ripiena ascolana ci giunge dalle generazioni più anziane che, a loro volta, hanno ricevuto dalle precedenti la preziosa eredità che di seguito verrà esposta. Il procedimento inizia con il taglio delle olive verdi di media grandezza le quali vengono private del nocciolo (se non già denocciolate precedentemente) con un coltello da cucina mediante un taglio a spirale che parte dal picciolo. Ciò che resta viene poi immerso in acqua fredda e salata per circa dodici ore e nel frattempo si procede alla preparazione del ripieno. La carne utilizzata è un misto di manzo e maiale cui viene aggiunta anche una piccola parte di pollo o tacchino. Essa viene tagliata in piccoli pezzi e messa a rosolare con delle verdure e quando raggiunge la doratura desiderata si aggiunge del vino secco e del sale. Una volta terminata la cottura il composto viene passato nel itacarne, aromatizzato poi con della noce moscata e legato

LE
OLIVE BIANCHE ASCOLANE
NELLE ANTICITÀ

I.

Molte ed autorevoli sono le testimonianze degli antichi sulla meravigliosa fertilità del Piceno. Ma sopra tutte chiara ed eloquente è quella lasciataci dal geografo Strabone, il quale non dubitò di affermare, sulla fede dello storico Fabio, che i Romani conobbero la ricchezza, solamente dopo la conquista delle genti picene. (*Geog. lib. I.*) Ed a riprova di tale asserzione in altro passo dice, intorno a questa regione, ch'è ferace di tutto, ma specialmente di frutta e di biade. Soprattutto le squisitissime frutta picene, oltre il vino e gli ortaggi, primeggiavano fra i prodotti del suolo e dell'industria, che molti e di gran pregio andavano al grande mercato di Roma per la monumentale via Salaria, in cui s'incontravano le forti e laboriose popolazioni, stanziato fra l'Apennino, l'Aterno, e l'Adriatico.

Furono tali e tanti i rapporti di questa regione coll'Urbe, che la parte del Piceno più vicina alla valle del Tronto fu detta *Picenum Suburbicarium*, suburbio di Roma. Presso Ascoli era piantato il CXX miglio dalla città eterna, lungo una delle grandi strade consolari.

Orazio, che da buon epicureo non isdegnava d'iniziare la Musa alle delicatezze del triclinio, per ben due volte nelle sue poesie concede la palma del merito alle frutta picene. Nella satira terza del secondo libro, il Venosino, per dare la baia ai filosofi stoici, introduce Damasippo a dimostrare il paradosso, che tutti gli uomini sono pazzi. Fra le umane scempiaggini, che lo stoico fanatico reca in mezzo a provare l'universale pazzia, cita un certo giuochetto che facevano gl'innamorati, per esplorare la fortuna. Pigliavano essi un seme estratto da pomi e stringendolo fra l'indice ed il medio lo facevano schizzare

con uova e formaggio evitando però di raggiungere un impasto troppo duro. Quando si giunge alla farcitura si procederà a riempire la drupe precedentemente tagliata con l'impasto della carne e verrà applicata una leggera pressione con la mano al fine di ricomporre il tutto con la forma dell'oliva. Successivamente l'oliva sarà passata nella farina, nell'uovo precedentemente battuto ed infine sarà ricoperta con del pane grattugiato. Infine, sarà possibile procedere con la cottura immergendole, poche alla volta, provvedendo di tanto in tanto a muoverle per ottenere una doratura uniforme. Una volta sgocciolate su carta assorbente da cucina sarà possibile servirle calde a tavola. Girando per la "città delle cento torri" è difficile trovare un ristorante di cucina tipica che non presenti nel menù l'oliva frita all'ascolana. Una ghiottoneria tradizionale che prende parte del "fritto misto all'ascolana" insieme a cremini, cotolette e mozzarelline. La sua prelibatezza gastronomica è figlia di una secolare storia nata tra le fertili colline del sud marchigiano, ricche di uliveti dai frutti verdi e carnosi apprezzati da tutte le culture della storia picena. La ricetta, risalente come detto al 1800, era ricca e ben articolata ed a causa della presenza di alimenti ricercati e dal gusto prelibato, rendeva difficile la presenza del frutto ripieno sulle tavole delle famiglie meno benestanti. In corrispondenza della costituzione del Regno d'Italia nel 1861 e del conseguente miglioramento generale delle condizioni economiche delle famiglie italiane, l'oliva ripiena prende piede anche nelle case dei meno agiate fino a raggiungere la sua massima notorietà all'inizio del secolo successivo.

Negli anni successivi sono state numerose le rivisitazioni dell'oliva ripiena ascolana che però non hanno raggiunto lo stesso successo della versione tradizionale la quale, evidentemente, risulta essere notevolmente più apprezzata per i suoi ingredienti pregiati e per la cura con cui viene preparata.

Tavola III.

Tafel III.



Oliveti dell' Ing.^{re} MARIANO MAZZOCCHI - presso Ascoli-Piceno.
Operai pronti a cogliere le Olive verdi da pasto - 17 Ottobre 1896.

Olivenzpflanzung des Herrn Ing. MARIANO MAZZOCCHI - bei Ascoli-Piceno.
Die zum Sammeln der grünen Tafeloliven bereiten Arbeiter - 17 Oktober 1896.



La cernita.

18 *flash*

osr
pri
to
no
sa
aci
ecc
I
zio
zio
tem
tra:
del
esse
cor
leir
ne
soc
I
oliv
al
est
ber
dol
ro
reb
me
sos

La comunicazione del prodotto

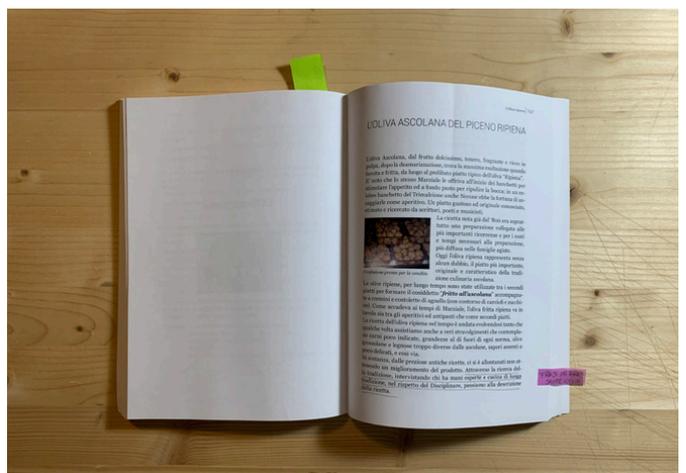
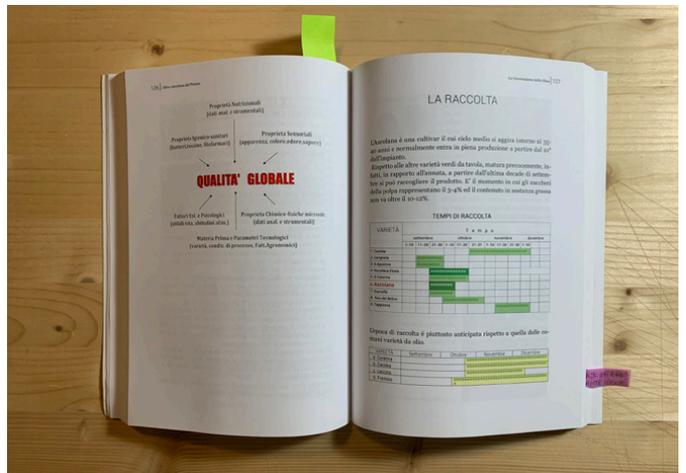
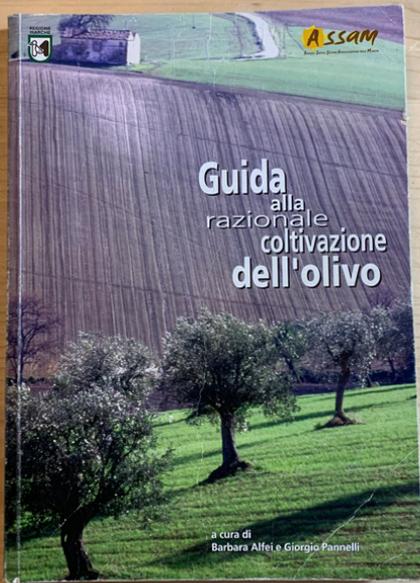
Possiamo affermare che, al di fuori delle Marche, l'oliva ascolana quasi non esista. Il prodotto è conosciuto principalmente sotto forma di surgelato pur trattandosi di un caso palesemente non riuscito, a detta dei molti. Partendo da questi presupposti appare necessario risalire e ripercorrere metodi, eventi e soprattutto artefatti promozionali e divulgativi, utilizzati nel corso degli anni per capire quali siano stati i tentativi e le strade precedentemente percorse. Cosa esiste di pubblicato sulla storia delle olive? Qualcuno ha mai provato a ricostruirne la nascita attraverso foto evocative di quando è iniziata la preparazione?

Affidandoci a fonti puramente istituzionali e storiografiche, il quadro di riferimento appare particolarmente scarno, sia di informazioni storiche che folkloristiche.

Ciò che propone lo scenario comunicativo attuale mostra un interesse prevalente nei confronti dell'oliva tenera ascolana come frutto. L'ingresso della materia prima all'interno del circuito di denominazione di origine protetta, ha favorito la comparsa di svariati materiali, più o meno scientifici, incentrati sull'argomento, lasciando indietro il prodotto lavorato della "Liva fritta". Esempio è il volume "Oliva Ascolana del Piceno" a cura del Consorzio di tutela e valorizzazione dell'Oliva Ascolana del Piceno D.O.P., in cui i tre autori, M. Felicioni, L. Seghetti e M. De Angelis raccolgono le loro esperienze maturate nel corso dell'ultimo quarantennio nello stesso settore: quello agrario. La marginalità dell'oliva fritta appare evidente guardando all'interno del libro, composto da oltre 200 pagine, in cui un piccolo trafiletto disposto alla fine del volume decanta le lodi dell'oliva fritta ripiena.

Un discorso analogo può essere affrontato per altri testi più datati, partendo dall'antico volume di G. Castelli "Le olive bianche ascolane nell'antichità" risalente al 1901, fino ai più prossimi "L'oliva Ascolana" di Antonio Bamonte e "L'oliva Ascolana" di Q. Giobbi pubblicati alla metà del '900. In nessuno di questi testi viene fatto alcun riferimento alla "liva fritta".

A partire dal 2013, nella centralissima Piazza Arringo nel mese di Agosto, si svolge l'evento Ascoliva Festival, promosso dal Consorzio. Con il Festival





ASCOLIVA FESTIVAL
festival mondiale dell'oliva ripiena all'ascolana

tutto il resto
è aria fritta...

10-21 AGOSTO 2016 PIAZZA ARRINGO, ASCOLI PICENO

le inconfondibili olive all'ascolana Dop e tanti altri piatti locali di alta qualità



ASCOLIVA FESTIVAL
festival mondiale dell'oliva ascolana del Piceno Dop

la felicità
in un boccone

9-19 AGOSTO 2019

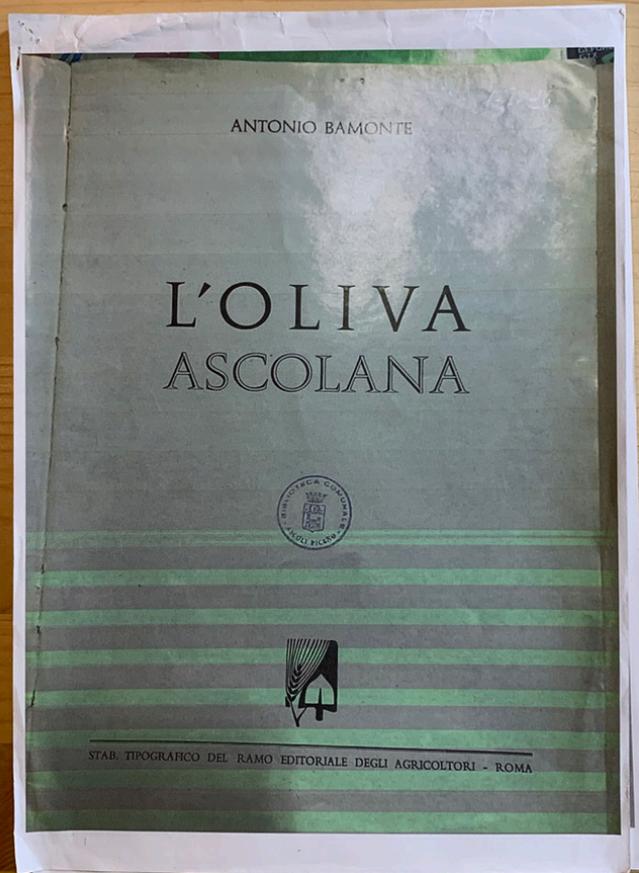
PIAZZA ARRINGO, ASCOLI PICENO

le inconfondibili olive ascolane del Piceno Dop e altri 16 piatti locali di alta qualità

gran parte della comunicazione veicola attraverso la diffusione di materiali divulgativi che ruotano attorno all'evento. Anche in questo caso, aprendo i volantini si palesa una scarsa attenzione verso quello che dovrebbe essere il protagonista principale della kermesse.

