



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Bevande analcoliche, distillati e liquori

*Nome del
prodotto, sinonimi
e termini dialettali
più diffusi*

LIQUORE AL CUMINO

*Territorio
interessato alla
produzione*

Comune di Ussita, in Provincia di Macerata.

*Descrizione del
prodotto*

Liquore trasparente con elevata intensità olfattiva e persistente nota di cumino. Di gusto dolce e vellutato, è utilizzato come digestivo.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si fanno macerare i semi di cumino per 4 - 5 settimane, rimescolando frequentemente.
Successivamente si aggiunge uno sciroppo dolce, si amalgama il tutto e, una volta filtrato, si imbottiglia.
Si lascia riposare per circa 2 settimane, dopodiché il liquore è pronto per il consumo.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Bevande analcoliche, distillati e liquori
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MORETTA - (MURÈTA in dialetto di Fano) -(MORETTA FANESE) - (MORETTA DI FANO)
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Fano (PU)
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>La Moretta che oggi è stata riconosciuta a tutti gli effetti come cocktail dall'AIBES, è un caffè forte e robustamente corretto, originariamente solo dal rum e successivamente dal mix di rum, anice e brandy. Tipico del fanese sin dalla fine dell'800 (per lo meno è solo fino ad allora che si possono retrodatare le documentazioni cartacee) questo caffè dalla forte correzione calda nasce per i lavoratori dell'alba, per tutte quelle persone che dovevano affrontare le intemperie del duro lavoro mattutino (pescatori, spazzini, mercanti), che nella Moretta trovavano un buon corroborante e un modo per scaldarsi da dentro. È del 1908 la prima pubblicità di una "Moretta eccellente al Rhum" a L 0,10 di Caffè Cavour del centro di Fano a seguito del quale una lunga lista di bar fanesi si applicheranno a miscelare questa preziosa bevanda che si è raffinata e perfezionata nel tempo fino ad arrivare ai nostri giorni. Perdendo la sua originale caratteristica di bevanda per i "lavoratori", la moretta è entrata nella quotidianità di tutte le case dei fanesi acquisendo quel valore di tradizionalità che la porta ad essere oggi un simbolo di "fanesitudine", cioè un prodotto che parla della propria terra.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La Moretta si prepara riscaldando in un bicchiere di vetro da osteria la miscela, in parti uguali, di Rum, Anice, Brandy con l'aggiunta di zucchero, a seguire si taglia una scorzetta di limone sul preparato e si aggiunge il caffè espresso, facendo attenzione a lasciare divisi i caratteristici tre strati del composto (il giallo del liquore, il nero del caffè e la bruna schiuma dell'espresso). Intorno alle dosi precise del mix dei tre liquori costitutivi della Moretta c'è del mistero, molti ristoranti fanesi hanno la propria ricetta che custodiscono gelosamente, ognuno per difendere l'eccellenza del proprio prodotto; prodotti che in sostanza differiscono gli uni dagli altri nell'utilizzo di poche gocce di un liquore in più o in meno oppure nella scelta degli stessi prodotti di una diversa marca.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

La Moretta si può preparare al bar come anche in casa; al bar quello che serve è una macchina espresso: con il beccuccio del vapore si scaldano la miscela dei liquori insieme a zucchero e scorza di limone direttamente nel bicchiere di vetro da osteria, quando lo zucchero è ben sciolto si fa scendere il caffè espresso sul lato interno del bicchiere facendolo "adagiare" sopra il mix alcolico in modo da ottenere la stratificazione dei componenti. A casa, se non si dispone di una macchina per l'espresso, si utilizza un pentolino dove si fanno sciogliere sul fornello lo zucchero con la miscela alcolica e la scorza di limone. si versa poi il preparato in un bicchiere di vetro (meglio se precedentemente riscaldato) e si aggiunge, con particolare attenzione a creare la tipica stratificazione, il caffè preparato con la moka.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

Questo prodotto non necessita di locali per la conservazione in quanto la Moretta va consumata caldissima, momento in cui le sue proprietà organolettiche raggiungono il massimo livello di piacevolezza.

Tradizionalità

-Due articoli di quotidiani locali: uno è "La Fortuna" del 1982 e riporta notizie sul Caffè Cavour di Fano, bar di Giuseppe Armani; l'altro è "Il Cittadino" del 1908 dove per la prima volta appare la pubblicità della Moretta fatta da Armani del Caffè Cavour.

-Articolo del quotidiano locale "Frusaglia" del 1956 in cui si racconta della storica Moretta di "Bibi", il gestore successivo ad Armani del Caffè Cavour.

-Ricetta della Moretta scritta da Valentino Valentini in "Tutti a tavola, le ricette della cucina pesarese", 1983, Radio Esmeralda Edizioni.

-Menu Ufficiale della cena di Papa Giovanni Paolo II con i pescatori fanesi, timbrato dal comune di Fano e con la descrizione della Moretta in latino.

-Ricetta della Moretta definita dall'AIBES e pubblicata sul "Il dizionario dei cocktails" 2001, editore A.I.B.E.S. promotion s.r.l.

-Parte del dossier realizzato dalla Confesercenti sulla realizzazione del



SCHEDE PRODOTTI TRADIZIONALI

Guinness della Moretta più grande del mondo, da 1600 litri, a Fano nel 2004.
-Ricetta della Moretta scritta da Valentino Valentini in "Il pesce, ricette tipiche della provincia pesarese", 2005, Minardi Editori.
-Articolo del mensile fanese "Lisippo" a cura di Paolo Volpini che traccia una breve storia della Moretta da Caffè Cavour fino ad oggi.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Bevande analcoliche, distillati e liquori
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PRUNUS DI VALLE REA - LACRIMA DI SPINO NERO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nella Comunità Montana del Catria e Cesano
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: drupe di Prunus spinosa (prugnolo) ed altri frutti di bosco, vernaccia rossa di Pergola, zucchero. Bevanda di colore rosso rubino di scarsa intensità, bouquet fruttato (aroma di prugnolo ed altri frutti di bosco), di vena delicatamente dolce, buona gradazione alcolica (14°). Ottimo abbinamento con dolci al cioccolato, torroni, pasticceria secca.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La raccolta delle drupe di prugnolo ed altri frutti di bosco avviene nei mesi autunnali.
I frutti vengono privati del peduncolo, lavati, quindi macinati e spappolati; si aggiunge poi zucchero e vernaccia rossa di Pergola per il processo di rifermentazione della durata di 4-5 mesi. Seguono quindi i processi di filtrazione; si lascia riposare per altri 4-5 mesi trascorsi i quali si procede all'imbottigliamento. Si consuma sia giovane che invecchiato alla temperatura di 12° C.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Testimonianze raccolte nel luogo di produzione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Bevande analcoliche, distillati e liquori
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SAPA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Diffuso in tutta la Regione.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Sciroppo dolce ottenuto da lenta e prolungata bollitura del mosto, generalmente di uve bianche. Colore dall'ambrato al rosso, odore intenso di caramello, sapore mielato, sapido e vellutato.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Le uve vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene messo in recipienti di rame o acciaio a contatto del fuoco fino a ottenere una evaporazione del liquido di circa i 2/3.
Segue la decantazione e la conservazione in recipienti di vetro che può durare alcuni anni.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Caldaio di acciaio o rame (purché conformi alle vigenti disposizioni sui materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari), conservazione in recipienti di vetro.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Documentazione attestante la presenza del prodotto nella Regione già nel 1600.
Citazione di Costanzo Felci del 1500 contenuta nella pubblicazione della Regione Marche "Tre delizie Marchigiane".



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Bevande analcoliche, distillati e liquori
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	VINO COTTO - VI'COTTO - VI'CUOT
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Province di Macerata e Ascoli Piceno.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Il prodotto viene consumato come un normale vino da tavola o da dessert. Presenta una gradazione alcolica elevata. Si distingue un tipo secco e uno dolce per la presenza di residuo zuccherino. Colore variabile dal rosso al rosso ambrato, odore intenso, caratteristico, al gusto si presenta di corpo con percezione di caramello nella versione dolce. Retrogusto sapido.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Il mosto ottenuto dalla pigiatura di uve bianche o rosse viene bollito lentamente in calderoni di rame o acciaio.
La bollitura determina una maggiore concentrazione zuccherina (per ottenere il prodotto dolce, si fa ridurre fino a 1/3 la quantità iniziale di mosto) e conferisce note aromatiche caratteristiche. Il mosto una volta raffreddato viene versato in botti di legno (rovere-roverella-castagno-gelso) dove subisce la fermentazione. Sono previsti uno o due travasi per eliminare il materiale feccioso. Molto diffuse le pratiche della colmatatura e del rimbocco che si effettuano unendo il vino cotto di nuova produzione a quello degli anni precedenti.
L'invecchiamento avviene in botti di piccole dimensioni ed è di almeno 1 anno.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Caldaie in acciaio o rame (purchè conformi alle vigenti disposizioni sui materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari), utensili tipici di cantina, botti legno per la conservazione.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Documentazione attestante la produzione di vino cotto nelle zona del piceno già nel 200 a.c. .
Documentazione che fa risalire la produzione di vino cotto nelle aree del Piceno al 1500.
In vecchi trattati di enologia (Garoglio- Trattato di enologia - Vol.I pag. 442) si legge "l'enologia marchigiana è caratterizzata dalla produzione di vini cotti, fatti cioè con mosti concentrati a fuoco diretto".
Il prodotto viene annualmente tipicizzato mediante la festa del "vino cotto" di Loro Piceno. Tale festa ultra ventennale si tiene nel mese di luglio, poiché in tale periodo si comincia ad assaporare il vino cotto novello.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Bevande analcoliche, distillati e liquori
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	VINO DI VISCIOLE Il prodotto è comunemente noto con l'impropria denominazione di "vino di visciole"
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Ancona, in particolare nei comuni della Vallesina (San Paolo di Jesi, Cupramontana, Staffolo, Maiolati Spontini, Montecarotto, Castelbellino, Monte Roberto, Castelplanio, Poggio San Marcello, Rosora, Poggio San Marcello e Jesi).
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Descrizione del prodottoMateria prima: visciole coltivate nel territorio dei comuni della Vallesina (San Paolo di Jesi, Staffolo, Cupramontana, Maiolati Spontini, Montecarotto, Castelbellino, Monte Roberto, Castelplanio, Rosora, Poggio San Marcello), zucchero, mosto di uve rosse (marginalmente vengono usate anche uve bianche).</p> <p>Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei all'olfatto presenta percezioni olfattive di visciola, confetture e frutta rossa molto matura.</p> <p>Al gusto in bocca trasmette sensazioni di notevole morbidezza pur conservando una discreta acidità, un'elevata persistenza gusto-olfattiva e retrogusto moderatamente amarognolo. Gradazione alcolica di circa 14.5 % in volume.</p> <p>Il vino di visciole in questa zona delle Marche viene prevalentemente utilizzato come vino per dolci (soprattutto pasticceria secca e i dolci tipici della tradizione natalizia e carnevalesca della Vallesina), abbinato anche al cioccolato oppure come bevanda da meditazione.</p> <p>Il vino di visciole si differenzia dal "Visner" poiché nella preparazione viene impiegato mosto in sostituzione del vino.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Nella provincia di Ancona la modalità di preparazione prevede la raccolta di visciole ben mature (10 kg) che verranno successivamente poste a macerare in un recipiente di vetro (damigiana) con l'aggiunta di 8-12 kg di zucchero; Le visciole restano a macerare a temperatura ambiente per tutto il periodo estivo fino all'epoca di vendemmia; durante questo periodo si deve effettuare un frequente rimescolamento dei frutti in macerazione (almeno una volta al giorno).

Il prodotto così ottenuto viene aggiunto a 10-20 litri di mosto pulito di uve rosse (il quantitativo variabile di uve dipende dall'esigenza di avere un prodotto con gradazione alcolica uguale o inferiore al 14,5% vol.); si procede quindi con la fermentazione, che si protrae in maniera lenta per 2-3 mesi;

Il processo fermentativo viene interrotto al raggiungimento del giusto equilibrio di amabilità.

Terminata la fermentazione vengono separate le parti solide da quelle liquide, ed il prodotto filtrato è pronto per l'imbottigliamento.

Il prodotto viene lasciato in affinamento in bottiglia per 2/3 mesi prima di essere commercializzato.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria

Tradizionalità

Questo vino aromatizzato con visciole da diversi secoli è una produzione artigianale delle campagne della Vallesina.

Ci sono ricette risalenti alla metà dell'Ottocento ed una etichetta "Vino di visciola" da Cupramontana del 1925 circa (Museo dell'etichetta, Cupramontana).

"La vite e il vino nelle Marche", a cura di Enzo Polidori e Antonio Ricci, Bolis edizioni, Bergamo 2005.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Bevande analcoliche, distillati e liquori
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	VISNER
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano e dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: visciole nere, vernaccia rossa di Pergola, zucchero, alcool 90°. Bevanda di colore rosso intenso con percezioni olfattive di visciola e frutti di bosco, dotata di buona gradazione alcolica (mediamente 14°-15°) e struttura, gusto prevalentemente dolce. Il "Visner" è utilizzato come vino da dessert ed è localmente conosciuto anche con l'impropria denominazione di "Vino di Visciole". Si distingue tuttavia dall'altro prodotto presente nell'elenco regionale denominato "Vino di Visciole" nel quale, tra gli ingredienti, non viene aggiunto vino ma mosto.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

La tecnica di lavorazione del visner nella zona della provincia di Pesaro Urbino prevede due varianti. Nella prima si utilizzano 16 Kg di visciole nere snocciolate più altri 4 Kg di visciole intere, pestate unitamente al nocciolo. Il tutto viene poi posto in una damigiana aggiungendo circa 10 litri di vino rosso locale e 4 Kg di zucchero. Nella zona di Pergola, dove questo prodotto è particolarmente diffuso, è consuetudine aggiungere vernaccia rossa locale in quantità più consistenti (circa 13 litri). E' tradizione più recente sostituire parte dell'alcool puro con rhum. Viene avviato un processo fermentativo che deve durare per almeno 60 giorni, durante i quali è necessario provvedere all'agitazione periodica della damigiana. Terminata la fermentazione, il prodotto viene filtrato e lasciato a depositare per altri 5 o 6 mesi, al termine dei quali si può procedere all'imbottigliamento. In altri casi si lascia fermentare per 8 mesi, si filtra, si aggiunge l'alcool, con lo zucchero ben sciolto. Si versa il tutto in una damigiana dove rimane per circa tre settimane, quindi si imbottiglia.

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Provincia Pesaro Urbino
Riferimenti bibliografici:
Picchi G. "Atlante dei sapori: le Conserve", Insor, Franco Angeli, Milano 1993;
Guerra T. "Il polverone", Maggioli, 1998;
Pozzetto G. "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998;
AA:VV. "Le società mediterranee", Franco Angeli, Milano 1988;
Valentini V. "Tutti a tavola", Ed. Promoter.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	BARBAGLIA - GOLETTA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: parte anatomica del maiale, il guanciale. Pezzatura variabile da 1,5 a 2 Kg, particolarmente grassa.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La parte anatomica del maiale, il guanciale, viene asportato dalla testa con un taglio netto dal labbro inferiore a sotto l'orecchio.
Viene salata su vasche, lavata, asciugata e, per proteggerla e aromatizzarla, viene coperta di pepe macinato grosso dalla parte della carne, lasciando libera la cotica.
Viene fatta stagionare per un periodo variabile dai 30 ai 90 giorni.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Vasche di salatura, utensili da macelleria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Sala di salatura, asciugatura e stagionatura.

Tradizionalità

Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

*Nome del
prodotto, sinonimi
e termini dialettali
più diffusi*

BUDELLINO DI AGNELLO o CAPRETTO CRUDO

*Territorio
interessato alla
produzione*

Diffuso su tutto il territorio regionale

*Descrizione del
prodotto*

Intestino di agnello strizzato manualmente in tripperia, lavato all'esterno, avvolto a matassa o a treccia ed inserito in sacchetti per alimenti.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Intestino di agnello strizzato manualmente in tripperia, lavato all'esterno e avvolto a matassa o a treccia. Inserito crudo in sacchetti per alimenti e conservato in frigorifero alla temperatura delle frattaglie per essere consegnato tal quale nelle macellerie. Alla presente si allega nota del Ministero della Sanità secondo la quale "una volta svuotato e lavato nel locale tripperia/budelleria del macello, l'intestino di agnello crudo, opportunamente confezionato in sacchetti per alimenti riportanti la bollatura sanitaria del macello, può essere destinato alla vendita al dettaglio nelle macellerie per gli usi previsti dalla tradizione alimentare di talune Regioni italiane".

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Mattatoio - Tripperia attrezzata - Sacchetti per alimenti.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

Tripperia del mattatoio - Celle frigo.

Tradizionalità

I menù tipici delle zone di colline e montagna hanno la coratella di agnello tra i loro piatti tipici ed il budellino è parte principale di detto piatto. In tutti i mattatoi tradizionali il budellino di agnello veniva pulito e lavato come descritto in precedenza. Tutti i veterinari di una certa età sono in grado di confermare il consumo di detto prodotto nella tradizione alimentare.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CAPPONE RUSTICO - CAPPONE NOSTRALE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Il Cappone Rustico presenta le seguenti caratteristiche: cute di colore giallo, carena affilata e profonda conseguente allo sviluppo longilineo della muscolatura pettorale.</p> <p>Si utilizzano esclusivamente maschi provenienti da razze selezionate per la produzione di uova da consumo, di certificata provenienza, appartenenti a linee genetiche leggere a crescita lenta.</p> <p>Viene immesso al consumo esclusivamente macellato: parzialmente eviscerato o eviscerato senza frattaglie, con testa e zampe.</p> <p>A fine ciclo il peso vivo minimo è di Kg 2,2.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Il Cappone Rustico viene castrato chirurgicamente.
E' allevato a terra con ventilazione a ricambio d'aria naturale, la lettiera è in truciolo di legno e/o di paglia trinciata.
Densità massima a fine ciclo: 12 capi per mq e comunque non superiore a Kg 30 di peso vivo per mq.
La razione alimentare è composta da almeno il 65 % di cereali di cui non più del 15 % di sottoprodotti somministrata per la maggior parte del periodo di ingrasso.
L'età minima degli animali alla macellazione è di 140 giorni.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Il Cappone Rustico viene immesso al consumo esclusivamente macellato, parzialmente eviscerato o eviscerato senza frattaglie anche con testa e zampe, raffreddato ad aria, confezionato.
Il prodotto va conservato a una temperatura compresa tra 0° e + 4°C.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

Il Cappone Rustico viene macellato in idonei mattatoi regolarmente autorizzati.

Tradizionalità

Ricerche effettuate direttamente nella zona di produzione.
Nei mercati tradizionali del passato, soprattutto nel periodo natalizio, il cappone era legato strettamente ai galli maschi castrati chirurgicamente provenienti dalla campagne e quindi simili all'attuale Cappone Rustico.
Il Cappone Rustico mantiene ancora oggi inalterate le caratteristiche tradizionali del passato: carni con consistenza, aromi ed sapore tipici, conferitegli da una dieta costituita per la maggior parte da cereali nobili, da un lento accrescimento legato alla prolungata attività motoria e dal raggiungimento della maturità sessuale e a quella del sistema scheletrico.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CARNE DEL CAVALLO DEL CATRIA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Il territorio di maggior diffusione del cavallo si identifica con quello della Comunità Montana del Catria e Cesano e della Comunità Montana del Catria e Nerone.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>La carne di cavallo del Catria è ricavata prevalentemente da puledri (macellati preferibilmente da circa 6 mesi a 18-20 mesi) appartenenti alla razza "Cavallo del Catria", originaria dell'omonimo gruppo montuoso del Catria (zona dorsale centro-appenninica e zone collinari limitrofe).</p> <p>Il cavallo del Catria, discende dai cavalli originariamente utilizzati per il lavoro, tiro leggero o sella ed è inserito nel registro anagrafico delle popolazioni equine riconducibili a gruppi etnici locali, istituito con DM 27 luglio 1990.</p> <p>E' un cavallo dal temperamento mediamente nevrile, sobrio, robusto, rustico, idoneo allo sfruttamento di pascoli in aree marginali. Nella maggioranza della aziende l'allevamento viene fatto per la produzione del puledro da carne con l'impiego di fattrici. Il tipo di fattrice che prevale è di media taglia, mesobrachimorfo, con scheletro leggero, arti asciutti, forti con zoccoli compatti, groppa ampia mediamente spiovente, mantello in prevalenza baio, temperamento abbastanza nevrile, rustica, buona lattifera e di elevata fertilità.</p>



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La carne di cavallo del Catria può essere preparata per tagli di carne fresca e per preparazione di insaccati e prodotti conservati.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Registro anagrafico per la selezione del Cavallo del Catria, istituito nel 1980;
Disciplinare del Registro Anagrafico delle popolazioni equine riconducibili a gruppi etnici locali, approvato con DM del 27 luglio 1990;
A Cantiano la riscoperta del cavallo, articolo della rivista della Regione Marche Agricoltura n. 12 del dicembre 1981, Bruno Giuliani;
Selezione del Cavallo del Catria - una risorsa per la nostra montagna, articolo della rivista della Regione Marche Agricoltura n. 11-12/1988, Giuseppe Blasi;
Giovanni Scatena, raccolta di Studi sui beni culturali ed ambientali delle Marche, "Oddantonio da Montefeltro 1° Duca di Urbino", Ernesto Paleani, 1989, riportante fatti del 1437;
Cantiano: frammenti di storia, raccolti ed annotati da Guglielmo Guglielmi (20 settembre 1583);
Giovanni e Roberta Scatena, "Antica cucina di Cantiano", Studi e ricerche sulla terra del Duca, Ed. 1999.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi

CARNE DELLA RAZZA BOVINA MARCHIGIANA

Territorio interessato alla produzione

Intero territorio regionale, prevalentemente nelle zone interne.

Descrizione del prodotto

Carne magra, succulenta e consistente alla masticazione, leggermente rosata e a grana fine, basso tenore di colesterolo ed elevato contenuto di proteine nobili.
La razza bovina marchigiana, presenta le seguenti caratteristiche:
Bovino da carne di notevole sviluppo somatico e precocità, è caratterizzato da elevati incrementi giornalieri.
Buono è lo sviluppo del treno posteriore, come pure la lunghezza del tronco.
Il mantello è costituito da pelo corto, bianco porcellana. Si possono riscontrare gradazioni grigie diffuse nelle parti anteriori del corpo.
La cute è pigmentata nera, sottile e morbida al tatto.
La testa è ben conformata, a profilo rettilineo. Il collo è corto e muscoloso, gibboso nei maschi, con una giogaia ridotta.
La struttura e lo sviluppo delle varie regioni sono armoniche ed aderenti al tipo da carne.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La razza bovina marchigiana viene allevata allo stato brado o semibrado in stalle libere oppure in stalle a stabulazione fissa.
La carne si prepara per tagli di carne fresca, molto apprezzata lessa, arrosto, brasata, in umido, alla griglia, o per preparare ragù, involtini, polpette, ecc. .

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

"La Razza Bovina Marchigiana, Passato, Presente, Futuro", Luciano Guidi, Silvestro Mondini, Regione Marche - Assessorato Agricoltura, Foreste e Alimentazione (1986);
Disciplinare del Libro Genealogico delle razze Bovine Italiane da carne, approvato con DM del 23,101974 (ultima modifica: DM n. 21927 del 27.04.1994);
Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi

CARNE DI PECORA SOPRAVISSANA

Territorio interessato alla produzione

Maggiormente diffusa nel territorio alto collinare e montano delle province di Macerata e Ascoli Piceno.

Descrizione del prodotto

Razza a taglia media, testa con profilo rettilineo, corta e tozza, orecchie appuntite e orizzontali, corna spiralate verso l'esterno negli arieti ed assenti nella pecora.
Vello bianco chiuso che ricopre completamente: il tronco, la faccia ventrale, la fronte, gli arti anteriori fino al terzo inferiore dell'avambraccio e quelli posteriori fino al garretto.
Tronco cilindrico con notevoli diametri trasversali e profilo concavo con groppa e garrese ben rilevati.
Razza a duplice attitudine (carne e lana). Il latte, pur se prodotto in scarsa quantità (nei 5 o 6 mesi dopo i parti, 80-100 litri, equivalenti a 15-18 chilogrammi di formaggio fresco), è di qualità eccellente.
Le carni sono di colore rosa chiaro, solida consistenza muscolare con moderata presenza di grasso.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

L'allevamento degli animali è prevalentemente a pascolo brado per la maggior parte dell'anno.
Nella brutta stagione la razione alimentare è integrata con cereali, legumi e foraggi essiccati.
Gli agnelli si alimentano con latte materno e, al raggiungimento del peso di 10-12 Kg, possono essere utilizzati per la produzione del classico "Abbacchio", oppure possono essere venduti al peso di 20-25 Kg, all'età di 2 o 3 mesi.
Le carni della pecora adulta sono particolarmente apprezzate per la realizzazione di piatti tipici locali.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione.
Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

*Nome del
prodotto, sinonimi
e termini dialettali
più diffusi*

CIARIMBOLO - CIARINGOLO - BUZZICCO - CIAMBUDEO

*Territorio
interessato alla
produzione*

Intero territorio regionale, in particolare nella valle dell'Esino, in provincia di Ancona e nell'alto maceratese.

*Descrizione del
prodotto*

Materia prima: budello di suino, aceto, sale, alloro, pepe, buccia di arancia, semi di finocchio.
Budello di suino bollito, condito ed essiccato.
La produzione del Ciarimbolo è sovente destinata all'autoconsumo.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Le budella che avanzano dopo aver insaccato salami, salsicce e cotechini, vengono rivoltate, lavate con acqua e aceto, lasciate a mollo per una notte e bollite con aceto, alloro, un pizzico di basilico e un pezzetto di buccia di arancia. Si scolano, si condiscono con aglio, pepe, sale, semi di finocchio e si mettono a seccare vicino al fuoco per almeno tre giorni (durata del periodo di maturazione) prima di essere pronte per il consumo.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Attrezzi da macelleria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
"Atlante dei prodotti tipici: i salumi", Insor, Franco Angeli, 1989.
Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.
Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CICOLI - CICCIOI - SGRISCIULI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: sale, pepe nero, alloro, eventualmente rosmarino e parti grasse del suino, in particolare lardo, pancetta, grasso perirenale e addominale. I cicoli si presentano come piccoli grumi di carne dal colore bruno dorato, dall'aspetto asciutto e granuloso. Si possono gustare da soli o utilizzarli per insaporire schiacciate salate, crescie, ecc...



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si fa bollire il grasso suino in un caldaio di rame o altro materiale disponibile per circa 2-3 ore, si filtra successivamente il contenuto del caldaio con un panno (anticamente sacchi di tela), in prevalenza di lino o cotone, per separare la parte liquida da quella solida.
La parte liquida, una volta raffreddata, costituisce lo strutto, mentre il panno con all'interno la componente solida viene dapprima attorcigliato alle estremità e successivamente pressato più volte ed in più parti con le apposite "ganasce" in legno per favorire la fuoriuscita della restante parte grassa liquida.
Il contenuto del panno viene a questo punto distribuito sopra a fogli di carta paglia e condito con sale, pepe e alloro e posto in lastre di polietilene o marmo per raffreddarsi a temperatura ambiente.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Materiali per la preparazione: caldaio in rame o acciaio.
Ganasce di legno (una sorta di pinze) per la compressione.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Pozzetto G. "La Cucina del Montefeltro", Franco Muzzio, Ed. Padova, 1998.
Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	COPPA DI TESTA - TORTELLA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Materia prima: carne suina, alloro, sale, pepe nero, olive verdi, bucce di arancio, mistrà, mandorle, pistacchi, pinoli.</p> <p>La coppa di testa può presentarsi in varie forme e dimensioni, in base agli usi e consuetudini locali. Tradizionalmente di schiacciata a mattone, oggi si trova più spesso di forma cilindrica.</p> <p>La coppa ha un aspetto e un colore variegati. I colori, in prevalenza bianchi, grigi e marroni, sono quelli caratteristici della carne e del grasso cotti.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Le teste di suino vengono lessate per almeno 3 ore in appositi caldai di rame, con la sola aggiunta di sale e di altre parti del suino come le cotenne, le carni grasse ottenute dalla macellazione, le ossa, le orecchie, il codino, gli zampetti e altri parti, siano esse sanguigne e rosse che cartilaginose.
Dopo la cottura le carni vengono disossate, sminuzzate e rigorosamente a mano vengono impastate, assieme a pepe e agli altri ingredienti e aromi.
Il composto viene poi raccolto in un panno e pressato per circa 10 - 12 ore, per favorire la fuoriuscita del collagene e del grasso fusi.
In tempi più recenti si utilizza un involucro sintetico che anziché pressato viene appeso per la fuoriuscita del collagene e del grasso fusi.
La coppa si consuma fresca fino ad un mese o oltre dalla preparazione.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Materiali per la preparazione: caldaio in rame o acciaio.
Pressa o qualsiasi tipo di materiale per la compressione.
Involucro sintetico o di tela naturale.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Pozzetto G. "La Cucina del Montefeltro", Franco Muzzio, Ed. Padova, 1998;
AA.VV. "Le società mediterranee", Franco Angeli, Milano, 1988.
Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate di generazione in generazione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	FEGATELLI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Fegato di maiale tagliato a tocchetti, cotto e conservato in barattoli di vetro o terracotta, ricoperto di strutto.



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si taglia il fegato a tocchetti, che vengono cosparsi abbondantemente di sale e pepe e avvolti uno ad uno nella rete di maiale (che sarà stata preventivamente tenuta a bagno in acqua fredda per renderla più morbida) in modo da essere completamente ricoperti.
Successivamente si preparano degli spiedini infilzando in un rametto di alloro i tocchetti di fegato alternandoli alle foglie di alloro.
La cottura si può effettuare alla brace o al forno.
A cottura ultimata i fegatelli sono pronti per essere consumati, oppure essere conservati in barattoli di vetro o terracotta ricoperti completamente di strutto.
In questo modo si conservano per tutto l'inverno.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria

Tradizionalità

"Dizionario della Cucina Marchigiana - Ricette, vini, personaggi..." di Ugo Bellesi, Ed. Il Resto del Carlino;
Ricerche effettuate sul luogo di produzione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	GALANTINA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	L'intero territorio regionale
<i>Descrizione del prodotto</i>	La galantina di pollo è un piatto freddo ottenuto a partire da una gallina, un pollo o un cappone opportunamente disossati e farciti con la carne ottenuta dal disossamento con l'aggiunta di altre carni (tacchino, ma anche, in misura minore, carne macinata di maiale e vitello) uova, parmigiano, olive, carote, uova sode, pistacchi, aromi, sale e pepe. Il prodotto finito si presenta di forma schiacciata dovuta ad una pressatura di almeno due ore.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La lavorazione della galantina ha inizio con il disossamento di una gallina (oppure di un pollo o di un cappono). Per la farcitura, si aggiungono, alla carne ottenuta dal disossamento, altre carni (tacchino, ma anche, in misura minore, carni macinate di maiale e vitello), uova sode, pistacchi, aromi, sale e pepe. Sono questi gli ingredienti più usati ma non è raro, nella stagione dei tartufi, incontrarne qualche fettina nel ripieno. A questo punto gli ingredienti vengono macinati finemente fino ad ottenere un impasto morbido e profumato. Una volta che la gallina è stata farcita, viene cucita con del filo bianco e poi fatta bollire insieme alle ossa spolpate per almeno 3 ore in acqua salata, alla quale saranno stati aggiunti sedano, carota e cipolla oppure in forno con cottura a vapore di circa cinque ore. A cottura ultimata, la galantina viene adagiata su un piano rigido di legno o pietra e posta sotto un peso di diversi chilogrammi per almeno due ore, ben schiacciata e raffreddata la galantina è pronta per essere servita. L'abbinamento ideale è con le crespigne, una varietà di cicoria selvatica invernale. Nei moderni laboratori, il raffreddamento avviene a mezzo di un abbattitore di temperatura e il prodotto finito viene confezionato sottovuoto.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi al Reg. CE n. 853 del 29 aprile 2004 ed alla normativa nazionale e regionale di recepimento. Materiali utilizzati: utensili da cucina e attrezzature normalmente usate nei laboratori alimentari.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi al Reg. CE n. 853 del 29 aprile 2004 ed alla normativa nazionale e regionale di recepimento.

