

OLIVE VERDI IN SALAMOIA

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Liliana Perra

Territorio interessato alla produzione: tutto il territorio della Regione Sardegna (con particolare riferimento alle zone di Dolianova, Gonnosfanadiga e Oliena, dove esiste una tradizione millenaria).

Per preparare questo prodotto vengono utilizzate olive verdi di cultivar differenti (per gusto, forma e compattezza della polpa) raccolte nei territori della Sardegna e sottoposte a fermentazione.



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Lavorazione e conservazione

La fermentazione delle olive è un processo attraverso il quale il principio amaro delle olive viene degradato sino all'acquisizione di un profumo e di un sapore caratteristici che ricordano il frutto colto sano dalla pianta.

Questa operazione viene effettuata con una lavorazione al naturale, che richiede tempi abbastanza lunghi (6-8 mesi) e prevede la deamarizzazione delle olive con l'utilizzo di acqua e sale. Largamente utilizzata è anche la lavorazione alla savigliana in cui invece la deamarizzazione delle olive avviene con la soda caustica, senza comunque alterare le caratteristiche organolettiche e la tipicità del prodotto.

Storia e tradizione

Secondo tradizione, le olive non mancano mai nella dispensa di una casa sarda, spesso servite insieme ad antipasti e aperitivi. Un tempo erano l'unico companatico delle famiglie più modeste: quando la carne e la pasta erano un lusso, pane e olive rappresentavano spesso il desinare quotidiano. Inoltre si prestano a molteplici preparazioni fra cui la tipica lavorazione "a scabecciu", eseguita su olive, fermentate al naturale o alla savigliana, condite con aceto, prezzemolo, aglio e olio vergine di oliva.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)