Il tentativo di traghettare la conoscenza delle olive artigianali al di fuori dell'ambito piceno, affinché siano ulteriormente apprezzate da un pubblico maggiore, è stato affidato alla storia ed alle tradizioni. La "Liva fritta" è raccontata attraverso i volti, le vite, le biografie e le esperienze delle persone intervistate, ripercorrendo le memorie tramandate. Mediante un'accurata analisi, basata su una visione più territoriale, ponendo al centro l'artigianalità del prodotto, è possibile trovare una nuova chiave di lettura in grado di produrre una tipologia di documentazione innovativa basata sullo storytelling, indagando "chi le fa adesso", come se fosse l'ultima generazione di "chi le fa", gli ultimi testimoni in grado di tramandare un mondo che sta svanendo.

Senza un grande racconto alle spalle, l'ascolanità è un dato acquisito che non ha una data di origine, non si sa bene da dove proviene. Questa mancanza di narrazione è un punto di partenza fondamentale di questo lavoro di tesi, il superamento di queste lacune è affidato alle voci di oggi.



— 10 —

loro splendidi ed intangibili frutti, *pendevano pere e mele e melograni, e fichi zuccherini ed olive virenti*. Dunque, anche *olive virenti*!

Il testo dice *telephosai*, che vale, in latino, *virescente* e, in italiano, *virenti*, che è precisamente il colore di maturazione delle cosiddette *olive bianche dolci* come quelle di cui un frammento di anfora antica ritrovato in Roma (4) ci tramanda la denominazione perifrastica del tempo romano: *oliva alba dulcis*.

Qui ci sarebbe da chiedersi se quelle *olive verdi*, che dai superbi rami d'Averno erano incaricate di far gola al povero Tantalò, erano state già preparate in *salamia* o meno. Perché diversamente Tantalò non avrebbe potuto appetirle! Naturalmente con quanto testo detto, noi abbiamo inteso solo di sottolineare qui che anche ai tempi di Omero dovevano essere appetite le olive verdi che oggi diciamo *da tavola*; e dovevano essere tenute in gran pregio per essere poste lì da Omero ad acuire il supplizio del povero Tantalò. E dovevano essere grandi e belle, che diversamente il poeta, che anche di quel Poeta fu il *fin la meraviglia*, tra tutti quei bellissimi frutti, fungibili appena colti, non ne avrebbe messo uno che, proprio come l'oliva, non è immediatamente commestibile, in quanto per esserlo ha bisogno di una certa preparazione senza la quale le olive verdi, dal sapore afro e luzzo come di sorba immatura, non potevano essere appetite neppure da Tantalò.

Intanto, è forse il ricordo di questa narrazione omerica che ispira ad un tardo autore francese (5), appassionato ed estatico indagatore di tutto ciò che riguarda l'Olivo, la definizione che, in una sua ponderosa ed utile compilazione, ha voluto dare del Piceno: *la terra promessa dell'Olivo!*

Fra gli antipasti di Trimalcione...

Ma dopo Omero — a 500 anni di distanza — viene Teofrasto, che abbiamo veduto; indi, a distanza di circa un altro mezzo millennio, vengono, nella letteratura latina, i georgici, da cui si apprende poco, ed i poeti, da cui si apprende di più.

Il mondo romano, quanto ad olive da tavola, poteva già considerarsi raffinato: in *Carallo* di Plauto (6) il servo Palino chiede al Signorino Fedrano se vuole carne con olive e saporiti, perché *tali conviti confermano alle esigenze del buonpasta!*

Solo che non sappiamo di che varietà di olive intendesse parlare Plauto!

Anche Cicerone, poi, in una lettera a Papirio Peto (7), nel provocare giocosamente l'amico ad invitarlo a cena, tiene a dire che, pur escudosi ormai raffinato nei gusti, per via delle frequenti gozzoviglie con Ircio e Dolabella, non vorrebbe gran cosa ma nemmeno *dehilitari* con una delle solite merende a base di olive e di *lucaniche*.

Naturalmente neppure questa volta sappiamo quali erano le olive di Papirio Peto: ma dal discorso *dehilitari* — *marcellana* non sembra trattarsi di olive appassite, sia pure alla stretta del freddo, perché di queste, *non frigore cocta*, la polpa si stacca dal nocciolo

— 18 —

*perone non impet. d'ingon. galea
d'ing. p'abbi. e valle. S. d'ing. m'op.
S'op. n'g. s'ocche.*

10 DICEMBRE 1259: ...regni publici olivarum statibus in valle Sancti Angeli regni...

procuratoribus... in valle Sancti Angeli...

11 MAGGIO 1309: ...accordando in nobis olive et fractus olivarum statibus in dicta valle...

D'olivi di Galle grande...

*Je prima del qual non puo governa condurre in dicta valle d'olivi...
...oliva m'arancia viva e m'arce per t'olivi d'ingon...
...per via de' fructi de' olive...
...de' olive...
...de' olive...*

MANOSCRITTO PREDETTO: Ordine de' Caballe generale...

3) Il 10 dicembre 1259, Gualtiero del fu Michele vende al Monastero di S. Angelo venti piedi d'olivi posti in valle S. Angeli. Messa in terra ipsius Ecclesie per il prezzo di 50 soldi vale. (30).

4) Il 11 maggio 1309, il Monastero di S. Angelo affitta un terreno fuori la città di Ascoli, riservando in nobis olive et fractus (sic) olivarum (31).

5) Dagli Statuti di Ascoli del 1377 si trae:

a) che tutti fabbi, etc. siano tenuti et debbano dare etc. et quello medesimo dicemo in tutto e per tutto diverse osservare in ne li comparati de le olive, overo in li permuntati poma, overo fructi, con la oliva;

b) che tutti li laboranti che vene a ad metre [...] liberamente possa venire, stare et retornare ne la cipad et distrito, non obstante alcune repproche (32).

6) Un manoscritto membranaceo, del 1413 (33) inedito e senza numerazione, contenuto di *ordinamenta et statuta, supra exactiones gabellellarum scripta et compilata portarum et comitatus* che dice doversi pagare per quarto d'oliva soldi 0, Denari VIII per callorata d'olio soldi 1, Denari III.

Abbiamo voluto enucleare queste due voci d'arzie di entrata nella città per poter trarre, dal raffronto, che quella quarta d'oliva era costituita di olive da ta-



Il consorzio

Il grande successo dell'oliva tenera ascolana e la promozione a livello nazionale di questo prodotto tradizionale è stato agevolato dal riconoscimento, ottenuto nel 2006, della Denominazione di Origine Protetta (DOP) rilasciata dalla Comunità Europea. Il sigillo DOP conferisce ai prodotti alimentari notorietà e riconoscimento grazie a stringenti canoni che devono essere rispettati al fine di ottenere il celebre marchio. L'oliva ascolana ha fatto del legame con il territorio e della disciplina della lavorazione i suoi punti di forza, garantendole la conquista di fette del mercato sempre più ampie anche grazie alla tutela fornita dalla denominazione di origine protetta che mira allo sviluppo congiunto dell'oliva e del territorio in cui viene coltivata e prodotta. Tuttavia il riconoscimento ottenuto nel 2006 è figlio di una severa disciplina che investe tutte le fasi dietro alla lavorazione del prodotto, partendo dalla cura, passando per i controlli e il raccolto, arrivando fino alla lavorazione e al confezionamento. Le singole azioni appena elencate devono essere gestite con l'attenzione quasi maniacale che caratterizza i prodotti DOP rendendoli riconoscibili a livello internazionale. Data la ricchezza inestimabile da difendere e tutelare dalle contraffazioni che ne snaturano il sapore, la qualità e la storia, essa contribuisce a promuovere quello che da molti è considerato il miglior prodotto gastronomico delle Marche.

Nel 2018 viene fondato il Consorzio di Tutela e Valorizzazione dell'Oliva Ascolana del Piceno DOP. L'istituzione svolge attività di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi relativi alla Denominazione di Origine Protetta che rappresenta uno tra i principali prodotti di eccellenza marchigiani. Oltre alle attività di sorveglianza dei processi produttivi incentiva la conoscenza e la diffusione dell'Oliva Ascolana del Piceno, delle sue caratteristiche di qualità e pregio, in Italia e all'estero, attraverso campagne di promozione.

L'evento di promozione principale organizzato dal consorzio è Ascoliva Festival, il festival mondiale dell'oliva ripiena all'ascolana, la manifestazione rappresenta l'unico incontro gastronomico culturale di elevato livello qua-



Consorzio Tutela e Valorizzazione Oliva
Ascolana del Piceno DOP



CONSORZIO TUTELA
E VALORIZZAZIONE
**OLIVA ASCOLANA
DEL PICENO**
DOP

litativo che mira a valorizzare, attraverso il marchio trainante delle olive all'ascolana, il territorio Piceno ed i suoi più importanti tesori enogastronomici e culturali. L'evento si svolge nella suggestiva e centralissima Piazza Arringo nel mese di Agosto e prevede otto giorni di degustazioni, laboratori, eventi, spettacoli e itinerari culturali. Un festival che spazia dall'aspetto gastronomico di alta qualità, con la presenza dei principali produttori artigianali di olive ripiene all'ascolana, alla promozione del territorio, offrendo la possibilità di visite guidate alla scoperta di Ascoli. Gli espositori, ovvero alcune tra le attività portatrici di eccellenza del territorio, somministrano olive e crema fritta all'ascolana oltre a diversi e svariati altri prodotti tipici della tradizione culinaria, per fornire un menù rappresentativo della qualità enogastronomica del Piceno.

Negli ultimi anni i trend in atto mostrano un'attenzione particolare nei confronti dei prodotti tipici e del cibo. Il turismo enogastronomico appare come un settore strategico importante per il nostro paese proprio per il rapporto biunivoco tra qualità del prodotto e qualità del territorio.

La conferenza generale dell'Unesco del 2003 stabilisce una Convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale, aprendo la sua rete anche a quelle pratiche che si tramandano per via orale e costituiscono dei caratteri identitari della storia delle comunità. Posto all'intersezione di una dimensione materiale e immateriale, il cibo rientra in questo tipo di patrimonio per la sua capacità di produrre cultura. Le pietanze vengono dunque riconosciute a tutti gli effetti come heritage ed entrano in una cornice economica che coinvolge il territorio e le comunità in un processo di monetizzazione dei prodotti tipici, della cultura e del paesaggio, beni altrimenti inalienabili.

Da questi aspetti emerge il consolidarsi di una nuova visione del cibo, che si emancipa dagli aspetti esclusivamente legati alla sopravvivenza e alla produzione, diventando esperienza, affermazione scontata che ci porta al punto: come trasformare poi l'esperienza in un meccanismo di promozione? I prodotti vanno presentati, raccontati e preservati. La comunicazione ha quindi la possibilità di costruire un sistema basandosi sull'esperienza delle "vecchie" generazioni nella diffusione della tradizione casareccia. Per tali motivi stiamo viaggiando via via verso l'evoluzione di un mercato che ha abbandonato le produzioni massificate per cercare le nicchie. Per questo le comunità finiscono per diventare protagoniste del meccanismo di produzione alimentare, che vede al centro la riscoperta dell'artigianalità. Il quadro sinora proposto è completato dall'inevitabile e crescente legame tra intrattenimento e panorama culinario. Programmi televisivi che stuzzicano il palato e le menti dei telespettatori avvicinano inevitabilmente al "pianeta cibo" anche i soggetti dal discutibile interesse verso tematiche del genere.

Tutto ciò rende possibile la promozione e la diffusione di alimenti più o meno conosciuti grazie a chef e personaggi televisivi pronti a girare in largo e in lungo l'Italia in cerca di sfide culinarie. L'oliva ascolana ha raggiunto le luci della ribalta grazie a programmi come "Food Advisor" con Simone Rugiati e "Unti e Bisunti" con Chef Rubio confermando le ultime tendenze che via via spingono il cibo e l'arte culinaria verso nuovi ed inesplorati palcoscenici.



La tradizione e la ricetta

La varietà gastronomica picena è improntata alla genuinità e semplicità, con l'oliva, elemento principale della cucina. All'interno di questo contesto si fondono sapientemente l'amore per le buone cose e i prodotti, forniti dalla terra, che da sempre caratterizzano la nostra regione. Famoso il fritto all'ascolana, dove regnano sovrane le olive ripiene con un impasto di carni diverse: maiale, manzo, pollo, accompagnate da zucchine fritte pastellate, carciofi fritti e i celebri cremini.

L'oliva ascolana non è solo un prodotto alimentare, bensì è il simbolo autentico di un territorio, essendo una delle pietanze più consumate dalle famiglie della zona, la cui ricetta e il saper fare sono limitati entro le mura domestiche. Partendo da questa premessa è opportuno sapere che la mixité di ingredienti non viene mai trascritta ma sempre tramandata oralmente, ovvero "detta". Come emerge anche da alcune interviste, senza la dimostrazione dell'intero processo di produzione, non si rivela una ricetta di facile insegnamento.

Le tradizioni nascono dal nulla, quella della ricetta e dei processi per la preparazione della "Liva fritta" è rimasta all'interno delle famiglie. Leggenda vuole che la nascita dell'oliva ascolana venga datata nel 1800, a diversi cuochi che prestavano la loro professionalità presso le famiglie della locale nobiltà. Accordandosi tra loro, inventarono il ripieno delle olive per consumare le notevoli quantità e varietà di carni che avevano a disposizione.

