



PESTATO DI OLIVE DI GAETA

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Latina: Gaeta

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Il pestato di olive di Gaeta è un composto per condimenti a base di olive, alici, capperi ed olio extravergine di oliva. Il colore è marrone violaceo. La materia prima è costituita da prodotti della produzione locale: olive di Gaeta DOP in salamoia, secondo il tradizionale sistema alla Itrana; alici sotto sale del golfo di Gaeta, conservate in vasi di terracotta; capperi ed olio extravergine di oliva monovarietale di Itrana.

METODO DI PRODUZIONE Le alici sotto sale vengono pulite, eliminando sotto il getto di acqua corrente le spine ed il sale in eccesso, e poi tritate con un tritacarne. Il composto di alici sotto sale è passato di nuovo al tritacarne, con i capperi. Le olive, invece, vengono lavate con acqua e denocciolate e separatamente tritate con tessitura fine. Gli ingredienti così preparati vengono amalgamati ed invasati in un barattolo di vetro da 180 g con aggiunta di olio extravergine monovarietale di Itrana, a copertura del composto. Il barat-

tolo viene pastorizzato a 90°C per circa 1 ora, al fine di garantirne la conservazione a medio-lungo termine.

CENNI STORICI Il pestato di olive è un prodotto della tradizione contadina, ottenuto amalgamando gli ingredienti che più di altri caratterizzano storicamente le produzioni del territorio del comune di Gaeta: le olive, l'olio ottenuto dalla varietà locale Itrana e le alici. La ricetta si tramanda oralmente da generazioni; l'unica traccia documentale, fortuitamente conservata, è l'appunto, su carta ormai ingiallita di un'anziana del paese da anni deceduta: la signora Papa. Vi si legge: "Mia nonna diceva sempre: se ti vuoi sfiziare mangia il battuto di olive". Si tratta, pertanto, di un condimento considerato una prelibatezza. Questo scritto ci permette di datare la ricetta almeno alla seconda metà dell'800, in quanto compare la seguente frase: "mia nonna era l'ultima di nove figli e questa cosa l'aveva detta la mamma". Inoltre, vengono elencati gli ingredienti: "1 chilo di olive di Gaeta, 30 grammi di olio, 20 grammi di alici salate, 10 grammi di pomodori secchi, due o tre capperi" e si richiama l'attenzione sulla procedura da seguire: "ricordati sempre di pestare le olive nel marmo (mortai) prima di mischiare tutto e mettere (il composto) nel vasetto di vetro".



Ottimo spalmato su pane abbrustolito, il pestato di olive di Gaeta è anche un condimento per primi piatti.

SPAGHETTI "ALLA CHIAVONE"

Ingredienti per 4 persone: 400 g di spaghetti, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 spicchio di aglio, 1 bicchiere di acqua, sale q.b., 2 cucchiaini di pestato di olive di Gaeta DOP

Procedimento: mettere in una padella preriscaldata 4 cucchiaini di olio e uno spicchio di aglio, che dovrà essere tolto una volta imbrondito. Aggiungere 2 cucchiaini di pestato di olive di Gaeta DOP e un bicchiere di acqua; amalgamare il composto. Lessare gli spaghetti in acqua poco salata, scolarli al dente e saltarli in padella con il composto, ultimando la cottura.