

## **OLIVE IN SALAMOIA**

### ***Antica ricetta per "far dolci le olive"***

Si vorrebbero condire, in casa, olive?

E, non solo olive verdi, cioè ancora sode ed acerbette; ma anche olive nere, cioè ormai stramature?

Eccomi allora, subito, pronta ad appagare il desiderio di questa e di quella; ma...

Ma prima di accingersi alla bisogna, convien ricordare che, per conciare olive alla casalinga, è necessario *molto lavorare e molto perseverare*; e che, se difettassero il tempo, la pazienza, e soprattutto la " grande volontà di fare " sarebbe assai prudente rinunciare.

\* \* \*

Quante sono le **olive verdi**? 4 chili circa?

Si procurino, allora, una capace olla di terraglia, 300 gr. di calce viva, ed 1 kg. abbondante di cenere setacciata, e dalla quale si sarà così asportata ogni briciola di carbone.

Si versi, nell'olla, la *bruciante* calce, cercando di non mai toccarla con le dita dalla pelle delicata; si unisca un bicchier d'acqua; e, senza allarmarsi dell'abbondante spuma che si vedrà di colpo sprigionare, si mescoli con un cucchiaino di legno dal manico lungo finché, dopo pochi minuti, quella calce non più *viva*, ma ormai *spenta*, non darà più spuma.

Si ricopra, allora, con la cenere la calce e (sempre mescolando con quel cucchiaino) si aggiunga a poco a poco acqua finché calce e cenere si saranno tramutate in una pastella semiliquida e bigia.

Si uniscano, allora, le olive; si mescolino (e sempre con quel lungo cucchiaino di legno) in modo da immergerle, così, tutte quante nella pastella *cenereo-calcinosa*, e si lascino poi lì, in quiete, perchè si concino per bene.

Il giorno appresso, con un mestolo, si tolgano le olive dall'olla; si lavino; si risciacquino e si lascino poi, per 5 giorni, o in acqua corrente, o in una catinella nella quale 7-8 volte al giorno si dovrà, però, rinnovare l'acqua.

La mattina del sesto giorno, si prepari la *salamoia* bollendo acqua e sale nella proporzione di 1 etto di sale per ogni litro di acqua; si invasino le olive; si aggiunga, in ogni vaso, un pizzico di origano e di finocchi; e si riempiano, infine, i vasi con la salamoia.

\* \* \*

Quante sono le **olive nere**? Ancora 4 chili circa?

Si mettano, allora, con 4 litri di acqua fredda, in un'olla di terraglia od in un mastello di legno.

Dopo 3 giorni, si scoli l'acqua; si cospargano le olive con 4 etti di sale; e si mescoli.

Trascorse 24 ore, si aggiungano altri 4 litri di acqua fredda; si copra il recipiente con un velo; e si lascino le olive nere nella infusione salata per 4 giorni.

Il quinto giorno, si tolgano le olive; si scolino; si passino nei vasi; e infine si riempiano questi con la salamoia.

\* \* \*

Non vi ho detto? sia per le verdi, sia per le nere olive, gran lavorare e pazientare; ma, in compenso, con quale orgoglio si potrà poi dire: " Queste squisite olive, le ho conciate io... proprio io! ".

***[ Nota ] : Non so chi l'abbia inventata e sperimentata !!!  
- Io non assumo alcuna responsabilità -***

**OLIVE IN SALAMOIA DI ZERFALIU** (... le olive!!!)  
(con o senza aromi)

**Un barattolo da 5 litri in vetro** ( due dita prima dell'orlo, contiene **lt. 4,500 di olive e acqua**)  
**Kg. 2,100 di olive**  
**Kg. 2,400 acqua**  
**gr. 340 sale fino o grosso (non iodato).**

**Facoltativo :**

**Due rametti origano fresco**  
**8 foglie alloro spezzate a metà**  
**1 rametto rosmarino (se possibile secco)**  
**2 cime di finocchietto fiorite**  
**3 peperoncini piccoli ma micidiali**

*Mettete le olive lavate nel barattolo di vetro da 5 litri e aggiungete acqua fino al 10% oltre il peso delle olive (Es: Kg. 1,0 di olive + lt. 1,1 di acqua; Kg. 2,0 di olive + lt. 2,2 di acqua). Chiudete e capovolgete il barattolo.*

*Cambiate l'acqua ogni giorno per 5 giorni.*

*Fate sciogliere 220 gr. di sale (10% dell'acqua) in una pentola sul fuoco con litri 2,2 di acqua. Spegnete il fuoco e aggiungete (a caldo) 1 rametto di rosmarino, 2 di origano fresco e 8 foglie di alloro secco spezzate a metà. §: Oppure 2 cime fiorite di finocchietto, alloro, con o senza peperoncino piccante. **OPPURE NON AGGIUNGETE NULLA.***

*Scolate le olive dall'ultima acqua e aggiungete la salamoia FREDDA appena preparata, lasciandovi dentro le erbe aromatiche (se utilizzate) e mezzo limone giallo con scorza.*

*Dopo 30 giorni, al buio con il tappo in basso, cambiate definitivamente la salamoia con altra nuova contenente 120 gr. di sale sempre per 2,2 litri di acqua.*

*Rinnovate solo l'alloro secco e, se avete usato il finocchietto, un gambo tenero tagliato a pezzetti.*

*Le olive, tenute capovolte al buio e al fresco, sono pronte dopo 2 mesi, ma il meglio si ottiene in 4/6 mesi.*

*Fabio Chillemi*