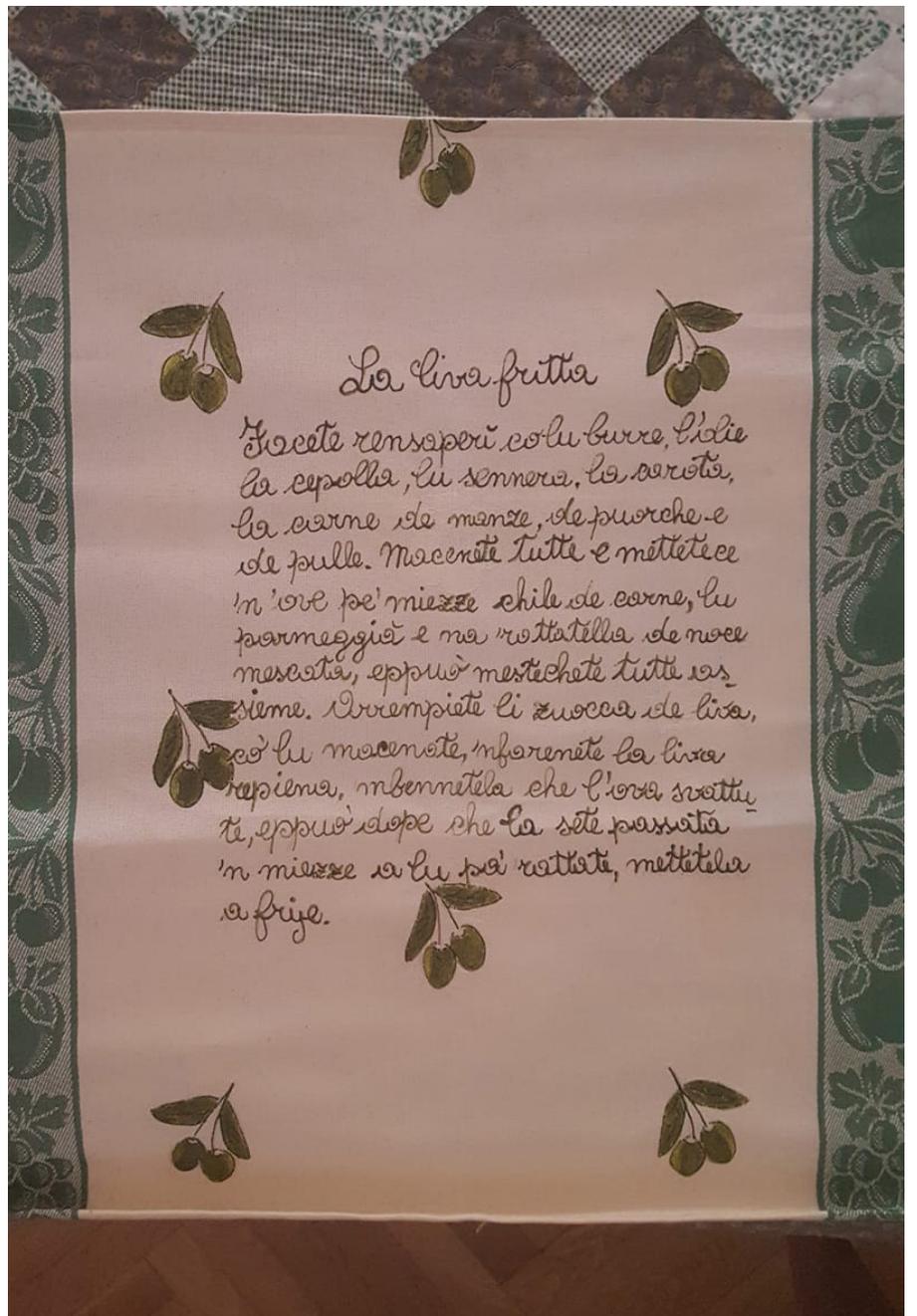
Come spesso accade con le leggende tramandate oralmente, le tradizioni appaiono sempre più antiche rispetto a quello che sono realmente.

Il tentativo iniziale era quello di lavorare sulla storia dell'oliva che però incredibilmente non c'è. Proprio per questo ho scelto di concentrare l'attenzione su quale sia la realtà di questa tradizione oggi e di attuare una strategia mediante la messa in valore delle persone, delle loro attività, dei loro aneddoti familiari. Il fatto che non si trovi molto materiale scritto, palesa il bisogno di una comunicazione utile a far conoscere l'oliva ascolana il più possibile e in profondità attraverso le leggende tramandate, i diversi

metterla nella pentola con acqua, carota, cipolla, sale
 far bollire fino a cottura.
 Versare il latte con un contenuto di
 sale verde.

X OLIVE ALL'ASCOLANA

DOSI: 50 - 5 - 70 olive - 100 gr. di polpa
 di ucciale - 100 gr. di polpa di ucciale -
 1 filetto di pollo - burro - olio $\frac{1}{2}$ carota
 1 gambo di sedano, $\frac{1}{4}$ di cipolla, pepe
 sale - $\frac{1}{4}$ bicchier di vino bianco
 1 uovo $\frac{1}{2}$ formaggio parmigiano, e
 odore di uovo sbrucato.



La liva fitta

Faccete rinzapari colu burro, l'olio
 la cipolla, lu sennora, lu carota,
 la carne de manze, de porche e
 de pulle. Macerate tutte e mettetece
 in 'ore pe' mezza chila de carne, lu
 parmeggiu e na rotatella de noce
 macata, eppuru mesticate tutte ins-
 sieme. Ricompiete li zucca de liva,
 co' lu macerate, mforemate la liva
 ripiena, mbennetela che l'ora svettu-
 te, eppuru dopo che la sete passata
 in mezza a lu pa' rotate, mettetela
 a fije.

La bagna cauda è un piatto che deve essere necessariamente con-

servita molto calda, appena preparata. Si può portare in tavola la pirofilla di cottura con sotto l'apposito formello a spirito, oppure – preferibilmente – usare il "tuffo" (la ciotola di terracotta con un cero acceso sotto) per tenere in caldo la porzione singola di ogni commensale. Eh sì, perché la bagna cauda, mai e poi mai, può essere lasciata raffreddare!

E, mi raccomando, il piatto va accompagnato con del vino rosso fermo di medio corpo, anche novello. Un bel Barbera d'Asti va benissimo.... Bun apti

Nicoletta Rognoni



Oggi la bagna cauda è diventato il piatto del convivio per eccellenza, una specie di griglia dotti ammicciosa che profuma di aglio, e che per la forte presenza di questo ingrediente si consuma rigorosamente di venerdì o sabato per dare tempo al corpo di trasudarlo prima di tornare in ufficio il lunedì....

Da Ascoli: le olive all'ascolana (di nonna Irma)



Le olive all'ascolana non mancano mai sulle nostre tavole nei giorni di festa (è una delle tradizionali pietanze del pranzo della Domenica) ed è un rito prepararle.

Cenni storici: Le olive ascolane sono costituite da olive verdi in salamoia, dalla delicata polpa carnosa, che ben si prestano ad essere farcite all'interno da un composto tenero a base di carne.

Le olive verdi utilizzate appartengono alla varietà "Ascolana Tenera" conosciuta in epoca romana e detta anche "Livo do Concio". Dopo essere state raccolte dalla pianta, prima che abbiano raggiunto lo stato di piena maturazione, le olive vengono immerse in un bagno di soluzione potassica che ne estrae il sapore amaro. Trascorso il tempo necessario, sono sottoposte ad alcuni lavaggi con sola acqua e successivamente

messe in salamoia, soluzione di conservazione cui si aggiungono anche piccole quantità di finocchio selvatico. Le olive ripiene, dette anche "Li Live fritte", rappresentano una prelibatezza gastronomica del territorio ascolano e sono uno dei piatti più rappresentativi del Piceno. Si accompagnano spesso ad altre frittiture come i rustici, la carne, la verdura (il fritto misto all'ascolana prevede carciofi, zucchine e cotolette d'agnello) e la crema frita.

L'ascolano Benedetto Marini, a seguito delle sue ricerche, data la nascita questa ricetta nell'anno 1800. Al tempo, i cuochi che prestavano la loro professionalità presso le famiglie della locale nobiltà, accordandosi tra loro, inventarono il ripieno delle olive per consumare le notevoli quantità e varietà di carni che avevano a disposizione, dovute alla maggiorazione delle regalie che gravavano sui contadini verso i loro padroni.

26

Ingredienti per 1,5 kg di olive:

1,5 kg di olive verdi in salamoia con nocciolo (grandezza media)
500 g di carne di manzo (bollito scelto)
250 g di carne di pollo (coscia dissostata)
250 g di suino (prosciutto)
100 g di mortadella
150 g di parmigiano reggiano
1 uovo (per l'impasto)

30 g di burro
30 g di olio extra vergine di oliva
½ cipolla, 1 costa di sedano e 1 carota
sale e pepe (q. b.)
noce moscata e limone grattugiato (q. b.)
300 ml vino bianco secco
6 uova, pane grattugiato, farina tipo 00 (per l'impanatura)
olio di semi di arachidi o di girasole (per la frittura)

Preparazione delle olive in salamoia: Eliminare il nocciolo dell'oliva eseguendo un taglio elicoidale o a spirale della polpa a partire dal punto di attacco con il picciolo e tuffarle in acqua fredda per qualche ora (2/3 ore circa) per dissalare. Utilizzare un coltello ben affilato.

Preparazione dell'impasto: Tagliare la carne di manzo e di suino a tocchetti grossolani, metterla in un tegame insieme a pezzi di carota, cipolla e sedano, aggiungere una spolvero di pepe e sale, aggiungere il burro, l'olio ed il vino bianco. Il livello dell'acqua che genera la carne con il vino, devono coprire quasi completamente la carne. Lasciar cuocere a fuoco medio per circa 45/50 minuti e aggiungere il pollo tagliato a tocchetti grossolani. Continuare la cottura per altri 30/40 minuti prestando attenzione a non far evaporare tutto il condimento affinché la carne si presenti morbida e non rosolata.

A cottura ultimata, aggiungere la mortadella tagliata a tocchetti e passare il tutto nel tritacarne (compreso il condimento e le verdure). Quando l'impasto è diventato tepido, legarlo con l'uovo, unire il parmigiano, una grattata di noce moscata e di buccia di limone che, nell'impasto, devono rappresentare un'aroma delicato. Amalgamare il tutto manualmente fino ad ottenere un impasto omogeneo ed assaggiare il composto.

...nonna dice che il palato è lo strumento di misura migliore che abbiamo e non ha tutti i torti...

Preparazione dell'impanatura: Sbattere le uova in un recipiente ed aggiungere un pizzico di sale, preparare altri due recipienti, uno con della farina e l'altro con del pane grattugiato.

Farcite ogni oliva con una pallina di carne e stringetela bene nel palmo della mano ricomponendo la forma naturale dell'oliva per evitare che si apra durante la cottura. Non esagerare con la farcitura, il rapporto giusto deve essere circa 70% carne e 30% oliva.

Passare le olive ripiene prima nella farina poi nell'uovo ed infine nel pane grattugiato. Per una impanatura perfetta mettere due cucchiaini di uovo sbattuto in un piatto fondo e passare nuovamente le olive nel pane grattugiato (5/6 alla volta) prima nell'uovo per inumidirle, poi di nuovo nel pane grattugiato (rafforzare l'impanatura renderà l'oliva maggiormente croc-

cante durante la cottura). Disponete le olive su un vassoio distanziandole bene l'una dall'altra.

Preparare una padella con dell'olio di semi, per la frittura la quantità dell'olio da mettere nella padella deve essere abbondante in modo da coprire completamente le olive, e quando l'olio risulta rovente aggiungere le olive e cuocere a fuoco medio-alto fino alla loro doratura. Non riempire troppo la padella per non far diminuire eccessivamente la temperatura, nel caso, effettuare più cotture consecutive.

Tirar fuori le olive fritte dall'olio, con l'utilizzo della schiumarola, e deporle su un vassoio rivestito da un foglio di carta assorbente (ideale la carta-paglia).

Servire le olive calde con un buon prosciutto o vino bianco frizzante.

...nonna dice che bastano 4 olive per essere sazi... ma questo sarà più difficile da rispettare...

NB nel caso in cui di intenda cucinare delle olive congelate, tirarle fuori dal congelatore la sera prima della cottura e lasciarle scongelare in un recipiente contenente del pane grattugiato (lasciare le olive all'aperto). Prima della cottura, passare nuovamente le olive nel pane grattugiato e cuocerle nell'olio rovente come sopra specificato.

Buon appetito!!! Barbara Mannocchi



Barbara Mannocchi con nonna Irma che ci ha svelato i suoi segreti per preparare le famose olive all'ascolana.

27

modi di preparazione e le memorie delle persone, portando alla luce un prodotto interamente artigianale diverso da quello maggiormente commercializzato in Italia.

Ecco lo scopo o, almeno, l'ambizione di questo progetto: basato sulle testimonianze delle persone come supporto alla divulgazione e alla conoscenza e per fornire una traccia stimolante per i giovani ad avvicinarsi al passato ed educarli a preservarlo. L'ambizione risiede nel supportare il ruolo indispensabile delle nonne, nel coinvolgere i più giovani che conoscono anche solo per sentito dire, arricchendoli dei loro racconti riguardo ciò che li lega al loro territorio, coinvolgendoli per innescare in loro un filo di continuità.

Non posso altro che augurarmi di avvicinare tra loro tante più persone, specie se di differenti età, e di preservare un ruolo tanto impegnativo e tanto poco socialmente premiato, come quello di chi si sia preso l'arduo compito di farsi portavoce della tradizione. A tal fine, il ruolo delle nonne è il pilastro di un progetto architettato su più livelli generazionali, che va a posarsi sui racconti dei più anziani gettando le basi per un collegamento ciclico e, ci auguriamo, eterno con la gioventù.