Tradizionalità

Almanacco "Il fa per tutti" (Ancona 1819)
Pellegrino Artusi "La scienza in cucina e l'arte del mangiare bene" (1891)
Anonimo "Il Cuoco perfetto marchigiano" (Loreto 1891)



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	GALLO RUSPANTE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale. Si fa presente che per tale prodotto è stata richiesta al Mipaf la registrazione dell'Attestazione di Specificità ai sensi del Reg. (CEE) 2082/92. La proposta di riconoscimento è stata approvata dal Mipaf con la pubblicazione del disciplinare di produzione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 294 del 16.12.1999.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Il Gallo Ruspante presenta le seguenti caratteristiche: cute di colore giallo, lunghezza dalla base di impianto della lamina della cresta di cm. 3-5, carena affilata e profonda conseguente allo sviluppo longilineo della muscolatura pettorale.</p> <p>Si utilizzano esclusivamente maschi provenienti da razze selezionate per la produzione di uova da consumo, di certificata provenienza, appartenenti a linee genetiche leggere a crescita lenta.</p> <p>L'età minima di macellazione è 100 giorni, viene immesso al consumo esclusivamente macellato: parzialmente eviscerato o eviscerato senza frattaglie, con testa e zampe.</p> <p>Il peso minimo del singolo prodotto è il seguente: eviscerato senza frattaglie maggiore/uguale Kg 1,350; parzialmente eviscerato maggiore/uguale Kg 1,4.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Allevamento a terra di tipo estensivo, al coperto con aerazione e illuminazione naturale. La lettiera utilizzata è in truciolo di legno e/o di paglia trinciata. Densità massima a fine ciclo: 12 capi per mq e comunque non superiore a Kg 25 di peso vivo per mq. La razione alimentare è composta da almeno il 65 % di cereali di cui non più del 15 % di sottoprodotti somministrata per la maggior parte del periodo di ingrasso. L'età minima di macellazione è 100 giorni comunque deve coincidere con il raggiungimento della maturità sessuale e rigidità della punta dello sterno (ossificata). La macellazione viene effettuata separatamente o in linee di produzione specifiche o in giorni stabiliti. La lavorazione prevede una eviscerazione totale o parziale, un raffreddamento ad aria ed un confezionamento adottando una procedura di rintracciabilità.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

Il Gallo Ruspante viene immesso al consumo esclusivamente macellato, parzialmente eviscerato o eviscerato senza frattaglie, con testa e zampe, raffreddato ad aria, confezionato singolarmente o in confezioni multiple comunque protette. Il prodotto va conservato a una temperatura compresa tra 0° e + 4°C.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

Il Gallo Ruspante viene macellato in idonei mattatoi regolarmente autorizzati.

Tradizionalità

Ricerche effettuate direttamente nella zona di produzione. L'allevamento del Gallo Ruspante in passato era l'espressione di un allevamento contadino di tipo familiare, in cui i maschi, al raggiungimento della maturità sessuale, erano allevati per la carne, destinata sia all'autoconsumo che alla vendita. Il Gallo Ruspante mantiene ancora oggi inalterate le caratteristiche tradizionali del passato: carni con consistenza, aromi ed sapore tipici, conferitegli da una dieta costituita per la maggior parte da cereali nobili, da un lento accrescimento legato alla prolungata attività motoria e dal raggiungimento della maturità sessuale e a quella del sistema scheletrico.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	LARDO DEL MONTEFELTRO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nel territorio del Montefeltro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Parti di grasso suino salate, stagionate. Possono essere conservate in salamoia. Il colore è bianco, al taglio le fette sono compatte, con venature rosee, aroma gradevole.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Materia prima: grasso di maiale, sale.
Riportiamo la ricetta recentemente pubblicata dalla sociologa rurale Graziella Picchi
"spicca il lardo del maiale, lasciandovi attaccato meno carne che puoi; distendilo in cantina sopra qualche tavola, e spargici sopra un ettogrammo di sale per ogni chilogrammo di lardo: quando lo avrai sparso ugualmente dappertutto, porrai le mezzane le uno contro le altre, carne contro carne; indi poserai le tavole sul lardo, e sovr'esse metterai dei sassi. Quindici giorni dopo appenderai le tue mezzane in luogo asciutto per farle prosciugare".
Dopo la stagionatura, i pezzi di lardo venivano tagliati e sistemati in recipienti riempiti con la salamoia.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Utensili da macelleria. Per la preparazione venivano utilizzate tradizionalmente tavole in legno, oggi si utilizzano piani in marmo o in materiale facilmente lavabile e sanificabile.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
I locali per la stagionatura devono essere asciutti e ben ventilati.

Tradizionalità

Graziella Picchi, "La mappa del gusto - Il Montefeltro: la gente, i luoghi, il cibo", a cura dell'Ag. Turistica Montefeltro, Grafica Vadese, Sant'Angelo in Vado (PU), 2001.
G. Pozzetto "La cucina del Montefeltro" Franco Muzzio Ed. Padova, 1998.
Testimonianze raccolte nel luogo di produzione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	LONZA - CAPOCOLLO - SCALMARITA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Materia prima: carne di capocollo suino (muscoli cervicali superiori), vino rosso, sale e acini di pepe nero.</p> <p>La lonza, rivestita di budello naturale, ha una forma cilindrica della lunghezza di 30 - 40 cm e dal diametro di circa 10 cm; ha un peso variabile fra 1 e 2 Kg, di consistenza dura.</p> <p>Alla sezione presenta un aspetto variegato di colore rosso carne nelle parti muscolari e bianco latte nelle parti grasse.</p> <p>Quest'ultime hanno in prevalenza andamento centrifugo, con ramificazioni dall'aspetto irregolare che tengono separate le parti muscolari.</p> <p>La lonza stagionata va consumata esclusivamente affettata.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La massa di carne rifilata a mano, dopo la salatura, viene massaggiata e aromatizzata per un periodo variabile da qualche giorno fino a 10 giorni con sale, pepe e aromi; nella preparazione della scalmarita il pepe viene aggiunto in seguito.
Alla fine di tale periodo il prodotto viene lavato con vino rosso ed immerso nel budello di maiale o bovino (fresco o essiccato), staccato con canne di argine tagliate longitudinalmente in quarti, legato con dello spago ed appeso ai travi dei solai per la maturazione (nella preparazione della scalmarita dopo il lavaggio con il vino rosso si aggiunge aglio macinato e pepe).
La stagionatura, in alti solai, ben areati, dura per almeno 4-6 mesi fino ad un anno.
E' diffusa anche la pratica, specialmente nell'ascolano, di affumicare il prodotto dopo la sua insaccatura in budello, in apposito locale per circa 12 ore, in presenza di fuoco alimentato con rami secchi di ginepro.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Materiali utilizzati: canne di argine, sgocciolatoi di legno dove avviene la salagione, utensili da macelleria.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Locale di salatura, di asciugatura e si stagionatura.
Il locale per la stagionatura deve avere una temperatura compresa fra 8-12° C, umidità relativa circa 70%. L'aerazione viene regolata in funzione dello stato del prodotto e delle condizioni esterne.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Pozzetto G. "La Cucina del Montefeltro", Franco Muzzio, Ed. Padova, 1998.
Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	LONZINO - CAPOLOMBO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Materia prima: carne di capolombo suino (muscoli della lombata), vino rosso, sale, acini di pepe nero.</p> <p>Il lonzino ha una forma cilindrica leggermente conica, ha una lunghezza di cm 40 con un diametro di circa 8 cm, si differenzia dalla lonza per il fatto che le parti grasse non sono intercalate alle parti magre ma le due componenti appaiono compatte e separate.</p> <p>Il lonzino, rivestito di budello naturale, ha un peso variabile fra 1 Kg e i 3 Kg, di consistenza dura.</p> <p>Il lonzino stagionato va consumato esclusivamente affettato.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Tagliato e rifilato a mano, il lonzino viene posto sotto sale e aromatizzato eventualmente con il pepe per uno o due giorni.
Alla fine di tale periodo il prodotto viene lavato con vino rosso ed insaccato nel budello di maiale o bovino (fresco o essiccato).
Esternamente viene fissato con canne tagliate in quarti appositamente legate ed appeso per la maturazione (un tempo sulle travi).
La maturazione, in alti solai areati, avviene per almeno 4-5 mesi fino ad un massimo di 10.
E' diffusa anche la pratica, specialmente nell'ascolano, di affumicare il prodotto dopo la sua insaccatura in budello, in apposito locale per circa 12 ore, in presenza di fuoco alimentato con rami secchi di ginepro.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Materiali utilizzati: canne di argine per fissare esternamente l'insaccato, budello di bovino o suino, sgocciolatoi di legno dove avviene la salagione, utensili da macelleria.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Locale di salatura, asciugatura e stagionatura.
Il locale per la stagionatura deve avere una temperatura compresa fra 8-12° C, umidità relativa circa 70%, L'aerazione viene regolata in funzione dello stato del prodotto e delle condizioni esterne.

Tradizionalità

Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi

MAZZAFEGATO - SALSICCIA MATTA

Territorio interessato alla produzione

Intero territorio regionale.

Descrizione del prodotto

Materia prima: scarti della lavorazione del suino allevato con metodi tradizionali, sale, pepe, aglio e altri aromi.
Forma tipica della salsiccia, legata con spago in tanti salsicciotti di circa 10 cm di lunghezza e circa 3 cm di diametro.
Ha un aspetto marmorizzato (di colore variabile a seconda dei componenti: scuro per la carne rossa, chiaro per il polmone, ecc.).



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Nella tradizione casalinga della lavorazione del maiale l'ultimo insaccato che viene preparato è il Mazzafegato, o localmente chiamato Salsiccia Matta. Viene fatta con tutto ciò che non è stato utilizzato nelle lavorazioni precedenti, cioè le carni più sanguinolente, i pezzi di polmone e di reni, gli intestini, i nervetti, la lingua, ecc. ad esclusione del fegato. Il tutto viene conciato con sale, pepe, aglio e altri aromi a seconda della zona e delle tradizioni locali. E' un salume che si consuma fresco in quanto non si conserva a lungo.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Attrezzatura: tritacarne e insaccatrice (anche se un tempo veniva tagliata ed insaccata a mano).

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
La maturazione si effettua in locali aerati con temperatura compresa fra 5° e 12° C ed umidità relativa del 60% circa.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
"Atlante dei prodotti tipici: i salumi", Insor, Franco Angeli, 1989.
Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MIACCIO - MIAGGIO - MIGLIACCIO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Materia prima: sangue di maiale filtrato, latte, uova, zucchero, cioccolata fondente grattugiata, pane grattugiato, alchermes, chicchi di caffè, cannella, scorza di arancia, limone, mandorle, nocciole, burro o strutto.</p> <p>E' un piatto dolce contadino e montanaro, povero e legato alla stagione fredda e al maiale, allevato e macellato in casa, di cui si utilizzava tutto, compreso il sangue.</p> <p>Il termine migliaccio deriva dal miglio, un cereale storico utilizzato molto prima della coltivazione del mais per pane e polenta.</p> <p>Un tempo quindi il migliaccio, torta di sangue suino, si faceva con la farina di miglio.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Il sangue è il componente tradizionale e peculiare, crudo, fresco, lavorato e setacciato fino a sfibrarlo, va unito allo zucchero, che può anche essere sostituito o integrato col miele, poi si aggiunge latte intero di fresca mungitura, canditi, cioccolato amaro e fondente grattugiato, pane grattugiato e scorza di limone e arancia.
A scelta si possono aggiungere anche mandorle o nocciole, odore di noce moscata, cannella o chicchi di caffè, burro o strutto.
Il tutto va versato in uno stampo basso cotto a bagnomaria.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Attrezzature utilizzate: coltello cavo per la jugulazione e apposito agitatore da utilizzare per evitare la coagulazione del sangue.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Pozzetto G. "La Cucina del Montefeltro", Franco Muzzio, Ed. Padova, 1998.
Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PANCETTA ARROTOLATA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: pancetta di suino, sale, pepe. La pancetta arrotolata ha una forma cilindrica della lunghezza di 30-40 cm ed un diametro di circa 10 cm. La sezione trasversale rivela, nel suo aspetto, la procedura di produzione arrotolata, in quanto la parte magra, di colore rosso vivo e la parte grassa, di colore bianco della pancetta si presentano nel classico aspetto a spirale.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Alla pancetta viene tolta la cotenna ed aggiunti il sale ed il pepe, si lascia riposare per 48 ore, quindi viene lavata con vino rosso.
Per il confezionamento viene avvolta su se stessa ed immessa in budello di maiale essiccato, legata ed appesa per la stagionatura per almeno quattro mesi.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Utensili da macelleria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PORCHETTA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Materia prima: maiale di circa 150 Kg di peso vivo, sale, pepe, aglio e finocchio selvatico.</p> <p>La porchetta ha la caratteristica morfologia del maiale con forma cilindrica, crosta esterna di colore scuro tipo terracotta e molto croccante.</p> <p>Una porchetta deve risultare, oltre che croccante, anche molto saporita e speziata.</p> <p>Solitamente viene servita a temperatura ambiente e tagliata a fette ampie.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Il maiale macellato viene disossato (lasciando le coste e le vertebre per conferirgli più sapore), condito con sale, pepe, aglio e finocchio selvatico fresco o essiccato (in questo caso si fa bollire prima dell'utilizzo) e lasciato insaporire per circa 6-7 ore.
Quindi si lega con spago attorno allo spiedo e si mette in forno, preferibilmente a legna, alla temperatura di circa 240° C, per circa 8 ore, posizionando sotto lo spiedo un padellone con acqua per la raccolta dei grassi.
A metà cottura si mettono nel padellone la testa, le zampe, la coda ed i budelli del maiale.
A fine cottura si lascia raffreddare a temperatura ambiente in "matre" con griglia per la sgocciolatura.
Successivamente si trasferisce in altre "matre" e si destina alla vendita.
Si degusta tagliata in fette dello spessore di circa mezzo centimetro preferibilmente calde, anche se risulta difficile la sezione, o a temperatura ambiente (posta a raffreddare a temperatura inferiore ai 4° C, perde gran parte del sapore tipico e dell'aroma).

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Materiali per la lavorazione: anticamente forni a legna, oggi si usano forni di concezione più moderna con spiedo a rotazione automatica; matre in legno (sezioni longitudinali di tronchi di piramide) per lo sgocciolamento, il raffreddamento e la vendita.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

Non esistono specifici requisiti per i locali di lavorazione che devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Pozzetto G. "La Cucina del Montefeltro", Franco Muzzio, Ed. Padova, 1998.
Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi

PROSCIUTTO AROMATIZZATO DEL MONTEFELTRO

Territorio interessato alla produzione

Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano e dell'Alto e Medio Metauro.

Descrizione del prodotto

Materia prima: coscio di suino allevato nel Montefeltro, aglio, sale, zucchero, vino, rosmarino, alloro ed eventualmente farina per la stuccatura.
Ha l'aspetto del normale prosciutto, simile al più famoso Prosciutto di Carpegna.
Si usa affettarlo a mano in senso longitudinale.
E' lievemente presente l'aroma dell'aglio a livello organolettico.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il coscio di suino viene massaggiato ed aromatizzato con pepe ed altri aromi per facilitare l'uscita di sangue e acqua.
Viene poi messo sotto sale grosso per venti-trenta giorni negli appositi sgocciolatoi opportunamente inclinati.
Viene rimosso quindi il sale che tende ad indurirsi, si lava con acqua calda e si mette ad asciugare. Una volta asciutto il coscio viene bagnato con vino cotto e aromatizzato con aglio, alloro, zucchero e rosmarino. Si copre ancora con pepe macinato, quindi viene affumicato appeso ai travi e fatto stagionare.
Il prosciutto matura per un mese sotto sale e per tre mesi in locali caldi e con "fumo"; nelle case di campagna erano presenti delle apposite nicchie, in comunicazione con la canna fumaria del camino, dove si effettuava l'affumicazione del prosciutto.
Periodo di stagionatura: da uno a tre anni nei tradizionali sacchi di tela o panni di lino o di cotone.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Attrezzatura: sgocciolatoi di legno dove avviene la salagione e camino a legna con le apposite nicchie per l'affumicazione, oggi realizzata anche con tecniche e attrezzature più moderne.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
I locali per la lavorazione e per la salagione non richiedono caratteristiche particolari; l'affumicazione può essere effettuata in maniera tradizionale (nicchie del camino) o con armadi o altra tecnologia più moderna.
I locali per la stagionatura devono avere una temperatura compresa fra 8° - 12° C ed un'umidità relativa di circa il 70%, l'aerazione viene regolata in funzione dello stato del prodotto e delle condizioni esterne.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G. "L'atlante dei sapori: I Salumi, Insor, Franco Angeli, Milano, 1989.
Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PROSCIUTTO DELLE MARCHE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Materia prima: coscio di suino rifilato a mano e privato della cotenna superflua. Il prosciutto, ottenuto con metodiche tradizionali, presenta le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none">- presenza di nervo della zampa affinché possa essere appeso;- sporgenza di almeno 4 dita dall'osso della noce;- al gusto si presenta leggermente salato con percezioni aromatiche di aglio e pepe;- il prosciutto deve essere libero dalla cotica.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La lavorazione del prosciutto, dopo la rifilatura a mano, consiste nella salatura con sale grosso. Tale operazione ha una durata di circa 20 giorni e viene eseguita nei primi 8 giorni massaggiando a giorni alterni la massa. Successivamente viene asportato il sale residuo mediante lavaggio in acqua calda. Al termine si può eseguire un lavaggio finale con vino bianco. L'asciugatura avviene in locali a ventilazione naturale per circa 40 - 60 giorni, al termine dei quali il prodotto viene stuccato con sugna, sale fino e pepe. La stagionatura avviene in locali freschi ed areati con poca luce e per un periodo variabile da i 12 e i 14 mesi, a seconda delle dimensioni della coscia.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Attrezzatura: utensili da macelleria, vasche di salatura.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria..
Per la lavorazione: sala di salatura, di asciugatura, di stagionatura.
La stagionatura si effettua in locali freschi ed areati, con poca luce.

Tradizionalità

Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SALAME DI FABRIANO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	In provincia di Ancona, particolarmente nella zona di Fabriano e Comuni limitrofi.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Materia prima: magro di prosciutto e della spalla e lardelli duri. Coadiuvanti tecnologici: sale, pepe nero. Il prodotto si presenta compatto e di consistenza non elastica, di colore rosso-rubino uniforme con cubetti di grasso ben distribuiti. Al taglio l'aspetto della fetta risulta compatto ed omogeneo con uniforme distribuzione dei lardelli all'interno della frazione magra. I lardelli, ricavati dal lardo, sono di 5 - 7 mm di lato e debbono essere al massimo il 15 % del magro. Non vengono utilizzati additivi chimici. Viene prodotto da ottobre a marzo-aprile. Tradizionalmente il salame veniva prodotto nei mesi di dicembre o gennaio ed i primi salami venivano mangiati durante la colazione della mattina di Pasqua.</p>



SCHEDE PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il magro viene macinato molto finemente, 3 o 4 volte; dal lardo vengono ricavati piccoli cubi (lardelli), di 5 - 7 mm di lato; questi vengono conditi con sale fino marino (2,5 - 3,0 %), pepe nero macinato (0,3 %) e pepe nero in grani (0,2 %). Dopo essere stati conditi ed insaporiti, i lardelli vengono mescolati al magro macinato.

L'impasto viene quindi insaccato nel budello animale, del tipo denominato "gentile", e legato con spago di canapa.

Segue l'asciugatura e la stagionatura in locali aerati ed umidificati naturalmente per 60 - 90 giorni dopo una iniziale leggera affumicatura (facoltativa).

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

Tutte le fasi della produzione devono essere effettuate conformemente alle disposizioni previste dalla normativa di settore.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Tutte le fasi della produzione devono essere effettuate conformemente alle disposizioni previste dalla normativa di settore.

Tradizionalità

Nel "Libro delle tariffe dal 1690 al 1699", conservato presso l'archivio storico del comune di Fabriano, il salame di Fabriano era quotato nel 1692 quarantadue quattrini la "libra".

Il volume "Tariffe di commestibili dal 1763 al 1790", conservato presso l'archivio storico del Comune di Fabriano, riporta per il 29 agosto 1782, una quotazione di sessanta quattrini per una "libra" di salame.

Testimonianza di Oreste Marcoaldi nel volume "Guida e statistica della città e comune di Fabriano" (Fabriano 1873, pag. 27).

Nel testo "Le usanze e i pregiudizi del popolo fabrianese" (pag. 147) viene riportata la ricetta del salame datata Fabriano 1877.

Giuseppe Garibaldi il 23 aprile 1881 da Caprera (timbro postale de La Maddalena), ringraziava il fabrianese Benigno Bigonzetti che aveva voluto fargliene omaggio.

Insor, Franco Angeli - Atlante dei prodotti tipici: i salumi.



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi	SALAME DI FRATTULA
Territorio interessato alla produzione	La zona storica di produzione dei suini destinati alla produzione del salame di frattula comprende parte del territorio dei comuni della Provincia di Ancona di seguito riportati: Senigallia, Monterado, Corinaldo, Ripe, Castel Colonna.
Descrizione del prodotto	<p>Il salame di frattula ha forma cilindrica, con legatura alle due estremità con un unico tratto di spago di fibra vegetale, con la possibilità di una terza legatura centrale. Il prodotto, ultimata la fase della stagionatura, ha un peso variabile tra i 400 grammi e 1 Kg, ruvido al tatto, di colore marrone/marrone carico e può essere ricoperto da una leggera patina di muffa bianca grigiastra. Al taglio la fetta appare di consistenza omogenea e compatta, di grana medio-fine, di colore rosso scuro, con frammenti di grasso di colore bianco distribuiti omogeneamente nella massa carnea.</p> <p>Il salame di frattula si distingue per le seguenti peculiarità: salame aromatizzato con vino, preferibilmente rosso e aglio e altre essenze tipiche locali (foglie essiccate della specie <i>Thimus serpyllum</i> (Timo serpillone) o <i>Thimus vulgaris</i> (Timo comune)).</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le parti del maiale utilizzate sono le seguenti: spalla, rifili del prosciutto, fondello, trito di carne magra o carnetta, prosciutto, lardello di gola a pezzi, lardello di schiena a pezzi. La carne viene lavorata subendo un primo taglio di sgrossatura e mondatura da tutti i residui di origine connettivale e adiposa. La carne viene poi salata con sale marino fino nella proporzione di 28-32 g/Kg di carne. Viene aggiunto anche il pepe, macinato fino, nella quantità di 2-3 g/Kg di carne. E' inoltre previsto l'utilizzo di vino, preferibilmente rosso, aromatizzato con aglio, serpillo (*Thymus serpyllum L.*) o altre spezie vegetali nella dose di 2-4 g/Kg di carne, spremendo le diverse componenti attraverso un panno. Segue poi la tritatura della carne salata e pepata, con trafila grossa. Successivamente si aggiungono lardelli e pepe (aromi naturali ed essenze caratteristiche del luogo). I lardelli vengono tagliati a cubetti con dimensioni comprese tra 10 e 15 mm per lato fino a rappresentare il 15-25 % dell'impasto. Il pepe in grani viene aggiunto sino a 3 g/Kg di impasto. L'impasto viene insaccato e pressato nel budello gentile, adeguatamente mondato, lavato e aromatizzato con del vino o soluzioni composte da acqua e anice, acqua e aceto di vino o con vino cotto. Il prodotto così ottenuto viene legato alle due estremità con un unico tratto di spago di fibra vegetale, con la possibilità di una terza legatura centrale. Tale operazione si effettua a mano. Segue la fase dell'asciugatura, da eseguirsi in locali idonei, per 24-48 ore. Successivamente si effettua la stagionatura, in appositi locali, per un periodo di 45-90 giorni, in funzione del peso, della pezzatura e della tipologia di budello utilizzato.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la preparazione del salame di frattula si utilizzano materiali e /o attrezzature tipiche per la produzione di altri insaccati.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
I locali di stagionatura devono essere sufficientemente ventilati e privi di odori estranei e devono avere temperatura e umidità controllata o artificialmente in celle refrigerate o naturalmente nei locali tradizionalmente in uso, come le cantine.

Tradizionalità

Studio storico sulle origini del suino e del salame di "frattula" effettuato dal prof. Manlio Brunetti (Tradizioni Agricole Castelcolonnese) e ricette storiche (risalenti ai secoli X - XIV).



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SALAME DI PECORA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Maggiormente diffuso nelle zone dell'alto maceratese.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Il salame deriva da una miscela tra carni di pecora magra (scegliendo le parti più nobili della coscia e della spalla) con grasso di suino a cui si può aggiungere anche una parte di carne suina (tra un minimo del 30% ad un massimo del 60%).</p> <p>Le carni di pecora possono derivare dalle razze Fabrianesi, Sopravvissane o da Merinizzate italiane o da altre razze da latte.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Le carni ovine, private del grasso e dei nervetti, vengono tagliate a pezzi e messe a macerare per alcune ore con vino rosso e spezie.
Le carni vengono poi asciugate e macinate con trafilatura media e miscelate con il grasso di suino ed eventualmente anche con carne suina. Si aggiungono poi sale, pepe ed altre spezie (peperoncino, anice, ecc...).

La massa viene ben amalgamata e insaccata in budello naturale fino ad ottenere pezzature piuttosto piccole.

La stagionatura è di almeno 30 giorni e avviene in ambienti ventilati. A volte si effettua anche una leggera affumicatura.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Utensili da macelleria quali coltelli, tritacarne, impastatrice e insaccatrice, spago di canapa, budello naturale.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione.
Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SALAME di SOPRASSATO o SOPPRESSATO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Trova diffusione nella provincia di Ancona.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Carne suina con tagli pregiati di spalla, braciola, fondello di capocollo, con aggiunta di pancetta e grasso nella misura del 20 %. Salame semimorbido con profumo e sapori spiccati.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le carni vengono sminuzzate e mescolate con sale e pepe macinato. L'impasto viene condito con aglio e, in alcuni casi e da tempi più recenti, con rum. Il tutto viene amalgamato fino ad ottenere una pasta molto fine ed omogenea.
La carne viene insaccata in budello gentile di maiale per la stagionatura naturale del prodotto.
Prima dell'impiego il budello viene opportunamente dissalato mediante bagno disinfettante e aromatizzante in acqua tiepida, vino bianco o preferibilmente aceto.
Il salame è poi posto per una settimana in stanze con camino e per 1-3 mesi a stagionare.
E' diffusa l'affumicatura.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Utensili da macelleria quali coltelli, tritacarne, impastatrice e insaccatrice, budello naturale di maiale. Vasche di affumicatura.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Le lavorazioni di asciugatura e stagionatura del prodotto vengono effettuate in locali che si differenziano in base alla tipologia dello stabilimento (artigianale o industriale). L'asciugatura e la stagionatura avvengono quindi o in locali a temperatura ambiente o in celle a temperatura e umidità controllate.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
"Atlante dei sapori: i Salumi", Insor, Franco Angeli, Milano 1989.
Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SALAME LARDELLATO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Carne suina di tagli pregiati di spalla, rifilatura della lombata e della coscia privata della parte grassa e nervosa. Il grasso, che costituisce circa il 20% del prodotto, è aggiunto sottoforma di cubetti.</p> <p>Salume di forma cilindrica, rivestito di budello naturale dal peso variabile fra 0,5 e 1 Kg. Si presenta compatto, di consistenza dura non elastica, di colore rossastro. Al taglio la fetta risulta compatta con uniforme distribuzione dei cubetti di grasso.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Macinatura delle carni con stampo medio-fine (diametro dei fori 4-5 mm), grasso tagliato a lardelli.
Si impasta il tutto e si condisce con sale (3%), pepe (0,2%), pepe in grani (0,2%), vino bianco e talvolta chiodi di garofano.
Si insacca nell'intestino retto (budello gentile), adatto a lunghe stagionature.
Prima dell'impiego il budello viene opportunamente dissalato mediante bagno disinfettante e aromatizzante in acqua tiepida, vino bianco o preferibilmente aceto.
I salami vengono appesi per un giorno e mezzo in modo che non siano a contatto tra loro per evitare l'insorgenza di muffe.
La maturazione, di 7-10 giorni si effettuava tradizionalmente in stanze con camino. In alcuni casi si pratica l'affumicatura.
La stagionatura ha una durata generalmente di 2- 3 mesi.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Utensili da macelleria quali coltelli, tritacarne, impastatrice e insacchitrice, spago di canapa, budello naturale di maiale. Vasche di affumicatura.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Le lavorazioni di asciugatura e stagionatura del prodotto vengono effettuate in locali che si differenziano in base alla tipologia dello stabilimento (artigianale o industriale). L'asciugatura e la stagionatura avvengono quindi o in locali a temperatura ambiente o in celle a temperatura e umidità controllate.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
"Nel cuore delle Marche", Slow Food Editore;
"Atlante dei sapori: i Salumi", Insor, Franco Angeli, Milano 1989.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SALSICCIA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Materia prima: carne suina sia magra che grassa, sale e pepe. La salsiccia ha forma cilindrica della lunghezza di circa 10 cm e del diametro di 3 cm. Colore e consistenza variabili in funzione della stagionatura. Il prodotto fresco manifesta spiccate caratteristiche di spalmabilità, mentre se stagionato ha una consistenza dura e un sapore forte e deciso. La salsiccia può essere consumata fresca, ottima accompagnata con la bruschetta, oppure secca, previo periodo di maturazione o anche conservata sott'olio.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Alla carne suina macinata finemente vengono aggiunti sale e pepe e quindi viene insaccata nel budello di intestino tenue di maiale e legata con spago ad intervalli regolari.
Le salsicce una volta confezionate vengono messe ad asciugare in ambienti freschi e non molto ventilati per un periodo minimo di 10 - 15 giorni.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Materiali per la preparazione: tritacarne e insaccatrice.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SALSICCIA DI FEGATO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale, in particolare nelle provincie di Ascoli Piceno e Macerata.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: fegato, carne e grasso corposo di suini allevati con metodo tradizionale, sale, pepe, zucchero, aglio, buccia di arancia. Il prodotto, di tipica forma a salsiccia, è insaccato in budello naturale di intestino tenue. La salsiccia può essere utilizzata sia come prodotto fresco, previa cottura, o cruda dopo adeguata stagionatura. Può anche essere conservata in recipienti ricoperti d'olio o di strutto.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Le carni magre macinate, il grasso e il fegato tagliuzzato a mano separatamente, in quantità uguali, vengono conciati e insaccati nel budello tenue, avendo cura di forare la salsiccia con uno spillo per favorire l'uscita dell'aria e del sangue.
Matura in ambiente caldo e areato.
La stagionatura, in ambienti idonei, ha una durata di alcuni mesi.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Attrezzi da macelleria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la conservazione, si utilizzano recipienti ricoperti di olio o strutto.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
"Atlante dei prodotti tipici: i salumi", Insor, Franco Angeli, 1989.
Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.
Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi	SALSICCIA DI SENIGALLIA
Territorio interessato alla produzione	La zona di produzione della Salsiccia di Senigallia è rappresentata dall'intero territorio del Comune di Senigallia.
Descrizione del prodotto	<p>La materia prima utilizzata per la produzione della Salsiccia di Senigallia deve provenire dai seguenti tagli di carne:</p> <ul style="list-style-type: none">- BOVINO 65/80% Carne magrissima di coscia o spalla di bovino adulto;- SUINO 20/35% Carne magra (coscia, spalla lombo); Lardelli di lardo di schiena (tra 5 e 10%). <p>- Altri ingredienti:</p> <ul style="list-style-type: none">- 22/28 gr sale marino fino raffinato per Kg di carne;- 2/4 gr di pepe nero macinato per Kg di carne;- ammesso vino rosso o bianco 0,1/0,2 lt x 10 Kg di carne;- ammesso aglio fresco pestato q.b.;- ammesse spezie (max 10) e fino ad un max di 1 g complessivamente per Kg di carne (noce moscata, coriandolo, chiodi di garofano, cannella, pimento, macis, carvi, anice stellato, ecc.); <p>L'uso di additivi è consentito nei limiti di legge rispettando la normativa sui salumi cotti.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Operazioni preliminari:

Dopo essere stata rifilata la carne viene porzionata e lasciata raffreddare per 24 ore ad una temperatura compresa tra 0 e 4 °C. I vari tagli di carne vengono poi disossati, mondati, snervati e sezionati grossolanamente per facilitare le successive operazioni di tritatura. Il budello naturale di suino o bovino viene prima ripulito con acqua tiepida, quindi disinfettato immergendolo in una soluzione di vino e/o aceto addizionata con acqua o altri prodotti specifici. Il sale, il pepe, le spezie, ecc.. possono essere miscelati tra loro ottenendo un'unica soluzione che sarà aggiunta durante la fase di impastatura. L'aglio fresco viene pelato e quindi pestato nel mortaio e lasciato macerare nel vino rosso o bianco.

Tritatura ed impastatura:

I vari tagli di carne, precedentemente selezionati, vengono sottoposti ad un passaggio di macinatura nel tritacarne, utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 2,5 e 4 mm. terminate le operazioni di tritatura l'impasto viene addizionato con gli altri ingredienti e miscelato fino ad ottenere un composto omogeneo. I lardelli esclusivamente di lardo di schiena di suino saranno tagliati a cubetti con lati compresi tra 0,5 cm e 1 e addizionati all'impasto. La distribuzione dei lardelli nell'impasto deve essere omogenea.

