



REGIONE DELL'UMBRIA
GIUNTA REGIONALE
Direzione Regionale Attività Produttive
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per
l'innovazione

SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA

Categoria

CONDIMENTI

Nome del prodotto

- Italiano: **PASTA DI OLIVE**
- Dialetto:
- Sinonimi: POLPA DI OLIVE

Territorio interessato alla produzione

Regione Umbria.

Descrizione sintetica del prodotto

Patè cremoso di olive nere o verdi.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Ingredienti: olive nere o verdi denocciolate, olio extra vergine di oliva, sale.

A) Lavorazione per invasettamento:

Le olive vengono tritate mediante Cutter o tritatutto e ridotte in pasta; si aggiunge olio e sale e si mette il tutto in una bacina di cottura a circa 70/80°C senza portare ad ebollizione.

Confezionamento: la pasta viene invasettata in vasi di vetro, chiuso e pastorizzato (olive verdi) o sterilizzato (olive nere).

Conservazione: il prodotto invasettato, quindi sterilizzato o pastorizzato, ha durata di circa 1 anno

B) Lavorazione per consumo immediato:

Le olive vengono tritate mediante Cutter o tritatutto e ridotte in pasta; si aggiunge olio extra vergine di oliva e sale e si mette il tutto in un recipiente per alimenti.

Conservazione: essendo un prodotto fresco va consumato entro 1 o 2 giorni al massimo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

- Bacine in acciaio;
- Macchina per macinare (Cutter) o tritatutto;
- Contenitori in vetro a chiusura ermetica (per prodotto invasettato).

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

- Pre-locale per lo sbalaggio delle olive già denocciolate;
- Laboratorio-cucina di gastronomia;
- Fuochi (per prodotto invasettato)
- Sala di sterilizzazione (per prodotto invasettato).
- Locale per etichettatura;
- Magazzino-deposito.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

- CUNSOLO Felice, *Guida gastronomica d'Italia, vol. 6 – Umbria, Lazio*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975.

Storie e costume

A) *Cenni storici*

-

B) *Referenze bibliografiche*

- CUNSOLO Felice, *Guida gastronomica d'Italia, vol. 6 – Umbria, Lazio*, Istituto Geografico De Agostini Novara, 1975.

C) *Aneddoti*

-

D) *Proverbi*

-

E) *Ricorrenze*

Altre informazioni