Olive all'ascolana

Tempo di preparazione: 30'
Tempo di riposo: 30'
Tempo di cottura: 20'

INGREDIENTI

DOSI PER 4 PERSONE:
400 g di olive verdi in salamoia molto grosse, snocciolate
100 g di salsa di maiale
100 g di polpa di vitello
1/2 tazza di brodo di carne (anche di dadi)
50 g di lardo a dadolini
250 g di pane finemente grattugiato
1/2 bicchiere di vino bianco
2 uova intere
2 cucchiaini di farina bianca
2 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
olio per friggere
un pizzico di noce moscata in polvere
sale

VINI: Rosso Piceno superiore (Marche) servito a 18 °C; Cori rosso (Lazio) servito a 18 °C; Cirò superiore rosato (Calabria) servito a 18 °C.

ATTREZZATURA: carta da cucina assorbente; il tritapanino.

Olive all'ascolana. Mettete in una terrina il composto a base di salsa di maiale e polpa di vitello (1), farcite le olive (2).



DOSI PER 4 PERSONE:
30 foglie di vite fresche e tenere di media dimensione (fagure in scatola)
120 g di riso
2 cipolle affettate sottilmente
1 abbondante cucchiaino di pinoli
1/2 cucchiaino di uva sultanina fetta
rinvenite in acqua tiepida
3 cucchiaini di prezzemolo tritato
1/2 litro d'olio
1/2 cucchiaino di barbe verdi di finocchio (tritate finemente)
1/2 cucchiaino di comino in polvere (facoltativo)
sale e pepe

VINI: Soave (Veneto) servito a 10 °C; Bianco di San Torpè (Toscana) a 10 °C; Mantinia bianco (Grecia) a 9 °C.

Dolmades (Involtini di foglie di vite)

Tempo di riposo delle foglie: 20'
Tempo di preparazione: 20'
Tempo di cottura: 1h 10'

● Tagliate a piccoli pezzi la carne di vitello e la salsa di maiale e fatele rosolare nel burro ben caldo.
● Bagnate con il vino e lasciate evaporare prima di unire il lardo tagliato a dadini, che lascerete rosolare a lungo.
● Versate nel tegame il brodo e fate bollire per cinque minuti, quindi sgocciolate e mettetelo in una terrina ogni cosa, lasciando nel tegame il fondo di cottura, nel quale verserete due cucchiaini di pane grattugiato, amalgamandolo bene.
● Passate nel tritapanino la carne, la salsa di maiale e il lardo e metteteli insieme al pane grattugiato; unite il prezzemolo, la noce moscata e un uovo intero. Impastate bene il composto, controllate il sale e lasciate riposare per trenta minuti.
● Riempiete le olive snocciolate con il ripieno, infarinatelo leggermente prima di passarlo nell'uovo leggermente sbattuto e poi nel pane grattugiato.
● Fate scaldare abbondante olio nella padella e fatevi friggere per 15-20 minuti le olive. Sgocciolatele, passatele nella carta assorbente e servitele ben calde.

Rispettate le dosi di formaggio, perché aggiungere di più significherebbe veder «scoppiare» le olive durante la cottura, e l'olio sia caldo ma non fumante.

Olive farcite all'ascolana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
● 400 g di olive verdi in salamoia molto grosse
● 100 g di salsa di maiale
● 100 g di polpa di vitello
● 2,5 dl di brodo di carne
● 50 g di lardo
● 250 g di pangrattato
● 1 dl di vino bianco
● 2 uova
● 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
● 2 cucchiaini di farina
● 2 noci di burro
● olio per friggere
● noce moscata
● sale

DIFFICOLTÀ
Media

PREPARAZIONE
30 minuti
più 30 minuti di riposo

COTTURA
40 minuti

REGIONE
Marche

VINO
Falerno dei Colli Ascolani (bianco, Marche)
Gavi Bianco (Piemonte)

Prendete le olive e partendo dall'alto tagliatele con un coltellino a lama sottile la polpa, girando a spirale attorno all'osso avendo cura di formare un nastro di un sol pezzo.

Tagliate a tocchetti la carne di vitello e la salsa di maiale e fatele rosolare nel burro caldo. Bagnate il tutto con il vino, lasciate evaporare, quindi unite il lardo tagliato a dadini e fatele rosolare a lungo.

Unite il brodo e fate bollire per circa 5 minuti, quindi sgocciolate e trasferite il tutto in una terrina, lasciando nel tegame il fondo di cottura. Versate nel tegame 2 cucchiaini di pangrattato, mescolando per farlo amalgamare bene.

Passate al mixer la carne, la salsa di maiale e il lardo e uniteli al pangrattato; unite il prezzemolo, una grattugiata di noce moscata e l'uovo. Impastate, salate sale e lasciate riposare per almeno 30 minuti.

Con il ripieno formate tante palline su cui avvolgere le olive snocciolate. Passatele nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e frigatele in olio caldo per 15 minuti.

Olive farcite in pastella

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
● 100 g di farina
● 1 dl di latte
● 1 uovo
● 1 cucchiaino di olio d'oliva extravergine
● 150 g di olive snocciolate
● 30 g di mandorle sgusciate
● 4 fette di acciuga sott'olio
● abbondante olio per friggere
● sale

DIFFICOLTÀ
Media

PREPARAZIONE
25 minuti
più 1 ora di riposo

COTTURA
15 minuti

VINO
San Severo Bianco (Puglia)
Ortopè Pavese (bianco, Lombardia)

Setacciate la farina in una terrina, mettetevi al centro un pizzico di sale, il tuorlo, l'olio d'oliva e il latte. Mescolate iniziando dal centro e incorporatelo poco alla volta in farina e il latte. Fate riposare la pastella per almeno 1 ora.

Nel frattempo, fate scottare le mandorle in un tegame con acqua bollente; sgocciolatele, pelatele e acciugate. Sgocciolate le acciughe dall'olio di conservazione e tagliatele a pezzetti. Riempiete una parte di olive con un mandorle e altre con pezzetti di acciuga.

Al momento di utilizzare la pastella, incorporatelo delicatamente l'abbiamo montato a neve ben soda, immergetevi le olive ripiene, poche alla volta, e fatele friggere in olio caldo lasciandole dorare leggermente in modo uniforme.

PREPARAZIONE OLIVE ALL'ASCOLANA

Tritate le verdure, versatele nella padella e fatele rosolare in 3 cucchiaini di olio.

aggiungete al soffritto la carne mista in dadi.

versate del vino bianco e fatele evaporare.

Togliete il tutto e dopo che si è raffreddato macinatelo. Ad esso aggiungete la polvere di chiodi di garofano e la noce moscata, la scorza grattugiata di 1/2 limone, un uovo, il parmigiano grattugiato, la mollica di pane ridotta in briciole. Impastate fin ad ottenere un composto morbido ma compatto.

Prendete l'Olive Ascolane Tenere (olive di grandi dimensioni) e denocciolatele, quindi riempitele con il ripieno e passatele nella farina e poi nel pangrattato; lasciatele riposare al fresco per mezz'ora. Panatele di nuovo per renderle croccanti.

A questo punto, potete friggere le olive all'ascolana in olio extravergine di oliva bollente (ma meglio se di arachidi). Sgocciolatele e ponetele su di un piatto con carta assorbente. Servite le olive all'ascolana caldissime.

LE RICETTE DI LINDA

OLIVE ASCOLANE - olive

- ripieno con: macinato misto di manzo, pollo e maiale; parmigiano, limone, chiodi di garofano, carote, sedano e vino bianco, cipolle, noce moscata, uova

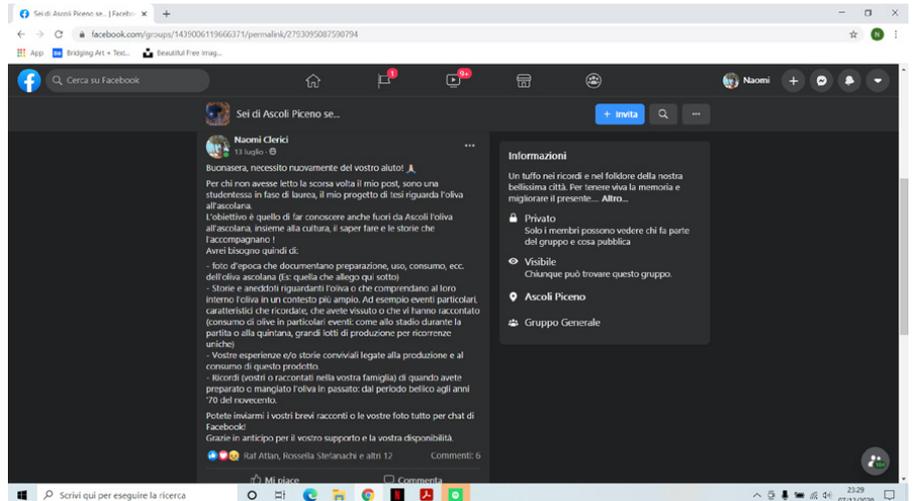
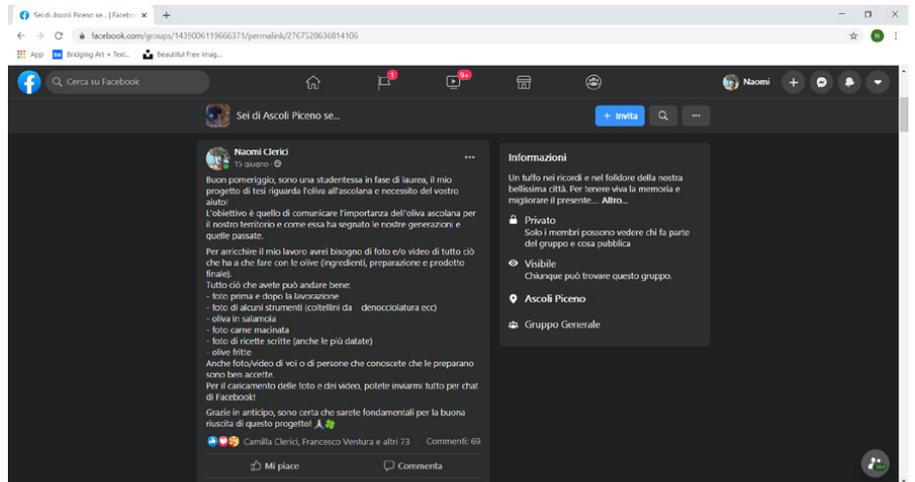
- farina e pangrattato per la panatura



Scambi virtuali

La strategia di rivolgersi ad un pubblico virtuale offre semplici spunti per indagare con forte trasparenza e immediatezza metodi, abitudini e serie di azioni delle persone che ancora oggi cucinano l'oliva in casa. Data la palese difficoltà nel reperire buona parte del materiale utile al progetto, ho deciso di dar vita ad una call che coinvolgesse direttamente e permettesse alle persone di partecipare in maniera attiva, attraverso l'uso del principale canale social: Facebook.

Attraverso una call ho domandato ai membri del gruppo di Facebook più numeroso e maggiormente in voga "Sei di Ascoli se..." se gli utenti avessero storie personali o aneddoti legati al consumo dell'oliva all'ascolana. Dopo questo primo approccio per buona parte fallimentare, dal quale sono riuscita ad ottenere principalmente materiale fotografico, ho ritenuto opportuno ampliare i canali social facendo anche di Instagram lo strumento di coinvolgimento attraverso cui effettuare un secondo tentativo destinando la call a differenti target di pubblico, chiedendo informazioni diverse, da punti di vista eterogenei e richieste più specifiche. La scelta del canale di Instagram è stata dettata dalla volontà di capire come si sta evolvendo il consumo dell'oliva oggi e le potenzialità che può avere al di fuori del Pice-no, grazie alle voci dei più giovani. Anche perseguendo la seconda strada i risultati sono stati piuttosto deludenti eccezion fatta per l'aneddoto di Guido Di Stefano, noto imprenditore e food blogger alle prime armi della zona. Perché le call non hanno funzionato? Forse le persone si sono concentrate su materiali e prodotti che nel loro immaginario fossero riconducibili a social come Facebook ed Instagram pensando che fosse ciò che io stessi chiedendo loro, pensando al prodotto in preparazione o alla pietanza tralasciando l'aspetto narrativo ed emozionale.



Diana Arina

Diana Arina
Siete amici su Facebook
Ha studiato presso Unicam
Vive a Mantova

15 GIU 2020, 21:49



La prima volta che ho fatto le olive con mia nonna e mia cugina 😊

Digitina un messaggio...

Francesca Capponi

Francesca Capponi
6 amici in comune, tra cui Raffaele Magli e Daniele Cadeddu
Vive a Castel di Lama

15 GIU 2020, 14:40



Ciao Naomi, ho letto il tuo messaggio sul gruppo sei di Ascoli se e ti ho inviato delle foto del passato Natale che avevo postato su un gruppo di Ascolani amanti della cucina....Il puoi avere se vuoi tante altre informazioni, il gruppo si chiama Fuorimisura Ascolani (over 100) richiedi l'iscrizione, ciao spero di averti aiutata 🙌

Ti ringrazio moltissimo! Sia per le foto (utilissime) che

Digitina un messaggio...

