



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

OLIVE VERDI alle spezie



Prodotto della Cooperativa
TAYMATE, socia della Rete
Mediterranea per lo Sviluppo e
l'Economia Sociale



Categoria	Sovranità alimentare
Ingredienti	Olive, limone, peperoncino, pepe, cumino, peperone verde e rosso, sale, acqua ed olio di girasole
Produttore	Cooperativa Agricola TAYMATE La nostra cooperativa è nata nel 2008. All'inizio eravamo 16 soci con un capitale di 1200 dh (120 €) ciascuno ed oggi siamo 20 soci ben formati nel settore e divenuti una risorsa complementare al sostentamento delle nostre famiglie. Ci occupiamo principalmente della conservazione naturale delle olive, prodotto tipico del nostro territorio del Medio Atlante. Nel 2016 e 2018 abbiamo ricevuto la "Medaglia d'oro" alla fiera internazionale di Meknes come premio per la qualità delle nostre olive.
Luogo di produzione	Comune di Timouliit, Provincia di Azilal, Regione Beni Mellal-Kenifra.
Certificazioni	Certificazione ONSSA (Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires). Tutti i nostri prodotti sono 100% naturali.
Metodo e filiera di produzione	Ci riforniamo delle olive dai nostri soci agricoltori, le selezioniamo, le laviamo e le conserviamo in appositi contenitori alimentari con acqua e sale. Non aggiungiamo né soda né nessun altro prodotto per la conservazione. Per ottenere questa ricetta gustosa, quando riceviamo degli ordini, mettiamo in una casseruola l'olio di girasole di qualità e certificato, ci aggiungiamo le spezie (da fornitori di fiducia) e lasciamo pochi minuti sul fuoco basso affinché l'olio prenda il gusto delle spezie (evitando l'ebollizione). Lasciamo poi raffreddare. Aggiungiamo alle olive il limone in salamoia e l'olio aromatizzato, con dei pezzettini di peperone rosso e verde.
Consigli per l'uso	Le olive si prestano davvero a molti utilizzi. Possono essere mangiate così come sono come snack o aperitivo. Si usano poi nelle insalate, per insaporire delle verdure in padella, come accompagnamento alla carne, per preparare sughetti o salse per tartine. In Marocco è un alimento sempre presente nelle tavole di case e ristoranti. Questa varietà specifica di olive si chiama "picholine" che deriva dalla leggenda di due fratelli italiani di cognome Piccolini che utilizzavano il cloruro di potassio contenuto nella cenere di legno duro per addolcire le olive. Come tutte le olive, l'oliva picholine è un alimento ricco di ferro e sodio.

