



area di produzione

#### Basilicata

Comuni di Accettura, Aliano, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Salandra, San Mauro Forte, Stigliano (provincia di Matera)

#### Produttori

Frantoio Giovanni Lacertosa  
Ferrandina (Mt)  
Via Sinisgalli, 29  
Tel. e fax 0835 556098  
frantoio.lacerosa@tiscali.it

Oleificio Cooperativo della riforma  
fondiaria di Ferrandina  
Ferrandina (Mt)  
Via Mazzini, 15  
Tel. e fax 0835 556677  
www.obelanum.it  
oleificio@obelanum.it

Oroverde Lucano  
Ferrandina (Mt)  
Via Basentana  
Tel. e fax 0835 754806  
ooverdelucano@tiscalinet.it



#### Presidio sostenuto da



Ministero delle Politiche  
**Agricole e Forestali**



#### Responsabile del Presidio

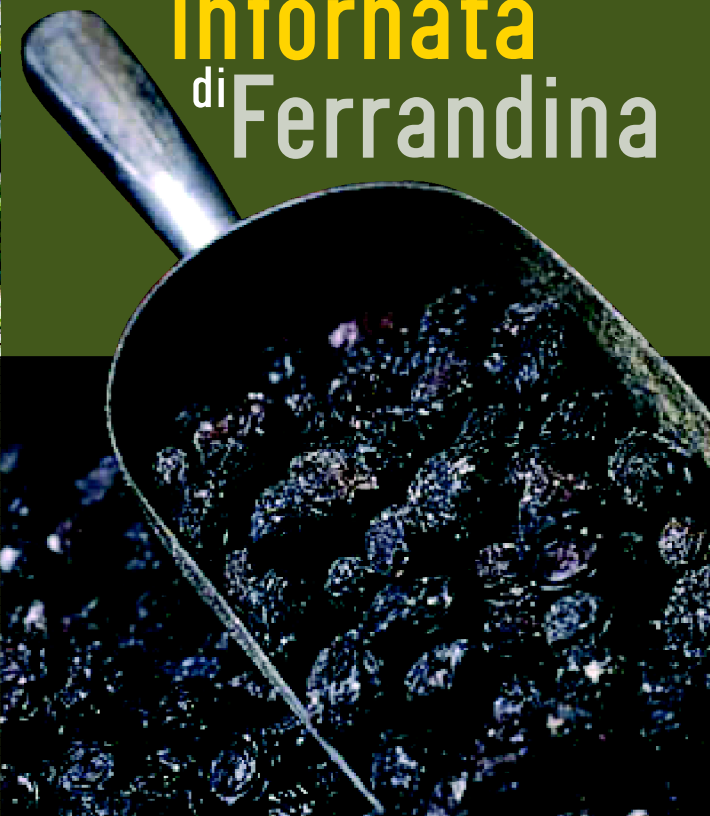
Angela Ciliberti (Gal Le Macine),  
tel. 0835 675270  
info@lemacine.com

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)



Slow Food®

# Oliva informata di Ferrandina



Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS

## La valle delle olive

La collina materana è una delle aree storicamente vocate alla coltura dell'olivo in Basilicata. Qui l'olivo copre oltre l'80% della superficie coltivabile e la cultivar più diffusa è la majatica che nei terreni argillosi di questa parte della valle del Basento ha trovato condizioni climatiche favorevoli: sia i frutti destinati alla produzione di olio extravergine che le olive da mensa, "infornate" secondo un procedimento tradizionale molto particolare, sono ottime. **La majatica ha drupe piuttosto grandi, con il nocciolo piccolo rispetto alla massa della polpa. Questa caratteristica è fondamentale per un'infornatura ideale**, che richiede olive a maturazione piena, consistenti e di grandi dimensioni. Le prime testimonianze scritte sulle olive infornate prodotte a Ferrandina



risalgono al 1700 ma tuttora la lavorazione avviene secondo il metodo tradizionale. La stagione produttiva inizia a dicembre e si protrae per i due mesi successivi. La lavorazione vera e propria prevede una prima scottatura in acqua alla temperatura di 90° per pochi minuti e una successiva salagione a secco per un breve periodo. **Le olive, parzialmente disidratate, sono sistemate su graticci e avviate "all'infornata" negli essiccatoi** dove la temperatura arriva a circa 50°C. Si sposano benissimo con i salumi lucani, i pecorini stagionati ma anche con preparazioni come l'insalata di arance, la zuppa di zucca gialla oppure il baccalà in umido. Sono in ogni caso buonissime anche da sole, condite con olio extravergine di oliva, ovviamente di majatica, aglio fresco a pezzetti e scorzette di arancia e limone grattugiate.

## La tradizione vuole la majatica

La produzione di olive infornate di Ferrandina è in drastica diminuzione. **Le olive majatica sono destinate quasi totalmente alla produzione di olio e i produttori di infornate a Ferrandina sono rimasti in pochi.** Non tutte le olive infornate proposte sul mercato sono di majatica come vuole la tradizione. Il Presidio intende quindi riproporre uno dei prodotti più tipici della Basilicata: i produttori si impegnano a seguire un rigido disciplinare che, innanzitutto, garantisce l'utilizzo di sole olive majatica. La tecnica di lavorazione delle olive infornate di Ferrandina accentua la naturale sapidità dei frutti ma mantiene al tempo stesso la dolcezza caratteristica della majatica.