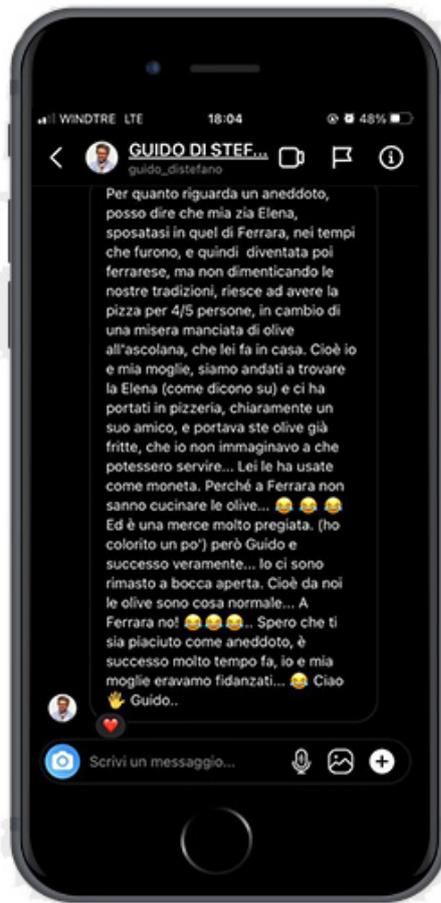
Peto'

LE OLIVE ALL'ASCOLANA
di Pier Paolo Piccioni (Peto')

Ero a una celebrazione in Prefettura, il 2 giugno di molti anni fa, in uniforme di rappresentanza. Incrocio nel salone delle feste il compianto commendatore Tito Benedetto Marini, detto Titti, segaligno personaggio della cultura e della socialità ascolana del XX secolo, che già all'epoca doveva aver superato abbondantemente l'ottantina. E' stato questo Titti un grande esperto di storia, letteratura, tradizioni ascolane, sempre pronto a sciorinar storie, col suo viso aguzzo e intelligente, ma anche con la sua proverbiale sapiidità espressiva che poteva esser confusa con sarcasmo da chi non conoscesse la disponibilità d'animo e l'intento sinceramente divulgativo del personaggio.

Qualche convenevole con l'anziano amico, poi passa un cameriere, porge un vassoio con delle olive all'ascolana, entrambi ne prendiamo tre a testa (guai a prenderle o servirle in numero pari) e ce le cominciamo a gustare. La Prefettura a quei tempi si forniva da Bruno Pignotti, allora titolare del Villa Pigna, che faceva delle olive all'ascolana superbe, che a mio avviso rimangono ancor oggi insuperate (e si che mia moglie le fa veramente buone!).

Il discorso con il vivace Titti cade sulla nascita dell'oliva all'ascolana, e io taccio un commento di cui presto dovrò pentirmi amaramente: "Beh, credo proprio che siano nate dal popolo, che magari ha impiegato gli



II . Progetto

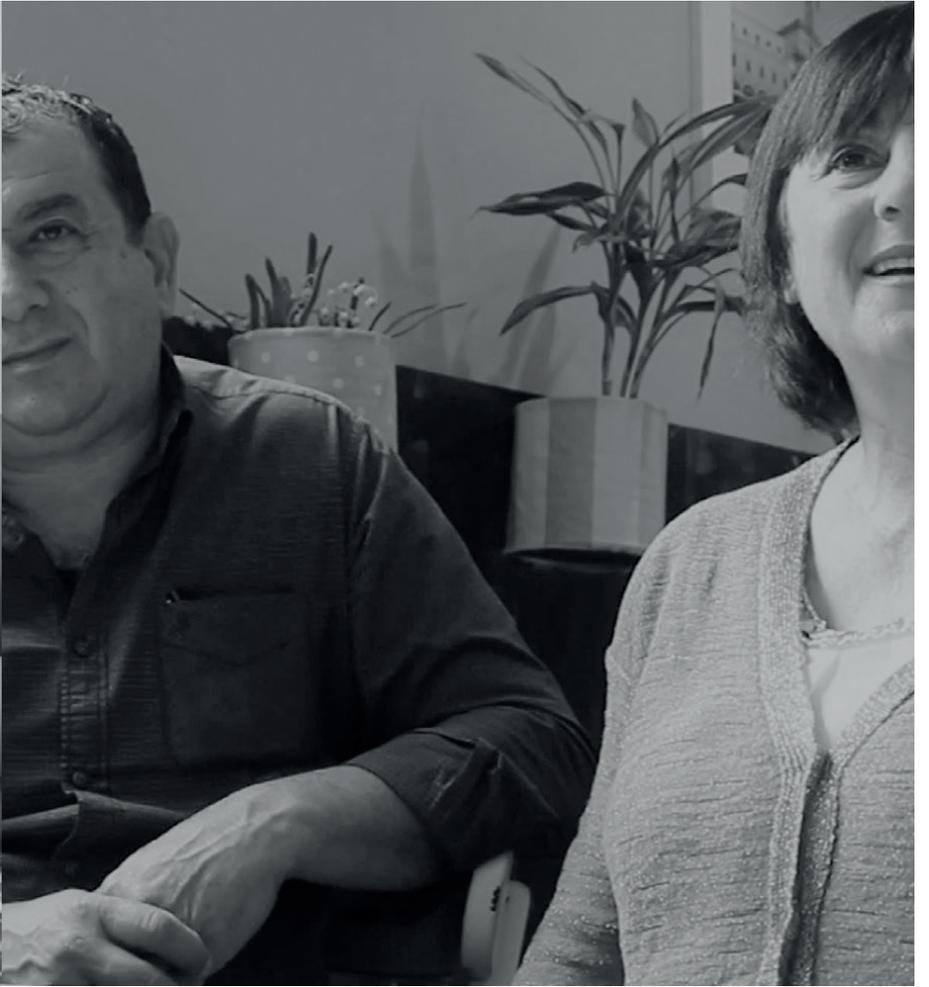
Le interviste

Questo capitolo raccoglie una serie di interviste con casalinghe e produttori che raccontano e presentano il loro processo creativo e il loro approccio nella realizzazione delle olive. Agli intervistati ho domandato di ripercorre attraverso le parole, i ricordi, le esperienze, la ricetta e gli attimi di vita quotidiana legati all'oliva, spiegando tra un pensiero e l'altro, gli aspetti specifici mediante i quali ottengono l'intera realizzazione della "Liva fritta". Ascoltare le storie di più persone, confrontarle e percepire come aneddoti ed esperienze, si manifestino nel loro modo di vivere e di sentire questa tradizione, può essere ed è la strada più giusta per questo progetto di valorizzazione. Ed è proprio così che, una volta terminato il colloquio con gli intervistati, comprenderemo come sia possibile il crearsi di diversi approcci, processi e tecniche di elaborazione della ricetta, lasciando che queste ultime ci vengano raccontate dalle loro esperienze passate, dalla dinamicità dei loro gesti e dal loro modo di fare. Una delle lezioni più preziose che si possa imparare, è l'importanza al giorno d'oggi di mantenere e di preservare l'unicità ineguagliabile che questa tradizione, come tutte le altre, ancora oggi custodisce.

L'indagine utile allo sviluppo della mia tesi è di tipo operativo, va effettuata sul campo. Far parlare e dar voce alle testimonianze delle persone, che non rivelano i segreti della loro ricetta ma narrano della prima volta in cui hanno preparato le olive, in che occasione e i ricordi legati a questa pratica.

La cosa importante che emerge dai racconti delle persone è il forte radicamento alla tradizione, ciò rappresenta una gran fetta dell'imprenditoria locale ed è una consistente parte della vita quotidiana delle famiglie ascolane, cosa che sappiamo ma non conosciamo fino in fondo.

Grazie a questo lavoro di comunicazione conosceremo più in profondità l'oliva fritta, un percorso di crescita e di consapevolezza che mira a valutare e far scoprire l'oliva all'ascolana come la si intende oggi, legato alle pratiche quotidiane delle persone poiché ciò che attualmente conosciamo sull'oliva non sembra raccontare in realtà così tanto in relazione a come



questo prodotto si sia integrato nella vita ascolana.

L'orizzonte del nostro studio passerà attraverso le voci e le esperienze che gli abitanti di Ascoli custodiscono gelosamente, consapevoli del fatto che il tesoro racchiuso nei ricettari impolverati e nelle memorie delle più vecchie generazioni debba essere rispettato e tramandato con cura nel tempo.

Proprio l'attenzione con cui l'evoluzione dell'oliva ascolana viene raccontata rende quasi del tutto irrimediabili le fonti che riguardano procedure e tecniche di preparazione del prodotto, avvalorando ancor di più il ruolo dei piccoli e grandi produttori del Piceno.

Infine, avvalendosi del supporto delle voci degli intervistati, il lavoro mira a comprendere le prospettive future dell'oliva ascolana e i possibili contatti con ambienti diversi da quelli locali, e di condivisione. La convivialità si oppone alla produttività che vige nei ritmi convulsi della società odierna.

Per la realizzazione delle domande da porre agli intervistati ho effettuato una suddivisione fra aziende e persone che preparano le olive in casa, mantenendo i quesiti che potessero funzionare per entrambe le categorie. Le domande sono servite da schema e linee guida per condurre le interviste, che però hanno assunto la forma di una chiacchierata informale e non della somministrazione di un questionario.

Di seguito sono riportate esempi di domande poste durante i diversi colloqui.

Domande in casa

- Può raccontarci di come è nata la sua passione per le olive ascolane?
- Si ricorda quando è stata la prima volta che ha preparato le olive?
- Quando è stata la prima volta che ha mangiato le olive?
- È sempre stato un piatto presente nella sua quotidianità?
- Dov'è stata presa la ricetta?
- Quali sono tutti gli ingredienti necessari per fare delle olive ripiene ascolane.
- Come avviene la scelta dei prodotti? (qualità)
- Quando le acquista presta particolare attenzione o si "accontenta" di ciò che trova?
- In che occasioni vengono preparate?
- Da chi vengono preparate le olive a casa sua?
- Un saper fare che si tramanda di generazione in generazione: le è capitato di insegnare a fare le olive a figli e/o nipoti?
- Capita anche di comprarle o le fa sempre in casa?
- Perché pensa che le nuove generazioni smettano di fare le olive in casa, preferendo acquistarle?
- Quali sono secondo lei le principali differenze tra le olive fatte in casa e quelle che si trovano nei negozi di generi alimentari?
- Le olive che facevano i suoi genitori/nonni sono uguali a quelle che lei fa oggi?
- È sempre stato un piatto presente nella sua quotidianità?
- Lei pensa che l'oliva all'ascolana possa diventare una pietanza abitu-

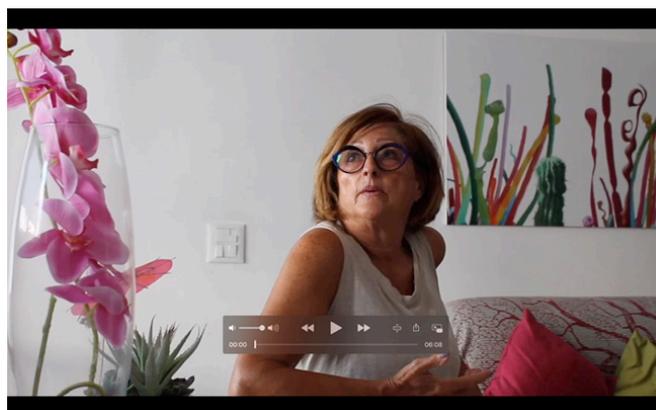
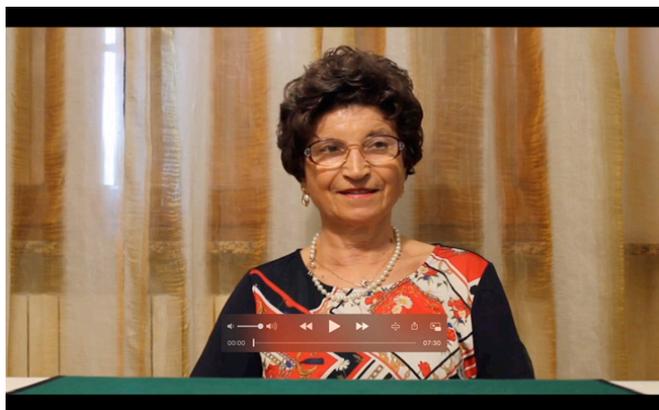
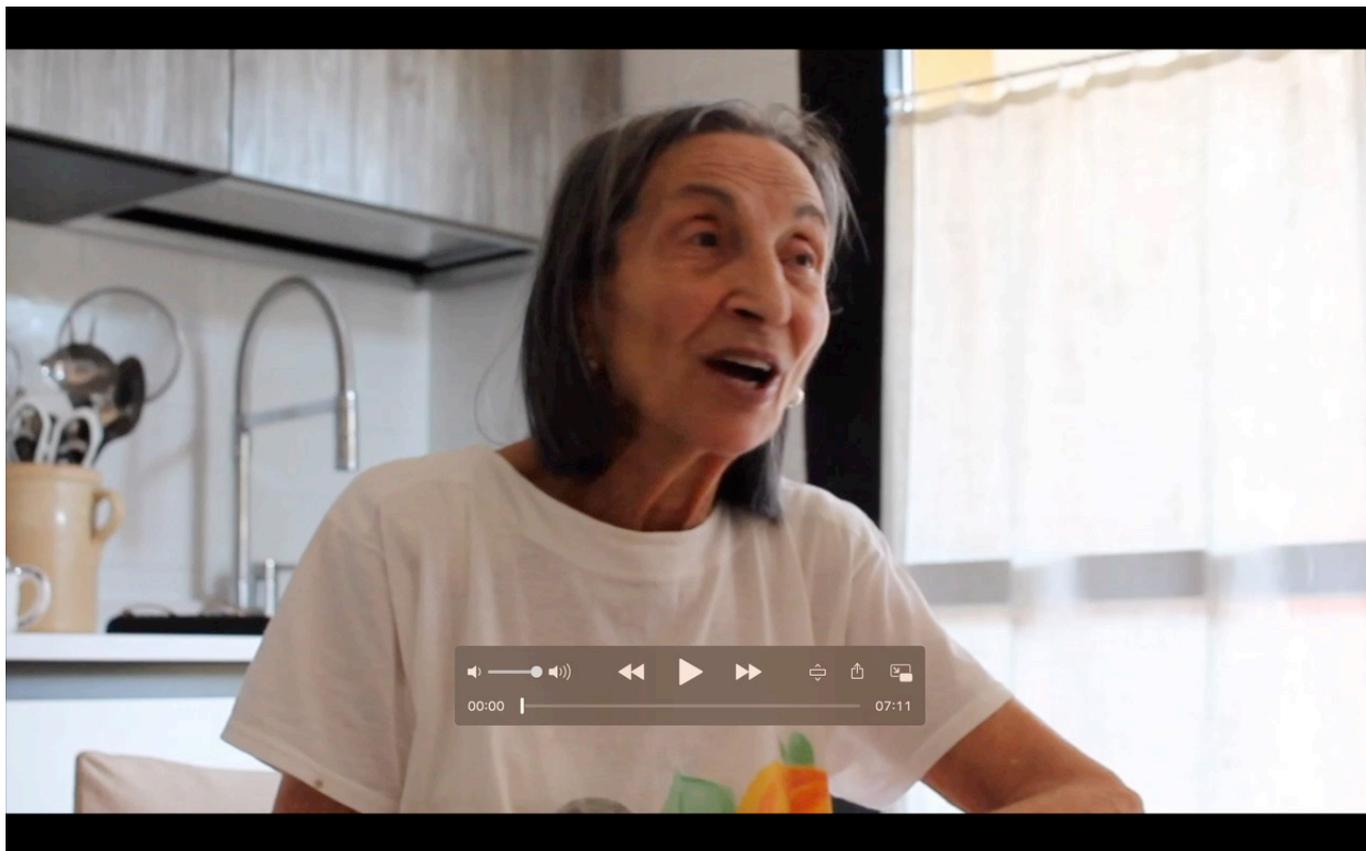


