



Scheda tecnica sintetica

Aspetto: **Sempreverde**

Portamento: **Albero**

Esposizione: **Pieno sole**

Resistenza al freddo: **Media**

Epoca di maturazione: **Da ottobre a novembre**

L' **Ascolana tenera** è una cultivar tipica della provincia di Ascoli Piceno e non solo, infatti si può trovare anche in altre zone delle Marche e nelle regioni limitrofe dell'Italia Centrale. Già gli antichi Romani ne apprezzavano la qualità: le sue origini sono antichissime. L'**Ascolana tenera** nasce per estrarre olio e come famosissima oliva "da mensa", destinata ad essere consumata direttamente a tavola. I frutti, la cui polpa è succosa, molto saporita e di dimensioni generose (si parla di 8-10 grammi), alla maturazione si colorano di verde chiaro. Grazie alla polpa croccante ed alla presenza di un nocciolo più piccolo della media, facilmente separabile, questa cultivar rappresenta l'ingrediente principale delle famosissime **olive all'ascolana**.

Caratteristiche organolettiche

A distinguere l'[olio extravergine di oliva di Ascolana Tenera](#) è il lieve fruttato erbaceo, nel quale emergono note fresche di sedano e pomodoro, con un lieve sentore amaro e piccante.

Abbinamenti

Questa cultivar si abbina perfettamente alle carni alla brace ma anche a zuppe a base di farro, legumi (lenticchie e fagioli in primis) e piatti di pesce come stoccafisso e baccalà. Oltre che per estrarre olio, l'**Ascolana tenera** è alla base della ricetta delle **olive all'ascolana**: ci sono testimonianze che già in passato le **olive ascolane fritte** fossero una leccornia destinata, per la loro prelibatezza, alla bocca delle principali famiglie nobili in voga. Quindi, da un'unica oliva, molteplici utilizzi!