

Olive in cucina caratteristiche e abbinamenti

VERDI INTERE O SCHIACCIATE?

In salamoia e al naturale, oltre che in **stuzzichini e aperitivi**, per i quali possono essere farcite con diverse creme, si abbinano a **paste e risi freddi**, insalate miste, paté e mousse, formaggi morbidi, pesci marinati e focacce. Le **olive verdi schiacciate, tipiche del Meridione**, in genere vengono condite con olio, origano, aglio, peperoncino fresco, semi di finocchio o alloro. Hanno un aroma forte tendente al piccante che ben si adatta a **formaggi, salumi e i tipici antipasti** all'italiana; in cucina sono ottime per piatti freddi di cereali, insalate, salse veloci a base di pesce, **focacce e torte salate**.

NERE PIÙ INTENSE AL FORNO

Il sapore delle olive nere è piuttosto dolce, consigliabile quando non si desidera un sapore d'oliva troppo marcato, come nel caso delle **insalate o piatti delicati di pesce**. Le **olive nere al forno** sono tra le varietà più interessanti perché già in piccole quantità insaporiscono moltissimo gli alimenti. Risultano ottime in tutti gli impasti, le farce, le salse per primi piatti, i pesci e le carni in umido, le creme e i condimenti per antipasti. Le **olive greche Kalamata** (dall'omonima città del Peloponneso), grazie a una polpa consistente e saporita e a un **profumo intenso e piacevole**, impreziosiscono qualsiasi ricetta.

TIPICHE E NOSTRANE

Le **olive di Gaeta e le toscanelle**, sebbene di diversa origine, hanno molte caratteristiche in comune, come un gusto spiccato e aromatico, una buona consistenza della polpa e un sapore apprezzabile da tutti. Si abbinano facilmente con **tutti i piatti cucinati**, in particolare pesce, salse per primi piatti, insalate di cereali, carni bianche. Le famose **olive taggiasche**, provenienti dalla riviera ligure, vengono conservate in salamoia con alloro ed erbe aromatiche. Oltre che per l'aspetto minuto, si riconoscono per un **aroma intenso e fruttato**, tra i più forti e rinfrescanti. Qualità molto apprezzata in cucina.