- le sulle tavole delle famiglie italiane?
- È fedele alla ricetta dell'oliva tradizionale o preferisce variarla a suo piacimento?
 - Qual è la prima cosa che le viene in mente quando pensa all'oliva all'ascolana?

Domande nelle attività

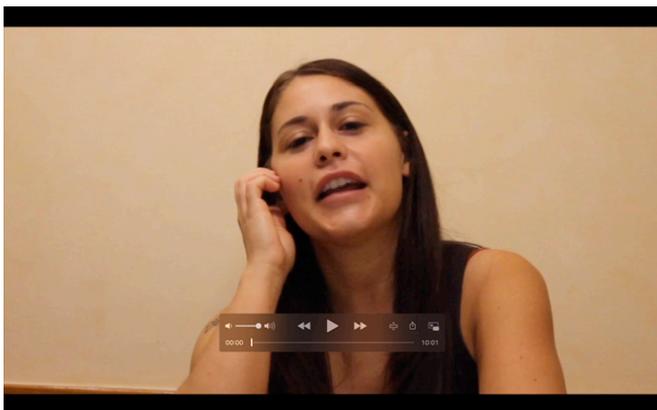
- Può raccontarci di come è nata la storia della sua attività?
- Si ricorda quando è stata la prima volta che ha preparato le olive?
- Quando è stata la prima volta che ha mangiato le olive?
- E' sempre stato un piatto presente nella sua quotidianità?
- Dov'è stata presa la ricetta?
- Quali sono tutti gli ingredienti necessari per fare delle olive ripiene ascolane?
- Quanto sono importanti le materie prime per fare le olive all'ascolana?
- Quando le acquista presta particolare attenzione o si "accontenta" di ciò che trova?
- In che occasioni vengono preparate?
- Da chi vengono preparate le olive?
- Un saper fare che si tramanda di generazione in generazione: le è capitato di insegnare a fare le olive a figli e/o nipoti?
- Perché pensa che le nuove generazioni smettano di fare le olive in casa, preferendo acquistarle?
- Quali sono secondo lei le principali differenze tra le olive fatte in casa e quelle che si trovano nei negozi di generi alimentari?
- Le olive che facevano i suoi genitori/nonni sono uguali a quelle che lei fa oggi?
- Pensa che l'oliva all'ascolana possa diventare una pietanza abituale sulle tavole delle famiglie italiane?
- È fedele alla ricetta dell'oliva tradizionale o preferisce variarla a suo piacimento?
- Cos'è la prima cosa che le viene in mente quando pensa all'oliva all'ascolana?
- Quale pensa possa essere il ruolo della sua attività nella comunità e città di Ascoli?











La pubblicazione

Se non fosse stato per la fame di tradizione e per l'affetto nei confronti della nostra terra di origine, questo progetto, mai avrebbe visto la luce. Esso infatti, è frutto di una paziente ricostruzione, risultato di una miscela di ingredienti, ognuno a parer nostro indispensabile: predisposizione alla ricerca, amore per le buone cose, affinità naturale con i luoghi.

Le persone sono i veri protagonisti intorno ai quali ruota tutto il volume da ciò scaturisce la scelta del titolo "Loro del Piceno". Attraverso un gioco con l'apostrofo, all'interno del volume, viene mostrato il perno attorno al quale orbitano tutti i racconti, L'oro del Piceno, l'oliva ripiena all'ascolana.

Questo percorso narrativo è strutturato in tre sezioni. Un'introduzione ci presenta da un punto di vista conoscitivo il tema che unisce e accomuna i veri protagonisti del libro, l'oliva.

All'interno del corpo centrale prendono vita voci, racconti e aneddoti di vita restituitici attraverso la gestualità e il gergo dialettale tipico della tradizione. In conclusione l'oliva arriva al suo massimo radicamento al luogo, divenendo la celeberrima "Liva fritta", in questa parte trovano posto storielle vivaci e pittoresche nonché dediche di importanti autori alla città e alle sue olive.

Come un libro di letteratura in ogni capitolo assistiamo ad un continuo cambio di cadenze, partendo dal ritmo lento e pacato dell'introduzione, scandito dall'alternanza di pagine di testo e di fotografie a creare un continuo senso di aspettativa allo sfogliare di ogni pagina, per mantenere alto l'interesse del lettore. Il ritmo aumenta grazie all'uso delle doppie colonne quando prendono voce i protagonisti e la struttura del testo assume le sembianze di un'intervista giornalistica.



La pubblicazione

Layout e caratteri tipografici

La pubblicazione ha un formato 210 x 250 mm. L'area interna di lavoro è suddivisa in tre colonne verticali e quattro righe orizzontali. Il margine interno ha una dimensione di 10 mm e i restanti di 15 mm.

Il volume risulta suddiviso in tre parti ognuna caratterizzata da un'impostazione differente che tende a valorizzare i diversi contenuti.

I font utilizzati sono Arthemys nella versione Light, Akkurat in Regular e Minion pro in Regular, Bold e Bold Italic.

L'intera pubblicazione ruota attorno alla tradizione come il travertino, materiale che adorna e colora le rue del centro storico della città. La scelta del font Arthemys nasce dall'esigenza di richiamare le incisioni del travertino parlante ascolano, dato che quasi tutte le lettere maiuscole che conosciamo sono in qualche modo riconducibili al lapidario romano, il distinguo su cui si è scelto di porre attenzione è sul grado di interpretazione, ciò mi ha condotto a cercare un font che reinterpretasse le grazie in chiave contemporanea.

Il font scelto ricorda l'incisione su pietra ma enfatizza all'estremo le grazie e i decori ed è stato utilizzato per titoli e citazioni sulle quali porre maggior attenzione e valore.

Per il corpo del testo è stato scelto un font più regolare e neutro come l'Akkurat per garantire una lettura più fluida ed agevole dei contenuti.

Di seguito vengono riportate alcune pagine esplicative per ogni capitolo.

Arthemys

ABCDEFGHIJKLMNQRSTUWZ

abcdefghijklmnoqrstuvw

0123456789

Akkurat

ABCDEFGHIJKLMNQRSTUWZ

abcdefghijklmnoqrstuvw

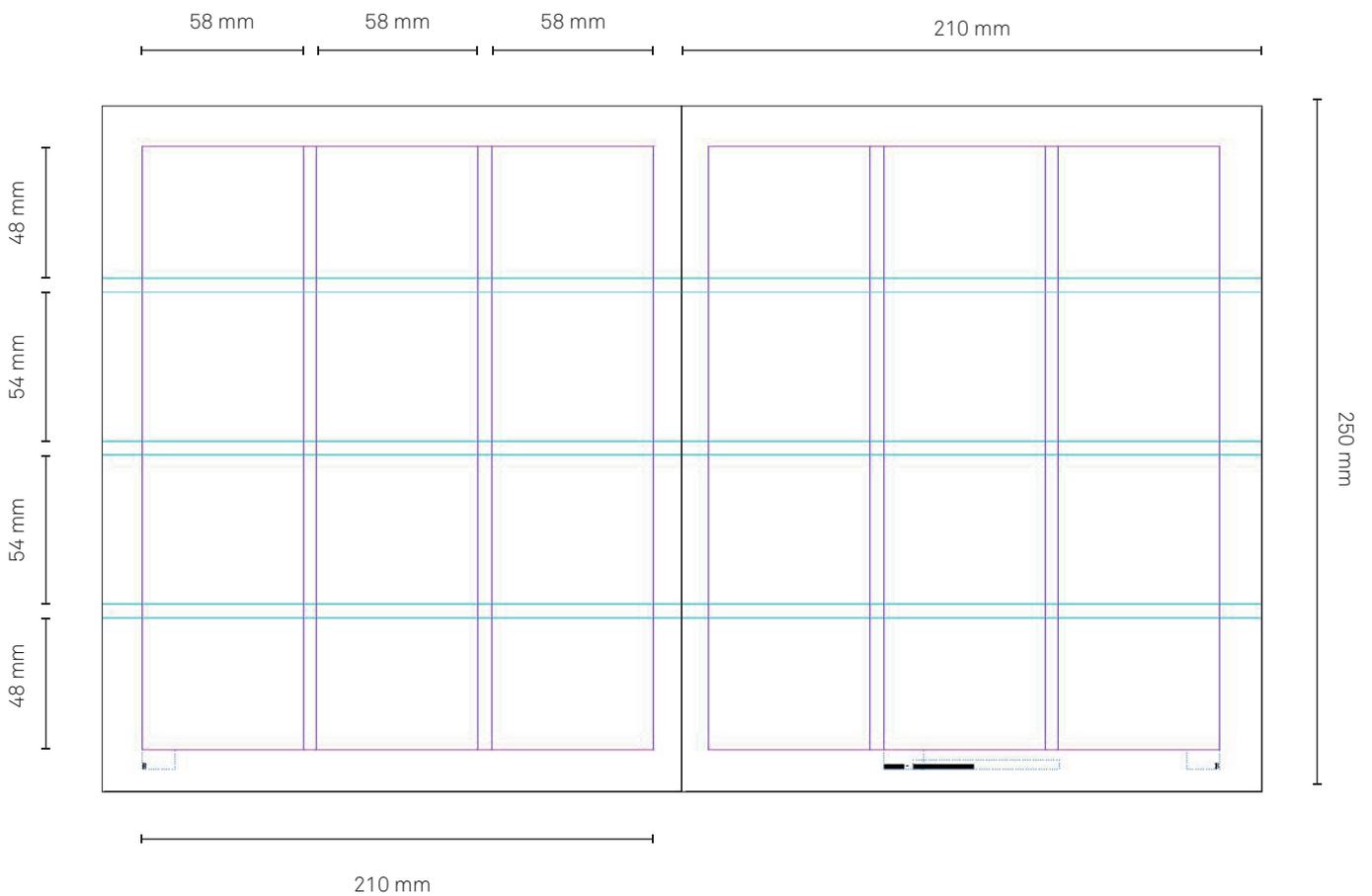
0123456789

Minion pro

ABCDEFGHIJKLMNQRSTUWZ
ABCDEFGHIJKLMNQRSTUWZ
ABCDEFGHIJKLMNQRSTUWZ

abcdefghijklmnoqrstuvw
abcdefghijklmnoqrstuvw
abcdefghijklmnoqrstuvw

0123456789
0123456789
0123456789



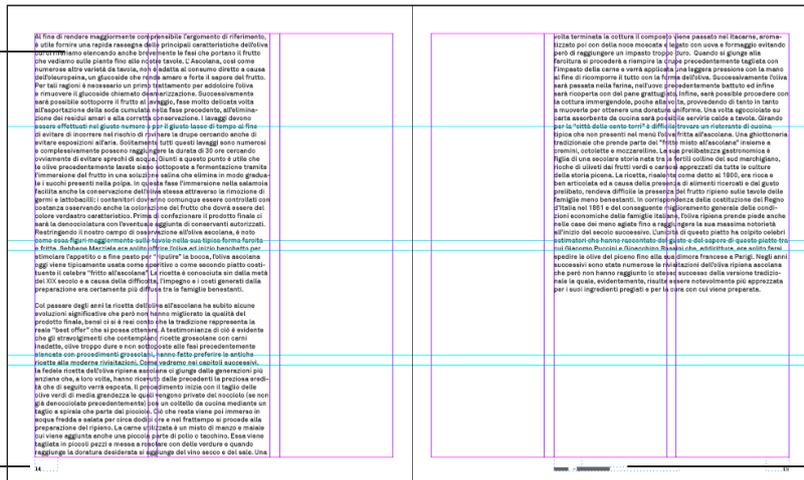
All'inizio di ogni capitolo della prima parte è posto un apostrofo dorato, elemento grafico caratterizzante l'intero lavoro.



