

Autorizzazione del Tribunale di Campobasso n° 1/2016 del 15/03/2016
Direttore Responsabile - Giacomo Picone
Website
www.molisebiodiversita.it

OLIVE FRITTE: LA GUSTOSA RICETTA PUGLIESE AMATA ANCHE NEL BASSO MOLISE

In una regione come il Molise, ancora molto legata alle proprie usanze locali, si può trovare una vasta scelta di piatti tipici che ci ricordano costantemente il legame che questo territorio conserva con la propria tradizione contadina: inoltre, in alcuni comuni molisani situati in prossimità dei confini regionali, non mancano nemmeno le influenze gastronomiche provenienti dalle aree circostanti. Ed ecco che nei paesini molisani situati vicino al confine con la Puglia (es. Campomarino, Rotello, Ururi, S. Martino in Pensilis ...) è stata "importata" l'usanza, sempre riconducibile alla civiltà contadina, di preparare un semplice ma ricco antipasto pugliese a base di olive nere.

L'albero di ulivo è certamente molto caro alla nostra agricoltura tradizionale locale, ed è coltivato in gran parte della regione, ovviamente nelle varietà che più si addicono al clima e al contesto geografico di ciascuna zona.

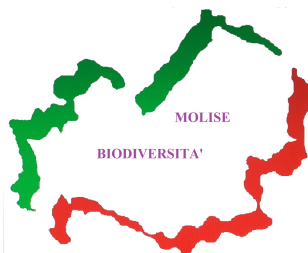
Le olive fritte in Puglia sono un piatto che segna l'arrivo dell'autunno e quindi l'inizio della raccolta delle olive come momento importante dal punto di vista dell'agricoltura. Bisogna precisare però che in Puglia la maturazione delle olive avviene in anticipo rispetto al Molise, perché il clima di quest'area permette la coltivazione di alcune varietà a maturazione precoce come la Nolca, che può considerarsi matura già a settembre.

Quindi, per quanto riguarda la ricetta originale pugliese per la preparazione delle olive fritte, oltre alla Nolca le tipologie di olive più indicate sarebbero le Amele ma soprattutto le Termite, le quali hanno un gusto molto dolce e che risultano quindi particolarmente adatte in cucina; queste varietà di olive ovviamente non sono presenti nella nostra regione.

Nel Molise dunque, per poter mangiare le olive fritte appena raccolte bisogna aspettare almeno l'autunno inoltrato, se non l'inverno: al contrario infatti di quanto avviene per la produzione dell'olio, un prodotto la cui qualità diventa superiore quando le olive si raccolgono leggermente acerbe (per conferire un gusto più deciso tipico di molti oli italiani), per preparare le olive fritte



Olive lasciate maturare sulla pianta



Website
www.molisebiodiversita.it

occorre invece che le olive siano completamente mature, quindi nere, per acquisire un sapore più dolce. Dopo la raccolta delle olive destinate al frantoio perciò si lascia qualche frutto ancora sull'albero, aspettando che sia completamente maturo.

Le olive fritte sono facilissime da preparare: richiedono pochi ingredienti e sono pronte in pochi minuti.

Cosa vi serve:

Olive nere appena raccolte;
Olio d'oliva di buona qualità;
Aglione;
Capperi;
Peperoncino;
Sale grosso;
(a scelta) pomodorini:

Preparazione:

Dopo aver lavato ed asciugato la quantità di olive necessaria, soffriggerle in padella nell'olio d'oliva, aggiungendo del sale grosso, del peperoncino e qualche spicchio d'aglio. Bisognerà attendere circa 10 minuti affinché le olive risulteranno ben ammorbidite.

Per rendere ancora più saporito il piatto aggiungere eventualmente dei pomodorini: si possono inserire direttamente insieme alle olive a frittura avviata, oppure si può preparare un sugo a parte da condire a piacere (ad esempio con l'origano) e unirlo alle olive quando la frittura è quasi terminata.

Servire con pane fresco casareccio.

