



Non è un paté di olive: dobbiamo partire da questo presupposto per non confondere la tapenade, ricetta della cucina tradizionale della Provenza, con un prodotto, magari industriale, col quale non ha nulla da spartire. Anche il suo nome deriva dal provenzale: tapena è infatti il capperi che stranamente non ne è l'ingrediente principale, ma accompagna le olive, assieme a sardine, aglio e olio di oliva, in un composto cremoso ed esaltante per le papille. La ricetta è antichissima: c'è notizia di una salsa a base di olive nere e verdi denocciolate e condite con olio e erbe aromatiche, già due secoli prima della nascita di Cristo. Ma l'evoluzione della tapenade la si deve al cuoco **Jean Baptiste Reboul**, che pensò di unire tutti gli ingredienti in una salsa che ancora ai giorni nostri è una tra le più gettonate nel sud della Francia.

Per circa 500 gr di salsa:

- Olive nere 250
- Acciughe (alici) sott'olio 20 gr
- Capperi sott'aceto 50 gr
- Olio di oliva extravergine 180 gr
- Aglio 1 o 2 spicchi al gusto
- Prezzemolo tritato

Preparazione:



Per preparare la tapenade cominciate denocciolando le olive (1). Sminuzzatele poi finemente al coltello su un tagliere (2), versatele in un recipiente e tenetele da parte (3).



Fate lo stesso anche con le acciughe (4). Sciacquate delicatamente i capperi sotto acqua corrente, quindi tritate anch'essi finemente (5). A questo punto potrete unire tutti gli ingredienti: versate in un recipiente le olive sminuzzate, i capperi (6), le acciughe,



e irrorate con l'olio extravergine d'oliva (7). Mescolate quindi bene il tutto (8). La tapenade è pronta, non vi resta che gustarla (9)!

Conservazione:

Potete conservare la tapenade come fosse del pesto, quindi coprite con abbondante olio la superficie e tenete in frigorifero in un barattolo di vetro per una decina di giorni.

Consiglio:

Se gradite un profumo più spiccato aggiungete dell'aglio sminuzzato mentre se gradite un po' di freschezza della scorza grattugiata di limone o del prezzemolo tritato.