Insaccatura e disposizione:

L'impasto così ottenuto viene insaccato con insaccatrice anche del tipo sottovuoto. Dopo il riempimento il budello deve essere forato in modo da togliere dall'impasto le eventuali bolle d'aria presenti e, successivamente, attorcigliato o legato in modo da formare salsicciotti di circa 18/20 cm di lunghezza. Dopo la formazione delle salsicce si posiziona l'intero insaccato, a spirale, su un palo

di legno. Tra le operazioni di insaccatura e messa nella "Fornacella", deve essere previsto un intervallo compreso tra le 3 e le 12 ore: questa fase di riposo, alla temperatura di 4-8 °C, permette di conferire maggiore consistenza all'impasto.

Cottura con affumicatura:

La cottura dovrebbe essere fatta nella "Fornacella", un camino dotato di porte di chiusura e di due guide poste in alto lungo le pareti laterali. I pali su cui sono posizionate a spirale o appese le salsicce, sono inseriti nelle guide della Fornacella. Prima di inserire le salsicce nella Fornacella viene accesa la carbonella o la legna di roverella, possibilmente di Piobbico come da tradizione. Una volta formata la brace, si inseriscono i pali con le salsicce a spirale o appese e si chiudono gli sportelli della Fornacella. In questo caso la distanza tra carbone ardente e la parte inferiore delle salsicce deve essere di almeno 80 cm.

Il tempo di cottura e affumicatura è di circa 80 minuti, alla temperatura di 140/160 °C, in modo che la temperatura al cuore della salsiccia raggiunga almeno i 75 °C. Una volta tolte dalla Fornacella e raffreddate, le salsicce vengono separate ad una ad una.

Non è ammesso in alcun modo l'utilizzo di aroma fumo sia nell'impasto sia spruzzato all'esterno della salsiccia.

Conservazione:

Il prodotto si conserva sottovuoto in frigo ad una temperatura max di +4 °C. Il prodotto una volta messo sotto vuoto può anche essere surgelato o congelato ed in questo modo conservato. I tempi di conservazione in frigo ed in freezer sono quelli indicati dalla normativa in materia.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Attrezzatura specifica:
Per la cottura e affumicatura della salsiccia matta di Senigallia dovrebbe essere utilizzata la cosiddetta "Fornacella", un manufatto in muratura con portone in legno, avente le dimensioni di circa 1 mt x 1 mt di base e 1,5 mt di altezza.
Confezionamento:
La Salsiccia di Senigallia viene immessa al consumo intera o anche affettata. Il confezionamento del prodotto intero o tagliato può essere effettuato anche sottovuoto o in atmosfera modificata.
Etichettatura:
La confezione deve recare obbligatoriamente sul sigillo o etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, il nome "Salsiccia di Senigallia" con sottotitolo "Salsiccia Matta" o "Salsiccia Matta di Senigallia".

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali storici di produzione e lavorazione della "Salsiccia Matta di Senigallia" erano ubicati presso il Foro Annonario, uno dei monumenti che identifica la città di Senigallia, progettato dall'architetto Pietro Ghinelli. In queste botteghe erano presenti i "Beccai"/Macellai che producevano la "Salsiccia di Senigallia", tramandando il prodotto per generazioni. Negli ultimi anni tali botteghe sono scomparse, sostituite da bar e ristoranti. La produzione della "Salsiccia Matta di Senigallia" continua comunque ancora fuori dal Foro Annonario e viene preparata ogni Natale da pochissimi e qualificati macellai della città di Senigallia.

Tradizionalità

I locali storici di produzione e lavorazione della "Salsiccia Matta di Senigallia" erano ubicati presso il Foro Annonario, uno dei monumenti che identifica la città di Senigallia, progettato dall'architetto Pietro Ghinelli. In queste botteghe erano presenti i "Beccai"/Macellai che producevano la "Salsiccia di Senigallia", tramandando il prodotto per generazioni. Negli ultimi anni tali botteghe sono scomparse, sostituite da bar e ristoranti. La produzione della "Salsiccia Matta di Senigallia" continua comunque ancora fuori dal Foro Annonario e viene preparata ogni Natale da pochissimi e qualificati macellai della città di Senigallia.
Gli elementi attestanti la tradizionalità del prodotto sono riportati nella relazione storica trasmessa dal Comune di Senigallia.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SPALLETTA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: spalla del maiale, aglio, pepe e sale. Il prodotto si presenta più grasso del prosciutto, colore rosso forte, sapore secco salato con percezione di aromi di aglio e pepe.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La spalla del maiale, staccata dalla mezzena, viene refrigerata, rifilata a mano e salata per un periodo di circa 10-15 giorni, in celle alla temperatura di 0°- 2°C. Segue l'asciugatura, al termine della quale la spalletta viene pepata. Dopo circa 30 giorni al prodotto viene asportata la carne pendente ("tolettata"), stuccata con sugna di maiale e aromatizzata con pepe e aglio. La spalletta viene stagionata per 6 mesi in locali idonei aventi una temperatura di circa 15°C ed una umidità relativa del 70%.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Attrezzatura: utensili da macelleria, vasche di salatura.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la lavorazione: sala di salatura, sala di asciugatura, sala di stagionatura. La stagionatura si effettua in locali aerati con temperatura di 15°C ed umidità relativa del 70%.

Tradizionalità

Ricerche effettuate direttamente sul luogo di produzione comprovano che le metodiche di lavorazione sono state tramandate da generazione in generazione.
La tradizione contadina testimonia l'antica produzione della spalletta, in quanto spesso in passato, per le precarie condizioni economiche della famiglia contadina, i prosciutti venivano barattati con il maiale da allevare per l'anno successivo e la spalletta era considerata il "prosciutto povero" da consumare in famiglia.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi

TACCHINO BRONZATO RUSTICO O NOSTRANO-GALNACC-DINDO

Territorio interessato alla produzione

Intero territorio regionale con maggiore diffusione nelle province di Pesaro e Ancona.

Descrizione del prodotto

Il piumaggio è di colore bronzato, oppure grigio, o nero picchiettato di bianco. La femmina pesa a fine ciclo Kg 2,4-2,8, mentre il maschio Kg 4,2-4,7. La carena è affilata e profonda conseguente a sviluppo longilineo della muscolatura pettorale. La cute è di colore giallo.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

L'allevamento avviene a terra e all'aperto per la maggior parte del periodo di vita.
L'alimentazione è costituita da erba medica, glutine di mais, altri cereali e prodotti naturali oltre a quella assunta naturalmente dal pascolo.
La durata del ciclo di allevamento è di 6-7 mesi, la spumatura viene effettuata manualmente a secco.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Il prodotto viene venduto sfuso o confezionato, intero con testa e zampe, o a busto o sezionato.
La conservazione avviene tra i 0° e 4°C. Il prodotto stagionale è venduto per lo più nel periodo natalizio.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I tacchini vengono macellati in idoneo mattatoio regolarmente autorizzato.

Tradizionalità

Ricerche effettuate direttamente nella zona di produzione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Condimenti
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CONSERVA DI POMODORI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale. La versione essiccata sopravvive solo in alcune zone dell'ascolano.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Salsa di pomodoro conservata in bottiglie di vetro previa bollitura. Esiste anche un versione in cui la salsa non viene cotta ma fatta seccare al sole e conservata in panetti.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

I pomodori, generalmente tipo San Marzano ben maturi, vengono lavati, fatti scolare e quindi tagliati in pezzi.
Successivamente vengono passati più volte fino ad ottenere una salsa semiliquida,
La salsa viene imbottigliata e le bottiglie, chiuse ermeticamente, vengono fatte bollire per circa 30 minuti e poi fatte raffreddare nella stessa acqua della bollitura. La conserva viene preparata ad agosto-settembre in quantità sufficiente per tutto l'anno. Pertanto la bollitura avviene generalmente in recipienti di grandi dimensioni e, per evitare la rottura delle bottiglie, è consuetudine avvolgerle in fogli di giornale e sacchi di juta.
È frequente l'aggiunta di un trito di sedano, carota e cipolla o di una foglia di basilico.
Nella versione essiccata, ormai quasi in disuso, i pomodori a pezzi vengono fatti bollire per diverse ore, passati in un setaccio e, successivamente, fatti bollire ancora.
La salsa così ottenuta si fa asciugare per diversi giorni su una spianatoia e quindi modellata in panetti che vengono fatti essiccare ancora al sole. I panetti vengono quindi unti con olio d'oliva e avvolti nella carta oleata.
Era tradizione conservare questi panetti in brocche o pigne di coccio che venivano esposte sulla via del paese a formare la cosiddetta "spasa".

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Coltelli in acciaio inox, passatutto a mano od elettrico, bottiglie di vetro, recipienti per la bollitura.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

La lavorazione non necessita di particolari locali, tant'è che spesso veniva effettuata all'aperto.
La conservazione avviene in locali asciutti, ben ventilati e al riparo dalla luce diretta.

Tradizionalità

Muzi-Evans, "La Cucina Picena", Muzio Editore, 1991.
Testimonianze raccolte sul luogo di produzione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Condimenti
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PASTA DI TARTUFO BIANCO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle Comunità Montane del Montefeltro, del Catria e del Nerone, dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: tartufo bianco, sale, pepe, olio di semi o di oliva. La pasta di tartufo si presenta come una crema dalla consistenza morbida, dal colore chiaro e dal forte aroma di tartufo.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Tecnologia di preparazione: i tartufi raccolti e selezionati, vengono lavati e cotti in appositi recipienti.
A livello industriale si usa solitamente l'autoclave.
Dopo il raffreddamento si lavorano finemente e si condiscono con sale, pepe, olio di semi o di oliva.
Invasettati vengono subito dopo pastorizzati e poi confezionati.
Calendario di produzione: da ottobre a dicembre.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la preparazione: appositi recipienti per la cottura, autoclave, attrezzatura per pastorizzazione.
Per la conservazione: recipienti in vetro.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G. "Atlante dei sapori: le Conserve", Insor, Franco Angeli, Milano 1993



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Condimenti
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SALAMORA DI BELVEDERE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Prodotto diffuso soprattutto nell'entroterra anconetano, in particolare nel comune di Belvedere Ostrense e limitrofi.
<i>Descrizione del prodotto</i>	La salamora è un condimento che si prepara nel periodo autunnale (novembre), ottenuto macerando nell'olio novello, finocchio selvatico, bucce di arancio e aglio. Di consistenza fluida, si presenta di colore giallognolo.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La salamora si prepara facendo macerare nell'olio novello per circa un mese finocchio selvatico, buccia d'arancio e alcuni spicchi di aglio.
Prima di utilizzare il finocchio selvatico è necessario mondarlo e lavarlo accuratamente (si utilizza solo la parte verde, privandolo di fiori o semi).
Il finocchio viene posto a macerare in un litro d'olio con 2 - 3 spicchi d'aglio e le bucce di un paio di arance.
Dopo circa un mese si separa dall'olio l'aglio, le bucce di arance e, dopo averlo strizzato, anche il finocchio.
La salamora viene versata in appositi contenitori di vetro e conservata in luoghi freschi ed asciutti fino all'autunno successivo.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

E' un prodotto tipico della tradizione contadina, spesso utilizzato nelle importanti occasioni, come la battitura, o nei giorni di festa, quando la carne di coniglio era molto diffusa nelle mense.
La salamora nella tradizione contadina è un condimento utilizzato nella preparazione di piatti tipici come il coniglio in porchetta.
Testimonianza raccolte nel luogo di produzione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Condimenti
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SALSA DI OLIVE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 3 Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e del Nerone, dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	La salsa di olive si presenta come una pasta dalla consistenza morbida e molto granulosa. Mantiene il colore verde tipico delle olive ed anche il sapore che risente solo leggermente dell'aggiunta di aceto. Materie prime: olive verdi, alloro, semi di finocchio, aglio, aceto, olio.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Le olive vengono raccolte nel mese di novembre e messe in salamoia al 7% di salinità con foglie di alloro, semi di finocchio ed aglio.
Una volta tolte dalla salamoia, vengono snocciolate e la polpa schiacciata fino a diventare una pasta alla quale viene aggiunto un po' di aceto, una piccola quantità d'aglio e dell'olio.
Una volta terminato, il composto si invasetta in recipienti di vetro.
La maturazione avviene in salamoia fino a due anni e si produce durante tutto l'anno.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Bibliografia e ricerche effettuate direttamente nella zona di produzione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CACIO IN FORMA DI LIMONE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nella vallata del Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima utilizzata: latte ovino crudo e caglio naturale entrambi di provenienza locale. Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose. Il prodotto finito, a forma di limone, pesa 100-150 grammi, ha pasta fresca, bianca, con sapore di limone. Utilizzato prevalentemente come dessert o in alternativa al sorbetto. Si produce da aprile a settembre.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Al latte crudo si aggiunge il caglio. Coagula in 20-30 minuti.
La rottura della cagliata si effettua delicatamente con le mani o con attrezzi appositi in particelle, dopodiché si lascia riposare per alcuni minuti.
Dopo queste operazioni, la massa viene messa in stampi di terracotta forati a forma di limone.
La salatura si effettua a secco con poco sale mischiato a buccia di limone grattugiata per due giorni.
Al termine si elimina il sale in eccesso e si lava.
Quindi le forme vengono spennellate con acqua e farina per farvi aderire scorze di limone.
La maturazione avviene in ambiente fresco ed umido per un periodo che va da quattro a dieci giorni.
La stagionatura è assente.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto. Sono inoltre indispensabili gli stampi in terracotta per conferire la forma e le bucce di limone per il sapore.
Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.
Locali per la maturazione: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

Tradizionalità

Il prodotto risale all'epoca medievale, presente nella lista delle vivande dal libro di Bartolomeo Scapi, cuoco del Papa nel secolo XVI, è stato riscoperto in occasione di una cena medievale organizzata a Mondavio (PU).
Il cacio a forma di limone è già stato individuato nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CACIOTTA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Larga diffusione in tutto il territorio regionale, particolarmente nelle zone del Montefeltro (PU).
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Latte vaccino con aggiunta in proporzioni variabili di latte ovino e/o caprino (tutto di provenienza locale).</p> <p>Il prodotto finito si presenta in forme cilindriche a scalzo convesso del peso di kg 0,7-2, altezza cm 4-7, diametro cm 10-22. La crosta è di color avorio scuro (maculata di bruno nel caso dell'utilizzo di foglie di noce), la pasta è compatta (con rare fessurazioni nella zona del Montefeltro, più occhiata nella zona del Fermano dove il prodotto viene consumato più fresco). Il sapore varia a seconda delle zone e della stagionatura dal dolce acidulo (Fermano) al pastoso, più sapido (Montefeltro).</p> <p>La caciotta del Montefeltro ha una stagionatura da due a sei mesi.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Al latte crudo appena munto si aggiunge caglio. Coagula in 20-30 minuti. In alcuni casi si effettua la semicottura della cagliata fino a 43-44°.

Dopo la rottura della cagliata, effettuata con le mani o con appositi attrezzi in piccolissime particelle, si lascia riposare alcuni minuti.

Poi la massa viene messa nelle fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero.

Salatura effettuata a secco mettendo le forme sotto sale e rigirandole ogni 12 ore fino ad un massimo di due giorni.

Al termine vengono scottate con siero bollente per alcuni minuti ed asciugate con un panno di cotone.

Matura per 15-20 giorni in ambiente fresco ad umidità media, dove le forme vengono lavate a giorni alterni con acqua e siero tiepido.

Il prodotto non va immesso in commercio prima di 10 giorni.

Nella zona del Montefeltro la caciotta viene stagionata per un periodo variabile da due a sei mesi. Nella stessa zona si usa anche stagionare le caciotte (per almeno 40 giorni) in botti di legno, cassettoni di legno, bigonce, mastelli o anfore di terracotta, conciate con foglie di noce a strati.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione e stagionatura) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto.

Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.

Locali per la maturazione: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

Tradizionalità

La caciotta è già stata individuata nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.

Riferimenti bibliografici:

AA.VV. "L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990;

AA.VV. "L'Italia dei formaggi DOC", Franco Angeli, Milano, 1992;

Vizzardi M., Maffei P., "Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione", Edagricole Bologna, 1990;

Pozzetto G. "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998;

Comegna E. "Evoluzione dei consumi alimentari e prospettive per i formaggi tipici italiani, in "Quaderni dell'Osservatorio Nazionale per la Agricoltura Continentale", 1992, pp. 37-50.



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CACIOTTA VACCINA AL CAGLIO VEGETALE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nel territorio del Montefeltro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Forma cilindrica, facce piane, crosta morbida, di colore giallo paglierino. Pasta compatta con rare occhiature. Sapore pieno, pastoso, con sentore di fermenti lattici vivi.</p> <p>Il formaggio ottenuto con il caglio vegetale sembra che dimostri una maggiore digeribilità rispetto a quello preparato con caglio animale. Recenti studi hanno infatti messo in relazione questa caratteristica con una più spinta azione proteolitica ad opera degli enzimi vegetali durante la fase di stagionatura.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Materia prima: latte vaccino da razze miste, fiore del carciofo e del cardo da cui si ricava il caglio vegetale.
Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose.
Tecnologia di lavorazione: gli stimmi dei fiori sono strofinati in un po' di acqua tiepida e lasciati in ammollo; il tutto si filtra nel latte appena munto già riscaldato, girato con movimenti lenti e regolari.
Si lascia riposare per circa 40 minuti. Dopo la rottura della cagliata, effettuata con le mani con appositi atrezzi, in piccolissime partcelle, si lascia riposare alcuni minuti per far depositare la stesa sul fondel del recipiente.
Dopo queste operazioni, la massa viene messa nella fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero.
La salatura si effettua a secco mettendo le forme sotto sale e rigirandole ogni 12 ore fino ad un massimo di 2 giorni.
Stagionatura: da 2 a 6 mesi.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed atrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione e stagionatura) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto.
Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.
Locali per la maturazione e stagionatura: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

Tradizionalità

Graziella Picchi, "La mappa del gusto - Il Montefeltro: la gente, i luoghi, il cibo", a cura dell'Agenzia Turistica Montefeltro, Grafica Vadese, Sant'Angelo in Vado (PU), 2001.
L'utilizzo del caglio vegetale nella produzione lattiero-casearia è comprovato dalla tradizione orale. La pianta, fiore di carciofo o del cardo, da cui si ricava il caglio vegetale, era detta "Erba cacia" - erba del cacio, ed era utilizzata da quasi tutti i pastori del territorio collinare del Montefeltro.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CAPRINO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino (in particolare è diffuso nella zona del Montefeltro) e alto maceratese.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima utilizzata: latte caprino di provenienza locale. Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose. Si produce in primavera - autunno. Altezza cm 6-10; diametro cm 9-14; peso Kg 0,5-1,5; forma cilindrica, crosta morbida increspata, se fresco; dura di colore nocciola di varie sfumature se stagionato; pasta compatta con rare o nessuna occhiatura, pastoso; sapore sapido e gradevolmente piccante.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si porta il latte crudo a circa 35-37° aggiungendovi il caglio. Coagula in 30 minuti.
Dopo la rottura della cagliata (a dimensioni di grani molto piccoli), si riporta la temperatura a circa 40°.
Una volta depositata, la massa viene estratta e messa in appositi stampi a sgrondare; la pressatura si effettua con le mani.
Salatura a secco sulle forme per massimo due giorni; poi si toglie il sale in eccesso lavando le forme con il siero caldo.
Matura in tre settimane in casera dove le forme vengono lavate quotidianamente per i primi tre giorni e ogni due per i successivi.
Stagionatura da un mese fino a un anno circa, in ambiente fresco e asciutto.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione e stagionatura) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto.
Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.
Locali per la maturazione: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

Tradizionalità

Il caprino è già stato individuato nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.
Riferimenti bibliografici:
AA.VV. "L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990;
AA.VV. "L'Italia dei formaggi DOC", Franco Angeli, Milano, 1992;
Vizzardi M., Maffei P., "Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione", Edagricole Bologna, 1990;
Pozzetto G. "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998;
Comegna E. "Evoluzione dei consumi alimentari e prospettive per i formaggi tipici italiani, in "Quaderni dell'Osservatorio Nazionale per la Agricoltura Continentale", 1992, pp. 37-50.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CAPRINO AL LATTICE DI FICO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nel territorio del Montefeltro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Forma cilindrica, facce piane, crosta morbida se fresco, più dura nello stagionato. Colore bianco-grigio, pasta compatta con rare occhiature. Sapore sapido e leggermente piccante.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Materia prima: latte caprino e ramo di albero di fico.
Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose. Si produce in primavera - autunno.
Tecnologia di lavorazione: il latte è coagulato a temperatura di mungitura tramite immersione di un rametto di fico inciso che viene fatto ruotare fino a quando il latte non è rappreso. Questa operazione richiede notevole esperienza in quanto una permanenza eccessiva del legno di fico nel latte conferisce un sapore amaro al formaggio. Dopo adeguato riposo, si rompe la cagliata (a dimensione di grani molto piccoli) e si lascia depositare sul fondo del recipiente. A deposito ultimato, la massa viene estratta e messa in appositi stampi a sgrondare e successivamente pressata con le mani.
La salatura si effettua a secco sulle forme e dura al massimo due giorni; dopodiché le forme si mettono a maturare ed infine a stagionare (da un mese fino ad un anno circa) in ambiente fresco e asciutto.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione e stagionatura) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto.
Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.
Locali per la maturazione: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

Tradizionalità

Graziella Picchi, "La mappa del gusto - Il Montefeltro: la gente, i luoghi, il cibo", a cura dell'Agenzia Turistica Montefeltro, Grafica Vadese, Sant'Angelo in Vado (PU), 2001.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CASCIO PECORINO LIEVITO - PECORINO FRESCO "A LATTE CRUDO"
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Zone interne del maceratese e dell'ascolano, in prossimità dei Monti Sibillini.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Formaggio prodotto con latte intero di pecora, coagulato con caglio ("priso") di capretto e/o agnello, stagionato per un periodo variabile dai 20 ai 30 giorni, del peso di Kg 1,5, a forma la cui pasta, bianca e semidura, presenta una diffusa occhiatura.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Il latte crudo viene riscaldato a 35°C, viene immesso il caglio già sciolto in acqua tiepida e filtrato, dopo 30 minuti si procede alla rottura della cagliata. Segue lo spurgo del siero facendo depositare la parte caseosa che subito viene posta dentro gli appositi stampi. Si procede quindi ad una premitura manuale e successivamente si "scotta" ogni singola forma con il siero riscaldato della ricotta. Segue la salatura manuale e la stagionatura in cella frigorifera ad umidità e temperature controllate.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione e stagionatura) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto. Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte. Locali per la maturazione e stagionatura: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

Tradizionalità

"Lo cascio" fatto in casa è un prodotto alimentare da sempre presente nelle tavole delle nostre campagne. Ancora oggi, donne di una certa età ricordano ed attuano la lavorazione meticolosa dello "cascio lievito" tenendo particolarmente conto che "più è lievito più è buono". Si ricorda anche che nel rapporto di mezzadria che ha caratterizzato le nostre campagne, "lu padrò" riceveva buona parte della produzione di formaggio mentre la ricotta era prevalentemente consumata in casa. Ricerche effettuate sul luogo di produzione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CASECC
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare è diffuso nella zona del Montefeltro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Latte vaccino e/o ovino di provenienza locale. Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose. Le forme, dell'altezza di 4-8 cm, del diametro di 14-22 cm e del peso di 0,7-2 kg, hanno una crosta giallo paglierina, liscia, traslucida. Pasta compatta priva di occhiature. Sapore deciso, pastoso, gradevolmente aromatizzato. Si produce da ottobre a marzo.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Al latte appena munto si aggiunge il caglio.
Coagula in trenta minuti. Dopo la rottura della cagliata, effettuata con le mani o con appositi attrezzi (a dimensione di un chicco di riso), la massa viene posta nelle fascere.
La salatura si effettua a secco, rigirando le forme ogni 12 ore e salando nuovamente, fino ad un massimo di due giorni.
Matura in 10 giorni in ambiente fresco e umido, dove le forme vengono messe ad asciugare su un ripiano di legno e lavate a giorni alterni rigirandole quotidianamente per i primi 10 giorni.
Stagionatura in cantina da un mese a un anno. Durante questo periodo le forme vengono poste su foglie di noce per i primi otto giorni e successivamente conservate nei caratteristici orci di terracotta.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione e la stagionatura) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto.
Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.
Locali per la maturazione: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

Tradizionalità

Il Casècc è già stato individuato nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.
Riferimenti bibliografici:
AA.VV. "L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990;
AA.VV. "L'Italia dei formaggi DOC", Franco Angeli, Milano, 1992;
Vizzardi M., Maffei P., "Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione", Edagricole Bologna, 1990;
Pozzetto G. "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998;
Comegna E. "Evoluzione dei consumi alimentari e prospettive per i formaggi tipici italiani, in "Quaderni dell'Osservatorio Nazionale per la Agricoltura Continentale", 1992, pp. 37-50.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	FORMAGGIO IN FOSSA - FORMAGGIO STAGIONATO IN FOSSA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio della Regione Marche. Formaggio particolarmente diffuso nel Montefeltro dove è anche conosciuto come "Ambra di Talamello", nome dato dal poeta Tonino Guerra.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima utilizzata: - solo latte ovino intero (tipologia pecorino); - solo latte vaccino intero; - misto di latte vaccino e ovino in % variabili Le caratteristiche del prodotto finito sono: -parte esterna con possibili tracce di muffa o piccole crepe e deformazioni dovute al periodo di stagionatura nelle fosse; -pasta di colore da bianco a paglierino, con possibili ambrature, consistenza semidura, facilmente friabile; -odore caratteristico; -sapore deciso, fino al piccante, e persistente, moderatamente salato, in alcuni casi leggermente acidulo (in base alla % di latte vaccino utilizzato) con una punta di amaro; -grasso sulla sostanza secca pari ad almeno il 35%; -forme di peso variabile da 800 a 1500 grammi con scalzo arrotondato di altezza compresa tra i 6 e i 10 cm e diametro compreso tra 12 e 20 cm.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Il latte appena munto va posto in recipienti refrigerati per mantenere inalterate le proprie caratteristiche.
Il latte, crudo o pastorizzato, va coagulato ad una temperatura di 35/38°C con caglio animale.
È ammessa l'aggiunta di fermenti lattici per guidare la fermentazione.
Maturazione in caseificio per un periodo minimo di 60 giorni a temperature inferiori a 15 °C ed umidità 80/90%.
Sono consentite fino a due infossature l'anno con una stagionatura in fossa per un periodo variabile da 60 a 90 giorni.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Per l'affinamento in fossa i formaggi vengono stoccati in caratteristici sacchi di cotone.
Le fosse sono igienizzate con il fuoco.
La base della fossa è chiusa da tavole di legno per lo sgrondo del grasso.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

Caratteristiche delle fosse:
-fosse con unica apertura circolare con diametro di 70-200 cm. e profondità massima di 4 metri, pareti scavate naturalmente nella roccia tufacea;
-il fondo delle fosse deve permettere lo scolo dei grassi verso il centro;
-le fosse vanno adeguatamente preparate prima dell'infossamento del formaggio attraverso la realizzazione sul fondo, di un pavimento sopraelevato fatto con tavole di legno non trattato che consenta il deflusso dei liquidi grassi prodotti dalla fermentazione del formaggio durante la stagionatura. Al fine di isolare il prodotto dalle pareti della fossa, le stesse vengono rivestite con uno strato di 10-15 cm di paglia di grano e/o altri cereali e con eventuale aggiunta di canne.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Atlante di prodotti tipici: i formaggi, INSOR, Franco Angeli, 1990.

Atti della Regione Marche relativi all'iter seguito per l'ottenimento della DOP "Formaggio di Fossa di Sogliano"



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PECORINO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale con particolare diffusione nelle zone interne.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Prodotto derivante da latte ovino crudo di provenienza locale. In passato era particolarmente utilizzato, nel territorio del comune di Visso e nelle zone limitrofe, il latte della pecora sopravissana ora in via di estinzione (il formaggio così ottenuto era conosciuto anche come pecorino Vissano). Il prodotto finito si presenta in forme di altezza 6-10 cm, diametro 14-20 cm, peso kg 1-2,5; forma cilindrica a facce piane e scalzo leggermente convesso, crosta giallastra, pasta bianca scarsamente occhiata di sapore sapido e pastoso delicatamente aromatico (il formaggio stagionato ha la crosta unta di olio di oliva di colore tendente al rossastro, pasta compatta di colore giallo paglierino, gusto e aroma intensi).



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

Al latte appena munto si aggiunge caglio naturale di provenienza locale. Nella zona dei Monti Sibillini e a Monte Rinaldo è tipica la consuetudine di aromatizzare il caglio con erbe locali. In particolare si utilizzano il serpillo, basilico, maggiorana, fichi verdi, germogli di rovo e di buglossa oltre a chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, rosso d'uovo e un cucchiaino di miele. Il tutto, ridotto in pasta da sciogliere nel latte, conferisce al pecorino un aroma particolare e una maggiore digeribilità. E' possibile l'aggiunta di fermenti lattici per guidare la fermentazione purché non vengano alterate le caratteristiche tipiche del prodotto. Coagula in 20-30 minuti, la rottura della cagliata si effettua delicatamente con le mani o con attrezzi appositi in particelle della dimensione di una nocciola per il prodotto fresco e di un chicco di riso per lo stagionato; dopodiché si lascia riposare per alcuni minuti. Dopo queste operazioni, la massa viene messa nelle fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero. Frequente la semicottura della cagliata per il prodotto stagionato che avviene a 45-48°. La salatura si effettua a secco mettendo le forme sotto sale fino ad un massimo di due giorni. La maturazione avviene in ambiente fresco ed umidità media, dove le forme vengono rigirate giornalmente e lavate a giorni alterni con acqua e siero tiepido. La vendita al dettaglio non va effettuata prima di 20 giorni. Frequente la stagionatura del prodotto fino a oltre un anno.

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione e stagionatura) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto. Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti. E' diffusa la commercializzazione di prodotto non confezionato.

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte. Locali per la maturazione: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

Tradizionalità

Deliberazione della Giunta Regionale n.2985 del 30.11.98 che individua il pecorino tra i prodotti tradizionali in attuazione dell'ert. 8 del D.L.vo n. 173/98. Studi effettuati da Comunità Montane e da Gruppi di Azione Locale. Il prodotto viene anche citato nel testo "La cucina marchigiana - tra storia e folklore" (Nicla Mazzara Morresi, Edizioni F.lli Anibaldi, Ancona 1978) e nell'"Atlante dei Prodotti Tipici: i formaggi" (ed. Franco Angeli, 1990). Articolo sulla rivista "Mediterraneo" (n. 6 del 1998) relativo ai prodotti tipici Marchigiani a cura di Graziella Picchi). Le tecniche di caseificazione tramandateci dagli antichi romani prevedono l'utilizzo delle erbe aromatiche (Columella, "De Rustica").



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PECORINO IN BOTTE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	La maggiore diffusione è stata riscontrata nella provincia di Pesaro e Urbino. Presente anche nella provincia di Ancona.
<i>Descrizione del prodotto</i>	La materia prima è rappresentata da Pecorino per il quale si rimanda all'apposita scheda. Si prediligono pezzature medio-piccole. Il prodotto presenta esternamente una colorazione scura con una leggera crosta recante l'impronta delle foglie e presenza di muffe. L'interno è caratterizzato da una pasta bianco-dorata dalla fine, quasi impercettibile grana. Il sapore è deciso, leggermente amarognolo per le conce di noce e castagno, più dolce nelle conce con le erbe. Colore rossastro per le conce con vinacce di uve locali a bacca rossa.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il pecorino, già stagionato per circa 40-60 giorni, viene avvolto in foglie di noce o castagno e posto in botti di rovere, barili o tini e lasciato stagionare ulteriormente per un periodo variabile da 20 a 90 giorni in modo che possa rifermentare acquisendo gusto e aroma caratteristici. In alcune zone, la pratica dell'avvolgimento del prodotto con foglie, è sostituita con una disposizione a strati alternati con foglie, erbe aromatiche (generalmente santoreggia, nepetella, alloro e timo) o eventualmente vinacce. In alcuni casi, si usa immergere le forme direttamente nel vino (a seconda delle zone verdicchio o vini rossi locali). Nel caso venga utilizzato vino, il pecorino deve essere pre-stagionatura per 90 giorni. Dopo l'apertura delle botti, il prodotto viene lasciato ossigenare per almeno 10 giorni su assi di legno.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione e stagionatura) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto. Sono inoltre indispensabili gli stampi in terracotta per conferire la forma e le bucce di limone per il sapore. Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.
Locali per la maturazione: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

Tradizionalità

L'uso delle foglie a contatto con il formaggio è già citato da Castore Durante ne "Herbario nuovo" (1585).
Testimonianze raccolte nel territorio di produzione.
Citazione di Graziano Pozzetto ne "La cucina del Montefeltro", contributi di Tonino Guerra, Piero Meldini, Ennio Lazzarini.
Citazione nella serie monografica - Studi Montefeltrani n. 16 "I giorni del pane nero" a cura di Girolamo Allegretti.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	RAVIGGIOLO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano e dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima utilizzata: latte intero bovino o ovicaprino di provenienza locale. Si produce da ottobre ad aprile, ha forma variabile, vagamente rotonda; crosta assente; pasta morbida e tenerissima, colore bianco latte; sapore gradevolmente dolce e delicato. Si consuma fresco. Calendario di produzione: da ottobre ad aprile.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si lascia raffreddare di qualche grado il latte appena munto aggiungendovi caglio. Coagula in trenta minuti.
La cagliata non viene rotta ma prelevata in piccole quantità con un mestolo e posta a scolare su stuoie oppure su foglie di felce, di fico o di cavolo.
Salatura non sempre effettuata e con pochissimo sale.
Non si effettua stagionatura.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto.
Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.

