

## Le olive sulla mensa degli antichi romani

Con le olive verdi si facevano le “**colymbadas**” (letteralmente “le affiorate”), così dette perché galleggiavano in un liquido fatto di una parte di salamoia satura e due parti di aceto. La preparazione consisteva nel praticare alle olive, dopo la salagione, due o tre incisioni con un pezzo di canna, e quindi tenerle immerse per tre giorni in aceto; poi le olive venivano scolate e sistemate con prezzemolo e ruta, in vasi da conserve che erano poi riempiti con salamoia e aceto facendo in modo che restassero ben coperte. Si potevano mangiare dopo una ventina di giorni.

Un altro tipo di conserva era “**l’epityrum**” che si faceva sempre con le olive migliori, di solito le *Orcite* (dal latino Orchis, ovvero testicolo, alludendo alla forma particolare di questo tipo di oliva: i Romani sostenevano che l’olio ricavato da queste olive fosse afrodisiaco) e le *Pausiane*. Si trattava di una salsa molto saporita ottenuta dai frutti colti quando cominciavano appena ad ingiallire, scartando quelli con qualche difetto. Dopo aver fatto asciugare le olive una giornata sulle stuoie, si mettevano in una cesta di fibra vegetale a forma di tasca, con un foro superiore e uno inferiore: le olive venivano frantumate e poi spremute lasciandole poi una notte intera sotto pressa. Il mattino dopo venivano sminuzzate, condite con sale e aromi e, dopo aver messo l’impasto così ottenuto in un vaso, lo si ricopriva d’olio.

Vi erano poi le conserve di olive nere, che si potevano fare sia con le *Pausiane* mature che con le *Orcite* ed in alcuni casi anche con le olive della qualità Nevia: si tenevano più di un mese sotto sale per poi, una volta scosso via tutto il sale, metterle sotto *sapa* (mosto cotto e molto concentrato).

(da G. Carlotta Cianferoni, *L’olio di oliva nell’Antichità*)