

## **Le olive da tavola**

**Le olive da tavola, dette anche olive da mensa, si distinguono dalle olive da olio sia da un punto di vista culturale sia per il ciclo di lavorazione a cui sono sottoposte.**

**La raccolta di queste olive, a differenza di quelle da olio, viene eseguita a maturazione completa (inverno) per le olive nere, oppure anticipata (fine estate) per quelle verdi. Questi frutti freschi sono caratterizzati dal tipico sapore amaro, che viene eliminato ricorrendo a diverse tecniche di conservazione come la salamoia, l'essiccazione (al sole, in forno, al fuoco), la salagione, oppure sott'olio o sott'aceto, condite con diversi aromi e spezie.**

**Tra le tipicità locali certificate ci sono le cultivar Ascolana del Piceno, la siciliana Nocellara del Belice DOP e la pugliese Bella della Daunia DOP. Altre cultivar molto diffuse sono la Taggiasca (piccola, dal sapore dolciastro e poco acida), la Carolina, La Tonda Iblea, la Nocellara, la Moresca, l'Ogliarola e la Bella di Cerignola.**