Tradizionalità

Riccardo Di Corato afferma che questo formaggio, nei secoli scorsi, era considerato una prelibatezza, specialmente quello fatto con il latte di capra. Esso non mancava mai nelle tavole imbandite e nei banchetti. La testimonianza della sua notorietà ci è data anche dal proverbio "chi non è Marzolino sarà Ravigiolo" per indicare la fatalità del destino.
Il Ravigiolo è già stato individuato nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.
AA.VV. "L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990;
AA.VV. "L'Italia dei formaggi DOC", Franco Angeli, Milano, 1992;
Vizzardi M., Maffei P., "Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione", Edagricole Bologna, 1990.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Formaggi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SLATTATO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano e dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Il prodotto finito si presenta in forme di Kg 0,4-1,8 di forma tonda, afflosciata su se stessa; Crosta morbida, color panna, pasta omogenea, molle di colore bianco, sapore dolce acidulo. Si produce da ottobre a marzo nella zona del Montefeltro. E' tradizionale mettere in commercio le forme avvolte in foglie di fico o di cavolo.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Materia prima utilizzata: latte vaccino intero di provenienza locale da razze a prevalente attitudine da carne. Alimentazione: pascolo estensivo, foraggi, miscele di cereali e leguminose.
Si lascia raffreddare di qualche grado il latte appena munto aggiungendovi il caglio. Coagula in 30-40 minuti.
Dopo la rottura della cagliata in grumi finissimi, la massa viene fatta addensare con il calore della mani, poi messa nella forma e pressata per 10 minuti.
Salatura a secco sulle forme per massimo due giorni; poi si toglie il sale in eccesso e si passano le forme nel siero a 95 gradi lisciando bene la superficie; dopodiché si avvolge in un panno di cotone per breve tempo.
Matura in sette giorni in ambiente fresco e umido.
Non si effettua stagionatura.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione e ripiani per la maturazione) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto.
Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.
Locali per la maturazione: devono assicurare condizioni igienico sanitarie sufficienti unitamente a condizioni di temperatura, umidità e ventilazione adeguate.

Tradizionalità

Lo slattato è già stato individuato nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.
Riferimenti bibliografici:
AA.VV. "L'Atlante dei prodotti tipici: i Formaggi", Franco Angeli, Milano, 1990;
AA.VV. "L'Italia dei formaggi DOC", Franco Angeli, Milano, 1992;
Vizzardi M., Maffei P., "Formaggi Italiani. Storia e tecniche di preparazione", Edagricole Bologna, 1990;
Pozzetto G. "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998;
Comegna E. "Evoluzione dei consumi alimentari e prospettive per i formaggi tipici italiani, in "Quaderni dell'Osservatorio Nazionale per la Agricoltura Continentale", 1992, pp. 37-50.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Grassi (burro, margarina, oli)
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE CORONCINA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Varietà presente principalmente in provincia di Macerata, nei comuni di Caldarola, Serrapetrona, Belforte del Chienti, Camporotondo e Cessapalombo. E' anche conosciuta, localmente, come corallina, coronella, oliva a corona.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Sembra che siano due i motivi per i quali la tradizione locale attribuisce il nome "coroncina" a questa varietà: la forma del frutto (la piccola sporgenza che il frutto presenta nella saldatura dei due carpelli è molto simile ad una corona) e il ramo fruttifero (il modo di fruttificare della varietà lungo il ramo lo rende simile alla corona del rosario).</p> <p>L'albero si presenta mediamente vigoroso con un portamento espanso; chioma poco voluminosa, di media densità. I rami a frutto sono piuttosto lunghi e poco ramificati, con internodi di media lunghezza.</p> <p>Le foglie sono di dimensioni medio - grandi ed espanse, di colore verde scuro nella pagina superiore e verde chiaro in quella inferiore.</p> <p>La drupa ha un peso di circa 2 grammi, di forma ovoidale, di colore dal verde chiaro al rosso violaceo, con evidenti lenticelle.</p> <p>La resa in olio è medio - bassa, con inoleazione tardiva; consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate fino a maturazione.</p> <p>L'epoca ottimale di raccolta, indicativamente, va dalla fine di novembre alla prima metà di dicembre.</p> <p>L'olio di coroncina, estratto dalle drupe a giusta maturazione, presenta un colore verde tendente al giallo, grazie a un buon contenuto in clorofilla. E' piuttosto fluido per un buon rapporto tra acidi grassi insaturi e saturi. All'olfatto si percepisce un fruttato medio, di tipo verde, con sentori di erba e di carciofo. Al gusto presenta spiccate caratteristiche di amaro e piccante.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La raccolta avviene manualmente o con l'ausilio di agevolatore (pettine).
La frangitura delle olive, per evitare lo scadimento qualitativo del prodotto, deve avvenire entro le 24 ore seguenti la raccolta.
L'olio viene conservato al buio in ambienti aventi una temperatura massima di 15° C, in recipienti di vetro o di acciaio inossidabile.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Rastrelli manuali, pettini pneumatici o elettrici.
Il trasporto delle drupe raccolte avviene utilizzando cassette preferibilmente in plastica forata.
Si utilizzano i comuni macchinari per la lavorazione delle drupe ed il condizionamento dell'olio.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

B. Alfei, V. Lampa, L.C. Menichelli - Coroncina, Varietà di olivo marchigiana fra natura e storia - Consorzio Marche Extravergine e Comunità Montana dei Monti Azzurri.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Grassi (burro, margarina, oli)
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE MIGNOLA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Cultivar marchigiana diffusa nelle provincie di Macerata, Ancona e Ascoli Piceno, con maggiore concentrazione nel comune di Cingoli, fino alle aree più interne, e nella Vallesina. Comunemente chiamata anche Sargana, Sarganella nel maceratese, Carbonella, Carboncella nell'anconetano, Laurina, Suricina nell'ascolano.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Albero di elevata vigoria, a portamento espanso; chioma voluminosa di ridotta densità, con rami fruttiferi lunghi e scarsamente ramificati; internodi lunghi, foglie grandi ed espanse, di colore verde scuro nella pagina superiore. La pianta entra in produzione piuttosto precocemente. La produttività è elevata e abbastanza costante. Il frutto è di piccole dimensioni (peso 1 – 1,5 g), di forma ovoidale asimmetrica con apice appuntito e mucronato. La resa in olio è molto elevata, con inolizione precoce. L'invaatura è precoce e contemporanea; il colore dei frutti va dal verde intenso al nero inchiostro. La consistenza della polpa e la resistenza al distacco diminuiscono piuttosto rapidamente con la maturazione. Il periodo ottimale di raccolta è intorno alla metà di novembre. L'olio è mediamente fruttato, con sentori peculiari di erba e frutti di bosco. Il sapore è marcatamente amaro e leggermente piccante, con note di dolce più o meno accentuate. Il colore va dal verde al giallo oro, il rapporto acidi grassi insaturi /saturi è relativamente basso, il contenuto in polifenoli totali è molto alto.



SCHEDE PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La raccolta avviene manualmente o con l'ausilio di agevolatore (pettine).
La frangitura delle olive, per evitare lo scadimento qualitativo del prodotto, è preferibile che avvenga entro le 24 ore seguenti la raccolta.
L'olio viene conservato al buio in ambienti aventi una temperatura massima di 15° C, in recipienti di vetro o di acciaio inossidabile.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Rastrelli manuali, pettini pneumatici o elettrici.
Il trasporto delle drupe raccolte avviene utilizzando cassette preferibilmente in plastica forata.
Si utilizzano i comuni macchinari per la lavorazione delle drupe ed il condizionamento dell'olio.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Alfei Barbara, tesi di laurea "Vaso policonico e monocono: due forme di allevamento dell'olivo a confronto nel territorio di Cingoli (MC)" - 1992
Giorgio Pannelli, Barbara Alfei, Alfio Santinelli - Varietà di olivo nelle Marche. Pubblicazione realizzata dall'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche, 1998.
Alfei Barbara, "Marche nel solco della tradizione". Olivo & Olio n. 3, pp. 57- 62, 2001



SCHEDE PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Grassi (burro, margarina, oli)
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE PIANTONE DI FALERONE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Cultivar diffusa nella provincia di Ascoli Piceno, in un'area limitata compresa tra i comuni di Falerone e Montegiorgio, ed in zone interne della provincia di Macerata, fino ad elevate altitudini. Viene comunemente e tradizionalmente chiamato "Piantone".
<i>Descrizione del prodotto</i>	Albero di media vigoria, a portamento assurgente; chioma voluminosa ad elevata densità. Rami con numerose ramificazioni, internodi corti, foglie strette ed allungate, di colore verde scuro nella pagina superiore e verde chiaro in quella inferiore. La pianta entra in produzione precocemente. La drupa è di medie dimensioni (2-2,5 g), di forma tendenzialmente cilindrica, con una resa in olio medio-elevata e inoleazione precoce. L'invasitura è tardiva e contemporanea, con colore dei frutti dal verde chiaro al nero violaceo. Cascola precoce ed abbondante, periodo ottimale di raccolta: entro la metà di novembre. L'olio è di un fruttato medio - leggero, dal gusto inizialmente dolce, leggermente piccante e con un retrogusto piacevolmente amaro, di colore verde tendente al giallo, con contenuto in polifenoli piuttosto elevato.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La raccolta avviene manualmente o con l'ausilio di agevolatore (pettine).
La frangitura delle olive, per evitare lo scadimento qualitativo del prodotto, deve avvenire entro le 24 ore seguenti la raccolta.
L'olio viene conservato al buio in ambienti aventi una temperatura massima di 15° C, in recipienti di vetro o di acciaio inossidabile.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Rastrelli manuali, pettini pneumatici o elettrici.
Il trasporto delle drupe raccolte avviene utilizzando cassette preferibilmente in plastica forata.
Si utilizzano i comuni macchinari per la lavorazione delle drupe ed il condizionamento dell'olio.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Varietà di olivo nelle Marche (Gioglio Pannelli, Barbara Alfei e Alfio Santinelli) - Pubblicazione realizzata dall'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche.
B. Carboni, S. Sestili, B. Alfei - Il Piantone di Falerone - La varietà d'olivo del "Falerio Picenus" - Comune di Falerone.
Documenti dell'Archivio Storico del Comune di Falerone risalenti alla fine dell'800.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Grassi (burro, margarina, oli)
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE PIANTONE DI MOGLIANO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Cultivar diffusa principalmente nella provincia di Macerata, con maggiore concentrazione nei comuni di Mogliano, Macerata e limitrofi, fino alle aree interne della provincia, ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m. In funzione dei territori di coltivazione, tale varietà può assumere differenti sinonimi: piantone, raggiola, oliva riccia, rosciola, limoncella, maglianese.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Albero di limitata vigoria, a portamento assurgente; chioma poco voluminosa ad elevata densità; rami assurgenti con numerose ramificazioni e internodi corti. Le foglie sono strette ed allungate, di colore verde grigio scuro nella pagina superiore, verde grigio chiaro nella pagina inferiore. La pianta entra precocemente in produzione, la drupa ha dimensioni medio - grandi (2-3 g), di forma ovoidale con apice umbonato. Elevata resa in olio. L'invasitura è tardiva e scalare, con colore dei frutti dal verde chiaro al rosso violaceo. Consistenza della polpa e resistenza al distacco elevate fino a maturazione avanzata. Il periodo ottimale di raccolta è intorno alla metà di novembre. L'olio ha un fruttato leggero tendenzialmente dolce con caratteristiche di amaro e piccante solo in caso di raccolta precoce; ha colore giallo oro, con un buon contenuto in acido oleico ed un elevato rapporto tra acidi grassi insaturi e saturi.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La raccolta avviene manualmente o con l'ausilio di agevolatore (pettine).
La frangitura delle olive, per evitare lo scadimento qualitativo del prodotto, è preferibile che avvenga entro le 24 ore seguenti la raccolta.
L'olio viene conservato al buio in ambienti aventi una temperatura massima di 15° C, in recipienti di vetro o di acciaio inossidabile.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Rastrelli manuali, pettini pneumatici o elettrici.
Il trasporto delle drupe raccolte avviene utilizzando cassette preferibilmente in plastica forata.
Si utilizzano i comuni macchinari per la lavorazione delle drupe ed il condizionamento dell'olio.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Varietà di olivo nelle Marche (Gioglio Pannelli, Barbara Alfei e Alfio Santinelli) - Pubblicazione realizzata dall'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche.

B. Carboni, S. Sestili, B. Alfei - Il Piantone di Falerone - La varietà d'olivo del "Falerio Picenus" - Comune di Falerone.

Dichiarazione del Comune di Mogliano con la quale si dichiara come tale piantone sia coltivato sul territorio comunale da più di 3 secoli.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Grassi (burro, margarina, oli)
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE RAGGIA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Cultivar marchigiana diffusa nella provincia di Ancona, con maggiore concentrazione nei comuni di Monte San Vito, Ostra, Ostra Vetere, Belvedere Ostrense, San Marcello, Morro d'Alba. Nello Iesino è detta anche Mandolina, per il tipico sentore di mandorla verde.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Albero di elevata vigoria, a portamento espanso; chioma voluminosa ad elevata densità, con rami fruttiferi lunghi, ramificati e penduli; internodi lunghi, foglie grandi ed espanse. La pianta entra in produzione precocemente. La produttività è elevata e poco alternante. Il frutto è di medie dimensioni (peso 1,5 – 2,5 g), di forma ovoidale allungata e asimmetrica. La resa in olio è medio-elevata, con inolizione precoce. L'invaiaura è tardiva e scalare; il colore dei frutti va dal verde chiaro al nero violaceo più o meno intenso. La consistenza della polpa e la resistenza al distacco diminuiscono progressivamente con la maturazione. Il periodo ottimale di raccolta è intorno alla metà di novembre. L'olio è di un fruttato armonico, tipicamente mandorlato, prevalentemente dolce, con una punta di amaro e piccante, di colore giallo con riflessi verdi, ad elevato contenuto in acido oleico e con buon contenuto in polifenoli in epoca precoce di raccolta. La varietà è localmente utilizzata anche come oliva da mensa per la polpa particolarmente dolce.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La raccolta avviene manualmente o con l'ausilio di agevolatore (pettine).
La frangitura delle olive, per evitare lo scadimento qualitativo del prodotto, è preferibile che avvenga entro le 24 ore seguenti la raccolta.
L'olio viene conservato al buio in ambienti aventi una temperatura massima di 15° C, in recipienti di vetro o di acciaio inossidabile.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Rastrelli manuali, pettini pneumatici o elettrici.
Il trasporto delle drupe raccolte avviene utilizzando cassette preferibilmente in plastica forata.
Si utilizzano i comuni macchinari per la lavorazione delle drupe ed il condizionamento dell'olio.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Giorgio Pannelli, Barbara Alfei, Alfio Santinelli - Varietà di olivo nelle Marche. Pubblicazione realizzata dall'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche, 1998.



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Grassi (burro, margarina, oli)
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE RAGGIOLA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Cultivar marchigiana diffusa soprattutto nella provincia di Pesaro. Sinonimi sono Ragiola, Vergiola, Corgiola, Correggiolo.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Albero di elevata vigoria, a portamento espanso; chioma voluminosa ad elevata densità, con rami fruttiferi lunghi, esili, penduli e ramificati; foglie molto lanceolate, di medie dimensioni.</p> <p>La pianta entra in produzione precocemente. La produttività è limitata e relativamente costante. Il frutto è di medie dimensioni (peso 2 g), di forma ovoidale, allungata, arcuata e asimmetrica. La resa in olio è elevata, con inolizione precoce. L'invaatura è tardiva e scalare; il colore dei frutti va dal verde chiaro al nero violaceo più o meno intenso. La consistenza della polpa e la resistenza al distacco diminuiscono progressivamente con la maturazione. Il periodo ottimale di raccolta cade nella prima metà di novembre.</p> <p>L'olio è di un buon fruttato mandorlato, prevalentemente dolce, leggermente amaro e piccante, di colore verde tendente al giallo, con buon rapporto insaturi/saturi e buon contenuto in polifenoli in epoca precoce di raccolta. La varietà è localmente utilizzata anche come oliva da mensa per la polpa particolarmente dolce.</p>



SCHEDE PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La raccolta avviene manualmente o con l'ausilio di agevolatore (pettine).
La frangitura delle olive, per evitare lo scadimento qualitativo del prodotto, è preferibile che avvenga entro le 24 ore seguenti la raccolta.
L'olio viene conservato al buio in ambienti aventi una temperatura massima di 15° C, in recipienti di vetro o di acciaio inossidabile.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Rastrelli manuali, pettini pneumatici o elettrici.
Il trasporto delle drupe raccolte avviene utilizzando cassette preferibilmente in plastica forata.
Si utilizzano i comuni macchinari per la lavorazione delle drupe ed il condizionamento dell'olio.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Giorgio Pannelli, Barbara Alfei, Alfio Santinelli - Varietà di olivo nelle Marche. Pubblicazione realizzata dall'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche, 1998.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Grassi (burro, margarina, oli)
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE SARGANO DI FERMO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Cultivar marchigiana diffusa soprattutto nel fermano e lungo la zona litoranea, fino alle provincie di Macerata e Ancona.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Albero di elevata vigoria, a portamento mediamente assurgente; chioma voluminosa ad elevata densità, con rametti a frutto sottili e penduli; internodi di lunghezza media, foglie lunghe, strette e sottili, di medie dimensioni. La pianta entra in produzione piuttosto precocemente. La produttività è elevata, tendenzialmente alternante. Il frutto è di piccole dimensioni (peso 1-1,5 g), di forma ellissoidale. La resa in olio è bassa, con inolizione precoce. L'invasatura è tardiva e scalare; il colore dei frutti va dal verde chiaro al violaceo scuro lenticellato. La consistenza della polpa e la resistenza al distacco diminuiscono progressivamente con la maturazione.</p> <p>Il periodo ottimale di raccolta cade intorno alla metà di novembre.</p> <p>L'olio è di un buon fruttato equilibrato, prevalentemente dolce, leggermente piccante e amaro al retrogusto, di colore giallo, con buon contenuto in polifenoli, scarso contenuto in acido oleico e basso rapporto insaturi-saturi.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La raccolta avviene manualmente o con l'ausilio di agevolatore (pettine).
La frangitura delle olive, per evitare lo scadimento qualitativo del prodotto, è preferibile che avvenga entro le 24 ore seguenti la raccolta.
L'olio viene conservato al buio in ambienti aventi una temperatura massima di 15° C, in recipienti di vetro o di acciaio inossidabile.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Rastrelli manuali, pettini pneumatici o elettrici.
Il trasporto delle drupe raccolte avviene utilizzando cassette preferibilmente in plastica forata.
Si utilizzano i comuni macchinari per la lavorazione delle drupe ed il condizionamento dell'olio.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Giorgio Pannelli, Barbara Alfei, Alfio Santinelli - Varietà di olivo nelle Marche. Pubblicazione realizzata dall'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche, 1998.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	ANICETTI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	L'intero territorio regionale con particolare diffusione nelle province di Ancona, Macerata e Ascoli Piceno.
<i>Descrizione del prodotto</i>	E' un biscotto composto da: farina, strutto, anici, zucchero, latte e uova.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

Gli ingredienti si impastano e se ne ricavano biscotti che vengono cotti al forno su lastre apposite.

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto viene lavorato interamente a mano, utilizzando i normali utensili di cucina.
Deve essere consumato entro 10 giorni confezionato in sacchetti di carta per alimenti.

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche panifici e pasticcerie.

Tradizionalità

Testimonianze di persone la cui attendibilità è stata accertata dal Comune di Filottrano (AN).



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	BISCOTTI DI MOSTO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	E' particolarmente diffuso in provincia di Pesaro e Urbino nella zona del Montefeltro, ma viene prodotto anche nel maceratese e ascolano.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Ingredienti: mosto di giornata, farina di grano tenero, olio di oliva, zucchero, anice, lievito naturale.</p> <p>Ha forma di panetti di peso variabile tra i 50 e 150 gr, di colore bruno.</p> <p>Può essere venduto intero o affettato e abbrustolito per essere conservato in vasi di vetro e consumato a colazione.</p> <p>Oltre ai classici biscotti, il prodotto trova ampia diffusione anche nella forma a ciambella.</p> <p>Per la produzione di biscotti si utilizza la forma a filoncino, tagliata a fette.</p> <p>I biscotti così ottenuti vengono ripassati al forno ottenendo un prodotto secco.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La farina viene impastata con il mosto e gli altri ingredienti. La massa si lascia fermentare per alcune ore. Si formano dei panetti che, dopo breve riposo si cuociono al forno.

Il pane può essere consumato appena si raffredda, oppure può essere tagliato a fette e biscottato. Nel secondo caso si conserva più a lungo, meglio se in scatole di latta o di vetro.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Comuni utensili da cucina, cottura al forno.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche laboratori di pasticcerie.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:

Picchi G., "L'atlante dei sapori: il Pane", Insor, Franco Angeli, Milano 1995;

Nicla Mazzara Monesi "La cucina marchigiana - tra storia e folklore" Edizioni

F.lli Anibaldi, Ancona 1978);

Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	BISCOTTINI SCIROPATI - BISCUTIN'
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	In provincia di Pesaro e Urbino, particolarmente nel territorio del Comune di Fratte Rosa (PU).
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Ingredienti utilizzati: Biscotto: farina, uova, olio Glassatura: acqua, zucchero, buccia di limone grattugiato, farina, uova e olio vengono impastati ottenendo una pasta morbida ed elastica. Il prodotto finito si presenta a forma di piccolo biscotto cilindrico schiacciato ai poli di 4 - 5 cm di diametro e 20 -25 gr. di peso, ha colore biancastro all'esterno e giallo dorato all'interno. Il sapore dolce della glassa affievolito dalla freschezza del limone non copre la fragranza del biscotto. Si accompagna molto bene con il Vin Santo o con la visciolata. Il prodotto, per le caratteristiche, mantiene la sua fragranza anche per settimane purchè conservato preferibilmente in barattoli di vetro.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La pasta viene allungata a forma di bigolo, tagliata a dischetti di circa 30 gr l'uno; ogni dischetto viene roteato fra i palmi delle mani fino ad ottenere una pallina al centro della quale viene praticato un buco unendo fra loro il pollice e il medio.
Le palline bucate vengono lessate e stese su teli di cotone a raffreddare, in seguito avviene una seconda cottura al forno a 200° C.
Il biscotto così ottenuto è poi glassato in pentole di rame (purchè conformi alle vigenti disposizioni) con uno sciroppo di acqua - zucchero e limone.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
I locali di lavorazione sono tipicamente i panifici, forni o locali comunque conformi alle vigenti normative.

Tradizionalità

Testimonianze raccolte nel luogo di produzione.
Le persone più anziane ricordano che i biscottini erano sempre presenti nei pacchi spediti dai familiari ai soldati al fronte durante le due guerre mondiali, in quanto era l'unico prodotto capace di mantenersi a lungo.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	BOSTRENGO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Ingredienti: uova, latte, zucchero, riso, cioccolato, ma anche bucce di agrumi grattugiate o sminuzzate, cannella, frutta secca tritata e ancora uvetta, burro, farina di castagne, miele e strutto.</p> <p>Dolce tipico di tutto il Montefeltro viene preparato in vari modi diversi tra loro, a seconda non solo della zona ma anche del produttore.</p> <p>La discriminante comunque è data dagli ingredienti che vengono utilizzati per le varie preparazioni.</p> <p>Per alcuni aspetti della preparazione ricorda il fristingo dal quale si differenzia principalmente per la presenza del riso e della farina di castagne. Solitamente viene servito in porzioni di forma quadrangolare o a losanga, con colore e consistenza variabili.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Il riso va parzialmente bollito in acqua salata, poi mescolato agli altri ingredienti disponibili, ottenendo un impasto ben amalgamato e morbido. Il composto viene collocato in una teglia da forno oliata e imburrata e cucinato in forno a temperatura moderata per circa 60 minuti.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Tipici utensili da cucina e utilizzo di forno per la cottura.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche laboratori di panifici e pasticcerie.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter.
Pozzetto G. "LaA cucina del Montefeltro" Franco Muzzi Ed. Padova 1998.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CALCIONE DI TREIA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	In provincia di Macerata, particolarmente nel territorio del Comune di Treia. In provincia di Ancona e di Ascoli Piceno sono diffusi prodotti simili.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Disco di pasta sfoglia spesso un centimetro e del diametro di circa dieci centimetri, al centro del quale si colloca un impasto formato da farina di grano, uova, formaggio pecorino, zucchero e olio. Prodotto tipicamente pasquale, dal caratteristico sapore dolce e leggermente piccante (spiccato sapore di formaggio).



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Dopo aver preparato il disco di pasta sfoglia, si colloca al centro l'impasto provvedendo a racchiudere il disco su sè stesso, praticando sulla sommità del medesimo un taglio, in modo da consentire, durante la cottura, la fuoriuscita della inflorescenza.

Si cuoce al forno e si serve come dessert o come spuntino, accompagnato da un vino bianco secco o dalla vernaccia

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tipici utensili da cucina, in particolare le lastre di alluminio che consentono al calore del forno (nella migliore tradizione quello a legna) di raggiungere adeguatamente ed in modo uniforme il prodotto da cuocere.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria. Il prodotto può essere conservato per alcuni giorni.

Tradizionalità

Da trentasei anni, nella terza domenica di maggio si celebra a Treia la Sagra del Calcione.

Testimonianze rilevate direttamente sul territorio di produzione, dimostrano una "storicità" del prodotto ben superiore ai 25 anni.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CALCIONI DI FAVE FRITTI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio della provincia di Macerata. Nel comune di Civitanova è presente una variante, conosciuta come CICERU', in cui si utilizzano i ceci anziché le fave.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Raviolo di grandi dimensioni, fritto nell'olio o nello strutto.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le fave si lasciano in ammollo per una notte intera, quindi si lessano e vengono aromatizzate con una foglia di alloro.
Dopo la cottura vengono schiacciate fino ad ottenere una purea. Nel frattempo sarà stata preparata una sfoglia con farina e uova.
Dalla sfoglia vengono ottenuti i ravioli il cui ripieno sarà costituito dalla purea di fave, dolcificata e aromatizzata con spezie varie.
Una volta chiuso il raviolo, si frigge in olio o strutto bollente.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria
Tipici utensili da cucina.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto viene lavorato sia nelle cucine attrezzate dei pubblici esercizi, senza particolari impianti e macchinari, sia in famiglia.

Tradizionalità

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CASTAGNOLE, CASTAGNOLI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Larga diffusione nell'intero territorio regionale. Nella zona di San Lorenzo in Campo (PU) prende il nome di Castagnoli.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Ingredienti: farina, uova, zucchero, mistrà, buccia di limone grattugiata, alchermes, zucchero o miele, latte, olio di oliva e strutto. Coadiuvanti tecnologici: sale, lievito in polvere. Pur rimanendo invariati gli ingredienti le castagnole assumono forme diverse sul territorio: nel pesarese hanno forma allungata, irregolare e contorta, di colore dorato; l'alchermes, con cui vengono cosparse una volta cotte, dona loro un colore rosso acceso, mitigato dallo zucchero con cui vengono spolverate. Occasionalmente vengono anche farcite con crema pasticcera. Nell'ascolano le castagnole assumono una forma tondeggiante, irregolare e contorta, di colore dorato, dal diametro di circa 8 - 10 cm. Tali dimensioni risultano inferiori nell'anconetano e nel maceratese. Anche in queste forme, al termine della preparazione, le castagnole vengono cosparse con alchermes e zucchero, con solo zucchero, oppure solo miele. Le castagnole rappresentano un dolce tipico del periodo del carnevale.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Gli ingredienti vengono amalgamati fino a formare un impasto morbido ed elastico.
Nel pesarese con tale impasto si formano dei filoncini di circa 10 cm che vengono lessati in acqua bollente e lasciati poi gonfiare; quindi si incidono per la lunghezza e si cuociono in forno; al termine, le castagnole vengono spolverate con zucchero semolato o alchermes.
Nelle altre zone della Regione, dall'impasto si formano dei bastoncini che, tagliati in modo da dare loro la forma desiderata, si friggono, preferibilmente con strutto o olio di oliva.
Quindi si scolano con carta assorbente e si cospargono con alchermes, zucchero o miele.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto è fatto esclusivamente a mano, con gli ingredienti sopra elencati e i normali utensili di cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto viene lavorato sia nelle cucine attrezzate dei pubblici esercizi, senza particolari impianti e macchinari, sia in famiglia.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Comunità Montana Alta Valle dell'Esino, Alta Valle dell'Esino, Antologia della cucina popolare, Fabriano 1986;
V. Valentini, Tutti a tavola, le ricette della provincia pesarese - Ed. Promoter.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CASTAGNOLO AL FARRO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella zona di San Lorenzo in Campo (PU)
<i>Descrizione del prodotto</i>	Nella medio-alta Valcesano vengono chiamati CASTAGNOLI. Nella zona di San Lorenzo in Campo i castagnoli vengono preparati con farina di farro, fritti e poi completati con miele o zucchero. Di forma tondeggiante hanno un diametro di circa 4-5 cm e sono di colorazione marrone, tipica del farro.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Il castagnolo al farro è prodotto con farina di farro e viene preparato impastando tutti gli ingredienti necessari per poi lasciarli riposare per circa un ora. Subito dopo si vanno a formare delle palline del peso di circa 25-30 grammi per poi friggerle in olio di arachidi portato alla temperatura di gradi 170. Quindi si passa a piacerela pallina frita nello zucchero semolato o nel miele fuso.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tipici utensili da cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria
Il prodotto viene lavorato sia nelle cucine attrezzate dei pubblici esercizi, senza particolari impianti e macchinari, sia in famiglia.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici: De Agri Coltura, Marco Porcio Catone, pag. 79-80.
Il castagnolo deriva dai "Globulos" (globuli) e dall' "Encytum" che venivano impastati dagli antichi romani con formaggio e farina di farro e fritti nello strutto. Infine venivano spalmati di miele e cosparsi di semi di papavero. Queste ricette venivano utilizzate nei giorni festivi o in occasione di cerimonie come "De Agri Coltura" da Marco Porcio Catone detto il Censore. Questa nostra ricetta è giunta fino ai giorni nostri e dal 1955, a San Lorenzo in Campo si svolge la Sagra del Castagnolo, annualmente nel lunedì di Pasqua.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CAVALLUCCI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Entroterra delle provincie di Ancona e Macerata.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Dolce tradizionale del periodo invernale a forma di cavalluccio marino della grandezza della grandezza dei consueti biscotti. Si compone di una sfoglia spessa (farina, uova, zucchero, olio, vino bianco) e di un impasto di sapa (mosto concentrato con cottura), liquori (rum, marsala), caffè, noci e mandorle tritate, cioccolato fondente, canditi, uvetta, fichi secchi, cacao amaro, pane grattato.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si stende l'impasto sulla sfoglia che si richiude sopra e se ne ricavano tanti sacchetti che si modellano a forma di cavalluccio marino.
Questi cavallucci vengono cotti al forno e poi spruzzati con alchermes e zucchero oppure ricoperti di glassa, quindi guarniti con confettini colorati.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto è fatto esclusivamente a mano, con gli ingredienti sopra elencati e i comuni utensili di cucina.
E' un prodotto da consumo fresco e può essere conservato in luogo fresco e asciutto confezionato nell'apposita carta per alimenti solo per pochi giorni.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
E' un prodotto lavorato sia presso pubblici esercizi (pasticcerie), sia in normali cucine.
La preparazione non richiede particolari impianti e macchinari.

