

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

Tipologia: Prodotti vegetali allo naturale o trasformati

OLIVA DA FORNO DI FERRANDINA

Area di produzione:	Ferrandina, Accettura, Aliano, Calciano, Cirigliano, Craco, Garaguso, Gorgoglione, Oliveto Lucano, Salandra, San Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, in provincia di Matera – Gallicchio, Missanello e Santarcangelo in provincia di Potenza.
Materie prime:	Oliva di varietà Maiatica di Ferrandina.
Materiali ed attrezzature per la preparazione:	A supporto di ogni operazione manuale vengono impiegate le seguenti attrezzature: Calibratrice meccaniche, Selezionatrice del colore, Lavatrice, Bollitore, Contenitori per la salagione, Graticci impilabili con struttura in legno, Forni specifici a circolazione d'aria forzata, dissalatrice, contenitori per lo stoccaggio ed il confezionamento.
Tecnica di lavorazione e conservazione:	Le Olive al Forno di Ferrandina vengono prodotte secondo la storica metodologia tradizionale di Ferrandina. Negli oliveti si eseguono le normali tecniche di coltura della specie nel rispetto delle buone pratiche agricole. Le olive vengono raccolte direttamente dall'albero, a mano o con l'ausilio di mezzi meccanici, assicurando l'integrità delle drupe; non è ammessa la raccolta da terra e di prodotti cascolanti. Il trasporto e lo stoccaggio avviene in contenitori e ambienti areati evitando ammassi, surriscaldamenti e fermentazioni. La lavorazione viene effettuata entro il giorno successivo a quello di raccolta. Le olive da avviare alla trasformazione vengono selezionate (a mano o con selezionatrici automatiche) e sono ammesse solamente olive: pigmentate al 100% in superficie, prive di lesioni ed il cui calibro è almeno di 16 mm. La lavorazione prevede: 1) Accurato lavaggio con acqua. 2) Scottatura in acqua a 90° per 3-8 min. 3) Salagione con sale marino pari all'8-10 % per 36-72 ore. 4) Essiccazione su appositi graticci, in forni a circolazione d'aria forzata (all'uopo costruiti) ad una temperatura massima di 50°C per 30- 48 ore. 5) Eliminazione del sale in eccesso mediante scuotimento e cernita. 6) Selezione finale del prodotto con l'eliminazione delle

	olive danneggiate durante la lavorazione. 7) Stoccaggio in idonei contenitori per alimenti. 8) Confezionamento del prodotto.
Periodo di produzione:	Novembre – marzo.
Riferimenti storici:	Prodotto di antica tradizione, storicamente legato alla cultura ed alla cucina del Ferrandinese, confermato dalla memoria storica degli anziani ma anche oggetto di studi e ricerche di autorevoli studiosi che hanno pubblicato molteplici scritti, tra cui non ultimi: - Cannata U. (1911) Le Olive da tavola ed il loro commercio. “La Rivista” della R. SCUOLA di Viticoltura ed Enologia di Conegliano. - Files E. (1938) Olivicoltura ed Elaiotecnica nella Provincia di Matera. Estratto dagli atti del Congresso Nazionale di olivicoltura, Bari, aprile 1938-XVI. - Savastano G. Sull'essiccamento delle olive nere di Ferrandina. Bollettino della Federazione Internazionale di Olivicoltura, 9. - Di Gioia D. (1959) Le olive infornate di Ferrandina. Olivicoltura XVI (8). - Valicenti V. (1965) L'olivo in Basilicata. Olivicoltura XX, 11. - Cucurachi A. et altri Caratteristiche e utilizzazione delle olive Maiatica di Ferrandina. Annali d Ist. Sper. Elaiotecnica di Pescara, V, 1- 1967 -1991. - Brighigna A., (1984) Le olive da tavola - Tecnologie, Marketing e Impieghi – Edagricole. Su tale prodotto sono in corso studi condotti dalla Dott.ssa Barbara Lanza del CRA-OLI Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia - Città S. Angelo (PE).