

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: *Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

OLIVE NERE SECCHHE

Area di produzione:	Basilicata.
Materie prime:	Olive, sale.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	Vassoio di vimini o cannuce (“Spase”).
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Le olive vengono raccolte all’ invaiatura. Vengono poste su graticci di vimini “SPASE” sia di giorno che di notte, fino alla giusta disidratazione. A questo punto, il prodotto verrà posto in vasetti di vetro a tenuta ermetica con aggiunta di origano, spicchi di aglio ed erbe aromatiche. Le olive così conservate, poco prima di servirle, saranno condite con olio e sale.
Locali di stagionatura e/o conservazione:	I vasetti vanno conservati in luoghi freschi ed al riparo della luce.
Caratteristiche del prodotto finito:	Le olive devono essere di buona consistenza e sono utilizzati per la preparazione di contorni ed antipasti.
Periodo di produzione:	Periodo autunnale.
Riferimenti storici:	