Tradizionalità

Testimonianze di persone la cui attendibilità è stata accertata dal Comune di Filottrano;
Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CHICHIRIPIENO o CHICHI'
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Tipico del territorio di Offida (AP) e zone limitrofe.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Il chichiripieno è una focaccia ripiena di peperoni gialli e rossi, carciofini sott'olio, olive verdi, tonno, alici sott'olio, prezzemolo ed eventualmente capperi.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si prepara l'impasto come per il pane e si aggiunge un po' di strutto per renderlo più elastico.
La pasta viene stesa in due sfoglie rotonde molto sottili su una delle quali viene riposto il ripieno, mentre con l'altra sfoglia si provvede a coprire la massa avendo cura di chiudere bene i bordi.
Il ripieno viene quindi cotto in forno (possibilmente a legna), a temperatura alta.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto viene lavorato interamente a mano, utilizzando i comuni utensili da cucina.
Utilizzo per la cottura di forno, possibilmente a legna.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche presso panifici e pasticcerie.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Nicla Mazzara Monesi "La cucina marchigiana - tra storia e folklore" Edizioni F.lli Anibaldi, Ancona 1978);
Muzi-Evans "La cucina Picena", Franco Muzio Editore, 1991.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CIAMBELLA FRASTAGLIATA - CIAMMELLA STROZZOSA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale, particolarmente nella provincia di Ascoli Piceno.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina di grano tenero, uova, mistrà, zucchero (facoltativo). Coadiuvanti tecnologici: sale. Ciambella di consistenza compatta, di 20-30 cm di diametro, colore dorato. Il prodotto è asciutto e croccante all'interno (da cui il termine "strozzosa"). E' un dolce tipico del periodo pasquale.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si impastano gli ingredienti formando un composto omogeneo; si formano quindi dei cilindri di 50-60 cm che vengono uniti all'estremità assumendo la forma di ciambella.
Vengono prima lessate, poi, dopo averle asciugate con un panno, si tagliano ai fianchi fino a metà dello spessore e si mettono a cuocere in forno, preferibilmente a legna a circa 200°.
Possono essere decorate con confettini colorati o argentei.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Tipici utensili da cucina e forno a legna.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche il laboratorio di pasticcerie.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Nicla Mazzara Morresi, "La cucina marchigiana - tra storia e folklore", Ediz. Aniballi, 1978;
Muzi-Evans "La cucina Picena", Franco Muzio Editore, 1991.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CIAMBELLE ALL'ANICE O ANICINI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro. E' un prodotto diffuso anche nelle province di Macerata e Ascoli Piceno.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: pasta del pane, anice, strutto fuso, sale, lievito di birra. Tipica forma a ciambella. Il colore può variare dal dorato al bruno a seconda che sulla ciambella venga spennellato o meno il rosso d'uovo.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Alla pasta del pane viene aggiunto del lievito di birra, il sale, semi di anice e lo strutto fuso. In alcuni casi, oltre ai semi di anice si aggiunge anche del liquore all'anice di cui, nel territorio marchigiano esistono diverse varianti. Gli ingredienti si lavorano fino ad ottenere un composto omogeneo. Quindi si formano dei cilindri lunghi circa 20-30 cm che vengono congiunti all'estremità assumendo la forma di ciambelline.
Si lasciano lievitare per circa 30 minuti e si cuociono in forno. Nel maceratese e ascolano è tipico, prima di cuocerle, pennellare la parte superiore con dell'uovo battuto. A colorazione dorata dovranno essere sfornate.
Prima di essere consumate, le ciambelle vengono lasciate per circa una settimana in ambienti non umidi.
Se nella lavorazione non viene aggiunto il lievito, mantenendo invariata la presenza degli altri ingredienti, il prodotto è conosciuto anche come ANICINI.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Tipici utensili da cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche il laboratorio di pasticceria.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Nicla Mazzara Morresi, "La cucina marchigiana - tra storia e folklore", Ediz. Aniballi, 1978;
Ricerche effettuate direttamente sul territorio.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CIAMBELLONE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale. Trova grossa diffusione in provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro dove, al ciambellone classico, vi è anche la produzione del BISCOTT.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina, uova, zucchero, latte, strutto o burro, buccia di limone, lievito, bicarbonato. Il ciambellone è un dolce semplice, si presenta come una torta ben lievitata. Viene consumato per la prima colazione e a metà pomeriggio, a volte farcito con altri ingredienti può essere servito anche alla fine dei pasti accompagnato con vino dolce. Nel Montefeltro esiste una variante al ciambellone, il BISCOTT, più rustico per l'assenza di grassi (strutto o burro).



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La farina deve essere setacciata e mescolata con il lievito; poi il composto viene impastato con il latte, lo strutto o il burro appena sciolti a parte, le uova sbattute con lo zucchero e una scorzetta di limone.
Se ne ottiene una bella pasta gonfia che viene plasmata e sistemata in un recipiente precedentemente imburato e spolverato di farina.
Il composto può a piacere essere farcito con uvetta, canditi, noci e mandorle; poi spennellato con il tuorlo d'uovo e cotto in forno.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Tipici utensili da cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Cucina.

Tradizionalità

Da oltre 20 anni a Grottazzolina (AP) si tiene la Sagra del Ciambellone.
Riferimenti bibliografici:
Pozzetto G. "La Cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CICERCHIATA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale, particolarmente nell'anconetano.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Ingredienti: farina, uova, burro (o olio di oliva), mistrà (utilizzato in provincia di Ascoli Piceno e Macerata) o cognac, zucchero, buccia grattugiata di limone, miele e, a piacere, buccia grattugiata di arancia, canditi, pinoli, mandorle tritate e abbrustolite.</p> <p>Dolce che un tempo veniva preparato nel periodo del carnevale, oggi lo si prepara tutto l'anno.</p> <p>La cicerchiata può assumere diverse forme: a filoncino, a cupola o a ciambella. Compatta e friabile, di colore dorato ma con variazioni di colore a seconda del composto con cui viene guarnita (mandorle, zucchero a velo, canditi, ecc.). Al gusto risulta gradevolmente dolce.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si impasta la farina con le uova, il burro (o l'olio), lo zucchero, la buccia di limone grattugiata ed il mistrà o cognac.
L'impasto viene lavorato fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea che, stesa con il mattarello fino ad uno spessore di circa mezzo centimetro, viene arrotolata. Si formano in questo modo bastoncini ("bigoli") che vanno poi tagliati in piccole palline della dimensione di un seme di cicerchia.
In una padella, dove intanto si è fatto scaldare lo strutto, si versano le palline facendo attenzione ad agitare spesso la padella in modo da evitare che si attacchino fra loro. Appena le palline assumono una colorazione dorata, si tirano su e si posano a scolare su carta assorbente. In un'altra pentola, nel frattempo, si scioglie a calore moderato del miele (eventualmente anche zucchero) fino a farlo liquefare, evitando che raggiunga la bollitura.
Si versano nel miele le palline fritte (a piacere si possono aggiungere mandorle tritate e abbrustolite, pinoli, oppure buccia grattugiata di arance e canditi tagliati a dadini), rimestandoli con un cucchiaino in modo da far legare completamente il composto con lo zucchero caramellato. Successivamente il tutto viene quindi versato su un piatto, modellato con mani inumidite fino al raggiungimento della forma desiderata e lasciato raffreddare e consolidare.
La cicerchiata va servita fredda a fette o spicchi e conserva il suo gusto fragrante per alcuni giorni.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto è fatto esclusivamente a mano, con gli ingredienti sopra elencati e i normali utensili di cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto viene lavorato sia nelle cucine attrezzate dei pubblici esercizi, senza particolari impianti e macchinari, sia in famiglia.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
V. Valentini, Tutti a tavola, le ricette della provincia pesarese - Ed. Promoter
D. Bruni, La liva fritta, ricette, tradizioni e folklore della cucina ascolana - Gli amici degli anni sessanta
Antologia della cucina popolare, Comunità Montana Alta Valle dell'Esino, Fabriano 1986
B. Muzi, A. Evans, La Cucina Picena, Franco Muzzio Editore



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CRESCIA - CRESCIA BRUSCA - SPIANATA - CACCIANNANZI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale, con diverse varianti. Nell'ascolano prende il nome di "CACCIANNANZI" poiché originariamente veniva usata per valutare la temperatura del forno cuocendola subito prima di infornare il pane. Nella zona del Montefeltro è nota anche come "SPIANATA", mentre nel pesarese come "CRESCIA BRUSCA". Sull'intero territorio regionale, aggiungendo i grasselli o i ciccioli di maiale è nota come "PIZZA COI GRASSELLI", pur con qualche differenza nella composizione.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingrediente: pasta del pane. Forma piatta, rotonda o ovoidale, colore tipico della pizza, alta 2-3 cm.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Con la pasta del pane si prepara un disco ("crescia") che, con le dita, viene premuto qua e là, lasciandovi delle piccole infossature e pizzicandolo ai bordi con tocchi regolari. La crescia viene condita con olio, sale, rosmarino e cipolla. Durante la stagione del maiale può essere condita con ciccioli e strutto (pizza coi grasselli), oppure semplicemente con uova e ricotta (spianata)

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Tipici utensili da cucina e forno.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche laboratori di panifici e pasticcerie.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter;
Nicla Mazzara Morresi, "La cucina marchigiana - tra storia e folklore", Ediz. Aniballi, 1978;
Regione Marche - Assessorato Agricoltura "Calendario 1993 - I Magnifici 12 - Prodotti tipici delle Marche";
Picchi G., "L'atlante dei sapori: il Pane", Insor, Franco Angeli, Milano 1995;
Pozzetto G., "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed. Padova, 1998.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CRESCIA D'LA STACCIOLA O CRESCIA SA I'NGRANAGG
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Borgo della Stacciola, frazione del comune di San Costanzo (PU)
<i>Descrizione del prodotto</i>	ingredienti: farina di grano tenero tipo 0, lievito di birra, strutto, sale, zucchero, acqua calda. Impasto rigorosamente fatto a mano. Cottura su forno a legna.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

l'impasto, fatto a mano, viene lavorato a lungo fino ad ottenere un prodotto omogeneo e pronto alla lievitazione. La pasta suddivisa in tante pagnottelle viene allargata utilizzando "el rasagnol (mattarello di legno)". Spessore 1 centimetro circa che raddoppierà con la lievitazione. Caratteristica della Crescia d'la Stacciola sono gli ingranaggi, sorta di rilievi ottenuti pizzicando la pasta in cerchi concentrici, per permettere al condimento di depositarsi nelle fossette rendendo la crescita, con la cottura, tenera e croccante allo stesso tempo. Prima di essere condite le cresce vengono punzecchiate con una forchetta per evitare che si gonfino e disperdano il condimento. Ogni crescita viene condita con:

- 1) sale, strutto e rosmarino;
- 2) cipolla, sale, pepe e olio EVO.

La crescita da il meglio di se nel periodo estivo, quando le alte temperature permettono una rapida lievitazione; è ottima mangiata appena sfornata.

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

La cottura per praticità avviene in teglie di alluminio monodose. Ciò che caratterizza la Crescia d'la Stacciola è una cottura estremamente rapida (2/3 minuti) su forno a legna costruito in mattoni e riscaldato con tralci di vite fino a temperature molto elevate. Il tralcio di vite dà un particolare aroma alla crescita.

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

Tutta la lavorazione deve avvenire in locali sufficientemente caldi per favorire una rapida e completa lievitazione e in assenza di correnti d'aria che possano bloccare la lievitazione stessa. Il piano di lavoro ideale è un laminato che non permette all'impasto di attaccarsi ed è di facile pulizia.

Tradizionalità

Testimonianze dirette locali tramandate nel tempo e raccolte dal Comitato Cittadino della Stacciola. Esse attestano l'utilizzo del forno a legna per la cottura del pane e della crescita già dai primi anni del 700 e fino agli anni 70 del secolo scorso. Riferimenti bibliografici: "Stacciola ieri e Oggi" B. Ghigi editori - Rimini 1996



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CRESCIA FOGLIATA - CRESCIA FOJATA - LU ROCCIU
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comune di Fiuminata, in provincia di Macerata. Con alcune varianti questo dolce è presente nei comuni limitrofi, come ad esempio Matelica, dove si utilizzano le uova per la preparazione della sfoglia.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina, acqua, zucchero e olio. Per il ripieno: ricotta, uvetta, noci o nocciole, zucchero, cacao, vaniglia, cannella, buccia di limone grattugiata, anice o rum, alchermes. Si presenta come un dolce dal colore dorato e dalla forma semicircolare.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La sfoglia si ottiene mescolando la farina, con zucchero, olio e acqua bollente. Si stende la sfoglia ad asciugare, il ripieno si dispone al centro della sfoglia stessa e si arrotola fino ad ottenere una forma semicircolare.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Tipici utensili da cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto viene lavorato sia nelle cucine attrezzate dei pubblici esercizi, senza particolari impianti e macchinari, sia in famiglia.

Tradizionalità

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CRESCIA SOTTO LA CENERE - TORTA COI OVI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: uova, farina, strutto, formaggio (eventuale), sale. Tipo di pane impastato senza lievitazione alto pochi centimetri che in passato veniva utilizzato dalle famiglie contadine come pane a cena.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si impastano gli ingredienti, "tirando" la sfoglia dello spessore di circa un centimetro e mezzo che si cuoce su un panaro di coccio fino alla formazione, in superficie e in ambo le parti, di una leggera pellicola.

La crescita, la cui cottura deve essere ancora completata e migliorata, viene quindi riposta sul piano caldo del camino dove viene coperta con un piccolo strato di cenere calda che a sua volta viene coperta con brace non molto ardente.

Dopo una cottura di 15 minuti, si toglie la cenere e la brace e la crescita è pronta per essere mangiata ancora calda.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Panaro di coccio per la cottura.

Piano caldo del camino opportunamente pulito.

Utilizzo di cenere e brace per il completamento della cottura.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:

Picchi G., "L'atlante dei sapori: il Pane", Insor, Franco Angeli, Milano 1995;

Pozzetto G., "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed. Padova, 1998;

Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CRESCIOLINA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	L'intero territorio della provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e del Nerone, dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: pasta del pane, sale. La cresciolina si presenta in forma di tanti piccoli dischi a forma appiattita, di colore chiaro. E' frita e croccante e presenta una superficie esterna irregolare. La crescolina è saporita dallo strutto in cui frigge ma è poco salata, in quanto non viene aggiunto altro sale a quello già contenuto nella pasta del pane utilizzata per confezionarla.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La pasta del pane già lievitata viene divisa in tanti pezzi di piccole dimensioni, poi spianata con il mattarello e frita nello strutto bollente.
Al termine viene cosparsa di zucchero.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Tipici utensili da cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche il laboratorio di pasticcerie.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CROSTATATA AL TORRONE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Diffuso nella provincia del maceratese, particolarmente nel comune di Sarnano e zone limitrofe.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Crostata lavorata esclusivamente a mano, composta da un impasto di mandorle, nocciole tostate, zucchero, farina, uova, olio e spezie varie.



SCHEDE PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si predilige la cottura nel forno a legna dell'impasto per conferire la tipica e particolare croccantezza al dolce. La crostata al torrone può essere conservata in luogo asciutto e pulito, non necessariamente in frigorifero. Per circa 15-20 giorni la crostata non perde né la fragranza, né il sapore. La conservazione si realizza senza l'uso di conservanti.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la lavorazione del prodotto si utilizzano i comuni utensili da cucina.
Per la cottura del prodotto è preferibile l'utilizzo del forno a legna.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il luogo di lavorazione può essere quello tipico della cucina, oppure la sala lavorazione di una pasticceria.
La conservazione può avvenire in locale asciutto e pulito, oppure direttamente in frigorifero.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Nicla Mazzara Morresi, "La cucina marchigiana - tra storia e folklore" (Edizioni F.lli Anibaldi, Ancona 1978).
Testimonianza riferita dal Comune di Sarnano (MC) comprovante la presenza sul territorio comunale della crostata al torrone di fichi da quasi 50 anni.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CROSTOLI DEL MONTEFELTRO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro. E' diffuso in particolare nel Montefeltro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina di grano tenero, uova, sale, pepe, strutto, acqua e latte, bicarbonato. Forma a disco, di diametro variabile, colore chiaro e dorato. Si accompagna, in alternativa al pane, con con salumi, formaggi, carne e verdure grigliate di ogni tipo. Il prodotto ricorda la piadina romagnola, ma se ne differenzia per la pasta, che è sfogliata, unta e molto saporita.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si impasta la farina con tutti gli ingredienti. Quando l'impasto è omogeneo si fa riposare per un'oretta. Poi si tira la sfoglia, la si unge con lo strutto, si arrotola a forma di un lungo "bigolo", si attorciglia e si spiana dando la forma di un disco. Si cuoce sulla piastra di argilla arroventata o di ghisa da ambo le parti.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Utilizzo di piastre di argilla o di ghisa per la cottura.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche il laboratorio di panetterie.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter;
Picchi G. "L'Atlante dei Sapori: il Pane", Insor, Franco Angeli, Milano, 1995;
Pozzetto G. "La Cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	FAVE DEI MORTI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: mandorle tritate finissime, zucchero, farina, uova, cannella in polvere, strutto fuso, acqua calda. In provincia di Ascoli Piceno è tipico aggiungere la scorza di limone grattugiato e canditi, mentre nell'entroterra anconetano spesso si aggiunge il rum. Forma approssimativamente circolare, appiattita. Colore dorato, di consistenza dura e compatta.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Dopo essere state abbrustolite, le mandorle vengono tritate e amalgamate insieme agli altri ingredienti.
La pasta ottenuta, che deve risultare morbida e compatta, viene manipolata in cordoni di pasta dello spessore approssimativo di un dito.
Tali cordoni vengono tagliati in pezzetti della misura di un acino di fava e appiattiti con la lama del coltello.
E' possibile fargli l'occhio con la cioccolata. Vengono poi allineati in una lastra unta e infarinata ed infornati ad una temperatura di 150° C per circa 30 minuti.
A cottura ultimata le fave dei morti assumono una colorazione dorata.
Prima di consumarle aspettare circa un paio d'ore che si raffreddino.
Le fave dei morti si mantengono a lungo.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto è fatto esclusivamente a mano, con gli ingredienti sopra elencati e i normali utensili di cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto viene lavorato sia nelle cucine attrezzate dei pubblici esercizi, senza particolari impianti e macchinari, sia in famiglia.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
B. Muzi, A. Evans, La Cucina Picena, Franco Muzzio Editore, "Fino ad una trentina di anni fa era di costume ai funerali offrire agli ospiti la colazione. Poiché venivano a digiuno per poter ricevere la comunione durante il servizio funebre, venivano offerti loro fragranti maritozzi appena sfornati, bicchierini di vermuth e le fave".
Comunità Montana Alta Valle dell'Esino, Antologia della cucina popolare, Fabriano 1986.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	FRISTINGO - FRISTINGU - FRESTINGHE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Province di Ascoli Piceno e Macerata.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Dolce tipicamente natalizio a base di fichi secchi, farina di grano tenero, olio extravergine d'oliva, uva sultanina, canditi, mandorle tostate, noci, noce moscata, cannella, caffè, liquore a base d'anice, limone, miele, pane grattugiato.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

I fichi secchi, bagnati e bolliti, vengono mescolati insieme agli ingredienti provvedendo a mescolare accuratamente l'impasto con farina di frumento e pane grattugiato.
Si procede a lavorare l'impasto, di colore scuro, fino a fargli assumere una certa consistenza per poi sistemarlo in un recipiente unto d'olio dentro il forno (preferibilmente a legna).
La cottura avviene a temperatura di 150° ed è ultimata a colorazione bruno-dorata.
Il dolce è servito freddo e si mantiene per un lungo periodo.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria. Le attrezzature sono i tipici utensili utilizzati per la preparazione dei dolci.
Per la cottura si predilige il forno a legna.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria. Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche laboratori di pasticcerie.
Può essere conservato per circa 30 giorni senza ricorrere all'uso di frigoriferi.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Nicla Mazzara Monesi "La cucina marchigiana - tra storia e folklore" Edizioni F.lli Anibaldi, Ancona 1978);
Regione Marche - Assessorato Agricoltura "Calendario 1993 - I Magnifici 12 - Prodotti tipici delle Marche".



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	FRITTELLE DI POLENTA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro. Le frittelle di polenta sono diffuse anche in provincia di Macerata.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina di mais, acqua, farina di grano, zucchero, sale. Pizzettine fritte, schiacciate, abbastanza sottili.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

E' necessario dare corpo alla pasta della polenta raffreddata con della farina di grano, quindi formare delle pizzettine e friggerle.
Servirle poi spolverate con zucchero semolato.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Tipici utensili da cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche il laboratorio di pasticcerie.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Provincia di Macerata, Centro Documentazione e Promozione Donna "Gusto Nostro - alla scoperta delle tradizioni gastronomiche maceratesi", 1990;
Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	FRUSTENGA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Entroterra della provincia di Macerata e di Ancona.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina di granoturco, zucchero, olio, mele, uva, fichi secchi, noci. La frustenga è un dolce alto circa 2 cm, per alcuni aspetti ricorda il Fristingo ma se ne differenzia sostanzialmente per la preparazione, in quanto la frustenga contiene come materia prima la farina di granoturco (dalla quale si prepara la polenta da guarnire) mentre il Fristingo è fatto con farina di frumento tenero.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Con la farina di granoturco si prepara la polenta alla quale, una volta cotta, verranno aggiunti, previa bollitura in acqua, fichi secchi, uvetta, gherigli di noci e mele.
Il composto, mescolato a dovere, viene poi versato in una teglia unta di burro e cosparsa di pane grattugiato.
La cottura avviene in forno a 180° e si raggiunge in 30 minuti circa.
Va servita sia calda che fredda sul tagliere della polenta.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Tipici utensili da cucina e forno.
Tagliere per polenta.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche laboratori di panifici e pasticcerie.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Nicla Mazzara Morresi, "La cucina marchigiana - tra storia e folklore", Ediz. Aniballi, 1978;



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	FUNGHETTO DI OFFIDA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Diffuso nel Comune di Offida (AP) e zone limitrofe.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina, zucchero, acqua, anice (semi o estratto). Il prodotto si presenta a forma di palline bianche (che ricordano vagamente la forma di un piccolo fungo) del diametro di circa 2-3 cm. Al tatto sono duri come argilla secca. Risultano molto croccanti.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

L'impasto degli ingredienti deve risultare omogeneo e consistente; si formano tante palline del diametro di circa 2-3 cm e vengono adagiate sopra una spianatoia infarinata e lasciate essiccare per 2-3 giorni in locali asciutti (un tempo erano tenute al sole).

Una volta asciutte, le palline vengono disposte entro piccoli cerchi di legno o di ferro, a loro volta sistemati l'uno accanto all'altro su larghi testi da introdurre in forno ben caldo per circa 30 minuti.

Ciò che avviene nel forno è curioso: le superfici delle palline rimangono bianchissime e dure, ma l'interno, poiché è morbido, cuocendo si espande e fuoriesce, unendo così l'una all'altra le palline, assumendo un colore bruno. L'effetto è quello di tanti funghetti bianchi sulla terra scura.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tavolo in legno per l'impasto (spianatoia);

Cerchi in legno o in ferro;

Comuni utensili da cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Il prodotto viene conservato in sacchetti per alimenti.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:

Nicla Mazzara Morresi, "La cucina marchigiana - tra storia e folklore", Ediz.

Aniballi, 1978;

Muzi-Evans "La cucina Picena", Franco Muzio Editore, 1991.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	LONZA DI FICO - LONZINO DI FICO - LONZETTA DI FICO - SALAME DI FICO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio della provincia di Ancona. Segnalato anche in provincia di Macerata nel comune di San Severino Marche.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Aspetto cilindrico, lunghezza media 15-20 cm, diametro circa 6 cm, abbastanza consistente, colore bruno-aranciato, avvolto da foglie di fico, legate con fili. Al taglio il prodotto mostra un colore bruno-dorato con inserti chiari di frutta a guscio disseminati nella pasta. La consistenza è compatta e soda ma oppone scarsa resistenza alla masticazione.</p> <p>Il sapore è gradevole e dolce, si percepisce nettamente il gusto del fico essiccato, con un forte sentore di frutta a guscio. Si avverte anche una nota liquorosa.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

I fichi essiccati vengono aromatizzati con anice, mistrà, rhum.
Il tutto viene poi macinato aggiungendo noci e mandorle triturate a parte.
L'impasto ottenuto viene modellato a forma cilindrica e avvolto in foglie di fico debitamente posizionate intorno al cilindro e legate con filo.
Viene preparato ad ottobre, mantiene la fragranza fino a marzo/aprile.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
La macinatura dei fichi viene eseguita di solito a mano, tuttavia è possibile utilizzare anche un tritatutto elettrico, evitando però di surriscaldare il prodotto, perché ciò ne altererebbe il sapore.
Per la lavorazione del prodotto si utilizzano i comuni utensili da cucina: coltelli da cucina per sminuzzare la frutta secca, contenitori adatti per gli alimenti e tavoli in acciaio ove effettuare il rimescolamento dell'impasto.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
La breve stagionatura deve avvenire in locali sufficientemente areati, freschi ed asciutti.
Il processo di lavorazione può essere eseguito in ambiente domestico allestendo un modesto laboratorio nel periodo autunno-invernale, oppure può avvenire in pasticcerie più attrezzate.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Regione Marche, Assessorato Agricoltura "Tre delizie Marchigiane", Ed. Anibaldi 1999;
Cesari Sartori M. "Dizionario del Ghiottone Viaggiatore", Ed. Fuori Thema Tempi Stretti, Bologna, 1994.
Lettera di Giacomo Leopardi del 20 febbraio 1826 al padre per ringraziarlo dell'invio di fichi secchi che il poeta definisce "di un sapore eccellente";
Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MAIORCHINO- MAROCCHINO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	E' dolce tipico della provincia di Ancona, in particolare del Comune di Ostra Vetere e zone limitrofe.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Ingredienti: uova, zucchero, farina e mandorle. Il maiorchino ha forma allungata e schiacciata con spessore di 3 cm nella parte centrale della sezione.. Presenta l'aspetto di colore ambrato all'esterno e giallo chiarissimo internamente. Ha un sapore delicato e consumato fresco ha una consistenza morbida; se secco, ha una maggiore consistenza ed è tipico inzupparlo nel vino (preferibilmente bianco), nel latte o nel tè.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Gli ingredienti vengono impastati a mano e l'impasto ottenuto, steso sopra una lastra di cottura, viene cotto al forno.
Il prodotto può essere consumato fresco oppure, ripassato al forno, è possibile ottenere un prodotto secco, più consistente.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Tipici utensili da cucina, eventuale utilizzo di planetaria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Cucina o laboratori di pasticcerie.

Tradizionalità

Testimonianze prodotte dal Comune di Ostra Vetere riportano che la produzione del Maiorchino si può far risalire ai primi del '900 e l'origine di detto prodotto "discende da un errore delle dosi durante la preparazione della pizza margherita, errore questo che ha contribuito a dargli la forma attuale, schiacciata ed allungata."



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PAN NOCIATO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro. Il prodotto trova diffusione anche nelle province di Ancona e Macerata.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina di grano tenero, latte tiepido, strutto, olio, gherigli di noci, pepe, pezzetti di fichi secchi, formaggio pecorino, lievito di birra, sale. Il prodotto si presenta come pagnottine da circa 50 gr.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Parte della farina viene impastata con il lievito ed il latte tiepido. L'impasto viene fatto lievitare al caldo coprendolo con un panno bianco.
Con la rimanente parte di farina si amalgama il sale, il pepe, lo strutto, l'olio, le noci tritate, il pecorino fresco e quindi l'impasto che nel frattempo è già lievitato. Il tutto viene impastato e lasciato ancora a lievitare per circa un'ora.
Successivamente si formano delle pagnottelle che vengono incise, in superficie, a croce. Si lasciano lievitare per una notte e poi si cuociono al forno a 200°.
Vengono sfornati quando raggiungono una colorazione dorata.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la preparazione del prodotto vengono utilizzati i comuni utensili da cucina.
La cottura avviene in forno.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il luogo di lavorazione può essere quello tipico della cucina, oppure la sala lavorazione di una pasticceria.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G., "L'atlante dei sapori: il Pane", Insor, Franco Angeli, Milano 1995;
Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter;
Nicla Mazzara Monesi "La cucina marchigiana - tra storia e folklore" Edizioni F.lli Anibaldi, Ancona 1978).



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PANE A LIEVITAZIONE NATURALE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina di grano tenero, acqua e sale, lievito acido, sale. Pezatura da 0.5 a 1 Kg, forma ovale-allungata, crosta di colore dal dorato al marrone scuro, con mollica da elastica a compatta al tatto, porosa.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Per ottenere i lieviti di fermentazione la farina di frumento tenero viene impastata con acqua e lasciata a riposo per alcuni giorni. La massa acida ottenuta (madre) si conserva a temperatura di circa 4° per circa 6 giorni. A tale massa si aggiunge la farina fino ad ottenere una pasta spessa e consistente che viene lasciata lievitare (nella "madia") al caldo per tutta la notte al riposo dalle correnti. Il giorno successivo, alla parte lievitata si aggiunge altra farina poi ancora acqua tiepida leggermente salata. Si impasta fino ad ottenere un'amalgama morbida e compatta. Dopo un breve riposo si staccano (da 0.5 a 1 Kg) dei pezzi di pasta e si modellano a forma di filone, incidendo con un coltello la parte superiore. Una parte della pasta viene messa da parte per riformare la "madre" da utilizzare successivamente. Le forme di pane, allineate su una tavola di legno, al caldo, vengono ricoperte con un telo e lasciate lievitare per circa 2 ore. La cottura avviene in forno a legna. Tale metodo di lievitazione può essere utilizzato anche per la produzione di pane biologico, pane integrale e pane con farina macinata a pietra.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
"Madia" a scansie in legno; tavolo in legno per l'impasto;
Forno a legna;
Impastatrice e macina a pietra.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche laboratori di panifici.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G. "L'atlante dei sapori: il Pane", Insor, Franco Angeli, Milano 1995;
Balena S. "Folklore Piceno", Ediz. Turistiche, 1984;
Nicla Mazzara Morresi, "La cucina marchigiana - tra storia e folklore", Ediz. Anibaldi, 1978.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PANE DI CHIASERNA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Diffuso nei territori del Montefeltro, principalmente a Chiaserna di Cantiano in provincia di Pesaro e Urbino.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina di grano tenero, acqua, lievito acido, lievito di birra, sale. Pane di forma allungata (filone), leggermente schiacciato, colore dorato, pezzatura da 0,5 a 1 Kg.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La preparazione della massa avviene in tre fasi: la prima prevede l'impiego di una parte di farina nella quale viene aggiunto il lievito naturale sciolto in acqua tiepida salata. Si impasta bene e si lascia fermentare per almeno 4 ore, si riprende l'impasto, si aggiunge altra farina e acqua, si lavora e si lascia in riposo per altre 4 ore; infine si aggiunge l'ultima parte di farina, il lievito di birra sciolto in acqua, si impasta il tutto molto accuratamente formando i classici filoni a forma allungata che si segnano nella parte superiore.
Si lascia fermentare e si cuoce nel forno a legna.
L'acqua utilizzata nella lavorazione del prodotto è leggera di sorgente, quasi un'acqua minerale che conferisce al pane caratteristiche peculiari.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Utilizzo di forno a legna.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche il laboratorio di pasticcerie o panetterie.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G., "L'atlante dei sapori: il Pane", Insor, Franco Angeli, Milano 1995;
Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PANE DI PASQUA DI BORGOPACE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nel Montefeltro, soprattutto nel comune di Borgopace in provincia di Pesaro e Urbino.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Ingredienti: farina di grano tenero, lardo macinato, zafferano, pepe, acqua, lievito naturale, sale.</p> <p>Il prodotto si presenta in forma di piccole pagnottelle, non molto differente da quello di uso quotidiano ma la presenza di un ingrediente insolito come lo zafferano gli dona un colore giallo diverso da quello tipico dei prodotti a base di uova.</p> <p>Inoltre questo tipo di pane viene, come vuole la tradizione, consumato nel periodo pasquale, addirittura anticamente era destinato alla prima colazione della mattina di Pasqua con le uova benedette.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La farina viene impastata con il lievito stemperato in acqua tiepida, il lardo soffritto con gli altri ingredienti. Si lascia riposare l'impasto che va lavorato a lungo, fino a completare l'alzata. Successivamente si ricavano delle piccole pagnottelle che vengono incise sulla parte superiore a forma di croce. Si lascia lievitare ancora e si cuoce nel forno preventivamente riscaldato.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Normali utensili da cucina e utilizzo di forno.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Laboratori di panetteria, ma anche cucine attrezzate.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G., "L'atlante dei sapori: il Pane", Insor, Franco Angeli, Milano 1995;
Pozzetto G., "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed. Padova, 1998;
Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PIZZA CON LE NOCI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Diffuso nella provincia di Macerata e Ascoli.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: pasta di pane, noci, fichi secchi, nocciole e uva passita, arancio, limone, lievito. Pizza di forma rotonda, di circa 15/20 cm di diametro, alta 3-4 cm, molto compatta. La pizza con le noci è un dolce tipico del periodo natalizio.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

L'impasto viene preparato manualmente o in una comune impastatrice. La massa ottenuta viene lasciata lievitare per circa 6-8 ore. La cottura viene fatta al forno, possibilmente a legna per conferire maggior fragranza al dolce. Può essere conservato in luoghi asciutti per circa un mese. La conservazione si realizza senza l'uso di conservanti.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria. Per la preparazione del prodotto si utilizzano i comuni utensili da cucina con eventuale uso di impastatrice. La cottura avviene preferibilmente in forno a legna.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria. Il luogo di lavorazione può essere quello tipico della cucina, oppure la sala lavorazione di una pasticceria. La conservazione avviene in locali asciutti e puliti per circa un mese.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Nicla Mazzara Morresi, "La cucina marchigiana - tra storia e folklore", Edizioni F.lli Anibaldi, Ancona 1978;
Testimonianza riferita dal Comune di Sarnano (MC) comprovante la presenza sul territorio comunale del Torrione di fichi da quasi 50 anni.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PIZZA DI PASQUA o CRESCIA DI PASQUA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina, zucchero, olio di oliva o burro, uva sultanina, uova, lievito, limone grattugiato. Nel pesarese si aggiungono canditi e vin santo mentre nell'ascolano è più frequente l'aggiunta di liquori E' un dolce di forma simile ad una cupola, alto almeno 10 cm, colore esterno scuro, interno giallo intenso.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si impastano bene gli ingredienti, si amalgamano e si lascia lievitare in luogo caldo. Completata la lievitazione si rimpasta nuovamente e si sistema in un recipiente alto precedentemente unto e si fa lievitare ancora.
Si mette a cuocere in forno ben caldo a circa 200° per 45-60 minuti.
La metodologia della lavorazione è alquanto lunga: occorrono infatti 2 giorni per ottenere il prodotto finito.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Tipici utensili da cucina e forno, preferibilmente a legna.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Laboratori specializzati, cucine attrezzate.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G., "L'atlante dei sapori: il Pane", Insor, Franco Angeli, Milano 1995;
Pozzetto G., "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed. Padova, 1998.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PIZZA o CRESCIA DI PASQUA AL FORMAGGIO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: uova, burro o strutto, olio, parmigiano, pecorino a pezzi, pecorino grattugiato, lievito di birra, farina, pepe macinato e sale. Ha forma leggermente a fungo che ricorda vagamente un "babà", alta almeno 10 cm, diametro variabile, colore dorato, interno giallo, sapore spiccato, mollica soda con evidenti pezzi di formaggio. La pezzatura varia mediamente da 0,5 a 1 Kg..