Titolo del capitolo
Arthemys
Light 50 pt

Corpo del testo
Akkurat
Regular 10 pt

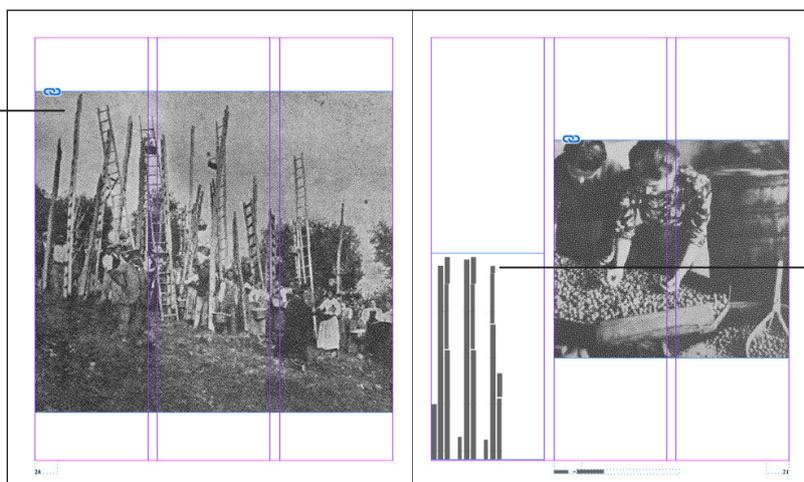
Nella prima parte il corpo del testo occupa le due colonne poste verso l'esterno della pagina seguendo l'impostazione narrativa tipica del discorso.



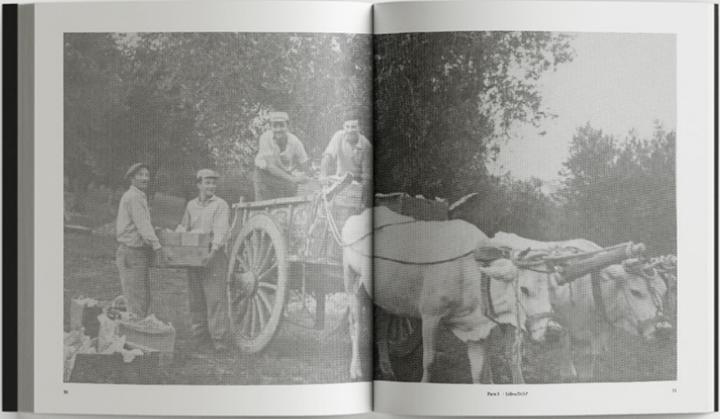
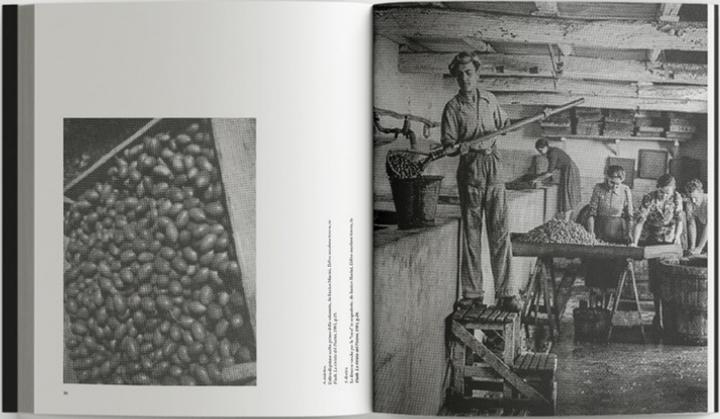
Indicazione della Parte e titolo del capitolo
Minion pro
Regular 8 pt

Numero di pagina corrente
Minion pro
Regular 9 pt

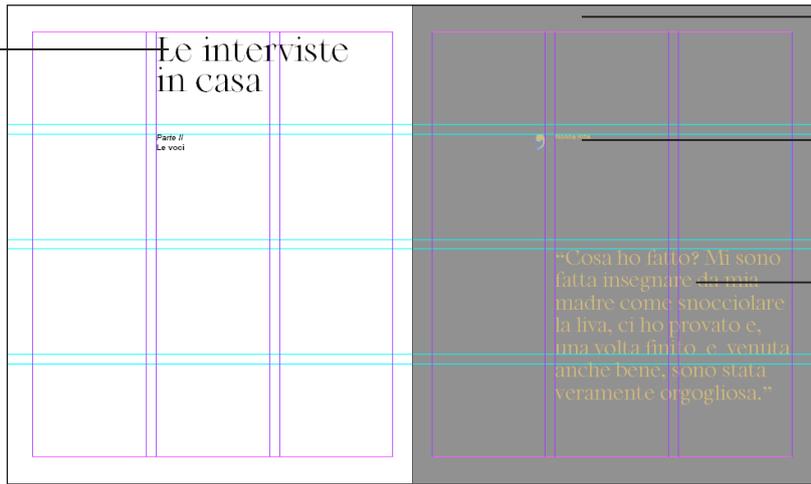
Nella prima parte vengono inserite principalmente fotografie storiche trattate in bianco e nero.



Didascalie in verticale
Minion pro
Bold Italic 8 pt
Interlinea 9,6 pt



Titolo del capitolo
Arthemys
Light 50 pt



Le pagine introduttive ad ogni intervista sono stampate su carta grigia.

Nome dell'intervistato
Akkurat
Regular 10 pt

Citazione
Arthemys
Light 30 pt

All'inizio di ogni intervista è posta una fotografia dell'intervistato stampata su carta grigia.

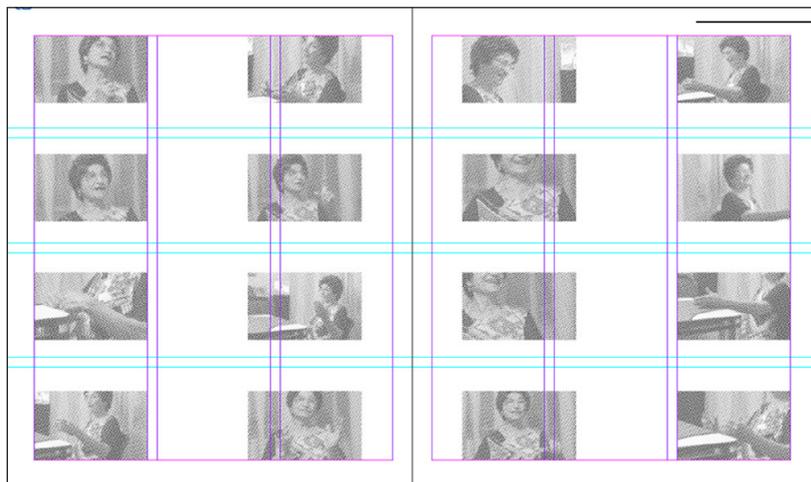


Nella seconda parte il corpo del testo occupa colonne singole ad accentuare il ritmo dinamico tipico dell'intervista.

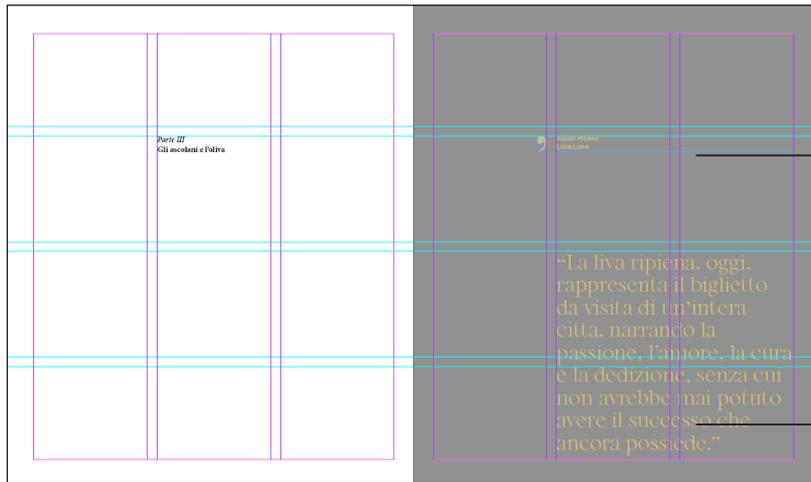
Corpo del testo
Akkurat
Regular 10 pt

Citazione
Arthemys
Light 30 pt

Le pagine di storytelling che contengono i frame delle interviste e della lavorazione del prodotto sono le uniche che non seguono la griglia ma vengono trattate come un'immagine unica.







Ad aprire la terza parte è posta una citazione proveniente da un libro dello scrittore e giornalista ascolano Luca Luna.

Titolo e autore
Akkurat
Regular 10 pt

Citazione
Arthemis
Light 30 pt

Nelle pagine iniziali della terza parte immagini e testi riprendono la forma e l'impostazione della prima.



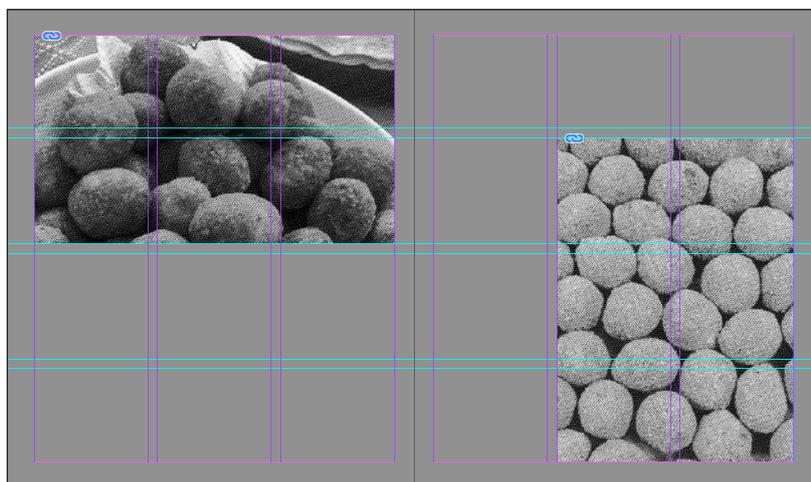
Titolo del capitolo
Arthemys
Light 50 pt

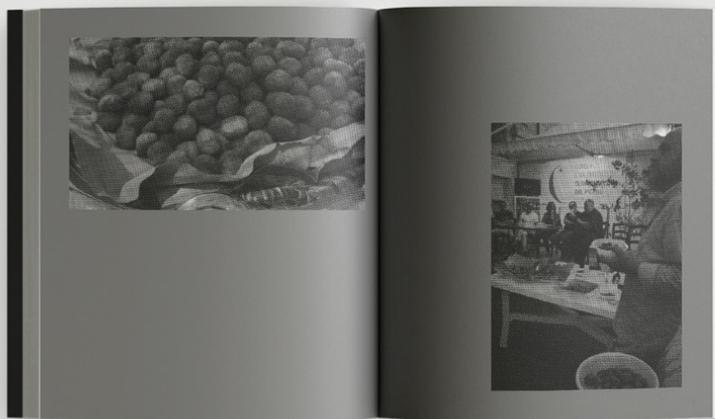
Corpo del testo
Akkurat
Regular 10 pt

Numero di pagina corrente
Minion pro
Regular 9 pt

Indicazione della Parte e titolo del capitolo
Minion pro
Regular 8 pt

La parte finale del libro è interamente dedicata ad una raccolta di immagini in bianco e nero stampate su carta grigia.









Loro
del
Piceno

La pubblicazione

Palette cromatica

I colori utilizzati nel volume sono il nero e l'oro.

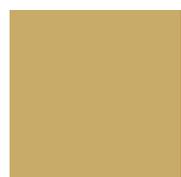
L'apostrofo, elemento cardine attorno al quale ruota l'intera pubblicazione, ogni volta che appare come elemento grafico, quindi non inserito all'interno del testo, viene laminato in oro.

Per separare le tre parti del libro è stata realizzata una texture applicata sulle pagine iniziali che presenta una reiterazione dell'elemento caratterizzante, l'apostrofo.

