

Sulla strada delle olive ascolane...

Questa mini guida è per chi (forse spinto dallo spot di Dustin Hoffman?) sta pensando ad una vacanza nelle Marche. Da brava foodie quello che vi suggerisco è un itinerario gustoso alla scoperta di una delle eccellenze gastronomiche della Regione: l'**oliva ascolana**.

Partendo dall'entroterra piceno fino ad arrivare sulla costa, qualche piccolo consiglio su **dove mangiare e comprare le vere olive**.

Le prima cosa da sapere...

1. La gentile tenera ascolana è la varietà d'oliva da cui si parte per questa ghiotta preparazione. La particolarità del cultivar sta nella **polpa, fragrante e predominante rispetto al nocciolo**. Questa tipologia di oliva nasce solo nelle colline ascolane e teramane (in quantità minore); matura tra settembre e ottobre.

2. La tenera ascolana ha una consistenza così croccante da non poter essere denocciolata automaticamente; questo significa che i volenterosi che vorranno trasformarla dovranno privarla del nocciolo manualmente con il coltello.

Perciò la **forma irregolare** di questa polpettina frita non è un difetto ma è **segno riconoscibile di una preparazione casalinga**.

3. Le olive ascolane autentiche sono **ripiene di carne** (pollo, manzo, maiale), ma la cucina di mare del territorio propone una sfiziosa variante con **farcitura di pesce** (in genere merluzzo, cernia e scorfano) o di formaggio.



Mangiare

Il Ruspante, Roccafluvione (AP)

Viale della Resistenza, 28

Tel: 0736 365129

In questo paesino dell'entroterra ascolano potrete trovare un po' di ristoro dalla calura estiva e tanto verde. Il Ristorante Ruspante propone un **ottimo fritto all'ascolana**. Olive e cremini fatti in casa e dorati alla perfezione. Per chi non lo sapesse i **cremini** (crema al limone con una doppia dose di farina, impanata e frita) sono i fedeli compagni delle olive: il loro sapore dolce ne smorza la sapidità. Cinghiale, funghi, salumi e pasta fatta in casa tengono alta la tradizione della cucina marchigiana.



I cremini

Trattoria Laliva, Ascoli Piceno (AP)

www.trattorialaliva.it

Piazza della Viola, 13

Tel: 0736 259358

Nomen omen, dicevano i latini; la liva è il termine dialettale per indicare l'oliva all'ascolana che in questa trattoria è la star assoluta. La Signora Marinella - proprietaria di questa trattoria in pieno centro storico - ne prepara anche **una versione candita, dolce...** da assaggiare!



Veduta da Monteprandone

Osteria 1887, Monteprandone (AP)

www.osteria1887.it

Via Borgo da Mare, 1

Tel 335.6527480 - 0735.62223

Monteprandone è un paesino medievale a **pochi chilometri dalla costa**, questa posizione le assicura una vista mozzafiato. In pieno centro storico c'è l'Osteria 1887. Tra gli antipasti - sfiziosa specialità della casa - troverete olive, cremini accompagnati da spicchi di mela frita come vuole la tradizione.

Ristorante Lelii, San Benedetto del Tronto (AP)

Questo indirizzo è per chi vuole assaggiare le **olive di pesce**. Al Ristorante Lelii sono fatte a regola d'arte. Qui si mangia pesce fresco, la cucina è genuina come l'accoglienza.



Comprare

Pasta all'uovo Castelli Giovanni, Ascoli Piceno (AP)

Corso Vittorio Emanuele, 41

Tel: 0736 250919

Migliori Gastronomia, Ascoli Piceno (AP)

Piazza Arringo, 2

Tel: 0736 250042

Pasta all'uovo Valeri, Spinetoli (AP)

Via Salaria, 55

Tel: 0736 890393

Olive più, San Benedetto del Tronto (AP)

via Laureati, 2/A