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si impastano gli ingredienti ai quali si aggiungono dei dadini di formaggio pecorino.
L'impasto così ottenuto si sistema in un recipiente di forma cilindrica e si pennella con un tuorlo di uovo battuto.
Si fa lievitare per circa un'ora in luogo caldo e si introduce nel forno a fuoco moderato.
La cottura si completa in meno di 2 ore.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Tipici utensili da cucina e forno.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche panifici e pasticcerie.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Autore Anonimo "Il cuoco perfetto marchigiano" (1891);
Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter;
Nicla Mazzara Morresi, "La cucina marchigiana - tra storia e folklore", Ediz. Aniballi, 1978;
Regione Marche - Assessorato Agricoltura "Calendario 1993 - I Magnifici 12 - Prodotti tipici delle Marche".



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	QUADRELLI PELUSI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	E' un prodotto diffuso su tutto il territorio regionale, in particolare nelle province di Ancona e Macerata.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Ingredienti: farina bianca, acqua, lardo e aglio. Il termine "pelusi" intende evidenziare la rusticità del prodotto derivante dal fatto che la sfoglia è ricavata senza utilizzare le uova. I quadrelli pelusi, di colore chiaro, hanno forma di piccoli quadratini e sono utilizzati per la preparazione di minestre in brodo. E' un piatto tradizionalmente povero, tuttora apprezzato per il suo sapore semplice e caratteristico reso lievemente piccante dalla presenza di aglio, pepe e pecorino ben stagionato nel condimento.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Gli ingredienti vengono impastati ricavandone una sfoglia che viene tagliata in forme quadrangolari (quadrelli).
In una pentola si prepara il soffritto di lardo e aglio, che si versa nell'acqua bollente ove sono fatti cuocere i quadrelli.
Il prodotto viene consumato appena fatto.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto è fatto esclusivamente a mano, con gli ingredienti sopra elencati e i normali utensili di cucina.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto viene lavorato sia nelle cucine attrezzate dei pubblici esercizi, senza particolari impianti e macchinari, sia in famiglia.

Tradizionalità

Testimonianze raccolte nel luogo di produzione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	ROCCIATA - ERBATA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comune di Serravalle del Chienti, in provincia di Macerata.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Torta salata costituita da sfoglia farcita con la pianta <i>Silena vulgaris</i> , localmente detta "sfrizzoli". Tradizionalmente era una merenda tipica del giorno dell'Ascensione.



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Preparata la sfoglia, viene farcita con le verdure, preventivamente cotte e condite con olio, sale e pepe.
La sfoglia viene quindi arrotolata su se stessa e cotta al forno avendo cura di aggiungere un po' di olio in superficie.
Nel periodo natalizio era tipico farcire la sfoglia, anziché con la Silena vulgaris, con i cavoli. Una volta sfornata e prima di essere tagliata, veniva cosparsa di miele e pepe, conferendo al prodotto un caratteristico sapore agrodolce.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria
Tipici utensili da cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria
Il prodotto viene lavorato sia nelle cucine attrezzate dei pubblici esercizi, senza particolari impianti e macchinari, sia in famiglia.

Tradizionalità

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDE PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SCROCCAFUSI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale, in particolare nelle province di Ancona e Macerata
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Pur rimanendo invariati gli ingredienti, gli scroccafusi esistono in due diversi tipi a seconda della modalità con cui vengono cotti: al forno e fritti.</p> <p>Per prepararli occorre farina, uova, zucchero, olio, mistrà, scorza grattugiata di limone.</p> <p>Il prodotto ha forma di una grossa noce della grandezza variabile tra i 3 - 4 cm, di colore dorato.</p> <p>Gli scroccafusi hanno pasta dura ma friabile.</p> <p>E' un dolce che si produce soprattutto nel periodo di Carnevale.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si impastano con le mani gli ingredienti fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea.
Si formano tanti rotoli dal diametro di 3 - 4 cm che vengono poi tagliati a pezzi di 3 - 4 cm. Successivamente sono immersi nell'acqua bollente per un paio di minuti fino a quando non vengono a galla.
Si collocano poi fra due teli e si procede alla loro frittura in strutto bollente o in olio, a fuoco lento.
Quando si preparano al forno, dopo essere stati lessati e asciugati nel panno, vengono sistemati su una lastra unta e cotti per circa 30 minuti ad una temperatura di circa 150° C.
Ancora caldi, si immergono nel miele, o si cospargono di zucchero vanigliato e alchermes o rum.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto è fatto esclusivamente a mano, con gli ingredienti sopra elencati e i normali utensili di cucina.
Può essere conservato in barattoli di vetro in locali freschi.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto viene lavorato sia nelle cucine attrezzate dei pubblici esercizi, senza particolari impianti e macchinari, sia in famiglia.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter;
Muzi-Evans "La cucina Picena", Franco Muzio Editore, 1991;
Moroni-Recanatini-Tocaceli-Donzelli-Pincini "Terra di Provincia", Tecnoprint Ancona 1990.
Testimonianze raccolte nel luogo di produzione.



SCHEDE PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SERPE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Diffuso nelle province di Ascoli Piceno (versante maceratese), Macerata e Ancona anche con altri termini e alcune varianti.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Dolce tradizionale di Natale e Pasqua composto di pasta di mandorla (mandorle mondade ed asciugate in forno tritate finemente, zucchero, albume d'uovo), liquore, aromi (cannella o vanillina). Nel maceratese nel periodo pasquale per la particolare forma prende il nome di Agnello. Può essere consumato fresco oppure anche dopo alcuni mesi (in passato le famiglie di Filottrano (AN) lo facevano a Natale e lo conservavano per la festa del Patrono, che cade in maggio).



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si impastano gli ingredienti e si dà all'impasto la forma di un serpente. Viene guarnito con confettini e cotto per pochi minuti al forno. Al termine della cottura è possibile guarnire il prodotto con glassa (albumi montati a neve uniti allo zucchero). Successivamente si fa nuovamente asciugare al forno a temperatura bassa. E' previsto anche, in sostituzione della glassa l'utilizzo di zucchero a velo, spolverato sopra al termine della cottura.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria. Il prodotto viene lavorato interamente a mano, utilizzando i normali utensili da cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria. Il prodotto viene lavorato sia nelle cucine attrezzate dei pubblici esercizi (pasticcerie) senza particolari impianti, sia in famiglia. Può essere conservato in luogo fresco e asciutto confezionato nell'apposita carta per alimenti per alcuni mesi, ma la pasta di mandorle tende a essiccarsi.

Tradizionalità

Testimonianze di persone la cui attendibilità è stata accertata dal Comune di Filottrano.
Riferimenti bibliografici:
Provincia di Macerata, Centro Documentazione e Promozione Donna "Gusto Nostro - alla scoperta delle tradizioni gastronomiche maceratesi", 1990;
Nicla Mazzara Morresi, "La cucina marchigiana - tra storia e folklore", Ediz. Aniballi, 1978.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SFRAPPE- FIOCCHETTI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina, uova, acqua, zucchero, olio di oliva. Sottile, di colore giallo oro a margini irregolari. La forma viene modellata, prima della frittura, a nastri o fiocchi; è anche diffusa la forma piatta (strisce). La superficie delle sfrappe si presenta alquanto irregolare per la presenza di "bolle" come conseguenza della frittura. Dolce tipico del carnevale.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si prepara un impasto di uova, zucchero, olio e farina. Nel Piceno è consuetudine aggiungere anice (in polvere o essenza), oppure vino (vino bianco o vino cotto).
La pasta va ben lavorata e stesa in una sfoglia di 2-3 mm di spessore. Con una rotella dentata si taglia nelle forme più varie (strisce, nastri, fiocchetti) e frita in padella con olio caldo aggiungendo zucchero con alchermes (o miele).

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Utensili da cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto viene lavorato sia nelle cucine attrezzate dei pubblici esercizi, senza particolari impianti e macchinari, sia in famiglia.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Muzi-Evans "La cucina Picena", Franco Muzio Editore, 1991;
Nicla Mazzara Morresi, "La cucina marchigiana - tra storia e folklore", Ediz. Anibaldi, 1978.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SUGHETTI - SUGHITTI - SCIUGHETI - SAPETTI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale, in particolare nella provincia di Ancona ("sciugheti"), di Macerata ("sughetti" e "sughitti") e nell'ascolano dove il prodotto è conosciuto con il termine "sapetti" (dal prodotto sapa).
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Dolce ottenuto dal mosto bollito e farina nuova di granturco. Si aggiunge una buona quantità di noci e, a piacere, mandorle, pinoli e semi di zucca grossolanamente tritati. Il prodotto è di forma normalmente rotonda od ovale perché conservato e servito su normali piatti da cucina di cui assume la forma, essendovi stato versato ancora caldo. Il colore, generalmente sul marrone, varia sensibilmente a seconda della varietà di uva utilizzata. Di consistenza morbida, ha sapore poco dolce; si avverte chiaramente il contrasto tra il sapore vagamente acidulo del mosto e quello salato delle noci e degli altri semi uniti all'impasto. Si consuma quale dolce freddo con cucchiaino. A volte, soprattutto nel nord della Regione, anziché il granturco viene utilizzata farina di grano.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si prende il mosto bollito dalla caldaia e si mette in un paiuolo.
Quando il mosto riprende a bollire si versa lentamente la farina di granturco.
Quando la farina è ben cotta si aggiunge una buona quantità di noci e, a piacere, mandorle, pinoli e semi di zucca grossolanamente tritati.
Dopo aver mescolato bene il tutto, si versa nei piatti (uno strato di circa un centimetro) e fatto raffreddare.
La lavorazione del prodotto prevede la preparazione della polenta con farina di granturco (tipo marchigiano macinata finemente) e mosto non fermentato (anziché acqua).
Viene condita con noci, mandorle, semi, pinoli e semi di zucca grossolanamente tritati; viene quindi fatta versare su piatti (uno strato di un centimetro) e fatta raffreddare.
Il prodotto può essere conservato in luogo fresco e asciutto o in frigorifero.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto è fatto esclusivamente a mano, con gli ingredienti sopra elencati e i normali utensili di cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il prodotto viene lavorato sia nelle cucine attrezzate dei pubblici esercizi, senza particolari impianti e macchinari, sia in famiglia.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter;
Muzi-Evans "La cucina Picena", Franco Muzio Editore, 1991;
Testimonianze raccolte nel luogo di produzione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	TACCONI - TACON
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	In provincia di Pesaro e Urbino, particolarmente nel territorio del Comune di Fratte Rosa (PU) e dei Comuni limitrofi (principalmente Orciano di Pesaro e Barchi).
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Ingredienti utilizzate: farina di fava di provenienza locale, macinata a pietra, farina di grano tenero, uova.</p> <p>Il Tacconi si presentano di colore giallo paglierino spento, con macchie più scure per l'effetto del sale e del pepe.</p> <p>Al palato il prodotto risulta sapido, pastoso, delicatamente dolciastro.</p> <p>Il prodotto finito si presenta a piccole strisce di 20 - 25 cm di lunghezza, 3 - 4 mm di spessore e 3- 4 mm di larghezza di pasta compatta e rugosa.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Gli ingredienti vengono manipolati fino al raggiungimento di un impasto compatto ed elastico.
L'impasto viene tirato con il "rasagnol" fino ad ottenere una sfoglia piuttosto spessa, che viene arrotolata e tagliata.
La cottura, in acqua bollente, preventivamente salata, può avvenire subito dopo la preparazione o, preferibilmente, nell'arco della giornata.
Possono essere utilizzati vari tipi di condimenti, quello più usato a Fratte Rosa è il sugo con i funghi di bosco.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

"Rasagnol" e "Panara" (mattarello e spianatoia) in legno stagionato e ben levigato, detersi e sanificati.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Cucine attrezzate e conformi alle vigenti normative per la preparazione e lo stoccaggio degli ingredienti, viene tuttora preparato in casa.

Tradizionalità

Ancora oggi tutte le donne di una certa età preparano in casa i tacconi. La farina di fava veniva utilizzata in passato per allungare la farina di grano la quale veniva risparmiata per il pane; la farina di fava era considerata meno pregiata ed era quindi meno costosa. Questo prodotto, fin dal 1970, viene riproposto nel menù di un ristorante locale.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	TAJULIN SA LA FAVA ALLA MONDOLFESE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comune di Mondolfo, in particolare il borgo di San Sebastiano.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Il Tajulin sa la fava sono una caratteristica pasta lunga realizzata dalle massaie che vivevano nel borgo attorno al convento di San Sebastiano le quali, per via della povertà, mescolavano la farina di grano con quella di fava. Inconfondibile è il gusto di questa pasta, ruvida non solo al tatto ma in certo qual modo pure al palato. Per certi aspetti simili ai tacconi, ne differiscono tuttavia per alcune caratteristiche (nella diffusione territoriale, nella composizione, nell'aspetto esteriore e nelle diverse modalità di preparazione e presentazione in tavola). Peculiare ne è il colore che tende al castano a motivo della misticanza di farine dove al bianco della farina ricavata dal grano dorato (quell'oro raffigurato anche nel vessillo comunale) si unisce il marrone della farina di fava secondo il giusto rapporto tramandato dalla tradizione. La fava deve essere coltivata nell'agro mondolfese, in quanto la caratteristica composizione del terreno data dai "tufi", termine con cui in loco vengono chiamate quelle formazioni marine del Pliocene inferiore caratterizzate da sabbie e arenarie talvolta debolmente cementate fra loro, conferisce al legume un sapore più delicato e dolce. I tajulin sa la fava possono essere gustati tanto asciutti, col sugo rosso, quanto in brodo secondo la tradizione.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La lavorazione dei Tajulin sa la fava inizia con la scelta del legume da mandare al mulino. Si deve trattare, infatti, di fave coltivate nell'agro mondolfese. Si procede quindi secondo la ricetta, tramandata tra le mura del convento francescano di San Sebastiano, che prevede un rapporto di 3 parti di farina di grano e 2 parti di farina di fava.
Si impastano tre ettogrammi di farina di grano, due ettogrammi di farina di fava, due uova, mezzo bicchiere di acqua tiepida ed un pizzico di sale. La sfoglia andrà tirata sulla "spianadóra" poco spessa (circa 3 mm) col "rasagnòl" (mattarello), poi arrotolata su se stessa e tagliata secondo la forma dei tajulin (che ricordano vagamente gli spaghetti alla chitarra o le tagliatelle) alla cadenza di 3-4 mm. Ottimi da essere serviti con sugo rosso oppure cotti in brodo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

Al fine di garantire la migliore grana alla pasta che viene realizzata, la stessa è stesa con il mattarello (localmente chiamato "rasagnol" su tavole in legno che ne garantiscono la opportuna porosità, tale da favorire la combinazione col condimento

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria

Tradizionalità

I poveri avevano sovente a disposizione solo terre marginali per coltivare qualche legume e ortaggio. E così, gli abitanti del castello di Mondolfo apostrofavano col nome, allora spregiativo, di "magnafava" gli abitanti del borgo attorno al Convento francescano di San Sebastiano i quali, appunto aggiungevano farina di fava a quella di grano realizzando i tajulin. Un tempo dare del "magnafava" a qualcuno era considerato un insulto mentre negli ultimi anni, essendosi sviluppata una maggiore cultura delle tradizioni, il termine viene rivendicato con un certo orgoglio dagli abitanti del borgo che hanno istituito nel 1991 la festa dei magnafava che da allora si celebra ininterrottamente.

Riferimenti Bibliografici:

-Agostinelli C., Berluti A., Una storia lunga 800 anni in tutto il mondo : l'Ordine Francescano Secolare negli ultimi ottant'anni a Mondolfo : 1936-2016, Mondolfo, 2016.

-Anselmi S., "Agricoltura e società rurale nelle Marche" in Anselmi S., Chi ha letame non avrà mai fame - Quaderni di Proposte e Ricerche, n. 26, Senigallia,



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

2000.

-Fratini F., A Mondolf, Marotta e Ponderi parlaiam a colmò. Dizionario in vernacolo, proverbi, usanze e tradizioni della Bassa Valle del Cesano, Senigallia, 2005.

-Berluti A., Il Convento di San Sebastiano a Mondolfo, Mondolfo, 2006, p. 52.

-Berluti A., Mondolfo in tasca, Ciabochi Editore, 2014.

-Berluti A., Storia della Sanità a Mondolfo e Marotta, Senigallia, 2004.

-Tizi V., Il Castello di Mondolfo. I Francescani Conventuali. I Borroni, Fano, 1996.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	TORRONE DI FICHI - PANETTO DI FICHI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio della provincia di Ascoli Piceno.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Il torrone di fichi varia nell'aspetto e nel nome a seconda della forma in cui viene realizzato:</p> <p>Panetto = parallelepipedo (cm. 6x12x2,5 circa); Salame = cilindro (1 = 20 cm. diametro 5 cm. circa); Cuore = piccolo cuore (cm. 10x10x2,5 circa); Bacio della Vergine = pralina (di fichi e mandorle con aggiunta di liquore aromatico, anche in versione glassata al cioccolato.</p> <p>I fichi aperti ed affiancati tra loro costituiscono l'involucro per la farcitura interna di mandorle tostate e cedro candito, arricchita, a secondo dei gusti, con cacao, menta, cannella, vaniglia, arancio candito.</p> <p>Il prodotto risulta morbido e friabile, viene preparato a partire dalla fine di settembre, il colore esterno è determinato dalla varietà di fichi utilizzati (solitamente si usano fichi bianchi).</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

I fichi essiccati vengono tagliati ed allargati a forma di otto, vengono poi sistemati, uno a fianco dell'altro in una piccola forma rettangolare in legno detta "coscena".
Realizzati così il fondo ed i fianchi si procede alla farcitura interna con mandorle, cedro, ed aromi vari. Si passa successivamente alla chiusura della camicia, cioè della base, con un ulteriore strato di fichi. Completata la forma viene eseguita una prima pressatura del dolce con il coperchio della "coscena". Il panetto così composto viene lasciato ad asciugare per alcuni giorni. Una volta asciugato viene nuovamente riposizionato nella forma e pressato con un torchietto a mano.
Ultimata la pressatura il dolce viene impacchettato con carta per alimenti e confezionato.
La lavorazione avviene nel periodo autunno-invernale.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Forme in legno e piccolo torchietto per la pressatura a mano del prodotto.
Per la lavorazione del prodotto si utilizzano i comuni utensili da cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
L'asciugatura del torrone avviene in locali chiusi a temperatura ambiente.
Il prodotto si conserva senza coloranti e conservanti per circa 6-8 mesi in locali sufficientemente areati, freschi ed asciutti.
Il processo di lavorazione può essere eseguito in ambiente domestico allestendo un modesto laboratorio nel periodo autunno-invernale, oppure può avvenire in pasticcerie più attrezzate.

Tradizionalità

Il primo riferimento storico risale al 1571 quando in un documento dell'Archivio Storico del Comune di Monsampolo risulta che un "camerario" comunale paga due bolognini d'argento per l'acquisto di un "pezzo di fichi" (da Corriere Proposte, Mara Miritello, 12/99).
Documentazione storica riferita alla fine del XVIII (Antichità Picene, Colucci, 1795); Citazione in "Ascoli Piceno nel 1882 - Guida della città e dintorni" (G. Gabrielli); Citazione in "La Guida della Provincia di Ascoli Piceno" (C.A.I., 1889) e in "La patria - Geografia dell'Italia", (G. Strafforello, 1898);
Articolo dell'Eco del Tronto del 2 dicembre 1877 che elogia una fabbrica di Monsampolo produttrice dello "squisito Torrone dei Fichi";
Lettera di Giacomo Leopardi del 20 febbraio 1826 al padre per ringraziarlo dell'invio di fichi secchi che il poeta definisce "di un sapore eccellente".



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	TORTA DI GRANOTURCO IN GRATICOLA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina di mais, acqua, farina di grano, sale. Pizzettine alte 2-3 cm del diametro di circa 10 cm, sapore tipico della polenta conferitogli dalla farina. Si servono accompagnate a salumi o verdure.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Dopo aver dato corpo alla pasta della polenta, si procede al raffreddamento della massa con farina di grano.
Successivamente si procede a formare dall'impasto delle pizzettine di forma più o meno circolare e a cuocerle alla griglia.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Utilizzo di griglia per la cottura.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G., "L'atlante dei sapori: il Pane", Insor, Franco Angeli, Milano 1995;
Pozzetto G., "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed. Padova, 1998



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	UNGARACCI - UNGARUCCI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro. A Cantiano (PU) è diffuso con il termine di Ungarucci.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Ingredienti: farina di granturco, uvetta, semi di anice, zucchero, acqua, lievito naturale, sale. Gli ungaracci hanno forma di filoncini lunghi 20-30 cm.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La farina di granturco viene impastata con acqua calda insieme agli altri ingredienti. Quando la pasta è ben lavorata si fa riposare per qualche ora, poi dalla massa si staccano dei pezzi che vengono lavorati a filoncini lunghi 20-30 cm che vanno fatti lievitare per due o tre ore.
Si cuociono nel forno preventivamente riscaldato.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la preparazione del prodotto si utilizzano i comuni utensili da cucina, la cottura avviene in forno.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Il locale di lavorazione può essere la cucina, ma anche il laboratorio di panifici.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G., "L'atlante dei sapori: il Pane", Insor, Franco Angeli, Milano 1995;
Pozzetto G., "LA cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed. Padova, 1998;
Valentini V. "Tutti a tavola - le ricette della provincia pesarese", Ed. Promoter.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	FILETTI DI TROTA AFFUMICATI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comune di Visso.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Filetti di trota aromatizzati e affumicati dopo essere stati tenuti in salamoia. Colore salmonato, dal sapore sapido. La trota Fario trova un habitat ideale nelle acque fredde e correnti del comprensorio di Visso dove nasce il fiume Nera. In questa zona è molto diffuso l'allevamento della trota che viene largamente consumata come prodotto fresco, oltre che in questa particolare preparazione. Raggiunge il peso ideale per il consumo tra i 2 anni e mezzo e i tre anni.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

I filetti di trota vengono lavati con acqua alla quale si aggiunge aceto o limone. Dopo 4- 5 giorni di salamoia con aggiunta di essenze odorose, vengono esposti all'aria per qualche giorno e successivamente vengono affumicati. Il prodotto si conserva in luogo fresco e asciutto. Attualmente è assai diffusa la pratica del sotto-vuoto che permette la conservazione del prodotto senza alterarne le caratteristiche.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti di gastronomia
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	SUGO COL TONNO E ALICI - SUG SAL TONN E ALIC
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comune di Mondolfo
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Si tratta di un peculiare condimento realizzato dagli abitanti di Mondolfo la cui origine si perde nella notte dei tempi. Abbinando la duplice vocazione di questo comune, con gente di terra e di mare, i mondolfesi hanno tramandato un sugo rosso utilizzato quale condimento per la pasta (specificatamente degli spaghetti) caratterizzato dalla presenza di pomodori, con conserva e condimento di tonno ed alici. La giusta quantità di questi prodotti ittici, abbinata ai pomodori nazionali con olio di oliva italiano, produce un sugo denso, condimento che si "attacca" bene alla pasta, dall'inconfondibile gusto al palato ed anche profumo specifico, dalla forte connotazione. Si tratta di un sugo "di magro" ovvero senza carne e condimenti animali.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il sugo viene preparato utilizzando, dove possibile, prodotti locali o comunque nazionali. Tonno, alici dissalate, aglio, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, pomodori pelati, polpa, passata e concentrato, vino bianco, brandy, peperoncino, sale e pepe;
(quantità di prodotti per circa 45 lt di sugo fine cottura)
Mettere lt 5 di olio extra vergine nelle caldaie insieme al "macinato" di alici kg 2, prezzemolo hg 500, aglio hg 500, far soffriggere a fuoco lento facendo prendere color oro all'aglio;
aggiungere peperoncino q.b., kg 6 di tonno più i lt 2 di olio di riposo dello stesso; ripresa l'ebollizione, sfumare con lt 2 di vino, e cl 250 di brandy e farlo evaporare, far cuocere per 30 minuti per insaporire il tonno, a seguire aggiungere pomodori pelati kg 12, polpa a pezzettoni kg 12, e passata kg 10, far seguire cottura per circa 2 ore, infine il concentrato q.b. per aver un colore rosso intenso, regolare q.b. con sale peperoncino e pepe bianco, circa 10 minuti al termine cottura aggiungere altri 2 kg tonno a pezzetti facendo attenzione che non si sbricioli troppo.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

Questa ricetta ha una particolarità ed è quella che il sugo viene preparato utilizzando capienti paioli di rame di circa 60/70 lt "i caldàr" che garantiscono l'uniforme distribuzione del calore, dove anche gli spaghetti vengono cotti. Il fuoco è rigorosamente alimentato a legna, acceso in apposite fornaci dove viene inserito il caldàr. Per la legna, si preferiscono essenze quali il carpino, che possiede un elevato potere calorifico così da presidiare la corretta ebollizione del condimento. La lenta cottura a legna garantisce il migliore risultato, anche in relazione all'ossigenazione del sugo stesso ed agli aromi dell'essenze legnose bruciate.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

Al fine di garantire la migliore ossigenazione al sugo, il medesimo viene realizzato in fornaci installate all'aperto, così da facilitare l'interscambio anche con gli aromi dei legnami utilizzati per le fornacelle.
Si tratta di un prodotto in cui elemento caratterizzante rimane la modalità di cottura rigorosamente all'interno di capienti paioli/caldari in rame, ove la materia prima è in stretto contatto col calore di cottura ed al contempo l'interscambio con l'esterno per l'ossigenazione del nobile composto in lenta ebollizione. Ne consegue, pertanto, che la commercializzazione del prodotto avviene pressoché in concomitanza con la "Spaghetтата" in vasi e contenitori messi a disposizione dall'organizzazione. Gli operatori economici durante l'anno, non potendo produrre notevoli quantità di sug sal tònn e alic se non eccezionalmente, ne possono disporre solo in occasione della sagra.

Tradizionalità

La tradizione popolare vuole che i soldati di Lorenzino de' Medici, conquistando Mondolfo nel 1517, entrando all'interno della città fortificata sul mare preferirono sedersi a tavola, dove i mondolfesi aveva appositamente preparato spaghetti con "sug sal tònn e alic", attratti dall'inconfondibile aroma di questo tipico condimento locale, piuttosto che inseguire gli abitanti del castello che ebbero tempo di rifugiarsi nella rocca martiniana.
Se questa è leggenda, certo è che a Mondolfo abitavano tanti pescatori, a tal punto che Gaetano Torri nelle Memorie antiche e notizie moderne di Mondolfo e Castelvecchio, edite a Fano nel 1733 parlando dell'origine di Mondolfo la faceva risalire non per nulla all'opera di pastori e pescatori. Pescatori vendevano sulla piazza del castello martiniano a Mondolfo i propri prodotti già



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

dal '500 – come attestano gli Statuti del Comune - ed anche nelle opere d'arte conservate nelle chiese di uno dei borghi più belli d'Italia più volte il mare è citato dagli Autori: ci troviamo di fronte a quelli che Anselmi definiva contadini "della terra e del mare". Solo negli anni '30 del '900, tuttavia, proprio per la peculiarità del sug sal tònn e alic si decise di avviarne la sagra paesana, abbinando – ovviamente – tale condimento con gli spaghetti, da sempre "la mòrt lor" quando assaporati da questo particolarissimo sugo. E così oggi la "Spaghetтата", ove gli italianissimi spaghetti sono conditi col sug sal tònn e alic, è la sagra di Mondolfo.

Riferimenti bibliografici:

- Ricci A., Mondolfo dai tempi antichi ad oggi. Cenni di storia e di cronaca. Ancona, 1955.
- Berluti A., I Volontari del Sangue a Mondolfo e Marotta, Mondolfo, 2005.
- Berluti A., Mondolfo in tasca, Ciabochi Editore, 2014.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MIELE DEL MONTEFELTRO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	49 comuni della Provincia di Pesaro e Urbino: Acqualagna, Apecchio, Auditore, Barchi, Belforte all'Isauro, Borgo Pace, Cagli, Cantiano, Carpegna, Cartoceto, Fermignano, Fossombrone, Fratte Rosa, Frontino, Frontone, Isola del Piano, Lunano, Macerata Feltria, Mercatello sul Metauro, Mercatino Conca, Mombaroccio, Mondavio, Monte Cerignone, Montecalvo in Foglia, Monteciccardo, Montecopiolo, Montefelcino, Monte Grimano Terme, Montemaggiore al Metauro, Orciano di Pesaro, Peglio, Pergola, Petriano, Piagge, Piandimeleto, Pietrarubbia, Piobbico, Saltara, San Giorgio di Pesaro, San Lorenzo in Campo, Sant'Angelo in Vado, Sant'Ippolito, Sassocorvaro, Sassofeltrio, Serra Sant'Abbondio, Serrungarina, Tavoletto, Urbania, Urbino.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Il "Miele del Montefeltro" di acacia è caratterizzato dal polline di Robinia (Robinia pseudoacacia) associato in proporzioni variabili principalmente dalle seguenti specie nettariifere e non nettariifere: Crucifere, Leguminose – principalmente Sulla (Hedysarum), Ginestrino (Lotus), Fava (Vicia), Pisello (Pisum), Trifoglio bianco (Trifolium), Meliloto (Melilotus) – oltre a Sanguinello (Cornus), Rosacee, Orniello (Fraxinus), Papavero (Papaver), Sambuco (Sambucus), Quercia (Quercus), Vite (Vitis).</p> <p>Il "Miele del Montefeltro" di millefiori è caratterizzato dall'associazione in proporzioni variabili principalmente dalle seguenti specie nettariifere: Leguminose – principalmente Erba medica (Medicago), Ginestrino (Lotus), Acacia (Robinia pseudoacacia), Trifoglio bianco e Trifoglio violetto (Trifolium) – associate a Rovo (Rubus f.), Erba strega (Stachys f.), Crucifere, Girasole (Helianthus f.), Umbrellifere – principalmente forma Carota e Coriandolo – e non nettariifere – principalmente Papavero (Papaver) e Piantaggine (Plantago).</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Per l'allevamento delle api e la relativa produzione di "Miele del Montefeltro", è consentito l'utilizzo di diverse tipologie di arnie.

I melari dell'arnia Dadant-Blatt possono essere abbinati al nido dell'arnia Marchigiana.

Nel caso si utilizzi l'arnia Marchigiana si pratica la marcatura dei favi (favi del nido uguali ai favi del melario) attraverso un segno di riconoscimento nella parte superiore.