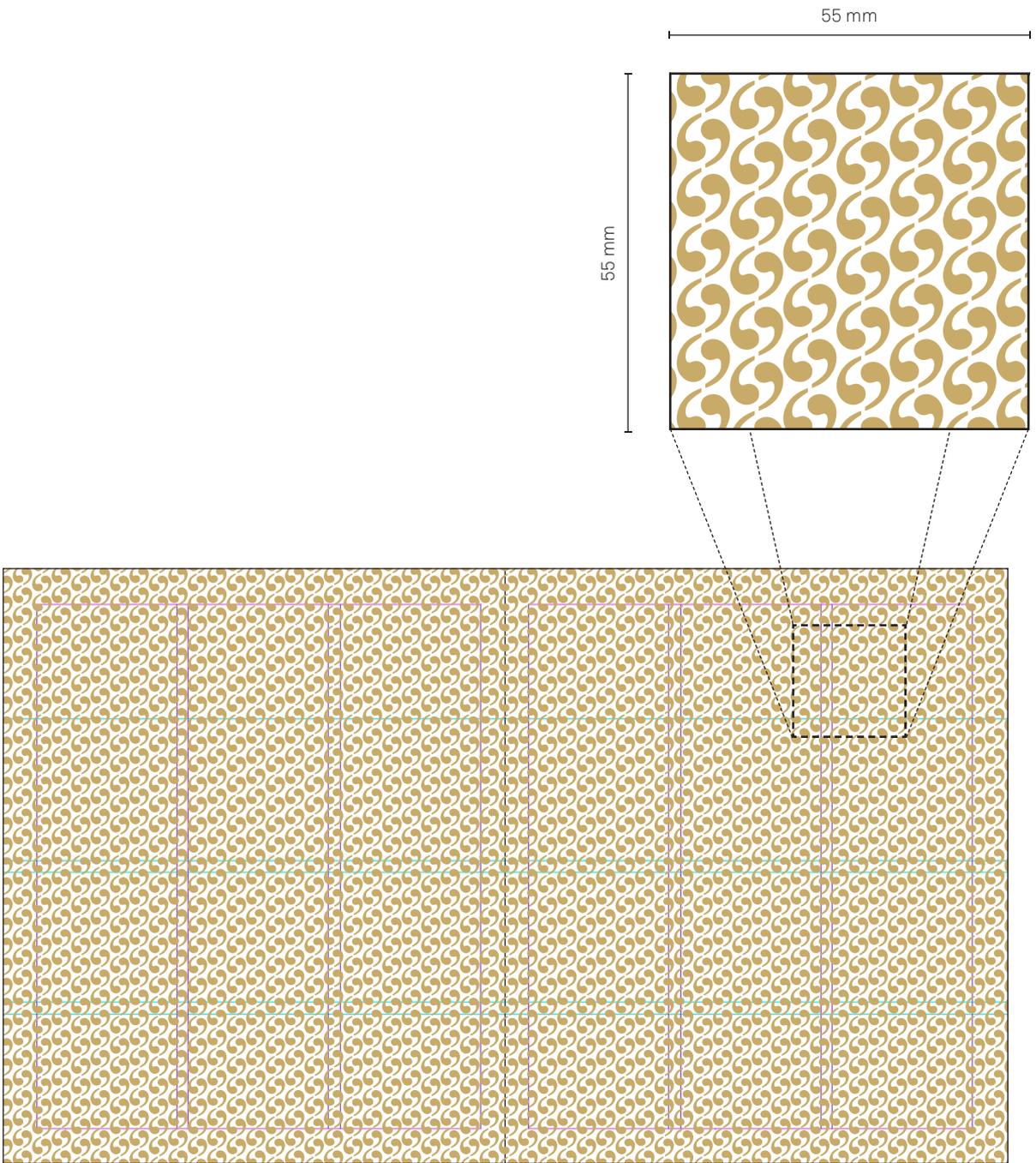
Le citazioni all'inizio delle singole interviste sono laminate in oro ad impreziosire il racconto, mentre le citazioni interne al testo riportanti il colloquio risultano di colore nero.

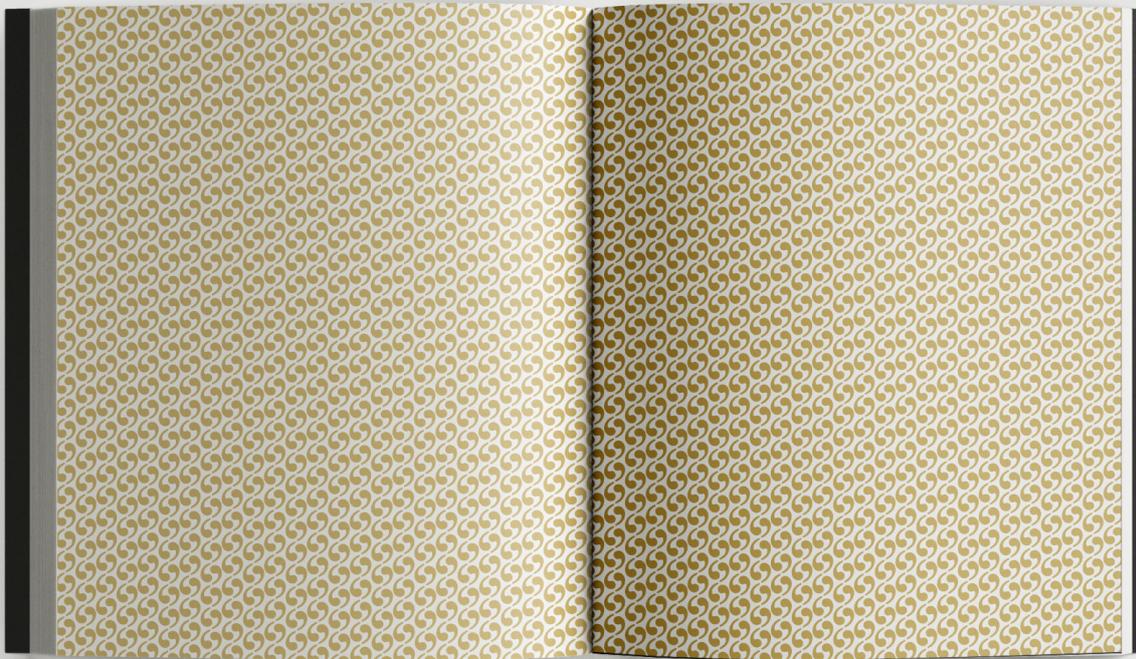


C	91 %	R	0
M	79 %	G	0
Y	62 %	B	0
K	97 %		



C	0 %	R	206
M	14 %	G	80
Y	56 %	B	111
K	25 %		







La pubblicazione

Copertina

La copertina cela il gioco di parole tra Loro e L'oro svelando all'interno il ruolo fondamentale dell'apostrofo usato per differenziare, ma allo stesso tempo mettere in relazione Loro, le persone e gli attori protagonisti che narrano le vicende, e l'oro, l'argomento attorno al quale ruotano i racconti. La scritta Loro del Piceno è laminata su di un cartoncino nero, così anche la breve illustrazione del volume posta sulla quarta di copertina.



La piattaforma web

Mai prima d'ora è stato dedicato un luogo digitalizzato dove promuovere e proporre la "Liva fritta", aprendo inoltre nuove opportunità per il riconoscimento del suo valore come i prodotti fatti in casa, alimenti genuini delle nostre nonne, ad indagare in maniera più approfondita il racconto delle attività produttive che fino ad oggi hanno tutelato e hanno conservato l'autenticità del prodotto, che ha reso celebre Ascoli su tutto il territorio nazionale. Portando avanti contemporaneamente innovazione e tradizione ma allo stesso tempo rendendo quest'ultima maggiormente accessibile e alla portata dei molti.

La piattaforma dedicata all'oliva all'ascolana e al suo racconto non presenta come una semplice vetrina su cui mettere in mostra materiali e storie ma diventa uno spazio all'interno del quale i membri possono interagire favorendo lo scambio di informazioni e opinioni sull'argomento.

Se chiedessimo in giro, infatti, scopriremmo che probabilmente tutti in casa conservano documenti simili; le cosiddette ricette di famiglia che si tramandano di generazione in generazione, e la cui preparazione è diventata nel tempo una sorta di rituale da compiere tra le mura domestiche, magari in occasione di una particolare ricorrenza, e da qui nasce l'idea di crearne anche uno spazio digitale che diventi custode di una tradizione che sta andando ormai del tutto scomparendo. Questa raccolta ha dunque l'obiettivo di farci riscoprire l'oliva autentica e senza fronzoli, conducendoci in un percorso emozionale fatto di storie, aneddoti e ricette scritte.

L'adozione di questa strategia offre semplici spunti per analizzare la continua evoluzione del design nel web: attraverso questo spazio di condivisione si manipola e si rende fruibile l'informazione digitalizzata. La piattaforma crea inoltre un luogo di confronto, liberamente riproducibile e accessibile, aperto alla partecipazione attiva degli utenti, capaci di stimolare nuovi spunti di condivisione e in grado di influenzare i partecipanti. Una dimensione virtuale che permette a ciascun individuo di partecipare all'uso di nuove ricette e di diverse varianti, forme e pratiche di esecuzione. Questo lavoro di raccolta di testimonianze si concretizza partendo con



video editati messi a disposizione dal blog per i visitatori, il repertorio si implementa con il tempo tramite l'uso integrato da parte dei membri che diventano personaggi attivi editando e postando nuovi contenuti. L'obiettivo della piattaforma non è solo quello di avvicinare i giovani alla tradizione attraverso ciò che di peculiare esiste nel territorio Piceno, ma anche quello di creare un luogo pensato per mettere a disposizione, passando per le storie di costume e società differenti, un confronto su contenuti informativi e conoscitivi, per essere fruiti e coinvolgere ogni persona che abbia l'interesse nel conoscere questo prodotto. Il tutto si svolge perseguendo il fine di promuovere delle idee e delle opinioni che di volta in volta possono variare ed evolvere, dando ai visitatori del blog gli strumenti necessari per farsi un'opinione a riguardo. Credo che per trattare questi argomenti, l'importanza dell'informazione chiara, semplice e oggettiva possa divenire il faro, sia per chi non ha mai trovato modo di conoscere a fondo i gesti che si celano dietro questa tradizione, sia per coloro che già lo fanno ma non hanno la possibilità di avere uno spazio a loro dedicati. I format proposti faranno da cornice poi allo scambio di informazioni che avvengono in modo semplice e intuitivo, attraverso l'interazione tra i visitatori/membri del blog. Qui c'è spazio per esprimere le proprie opinioni sulla ricetta, proponendo punti di vista differenti, per condividere le proprie foto o video della preparazione dell'oliva all'ascolana, o ancora meglio per condividere aneddoti e storie su questo prodotto, in modo tale che aiutino chi ne sa meno ad inquadrare l'oliva in eventi o esperienze passate. Il risultato che speriamo di ottenere è quello di creare un "esercito" non di persone che la pensino come noi, ma di tanti cervelli accesi che mettono a disposizione il loro pensiero e le loro idee su un topic così amato e così discusso nella Città delle cento torri. per l'opportunità insolita di immergersi con lo spirito nella tradizione, nella cultura culinaria e nel pensiero di un'intera generazione.



L'oro del Piceno

Comunicazione per Loro del Piceno - L'oro del Piceno: Naomi Clerici ©2020

Seguiteci su Instagram @lorodelpiceno

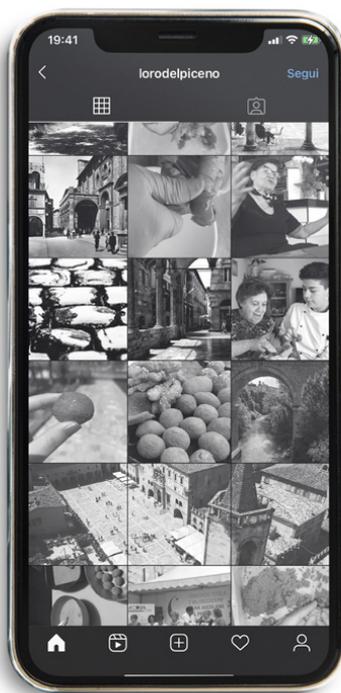


Nonna Rita

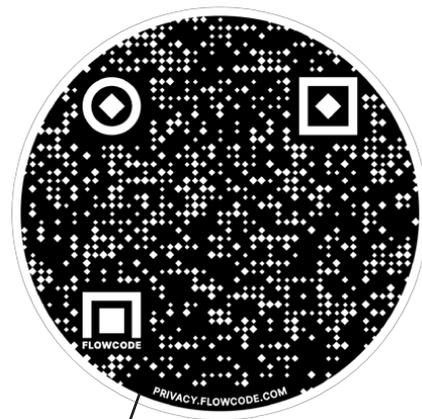
"Nonna Rita, da sempre in prima fila per portare il sapore di Ascoli sulle tavole degli Ascolani"

Comunicazione per Loro del Piceno - L'oro del Piceno: Naomi Clerici ©2020

Seguiteci su Instagram @lorodelpiceno



Alla fine del volume è stato inserito un QR code che rimanda alla piattaforma web





L'epoca in cui viviamo è frenetica, vivace, a tratti inarrestabile. Viviamo in un mondo che va dicitosa, che evolve continuamente, che progredisce senza freni. Chi dice però che andando avanti bisogna dimenticare ciò che si lascia indietro? Perché il progresso, la tecnica, l'innovazione dovrebbero oscurare i loro stessi precursori? Con questo progetto di comunicazione si vuole riscoprire l'importanza della tradizione, rivoltandola come un guanto al fine di capire davvero il ruolo che essa ricopre nella società odierna e realizzare le potenzialità, spesso inespresse, che si celano al suo interno.

Bibliografia

B. ALFEI, G. PANNELLI (a cura di), *Guida alla razionale coltivazione dell'oliva*, ASSAM, 2002.

G. AMBROSE, P. HARRIS, *Il libro del layout. Storia, principi, applicazioni*, Zanichelli, Bologna, 2016.

A. BAMONTE, *L'oliva ascolana*, Ramo editoriale degli agricoltori, 1958.

G. CASTELLI, *Le olive bianche ascolane nell'antichità*, Tipografia economica, Ascoli Piceno, 1901.

M. FELICIONI, L. SEGHETTI, M. DE ANGELIS, *Oliva Ascolana del Piceno*, Edizioni Ascoliva, Ascoli Piceno, 2017.

Q. GIOBBI, *L'olivo ascolano*, Ramo editoriale degli agricoltori, 1942.

E. MARINI, *L'oliva ascolana tenera*, in *Flash. La rivista del Piceno*, ANNO 1981.

F. LUCIDI, L. SPERANZA, *Una coltura bimillenaria. L'oliva Ascolana*, Ascoli Piceno, 2003.