Per la produzione di miele si utilizzano le griglie "escludi regina" che, interposte tra nido e melario, impediscono alla regina di deporre uova nei telaini da melario confinandola nella parte del nido.

Gli alveari destinati alla produzione di "Miele del Montefeltro" possono essere di due tipologie:

- stanziali (restano nella stessa posizione per tutto l'anno);
- nomadi (restano nella stessa posizione solo per la durata del raccolto) all'interno del territorio definito sopra.

Gli alveari devono essere formati da colonie di api ben sviluppate ed in buone condizioni sanitarie.

Le api possono essere nutrite con sostanze artificiali (canditi o sciroppi) o sostanze naturali (miele o polline proveniente dalla zona geografica delimitata dal presente disciplinare) solo in assenza di melari e comunque dovranno intercorrere almeno 15 giorni dalla data dell'ultima nutrizione alla posa dei melari.

I favi dei melari devono essere vuoti (non devono aver contenuto covata), puliti e sostituiti con regolarità.

Per la difesa sanitaria è preferibile l'impiego di sostanze di origine naturale (bassa o assenza di residuo sul miele); l'utilizzo di farmaci di sintesi autorizzati deve avvenire nel massimo rispetto dei relativi tempi di carenza previsti, riportando in un apposito registro tutti i trattamenti.

L'affumicatore, eventualmente impiegato, deve utilizzare come materiale di combustione esclusivamente sostanze di origine vegetale che non trasmettano odori e/o sapori estranei al miele.

Per ridurre l'umidità del miele può essere effettuato il trattamento termico con corrente di aria calda e secca o con un deumidificatore facendo attenzione a non raggiungere temperature troppo elevate e a non prolungare eccessivamente il periodo di esposizione.

Avvenuta l'eventuale deumidificazione dei melari, si devono disopercolare i favi con strumenti manuali o meccanici.

L'estrazione del miele dai favi (smielatura) si esegue con smielatori centrifughi. Il miele estratto viene sottoposto a filtrazione evitando procedimenti troppo spinti come ad esempio l'ultrafiltrazione.

Effettuata la filtrazione, il miele deve essere posto in contenitori di acciaio inox (decantatori o maturatori).

Trascorso il periodo di maturazione, che non può essere inferiore ai 10 giorni, e può variare in relazione alle caratteristiche del prodotto, il miele deve essere confezionato e conservato in appositi locali.

Nel caso si renda necessario un trattamento termico ai fini tecnologici (estrazione, filtrazione, decantazione e confezionamento) la temperatura non deve superare mai i 45° C.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Il "Miele del Montefeltro" deve rispondere alle vigenti normative sull'etichettatura dei prodotti alimentari e alla specifica normativa riguardante il miele.
Le confezioni in vaso devono essere in vetro ed avere un peso netto massimo pari a 1000 g.
Il miele può essere confezionato in contenitori diversi dal vaso di vetro solo per usi industriali o artigianali.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali, le attrezzature impiegate per l'estrazione, la lavorazione e la conservazione del prodotto "Miele del Montefeltro" devono essere idonei dal punto di vista igienico-sanitario ai sensi delle leggi vigenti.

Tradizionalità

Il carattere tradizionale dell'apicoltura nel Montefeltro è attestato dalle numerose testimonianze storiche sulla costante presenza dell'apicoltura nel corso dei secoli a partire dall'antichità. E' frequente anche l'utilizzo del miele nella preparazione di alcuni piatti tipici della zona: ci cerchiata, fichette, nociata, bustrengo.
Il principale reperto storico che attesta la denominazione è rappresentato da vasi di ceramica da uno e da dieci kg, di proprietà della famiglia Luchetti di Pesaro, che riportano la dicitura "Miele del Montefeltro" e la data 1860. Il principale reperto fotografico è quello della famiglia Gabannini ripresa in prossimità di un apiario nel 1930.
Altre testimonianze sono le fiere, mostre e feste organizzate costantemente in alcune località del territorio.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MIELE DELLE MARCHE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Prodotto di colore da extra bianco ad ambra chiaro (secondo la classificazione impiegata nel commercio internazionale), di odore di debole o di media intensità, vegetale e/o fruttato e/o floreale, e/o vinoso e/o di leguminose e/o di girasole, e/o poco fine.</p> <p>Il sapore è variabile da delicato a mediamente intenso, vegetale e/o fruttato, e/o di miele di leguminose e/o di girasole, e/o leggermente aromatico, e/o poco fine (presenza di crucifere e/o cipolla).</p> <p>Lo spettro pollinico è caratterizzato dall'associazione, in proporzioni variabili, di girasole, rovo, leguminose quali capraggine, medica, trifoglio, ginestrino e lupinella, crucifere, erba strega. Talvolta rilevante la presenza della famiglia delle Umbellifere. Nella fascia alto collinare e nei suoli marnoso-arenacei non meno importante è la presenza di castagno (anche come miele uniflorale), di non-ti-scordar-di-me (<i>Myosotis</i>) e timo, associati alle leguminose.</p> <p>Oltre al millefiori, nel territorio regionale si producono anche mieli uniflorali quali: acacia, castagno, girasole, lupinella, melata, le cui caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche e microscopiche rispondono ai requisiti previsti dalla normativa vigente e dalle schede di caratterizzazione dei mieli uniflorali.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La stagione produttiva è compresa nel periodo primaverile - estivo e, indicativamente, da aprile ad agosto.
Gli alveari destinati alla produzione sono formati da colonie ben sviluppate ed in buone condizioni sanitarie e da arnie razionali ben mantenute.
Il miele è estratto, lavorato e conservato secondo le seguenti modalità:
1. La smielatura viene svolta subito dopo la raccolta dei melari e ha inizio con la disopercolatura dei favi dei melari, manuale o a macchina;
2. Segue l'estrazione del miele dal favo, utilizzando smielatori centrifughi;
3. Il miele così estratto viene purificato mediante filtrazione, utilizzando filtri di vario tipo, preferibilmente disposti in successione con misura delle maglie decrescente (filtro con rete metallica, filtro a sacco in rete di nylon, etc.) fino ad un diametro minimo di 0,1 – 0,2 mm. Non è consentita in alcun modo una filtrazione più spinta, come, ad esempio, l'ultrafiltrazione;
4. Segue poi la decantazione, in appositi contenitori detti maturatori, in acciaio inox, per almeno 10 giorni;
5. Il miele così ottenuto, posto in contenitori a norma per la vendita all'ingrosso o al dettaglio (recipienti di vetro), viene conservato in locali freschi.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
L'arnia tradizionale è quella conosciuta come marchigiana a 12 telaini. Recentemente è stata sostituita da molti apicoltori con la Dadant - Blatt, generalmente a 10 telaini.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Alla fine dell'ottocento, il Prof. Alessandro Chiappetti realizza l'arnia di "tipo marchigiano" che consente, per le misure standard di nido e melario, di eseguire interventi di manutenzione e di allevamento con maggiore facilità rispetto al passato.
Ad Osimo (AN) nasce nel 1903 la FAI (Federazione Apistica Italiana).
Nelle Marche vengono inoltre scritte e pubblicate a cavallo tra l'ottocento e il novecento, le seguenti riviste: "le api e i fiori" (1888), "il risveglio apistico" (1900), "l'apicoltura italiana" (1905) e successivamente "l'apicoltore d'Italia".
Canestrini G., Asprea V., Marinelli O., "Apicoltura - XV" edizione rinnovata a cura di Oddo Marinelli, Hoepli, Milano 1955.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	RICOTTA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Larga diffusione in tutto il territorio regionale particolarmente nelle zone interne.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima utilizzata: siero derivante dalla lavorazione dei pecorini e delle caciotte. Ha consistenza fondente, quasi lattiginosa, non grumosa, non pastosa, di colore bianco.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Il siero derivante dalla lavorazione dei pecorini e delle caciotte viene trasferito in caldaia e riscaldato a 80-90°.
Si ottiene per affioramento; dopodiché si procede alla formatura in appositi stampi.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto.
Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.

Tradizionalità

La ricotta è già stata individuata nella Delibera di Giunta Regionale n. 2985 del 30/11/1998 quale prodotto a base di latte con caratteristiche tradizionali, in attuazione dell'articolo 8 del decreto legislativo n.173/98.
Testimonianze raccolte direttamente nei luoghi di produzione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	RICOTTA SALATA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comune di Pieve Torina
<i>Descrizione del prodotto</i>	Si presenta di forma tronco-conica, con la crosta di colore grigio. La pasta è bianca e compatta. Si utilizza prevalentemente grattugiata sulla pasta, oppure anche tal quale a fine pasto. La pratica della salatura, oltre che per ottenere un prodotto particolarmente apprezzato per il gusto gradevolmente sapido e l'aroma delicato, veniva utilizzata per conservare la ricotta che non veniva consumata fresca.



SCHEDE PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Il siero derivante dalla lavorazione dei pecorini viene trasferito in caldaia e riscaldato a 80-90°.
La ricotta affiorata viene raccolta con un'apposita "schiumarola" e posta in fuscelle per circa 24 ore a sgocciolare. La salatura viene effettuata in appositi stampi dove la ricotta viene rigirata quotidianamente. Dopo una settimana, la ricotta ha raggiunto una consistenza tale da poter essere tolta dai contenitori e sistemata su una mensola dove viene lasciata a stagionare per circa due mesi.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

La tradizione richiede l'utilizzo di caldaie in rame a banda stagnata (conformi alle normative vigenti), perché consentono una diffusione del calore in maniera più omogenea e graduale, ed attrezzi in legno (strumenti di lavorazione) per favorire lo sviluppo di flore microbiche responsabili delle peculiarità del prodotto.
Attualmente vengono anche utilizzati utensili e attrezzature in materiali più moderni, conformi alle normative vigenti.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono garantire caratteristiche igienico-sanitarie sufficienti e nel contempo assicurare l'attività della flora microbica responsabile dei processi di trasformazione del latte.

Tradizionalità

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	BACCHE DI BIANCOSPINO IN SCIROPPO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano e dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: bacche di biancospino, sciroppo zuccherino, cannella, chiodi di garofano. Le bacche o drupe sono carnose, di colore rosso-arancio, polpose e morbide. Conservate con lo sciroppo acquistano un sapore dolce e gradevole.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Le bacche, raccolte quando sono ancora turgide, vengono lavate, asciugate e messe nei vasi insieme a pezzi di cannella e qualche chiodo di garofano. Ricoperte con sciroppo zuccherino, si sterilizzano per mezz'ora circa a bagnomaria.
Il processo di maturazione dura circa un mese; viene preparato in autunno.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la preparazione: attrezzatura per la sterilizzazione.
Per il confezionamento: contenitori in vetro.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la conservazione il locale deve essere fresco.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G. "Atlante dei sapori: le Conserve", Insor, Franco Angeli, Milano 1993.
Ricerche effettuate direttamente nella zona di produzione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CARCIOFO MONTELUPONESE o SCARCIOFENO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Territorio della provincia di Macerata, principalmente nel comune di Montelupone
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>E' composto da un rizoma fibroso dalle cui gemme si sviluppano fusti ramificati. Il fusto principale presenta alla sommità un capolino, costituito da un ricettacolo e da diverse brattee terminanti con una spina. Alla base del fusto ogni anno si formano nuovi getti detti "carducci" necessari alla riproduzione della carciofaia. I fiori hanno corolla tubulosa, sono ermafroditi, di colore azzurro-violaceo; le foglie sono grandi di colore verde più intenso. Il frutto è un achenio di forma leggermente schiacciata e allungata.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

Tra ottobre e novembre viene effettuato il trapianto ponendo le piantine a distanza di 25 cm. l'una dall'altra. Il terreno viene geo-disinfestato con insetticidi specifici. A primavera si provvede a concimare e a eliminare i getti (si lasciano mediamente 2 getti per pianta). La raccolta avviene tra aprile e maggio. Il prodotto è consumato allo stato fresco o eventualmente conservato sott'olio secondo le tradizionali ricette casalinghe.

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

Tradizionalità

Documentazione attestante lo svolgimento di una festa del carciofo a Montelupone nel 1440. Ogni anno, dal 1962, nella seconda domenica del mese di maggio si organizza la Sagra del Carciofo.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi

CARCIOFO VIOLETTO PRECOCE DI JESI

Territorio interessato alla produzione

Territorio della provincia di Ancona, particolarmente nei comuni di Jesi, Monsano, San Marcello, Belvedere Ostrense, Morro d'Alba, San Paolo di Jesi, Monte San Vito.

Descrizione del prodotto

Il Carciofo Precoce di Jesi ha uno sviluppo alquanto contenuto, con un'altezza media misurata dal colletto all'inserzione del peduncolo del capolino centrale di circa 30 cm. Il caule, pubescente e di colore verde, ha i nodi disposti in modo ravvicinato. La pianta manifesta una spiccata eterofillia; il colore dell'intero apparato fogliare risulta nelle pagine superiori verde glauco con riflessi cinerei per la presenza di una lieve tomentosità e di tonalità meno intensa nelle inferiori. Il capolino principale ha forma ellissoidale, di struttura compatta e presenta una colorazione di fondo verde con diffuse e più o meno intense sfumature violacee, soprattutto ai margini laterali delle brattee. I capolini di 1° e 2° ordine, pur presentando una pezzatura ridotta, mantengono forma e colore tipico. Il capolino principale, di maggiori dimensioni, presenta un peso variabile tra i 160 e i 180 grammi, mentre il capolino di I ordine ha un peso di circa 90-100 grammi e quello di II ordine circa 80-90 grammi.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

All'aratura profonda (50-60 cm) eseguita nel periodo luglio-agosto si interrano i concimi fosfo-potassici. In periodo autunnale una prima erpicatura consentirà di rinettare le erbe infestanti e amminutare le zolle. Una seconda erpicatura la si esegue una settimana dalla messa a dimora delle piantine per rendere ancora più fine il terreno e per interrare la parte della frazione azotata da somministrarsi all'impianto.

Da soggetti di 2 o 3 anni pochi giorni prima dell'impianto vengono staccati i carducci, germogli che crescono alla base della pianta. Solitamente la scelta dei carducci viene fatta verso metà settembre e la messa a dimora verso metà ottobre. Il trapianto viene eseguito conficcando i carducci nel terreno, facendo attenzione che la gemma risulti in superficie. La carciofaia ha una durata media di 3-4 anni; il primo anno la produzione è molto tardiva (maggio) e modesta, mentre si raggiunge piena produzione il secondo anno.

L'investimento a mq è piuttosto basso, comunque condizionato dalla ridotta disponibilità idrica in cui viene coltivato: 1 pianta a mq, per 10-11.000 piante/ettaro.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Cassetta di plastica aperta, accatastabile.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

E' un prodotto da consumo fresco.

L'industria alimentare lo ritira per la preparazione di carciofini surgelati, carciofini in salamoia, carciofini sott'olio.

Tradizionalità

Riferimenti storici risalenti alla fine del '700 e testimonianze di alcuni produttori. Citazione ne "I Prodotti Tipici delle Marche" redatto dalla Regione Marche-Servizio Valorizzazione e promozione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CAVOLFIORE "PRECOCE DI JESI"
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Ascoli Piceno (fascia costiera di San Benedetto del Tronto), provincia di Ancona, (Jesi e zone limitrofe)
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Infiorescenza globosa, formata da corimbi bianchi, racchiusa da foglie ampie di colore cenerognolo.</p> <p>Nel corso degli anni il "Precoce di Jesi" è stato oggetto di ripetute selezioni finalizzate al miglioramento delle caratteristiche commerciali del prodotto. Originariamente infatti, l'infiorescenza presentava le classiche lumachelle (protuberanze coniche a spirale) che, pur rappresentando un magnifico esempio di architettura vegetale, conferivano al prodotto una scarsa attitudine ai trasporti in quanto sovente, per l'irregolarità della superficie, l'infiorescenza si rompeva.</p> <p>Inoltre il miglioramento genetico ha inciso anche sul colore del corimbo che, in origine giallognolo e quindi scarsamente appetito dal mercato, è divenuto bianco, più richiesto.</p> <p>Pur avendo perso le iniziali caratteristiche morfologiche, il cavolfiore "Precoce di Jesi" conserva attitudini di precocità e rusticità tipiche di questa varietà.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Il cavolfiore viene trapiantato dalla prima decade di agosto fino alla prima decade di settembre; si raccoglie in novembre e in dicembre; il prodotto viene conservato in cassette di plastica, condizionato in cella frigorifera e lavorato manualmente in una delle seguenti tipologie: "affogliato", "coronato", a "testa di frate", "defogliato e filmato", quindi confezionato in cartoni.
Affogliato: le infiorescenze sono completamente avvolte dalle foglie (tipologia non apprezzata in commercio);
Coronato: le infiorescenze sono parzialmente coperte dalle foglie che vengono tagliate di qualche centimetro al di sopra dell'infiorescenza;
A testa di frate: le foglie vengono tagliate di qualche centimetro al di sotto delle infiorescenze;
Defogliato: le infiorescenze sono sprovviste di foglie, al massimo possono rimanere cinque foglioline teneri aderenti.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Il prodotto dal campo al magazzino di lavorazione viene trasportato in cassette di plastica.
La lavorazione viene effettuata manualmente da personale specializzato che taglia il fogliame in esubero, in funzione della tipologia di lavorazione e compone l'unità di imballo.
Il prodotto viene condizionato in cella frigorifera o in automezzi refrigerati per il trasporto a destinazione.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

La lavorazione è effettuata all'interno di magazzini, all'uopo approntati ed adiacenti a celle frigorifere in cui viene effettuato lo stoccaggio prima e dopo la lavorazione.

Tradizionalità

Da ricerche effettuate risulta che la coltivazione del cavolfiore è iniziata alla fine dell'800 nella zona di San Benedetto del Tronto (AP).
Riferimenti bibliografici:
copertina de "Il Cooperatore Agricolo - Giornale di Agricoltura Pratica" (Ancona, 01.12.1954 n. 12 Nuova serie - Anno XII).
Articolo de "L'Informatore Agrario - Speciale" di Antonio Liguori;
4 foto degli anni '50 dell'Istituto Allev. Veg. Cerealicoltura - Bologna - Sezione Marchigina di Osimo riportanti cavolfiori e alcuni operai intenti a preparare il prodotto in un locale di lavorazione;
Ciaffi B. "Il volto agricolo delle Marche", Ed. Agricole Bologna, 1953.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

*Nome del
prodotto, sinonimi
e termini dialettali
più diffusi*

CAVOLFIORE "TARDIVO DI FANO"

*Territorio
interessato alla
produzione*

Fano (PU) e zone limitrofe della fascia costiera fino a Senigallia (AN).

*Descrizione del
prodotto*

Pianta rustica e resistente al freddo, di maturazione tardiva, presenta infiorescenze di grana grossa, forma tendenzialmente semisferica appiattita, di colore bianco o bianco avorio, di struttura compatta, privo di pelosità. Le infiorescenze presentano pezzatura medie (diametro 14-18 cm) o medio piccole (da 12 a 14 cm).



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il Tardivo di Fano ha ciclo biologico lungo, il trapianto estivo avviene a fine agosto-primi di settembre e matura da fine febbraio a metà maggio dell'anno successivo.
il prodotto viene conservato in cassette di plastica, condizionato in cella frigorifera e lavorato manualmente in una delle seguenti tipologie: "affogliato", "coronato", a "testa di frate", "defogliato e filmato", quindi confezionato in cartoni.
Affogliato: le infiorescenze sono completamente avvolte dalle foglie (tipologia non apprezzata in commercio);
Coronato: le infiorescenze sono parzialmente coperte dalle foglie che vengono tagliate di qualche centimetro al di sopra dell'infiorescenza;
A testa di frate: le foglie vengono tagliate di qualche centimetro al di sotto delle infiorescenze;
Defogliato: le infiorescenze sono sprovviste di foglie, al massimo possono rimanere cinque foglioline teneri aderenti.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

Il prodotto dal campo al magazzino di lavorazione viene trasportato in cassette di plastica.
La lavorazione viene effettuata manualmente da personale specializzato che taglia il fogliame in esubero, in funzione della tipologia di lavorazione e compone l'unità di imballo.
Il prodotto viene condizionato in cella frigorifera o in automezzi refrigerati per il trasporto a destinazione.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

La lavorazione è effettuata all'interno di magazzini, all'uopo approntati ed adiacenti a celle frigorifere in cui viene effettuato lo stoccaggio prima e dopo la lavorazione.

Tradizionalità

Epistolario della nobile famiglia fanese Ferri Montevicchio, proprietari di vasti terreni nella valle del fiume Metauro.
Foto risalenti alla lavorazione del cavolfiore di Fano nel 1972 pubblicate sull'Informatore Agrario.
Baldoni R. "Prospettive della coltivazione del cavolfiore in Italia" - Atti e relazioni Convegno Nazionale e 1° mostra Camponaria del Cavolfiore - Ediz. C.C.I.A.A. Pesaro 22 maggio 1964;
AA.VV. "La commercializzazione del cavolfiore - Atti dell'incontro fra operatori italiani e stranieri. C.C.I.A.A. Pesaro 22 maggio 1965;
AA.VV. "La commercializzazione del cavolfiore - Atti del 2° incontro fra operatori italiani e stranieri tenutosi a Pesaro il 07.02.66;
Infiorescenze di cavolfiore in alcune nature morte del pittore fanese Carlo Magini della fine del 1700.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CICERCHIA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale, particolarmente diffusa nelle zone agricole marginali.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Leguminosa da granella simile alla pianta dei ceci, più rustica; cresce anche su terreni poveri e in condizioni climatiche difficili, resiste alla siccità e alle basse temperature.</p> <p>La cicerchia appare di aspetto minuto e spigoloso, con colorazioni che vanno dal grigio al marrone maculato, la buccia è poco coriacea.</p> <p>Il legume, ricco in proteine, ha invece un modesto contenuto di grassi e contiene un principio amaro, la latirina, che in passato costringeva a lunghe macerazioni in acqua salata e bolliture ripetute con regolari cambi d'acqua. Sono state col tempo selezionate delle varietà più dolci, prive del principio amaro.</p> <p>Si conserva a lungo, anche per più annate.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La cicerchia si semina in primavera e può consociarsi al frumento; non occorrono concimazioni, è sufficiente una sarchiatura per controllare le erbe infestanti. Al momento della raccolta (fine luglio-agosto) la pianta viene tagliata, lasciata essiccare sul campo per due o tre giorni per poi trebbiarla. Dopo la raccolta la cicerchia necessita di alcune settimane per la completa essiccazione; viene poi ripulita manualmente per piccole quantità o mediante macchina ripulitrice. Dopo la pulizia il prodotto viene confezionato con l'aggiunta di una foglia di alloro e alcuni grani di pepe per garantire una conservazione naturale del prodotto.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Macchine per la lavorazione e raccolta (mietitrebbiatrici, mietitrici e trebbiatrici), bastoni, rastrello, forcone, macchina ripulitrice.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto.

Tradizionalità

A Serra dè Conti ogni anno a fine novembre, si svolge una festa della cicerchia all'interno delle mura medievali.
Pubblicazione della Regione Marche "Tre delizie Marchigiane" in cui si legge "nell'inventario dei beni di Antonio Cato, redatto dal notaio Clemente Angelelli nel 1622 e conservato nell'archivio notarile di Belvedere Ostrense (AN), è citata anche: 'mezza coppa di cicerchia'.
Ricerche di archivio effettuate dal Comune di Serra de' Conti (AN) testimoniano la presenza della cicerchia nel 1620.
Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	CIPOLLA DI SUASA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Ancona e di Pesaro-Urbino. Il prodotto è anche diffuso nella Comunità Montana del Catria e Cesano.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Il bulbo si può presentare abbastanza piccolo, dorato, leggermente allungato oppure, più spesso, si presenta di grandi dimensioni, compatto, con foglie esterne di colore rosso-dorato, di sapore dolce.



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Seminata in vivaio, viene trapiantata in file semplici. Giunta a maturazione, la cipolla viene condizionata sul campo con il piegamento delle foglie e successivo schiacciamento sul terreno. Tale tecnica ha lo scopo di bloccare lo sviluppo vegetativo e permettere alle foglie di asciugarsi e acquisire consistenza (sono utilizzate per l'intreccio). Tolta dal terreno a mano o a mezzo vanga, le cipolle vengono lasciate per qualche giorno a stagionare al sole. Viene poi posta in cassette di plastica o di legno e conservata in locali freschi, aerati e al buio per un periodo variabile fino a qualche mese, in funzione delle necessità del mercato. La cipolla viene conservata e/o venduta in trecce di 30-40 bulbi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

La preparazione del prodotto prevede l'utilizzo di contenitori (cassette) ed eventualmente del filo (spago) qualora si rompano le foglie durante l'intreccio. Le cassette sono di legno a strisce aperte o di plastica forata per consentire la circolazione dell'aria.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Tradizionalmente la conservazione avviene in locali (cantine), aerati, freschi e bui nei quali le cipolle possono conservarsi a lungo senza germogliare. Le cipolle possono essere intrecciate ed appese, oppure direttamente conservate in contenitori sollevati da terra. Le nuove tecniche di conservazione prevedono l'utilizzo di celle frigorifere in locali alti, condizionati e oscuri.

Tradizionalità

Testimonianze locali e documentazione che stabiliscono come la coltivazione della cipolla di Suasa veniva praticata almeno dall'inizio del '900 e che agli abitanti del Comune di Castelleone di Suasa ha valso il nome di "cipollari" (da "Castelleone di Suasa - paese verde").



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	COMPOSTA DI CASTAGNE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano e dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: castagne, alloro, semi di finocchio, zucchero, vaniglia, sale. La composta si presenta come una purea dal sapore molto dolce e vanigliato, dal colore marrone chiaro.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Le castagne raccolte e sbucciate vengono sbollentate in acqua in modo da poter facilmente togliere la pellicola esterna. Dopo aver eliminato tale pellicola, le castagne vengono rimesse nuovamente sul fuoco con acqua leggermente salata, aggiungendo una foglia di alloro, alcuni semi di finocchio, zucchero e vaniglia. Con la cottura si ottiene una purea morbida.
La composta di castagne viene prodotta in autunno.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Utensili da cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G. "Atlante dei sapori: le Conserve", Insor, Franco Angeli, Milano 1993;



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	COTOGNATA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: mela cotogna, limone, zucchero. La cotognata viene servita tagliata in porzioni rettangolari a losanga o con la forma.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Le mele cotogne lavate, sbucciate e tagliate a quarti vengono messe in un recipiente con acqua e limone per eliminare l'ossidazione.
Una volta preparate si fanno cuocere in acqua con succo e buccia grattugiata di limone.
Quando la frutta è cotta si passa al setaccio aggiungendo una quantità di zucchero uguale al peso del composto ottenuto.
Si lascia terminare la cottura girando sovente il composto, per favorire l'evaporazione dell'acqua. Terminata la cottura si ottiene una purea densa che va versata in forme ed asciugata al sole o con altre forme di calore oppure la si può stendere su di un piano di marmo o di acciaio inossidabile cosparsi di zucchero, mantenendo uno spessore di circa 1 cm.
Quando la composta è asciutta si taglia a seconda della forma dei recipienti utilizzati per la conservazione.
Calendario di produzione: ottobre-novembre.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Utensili da cucina;
Piano di marmo o di acciaio inossidabile;
Recipienti per la conservazione ad uso per alimenti.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la conservazione i luoghi devono essere asciutti.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G. "Atlante dei sapori: le Conserve", Insor, Franco Angeli, Milano 1993.



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	FARINA DI GRANTURCO QUARANTINO NOSTRANO DEL MACERATESE/DI TREIA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Macerata, nel Comune di Treia (MC) e zone limitrofe.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Il granturco quarantino nostrano del Maceratese o di Treia (a 8 o a 12 file) nelle sue versioni "giallo" o "rosso scuro", appartiene ad una varietà locale a impollinazione libera tradizionale. Tale pianta pertanto non la si può considerare ibrido, né modificata geneticamente, (da qui il termine "nostrano" che le popolazioni locali riservano a tale pianta), come risulta dall'attestato rilasciato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore - Facoltà di Agraria di Piacenza - Istituto di Botanica e Genetica Vegetale.</p> <p>La farina di mais trova nella polenta l'utilizzo più diffuso per l'alimentazione umana. Talvolta nella denominazione del prodotto è riportata l'indicazione relativa alla tipologia di mais (a 8 o a 12 file).</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Dopo la raccolta, le pannocchie sono selezionate a mano e la granella, secondo le regole tradizionali, viene essiccata ad aria naturale e al sole e macinata con il tradizionale mulino a pietra.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Mulino a pietra.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Documentazione storica risalente al XVI e XVII secolo, come testimoniato dai documenti conservati presso l'Accademia Georgica di Treia riguardanti scambi commerciali di mais.

La coltivazione del mais è legata alle antiche tradizioni popolari contadine, come "lo scartoccià" - operazione di pulizia delle pannocchie dalle brattee - che in passato veniva eseguita manualmente e rappresentava un momento di incontro e di socializzazione tra gli abitanti della campagna.

Sagra della polenta di Santa Maria in Selva, località nei pressi di Treia (MC), che si svolge regolarmente dal 1972.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	FARRO "TRITICUM DICOCCUM"
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale, prodotto prevalente con metodo biologico.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Pianta resistente e rustica, ha spiga compatta con lemmi aristati e due file di spiglette unite al rachide. L'altezza della pianta è mediamente 130 cm. La cariosside ha una dimensione simile a quella di un chicco di grano, forma ovoidale, a frattura bianca farinosa e rivestita dalle glume e dalle glumelle che, essendo aderenti, rendono necessaria l'operazione della brillatura.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Tipiche lavorazioni del terreno per cereali autunno-vernini. Rispetto al frumento viene seminato più fitto (300 Kg/Ha) e per la sua rusticità necessita di minori trattamenti antiparassitari e diserbanti. La raccolta è leggermente più tardiva del frumento, normalmente a fine giugno. Il prodotto viene conservato come un qualsiasi altro cereale (silos). Il farro subisce la decorticatura e, se richiesto, la perlatura e la macinatura.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

La tecnica di lavorazione prevede l'utilizzo di decorticatrice, brillatrice e macina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

Il farro viene conservato in luoghi freschi asciutti (silos), talvolta anche condizionati.

Tradizionalità

Testimonianze dirette.
Pubblicazione della Confcommercio di Pesaro "Le minestre di Farro-piatti ritrovati" (Dante Musso, 1987).
Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

*Nome del
prodotto, sinonimi
e termini dialettali
più diffusi*

GERMOGLI DI PUNGITOPPO SOTT'OLIO

*Territorio
interessato alla
produzione*

Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro.

*Descrizione del
prodotto*

Materia prima utilizzata: germogli di pungitopo, sale, acqua, olio, aromi.
I germogli di pungitopo sott'olio hanno un sapore gradevolmente amaro e comunque acquistano anche l'aroma delle spezie con cui vengono invasettati.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

I germogli di pungitopo che si raccolgono nei boschi e nelle macchie all'inizio della primavera, vengono scottati in acqua e aceto leggermente salata. Asciugati per qualche ora, si aromatizzano secondo i gusti e si mettono sott'olio sigillando i barattoli che vanno conservati in luogo buio. Il prodotto viene preparato a inizio primavera ed ha una maturazione di due mesi.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la conservazione: recipienti in vetro a chiusura ermetica.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la conservazione il locale deve essere fresco e buio.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G. "Atlante dei sapori: le Conserve", Insor, Franco Angeli, Milano 1993.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

*Nome del
prodotto, sinonimi
e termini dialettali
più diffusi*

GERMOGLI DI TAMARO SOTT'OLIO

*Territorio
interessato alla
produzione*

Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro.

*Descrizione del
prodotto*

Materia prima: germogli di tamaro, aceto, vino, aglio, piante aromatiche e olio. Il germogli primaverili del tamaro hanno solitamente un gusto amaro e non del tutto piacevole che però perdono se associati ad altre erbe di gusto più mite, come accade appunto conservandoli sott'olio.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

I germogli, privati della punta e delle tenere foglioline laterali, vengono scottati per alcuni minuti in aceto diluito con vino. Si lasciano asciugare per qualche ora, si condiscono con aglio e altre piante aromatiche e si mettono sott'olio. Il prodotto si prepara in primavera e matura in un mese circa.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la conservazione: recipienti in vetro a chiusura ermetica in locali privi di luce.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G. "Atlante dei sapori: le Conserve", Insor, Franco Angeli, Milano 1993.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	GERMOGLI DI VITALBA SOTT'OLIO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Le cimette di vitalba sono tenere e fragili; se cotte per troppo tempo, tendono a disfarsi; mantenute sott'olio, conservano la loro consistenza e un delicato sapore. Materia prima utilizzata: germogli di vitalba, acqua, succo di limone, olio, sale, pepe, aglio e prezzemolo.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

I germogli di vitalba tagliati in pezzi di due o tre cm vengono messi a bagno con acqua e succo di limone. Si fanno poi cuocere nell'olio con sale, pepe, aglio e prezzemolo. Quando sono ben cotti e l'acqua si è riassorbita si mettono nei vasi chiudendoli ermeticamente.
Il prodotto viene preparato in primavera.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la conservazione si utilizzano vasi di vetro a chiusura ermetica.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Locale per la conservazione: luogo buio e fresco.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G. "Atlante dei sapori: le Conserve", Insor, Franco Angeli, Milano 1993.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	GOBBO DI TRODICA - CARDO DI MACERATA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Massima diffusione nel territorio comunale di Trodica, ma anche in tutto il territorio maceratese.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Il "gigante degli ortaggi" (la pianta pesa 8-10 Kg), appartiene alla famiglia delle Composite ed una varietà botanica, la "atilis D.C.", della specie <i>Cynara cardunculus</i> L, la stessa del carciofo.</p> <p>Per la coltivazione predilige terreni ad aratura profonda, freschi e ricchi di sostanza organica.</p> <p>La pianta si presenta vigorosa, con foglie a costole grosse, carnose, piene e di colore tendente al bianco.</p> <p>Il gobbo di Trodica presenta caratteristiche particolari: maturazione meno precoce, assenza assoluta di spine, foglie piene a liste meno frastagliate. Si differenzia ancora per doti di gentilezza più manifeste della costola mediana fogliare che si presenta molto ampia, spessa, priva di pellicola feltrosa, di colore bianco-avorio, carnosa, succosa, di aroma franco, di sapore armonico molto delicato. La costola si distingue infine per la scarsa presenza di filamenti sclerosi, che possono anche mancare.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Si presenta sul mercato in pieno inverno, da dicembre a febbraio.
Si consuma fresco nel periodo invernale, in particolare nel periodo natalizio in quanto fa parte del ricco menù della vigilia di Natale.
Dopo averlo liberato dai filamenti, viene tagliato a pezzi e lavato accuratamente.
Viene lessato per poi essere impiegato in molte ricette, tutte tradizionalmente semplici: al tegame, in umido, fritto con lo strutto.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Cassetta di plastica aperta, accatastabile.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

E' un prodotto da consumo fresco.

Tradizionalità

"Enciclopedia Agraria Italiana", Federazione Italiana dei Consorzi Agrari, REDA, Anno 1954;
"Manuale dell'Agronomo", Tassinari, REDA, 1976.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	GRANITA CON PESCHE DI MONTELABBATE - GRATTAMARIANNA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Litorale della Provincia di Pesaro e Urbino. Il prodotto era conosciuto un tempo, soprattutto nel fanese, come "grattamarianna". Il nome e il prodotto sono ancorati ad antiche figure della tradizione e dell'ambiente portuale fanese, allorchè il ghiaccio veniva tritato a mano prima di essere inserito nel prodotto. Inoltre la "Pesca di Montelabbate" ha una consolidata collocazione di primissimo livello sul mercato ortofrutticolo, grazie alla peculiarità ambientale in cui il frutto matura.
<i>Descrizione del prodotto</i>	La granita ha carattere cremoso, presenta pezzi di frutta di dimensioni di circa 1 cm che, insieme al succo della frutta, sono amalgamati insieme con zucchero e acqua. Il prodotto si presenta di colore giallo, variabile a seconda del colore delle pesche. A differenza delle solite granite, ottenute con ghiaccio tritato e sciroppo, il ghiaccio non viene utilizzato.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La procedura di lavorazione prevede inizialmente la snocciolatura delle pesche di Montelabbate e la loro riduzione, in parte in piccoli pezzi di frutta, ed in parte in succo; il tutto si amalgama con zucchero e acqua.
Si procede poi alla mantecazione fino al raggiungimento di uno strato cremoso ad una temperatura di circa - 15° C.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la lavorazione si utilizzano coltelli in acciaio inox e mantecatore e frullatore. Tali strumenti hanno contribuito a velocizzare i lavori, rispettando le caratteristiche tipiche del prodotto.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la conservazione si utilizzano carrellini a pedali tipo "vecchio gelataio" con frigorifero incorporato in acciaio inox, idoneo per mantenere la temperatura costante intorno a - 15° C. Gli stessi vengono utilizzati per la vendita, da effettuarsi preferibilmente in giornata, al fine di mantenere le caratteristiche ottimali del prodotto, in particolare per evitare la formazione di pezzi di ghiaccio. La vendita avviene tradizionalmente per le strade litoranee ed anche direttamente sulle spiagge.

Tradizionalità

Testimonianze di persone che dichiarano come questo prodotto, venduto nei carrellini a pedali, era particolarmente diffuso e apprezzato in passato, sia per la peculiare gradevolezza del prodotto sia per la tipicità del modo di vendita.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	LAMPONI SCIROPPATI
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comune di Matelica, in provincia di Macerata.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Ingredienti: lamponi, acqua, zucchero.</p> <p>Lamponi in sciroppo zuccherino, dal sapore gradevolmente dolce-acidulo.</p> <p>Il lampone (<i>Rubus idaeus</i>) è un arbusto appartenente alla famiglia delle Rosacee. Il fusto, ramoso, è alto 60-180 cm. Ha foglie verdi nella pagina superiore e bianco-tomentose sulla pagina inferiore. I fiori sono riuniti in corimbi laterali bianchi che compaiono il secondo anno in primavera-estate. I frutti, la cui maturazione inizia il luglio e si protrae sino a settembre, sono di un colore rosa carico, appena pelosi, formati da tante piccole drupe strettamente unite tra loro.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

I lamponi, dopo essere stati raccolti non troppo maturi, vengono lavati accuratamente e posti in barattoli di vetro.
Lo sciroppo viene preparato nel seguente modo: versare in un tegame zucchero e acqua fredda, mettere sul fuoco e far bollire per qualche minuto. Lo sciroppo ottenuto, viene quindi versato ancora caldo nei vasi avendo cura di ricoprire i lamponi. Chiuso ermeticamente, i vasi vengono posti a bagno maria per circa 40 minuti e conservati in luogo asciutto e fresco, al riparo dalla luce diretta.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Materiali utilizzati: utensili da cucina, recipienti in vetro a chiusura ermetica.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Per la conservazione: luogo fresco, asciutto e riparato dalla luce diretta.

Tradizionalità

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MARMELLATA DI BACCHE DI ROSA CANINA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Tutto il territorio del Montefeltro, nella provincia di Pesaro e Urbino.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Ingredienti: bacche di rosa canina, miele o zucchero, limone.</p> <p>Si presenta come una purea di bacche di rosa canina dolcificata con miele dal colore rosso-vinaccia con riflessi arancio-dorati.</p> <p>Sapore moderatamente dolce, leggermente acidulo che denota la ricchezza di vitamina C.</p> <p>La rosa canina, è un arbusto spontaneo, selvatico, vigoroso, eretto e ramoso, di circa 90-270 cm, appartenente della famiglia delle Rosacee.</p> <p>Fiori a 5 petali, piuttosto grandi e di colore bianco e rosso, sbocciano da maggio a luglio, mentre i suoi "falsi frutti" rossi (cinorroidi, che derivano dall'ingrossamento del ricettacolo), nascono in autunno. Oltre alle bacche, vengono raccolti anche i fiori. I fiori e i loro petali primaverili, raccolti prima che si schiudano a maggio, venivano tradizionalmente utilizzati per i più svariati usi gastronomici, oltre alle classiche confetture e aromatizzazioni per dolci, anche per ottenere il classico rosolio, per insaporire altre confetture di frutta.</p> <p>Le bacche, sono globose, di colore rosso vivo, con piccoli peli irritanti. Sono ricche di vitamina C, pectine e zuccheri. Se acerbe, sono acidule e asprigne; se raccolte non alla fine dell'estate ma dopo le prime gelate del tardo autunno, sono di gusto più dolciastro e gradevole, piacevolmente acidule.</p> <p>Le bacche venivano utilizzate nella zona del Montefeltro per ricavare confetture, gelatine, sciroppi, marmellate, tè, essenze per dolci, aromi per aceto, vino e infusi. Attualmente le preparazioni più diffuse sono le marmellate.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La bacche sono raccolte dopo la prima gelata invernale. Si nettano con cura e si svuotano della peluria interna e dei semi.
Si aggiunge miele o zucchero e qualche goccia di limone, lasciando riposare tutta la notte. Il giorno successivo il composto deve essere bollito fino a completa perdita dell'acqua.
Si invasa e si conserva al buio.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Materiali utilizzati: recipienti in vetro a chiusura ermetica.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Per la conservazione: luogo fresco e buio.

Tradizionalità

Picchi G., "La mappa del Gusto - Il Montefeltro: la gente, i luoghi, il cibo", a cura dell'Ag. Turistica Montefeltro, Grafica Vadese, Sant'Angelo in Vado (PU), 2001;
Pozzetto G., "Carta dei sapori, sagre gastronomiche, prodotti e piatti tipici della Comunità Montana del Montefeltro", La Griffe, Carpegna (PU), 1999;
Pozzetto G., "La Cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MARMELLATA DI COTOGNE E RADICI DI CICORIA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comune di Ussita, in provincia di Macerata. Prodotto quasi scomparso, sono in corso iniziative volte al recupero di questa marmellata nel comune di Montecosaro (MC).
<i>Descrizione del prodotto</i>	Marmellata dal colore scuro con riflessi dorati, dal gusto amarognolo. Le persone anziane ricordano che questa marmellata veniva prodotta per essere consumata a fine pasto per favorire la digestione.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Le mele cotogne e le radici di cicoria vengono pulite, lavate e tagliate a pezzi e mescolate insieme.
Dopo aver aggiunto succo di limone e una parte di zucchero, si lascia riposare il tutto per qualche ora e si fa bollire a fuoco lento. Prima di giungere a completa cottura la purea si passa in un setaccio e poi si procede a completare la cottura.
Ancora bollente, si mette nei vasi di vetro, aggiungendo un po' di mistrà o grappa che si fa ardere. Una volta evaporato l'alcool, si chiude ermeticamente il vaso, che viene conservato in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria
Tipici utensili da cucina.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria

Tradizionalità

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MARMELLATA DI FICHI DELLA SIGNORA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comune di Macerata.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Marmellata a base di fichi dall'aspetto dorato, gradevolmente dolce. Il prodotto è chiamato in questo modo in quanto i fichi utilizzati, appartenenti alla varietà "Dottato", sono particolarmente pregiati e, al tempo della mezzadria, erano riservati alla moglie del padrone, "la signora", come comunemente chiamata in campagna.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

I fichi, dopo essere stati sminuzzati, vengono fatti bollire in pentola fino alla fase in cui il prodotto, parzialmente concentrato, conserva ancora una certa fluidità. Il tutto viene poi chiuso ermeticamente in barattoli di vetro che vengono poi sterilizzati a bagno maria.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria
Per la conservazione si utilizzano vasi di vetro a chiusura ermetica.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Locale per la conservazione: luogo buio e fresco.

Tradizionalità

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MARMELLATA DI MORE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Intero territorio regionale. Il prodotto è anche diffuso nella Comunità Montana del Catria e Cesano.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Marmellata a base di more di rovo, zucchero e limone. E' particolare l'utilizzo delle more di gelso in sostituzione di quelle di rovo riscontrato nel comune di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Dopo aver raccolto le more dai rovi, si lavano e si fanno bollire fino ad ottenere una loro completa cottura. Terminata la cottura i frutti vengono ben schiacciati con una spatola e passati al setaccio per eliminare i semi. Al composto così ottenuto si aggiunge succo di limone e zucchero, si fa bollire fino a completa cottura. Viene invasettato in recipienti di vetro.
Si prepara nel periodo estivo.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la conservazione si utilizzano vasi di vetro a chiusura ermetica.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Locale per la conservazione: luogo buio e fresco.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G. "Atlante dei sapori: le Conserve", Insor, Franco Angeli, Milano 1993;
Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MARMELLATA DI MOSTO E MELE -MOSTARDA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Zona pedemontana della provincia di Macerata.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Marmellata dal colore bruno intenso, dall'aspetto lucido, dall'odore fruttato tendente al caramello intenso, dal sapore classico di frutta cotta con retrogusto leggermente amarognolo. Per verificare che la marmellata abbia raggiunto la giusta densità, se ne versa un cucchiaino in un piatto e si accerta che scenda lentamente senza lasciare gocce.



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Ingredienti: 3 Kg di mele scelte ogni litro di mosto (in passato venivano utilizzate esclusivamente le mele, generalmente "melette" rosa, degli alberi da frutto piantati intorno alle case coloniche; oggi si può utilizzare, indistintamente, qualsiasi varietà di mela. Particolarmente apprezzato è l'utilizzo delle mele cotogne, nel qual caso il prodotto viene identificato con il nome di COTOGNE CON LA SAPA), eventualmente la buccia grattugiata del limone, solo la parte gialla, da aggiungere a fine cottura.

Il processo di lavorazione prevede le seguenti fasi: si lavano le mele, si sbucciano e si tagliano in fettine sottili, si trattano con succo di limone per evitare che scuriscano, si versano nella pentola con il mosto e si fanno bollire a fuoco basso, girando il composto lentamente con un mestolo da quando comincia la bollitura fino a quando il composto non si addensa (in passato la marmellata veniva posta in un caldaio di rame pulito accuratamente con l'aceto; il caldaio veniva poi posto su un treppiedi collocato nel camino leggermente discosto dal fuoco). Una volta raggiunta la consistenza desiderata, si versa il composto in barattoli di vetro con chiusura ermetica.

E' consigliabile, dopo qualche giorno, riaprire i barattoli per verificare se vi sia formazione di muffa; in questo caso si toglie la marmellata e si fa ribollire.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Per la preparazione della marmellata si utilizzano: una grossa pentola, generalmente in acciaio inox, possibilmente con il fondo antiaderente, un mestolo, dei barattoli di vetro, coperchi a chiusura ermetica o con il gommino come in passato; in alternativa, se si possiede il camino, un caldaio di rame, un "bastone" per girare (si utilizza generalmente quello per girare la polenta).

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Non occorre alcun locale particolare per la lavorazione; la "mostarda" viene attualmente preparata semplicemente sul fornello della cucina, oppure viene fatta cuocere nel camino.

Viene conservata in barattoli di vetro, a chiusura ermetica, posti in locali (generalmente in cantina) al buio e se non si rovina all'inizio può durare anche 2 o 3 anni.

Tradizionalità

Dalle interviste fatte a persone anziane, è emerso che questa era la tipica marmellata "di casa", utilizzata tutto l'anno poiché era molto economica in quanto veniva realizzata con ingredienti semplici, presenti in tutte le case di campagna; si faceva durante la vendemmia e si portava con il pane nei campi durante la semina o la raccolta delle olive. Rammentano, le intervistate, che questa marmellata è sempre stata fatta nelle loro case, fin da quando erano bambine.

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

*Nome del
prodotto, sinonimi
e termini dialettali
più diffusi*

MARMELLATA DI POMODORI VERDI

*Territorio
interessato alla
produzione*

Province di Ascoli Piceno e Macerata, prevalentemente nelle zone interne.

*Descrizione del
prodotto*

Ingredienti: pomodori verdi, preferibilmente della varietà San Marzano, zucchero, succo e buccia di limone.
Il prodotto è di colore verde-scuro, molto denso e compatto. Il sapore è caratteristico in quanto, rispetto alle altre marmellate ha un gusto piacevolmente aspro. Si può gustare tale e quale o, meglio ancora, sulle crostate.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Questa marmellata si produce nei mesi di settembre e ottobre.
Alla fine della stagione estiva, vengono raccolti i pomodori che rimangono sulle piante e che non hanno raggiunto la maturazione.
I pomodori vengono lavati e tagliati a pezzetti dopo aver tolto i semi. Vengono quindi messi a cuocere in un tegame di rame non stagnato dopo aver aggiunto zucchero, succo e buccia di limone tritata. Si lascia bollire il tutto a fuoco lento per circa tre ore, mescolando di tanto in tanto. Quando la marmellata ha raggiunto una consistenza sufficientemente densa e compatta, si fa raffreddare e si versa in barattoli di vetro accuratamente sigillati. Conservata in luoghi freschi e asciutti, preferibilmente poco illuminati, si può consumare anche dopo alcuni anni.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria

Materiali utilizzati: caldaio in rame, utensili da cucina, recipienti in vetro a chiusura ermetica.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Per la conservazione: luogo fresco, asciutto e riparato dalla luce.

Tradizionalità

Muzi-Evans, "La Cucina Picena", Muzio Editore, 1991.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MARRONE DEL MONTEFELTRO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e del Nerone, dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Albero longevo di elevato e maestoso portamento, alto mediamente dai 10 ai 20 metri. Presenta radice fittonante molto robusta ma di limitato sviluppo in profondità, si ancora al suolo con le sue radici laterali, poco numerose ma assai ramificate.</p> <p>Il frutto è un achenio incluso in un riccio molto spinescente.</p> <p>Nel Montefeltro, in particolare nell'Alta Valmarecchia si producono marroni da una varietà locale detta "Gentile" e che può essere indicata come "Marrone del Montefeltro".</p> <p>Per descivere questa varietà sono state identificate le caratteristiche di due suoi cloni (Botticella e Monte San Benedetto) dalle quali si sono desunti i seguenti elementi:</p> <p>Pianta di media grandezza e vigore, portamento dei rami espansi e chioma a globo.</p> <p>Tronco dal colore grigiastro con numerose lenticelle, grandi, rilevate, biancastre o grigiastre. llo grande, di colore nocciola chiaro, con contorno regolare, forma rettangolare-allungata.</p> <p>Caratteri del riccio: grande, con tre frutti. Pezzatura medio-grande. Forma ovale-ellittica. Pericarpo marrone con striature scure rilevate. Pelosità diffusa in prossimità della torcia e della cicatrice ilare.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

Cure colturali dei castagneti: ripulitura, innesti, potature.

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

Frutto adatto al consumo fresco e per l'industria dolciaria

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

Conservazione in ricciaia fino ad inverno inoltrato, solo per piccole quantità; altri metodi (frigo, ecc.) per grosse quantità.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
AA.VV. "La castanicoltura da frutto nel Montefeltro: individuazione di presunti cloni.", Informatore Agrario n. 47/85
La presenza di castagneti ultra secolari, tuttora in attività, attestano la coltivazione di questo prodotto fin da epoca remota; si fa risalire l'introduzione della coltura all'attività di alcuni ordini monastici in epoca medioevale.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MARRONE DI ACQUASANTA TERME
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	In provincia di Ascoli Piceno, in particolare nel Comune di Acquasanta Terme e zone limitrofe.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Marroni di forma ovale ellittica di colore marrone bruno scuro con sfumature rossastre, di ottima pezzatura: da 51 a 60 frutti/Kg.</p> <p>I marroni risultano facilmente sbucciabili e di buon sapore (molto dolci); il numero delle introflessioni dell'episperma è generalmente basso. La percentuale di marroni settati è elevata (oltre il 40%).</p> <p>La pianta vegeta su terreni tendenzialmente acidi, formati su substrati arenacei o marnoso arenacei, ad altitudini comprese fra 300 m s.l.m. ed i 950 m s.l.m..</p> <p>Il marrone di Acquasanta Terme è tipicamente un clone a carattere locale, che si distingue visibilmente da altri biotipi di zone del Piceno a vocazione castanicola.</p> <p>In particolare, le principali differenze tra il clone acquasantano e quello individuato a Roccafluvione, si possono così riassumere:</p> <ul style="list-style-type: none">- pezzatura: il clone acquasantano è più grande (51- 60 frutti/Kg contro 100-110 frutti/Kg di Roccafluvione);- colore: bruno scuro con sfumature rossastre in quello acquasantano, marrone avana con sfumature giallastre in quello di Roccafluvione;- sapore e facilità di essere sbucciati, migliori in quello acquasantano che risulta più dolce e con meno introflessioni dell'episperma nel seme;- la percentuale di frutti settati: un po' più alta in quello acquasantano. <p>Le differenze si estendono anche a marroni presenti nei comuni di Arquata e Montegalfo (AP) e riguardano, oltre che la pezzatura, che nel marrone di Acquasanta è decisamente più elevata, anche le taglie degli alberi. Nelle selve castanili acquasantane infatti, i piantoni di marrone raggiungono altezze decisamente superiori a quelle di altri comuni, dato questo che la ricerca scientifica non ancora spiegato con appositi studi.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La raccolta dei marroni avviene in ottobre-novembre, generalmente manuale da terra, talvolta agevolata con aspiratori.
Il prodotto viene venduto fresco oppure conservato previa essiccazione o flottazione.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Macchine per la pulitura, vagliatura, insacchettatura, vasche per flottazione

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

Essiccatoio (locali con circolazione forzata di aria calda)

Tradizionalità

Testimonianze locali.
Rivista "Monti e Boschi" n. 3 del maggio-giugno 1997 - "Alcune osservazioni sulla coltura del castagno nel Piceno: indagini preliminari per l'individuazione di presunti cloni" (G. Guidi - T. Turchetti - F. Di Benedetto). Edagricole.
Citazione nel Manuale dell'Agronomo (Tassinari, 1951), pag. 800.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi	MARRONE DI ROCCAFLUVIONE
Territorio interessato alla produzione	In provincia di Ascoli Piceno, in particolare nel Comune di Roccafluvione.
Descrizione del prodotto	<p>La pianta vegeta su terreni tendenzialmente acidi, formati su substrati arenacei o marnoso arenacei, ad altitudini comprese fra 300 m s.l.m. ed i 950 m s.l.m..</p> <p>Il marrone di Roccafluvione è un biotipo locale dalle seguenti caratteristiche: albero di media grandezza e buona vigoria, fusto eretto con rami espansi e corteccia di colore grigiastro con screpolature lunghe e irregolari. La chioma è globosa e fitta.</p> <p>I rami sono di colore grigiastro con internodi di medio spessore provvisti di costolature evidenti, di medio diametro con lenticelle non molto numerose, rilevate e biancastre.</p> <p>I ricci sono di media grandezza, sferoidali. Si aprono a maturità in 2 - 4 valve e contengono di solito 2 - 3 frutti.</p> <p>I marroni sono di forma ovale ellittica, talvolta cuoriforme, con apice arrotondato e pelosità diffusa in prossimità della torcia e ai margini della cicatrice ilare. La cicatrice ilare si presenta ampia e rettangolare.</p> <p>Il pericarpo ha colore marrone avana con venature più scure rilevate ed evidenti. Episperma sottile e poco aderente. Seme di colore bianco crema di sapore dolce e delicato, di buona qualità.</p> <p>Il marrone presenta i seguenti dati biometrici medi:</p> <ul style="list-style-type: none">- altezza: cm 2,5;- larghezza: cm 3,2;- spessore: cm 1,9;- altezza/larghezza; 0,8;- peso: g. 9,5;- numero frutti/Kg: 107. <p>Il marrone di Roccafluvione è adatto al consumo fresco.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

La pianta normalmente necessita di scarse potature e delle normali cure colturali dei castagneti.

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

Frutto particolarmente adatto per il consumo fresco.

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

Per la conservazione, quando effettuata, si può utilizzare la tradizionale ricciaia o, per grandi quantità, celle frigorifero.

Tradizionalità

Rivista "Monti e Boschi" n. 3 del maggio-giugno 1997 - "Alcune osservazioni sulla coltura del castagno nel Piceno: indagini preliminari per l'individuazione di presunti cloni" (G. Guidi - T. Turchetti - F. Di Benedetto). Edagricole.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MELA ROSA - PIANELLA - ROSETTA - DURELLA - APPIETTA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Tutta la fascia collinare pre-appenninica, in particolare il comprensorio della Comunità Montana dei Sibillini.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Si tratta sostanzialmente di una varietà - popolazione il cui biotipo tradizionale marchigiano si individua per lo più nell'area pre-appenninica dei monti Sibillini ed è quello che viene denominato "mela rosa marchigiana".</p> <p>Frutto medio-piccolo, irregolare, di forma appiattita asimmetrica, buccia liscia di medio spessore od anche spessa, di colore verde intenso soffuso o striato di colore rosso-vinoso (comunemente detto rosa).</p> <p>Il frutto ha un peduncolo molto corto e presenta una rugginosità localizzata nella zona peduncolare.</p> <p>Polpa di colore bianco traslucido, soda, croccante, di sapore zuccherino acidulo e profumata, molto serbevole.</p> <p>Le piante di mela rosa presentano un'ottima resistenza al freddo ed i frutti manifestano una buona resistenza alla ticchialatura ed alle più comuni avversità biotiche. Per tale motivo le piante risultano idonee per una coltivazione a basso impatto ambientale.</p> <p>Abbastanza produttiva ma di lenta entrata in produzione, se innestata su proprio piede.</p> <p>Il consumo avviene preferibilmente a cominciare dal tardo autunno ed anche dopo lunga conservazione, fino ad inizio primavera dell'anno successivo.</p> <p>Oltre al consumo fresco, i frutti venivano utilizzati anche per cottura sotto brace o al forno o per confezionare vari tipi di dolci.</p> <p>Particolare è la preparazione di una marmellata di mela rosa e menta riscontrata nel comune di Macerata.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La raccolta avviene a mano.
La pianta è assai vigorosa con tardiva messa a frutto. Per tale motivo, i nuovi orientamenti agronomici prevedono forme di allevamento che riducono l'altezza delle piante, come la palmetta o il vaso basso e l'utilizzo di portainnesti nanizzanti.
I frutti preferiscono ambienti di conservazione non condizionati, di tipo tradizionale ("in melaro"), ove acquisiscono le peculiari caratteristiche organolettiche durante la conservazione.
Per periodi più lunghi è necessario utilizzare celle frigo.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Raccolta, la mela viene posta in cassette di legno o preferibilmente di plastica forata.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

E' un prodotto da consumo fresco, ma può essere anche conservato in locali idonei.
Tradizionalmente tali locali consistevano nei "melari" ricavati all'aperto nei pagliai e fienili od anche nei cesti posti sulle biforcazioni degli alberi.

Tradizionalità

Molon, 1901 - Baldini, Sansavini, 1967;
Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MELA ROZZA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Ascoli Piceno (S. Vittoria) e Macerata (nel Comune di Recanati), ove sono stati rinvenuti 2 biotipi.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>La mela rozza presenta un frutto di dimensioni contenute che non supera i 40 g. di peso, calibro abbastanza uniforme e forma appiattita più o meno fortemente, con profili irregolari; cavità peduncolare stretta e poco profonda, peduncolo molto corto.</p> <p>La buccia è di colore verde, rugginosa su tutta la superficie, di consistenza ruvida, cosparsa di poche lenticelle piccole e rugginose.</p> <p>La polpa è bianca e croccante, a tessitura grossolana rugosa, piacevolmente acidula e profumata. Torsolo, in relazione al frutto, grande.</p> <p>Si raccoglie a fine ottobre ma "tiene bene in pianta", ove acquisisce migliori requisiti organolettici.</p> <p>La pianta della mela rozza è piuttosto rustica, di media vigoria e portamento semi-compatto, di tipo cespuglioso.</p> <p>Ha un'epoca di fioritura mediamente precoce, di media entità e fruttifica prevalentemente sui brindilli. La messa a frutta è lenta con produzioni quantitativamente non elevate. Resistente alle avversità.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La mela rozza si consuma fresca, ma può essere anche cotta per la produzione di dolci, marmellate e composte.
Se conservata, tende a raggrinzirsi, perdendo di consistenza e tenore di acqua e acidità. Mantiene però un gusto spiccatamente zuccherino, asciutto e aromatico, complessivamente molto gradevole.
In passato, era consuetudine tagliare la mela rozza in fette che, essiccate su grate metalliche al calore delle stufe a legno, venivano conservate in barattoli di latta per poi essere consumate durante l'inverno tal quali, oppure fatte bollire nell'acqua mielata o nella sapa.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Raccolta, la mela viene posta in cassette di legno o preferibilmente di plastica forata.
Grate metalliche e barattoli.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

E' un prodotto da consumo fresco, ma può essere anche conservato in locali idonei.
Tradizionalmente tali locali consistevano nei "melari" ricavati all'aperto nei pagliai e fienili od anche nei cesti posti sulle biforcazioni degli alberi.

Tradizionalità

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata; "Il germoplasma del melo nelle Marche - Osservazioni preliminari di una serie di biotipi", Regione Marche - Ente di Sviluppo Agricolo, S. Virgili, E. Polidori, Ancona 1992



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	MISTO DI FINE STAGIONE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comune di Macerata.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>Ingredienti: mele, pere, agrumi e zucchero Composta di frutta in sciroppo, dal colore dorato e dal caratteristico aroma di agrumi. Presenta un sapore dolce con retrogusto amaro. La ricetta può anche prevedere, anziché mele e pere, l'aggiunta di altra frutta, come i fichi secchi e l'uva, in quanto, soprattutto in passato, questo prodotto lo si preparava sulla base di ciò che rimaneva in dispensa. La costante fissa è sempre stata però l'aggiunta degli agrumi che nel periodo di preparazione di questo prodotto, rappresentano la tipica frutta di stagione.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Verso la fine dell'inverno, la frutta non ancora consumata, mele e pere, dopo essere stata lavata, viene sbucciata e tagliata a pezzetti.
A questa si aggiunge la tipica frutta di stagione, arance e limoni, anch'essa tagliata finemente. Il tutto viene poi ricoperto con zucchero.
Dopo aver lasciato riposare per alcune ore il composto, si cuoce a fuoco lento fino al raggiungimento della giusta consistenza.
Il composto così ottenuto, viene versato nei barattoli che, chiusi ermeticamente, vengono poi messi a bagno maria per almeno mezz'ora e conservati in luogo asciutto e fresco, al riparo dalla luce diretta.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali e le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria

Materiali utilizzati: utensili da cucina, recipienti in vetro a chiusura ermetica.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Per la conservazione: luogo fresco, asciutto e riparato dalla luce diretta.

Tradizionalità

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	OLIVE NERE MARINATE - OLIVE NERE STRINATE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Prodotto che diffuso in tutto il territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima utilizzata: olive nere (varietà Leccino o Raggiola nel pesarese, Raggia nell'anconetano, Piantone di Falerone nell'ascolano), aglio, finocchio selvatico, scorza di limone o di arance.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Le olive raccolte vengono lavate in acqua corrente e quindi fatte asciugare. Una volta asciutte, vengono inserite in vasi di vetro con l'aggiunta di sale grosso, aglio, pezzi di finocchio selvatico essiccato e scorze di limone o di arance essiccate. I recipienti, chiusi non ermeticamente, devono essere disposti per una settimana in un ambiente fresco agitando quotidianamente per permettere agli ingredienti una uniforme distribuzione.

Le olive nere marinate vengono prodotte da ottobre-novembre a dicembre-gennaio a seconda delle varietà locali utilizzate.

Il prodotto è pronto in circa 40 giorni.

In alcune zone è tipico riporre le olive in un sacco di juta o di tela dopo essere state unite al sale grosso. Il sacco, legato con lo spago, viene appeso all'aperto al riparo della pioggia o nel luogo più freddo della casa, avendo cura di mescolare le olive due volte al giorno per evitare il formarsi di muffa e per favorire una migliore distribuzione del sale.

Le basse temperature invernali favoriscono la perdita del sapore amaro e determinano la disidratazione delle olive, che assumono un aspetto raggrinzito. Successivamente vengono riposte in contenitori di vetro per la conservazione e si aggiungono tutti gli ingredienti già descritti in precedenza per la preparazione delle olive marinate. Il prodotto così ottenuto, è chiamato in provincia di Macerata "OLIVE STRINATE".

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Per la conservazione si utilizzano vasi di vetro o di terracotta.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Locale per la conservazione: ambiente fresco.

Tradizionalità

Testi vari di olivicoltura e ricettari marchigiani.

G. Pannelli, B. Alfei, A. Santinelli, "Varietà di olivo nelle Marche", Assam;
Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	ORZO MONDO TOSTATO MACINATO ORZO MONDO TOSTATO MACINATO ALL'ANICE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Diffuso in tutta la Regione
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: orzo mondo (orzo senza rivestimenti glumeali), varietà pregiata degli orzi, ed eventualmente semi di anice. L'orzo mondo è un orzo nudo in quanto i rivestimenti glumeali (lemma e palea) si separano completamente a maturità. Il pericarpo, non avendo protezione, è meno compresso e più robusto. Frequente l'uso dell'orzo come succedaneo del caffè mediante torrefazione e successiva macinatura dell'orzo.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

L'orzo mondo viene svecciato e ventilato, successivamente tostato a bassa temperatura, poi macinato con l'aggiunta eventuale di anice.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I macchinari utilizzati sono: sbramatore, tostatrice, macinino, pesatrice e insacchettatrice.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

Sia l'orzo mondo crudo che quello tostato vengono stoccati in appositi silos. Il prodotto confezionato viene stoccato in appositi magazzini.

Tradizionalità

Documentazione attestante la produzione di tale prodotto dagli anni '50.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PACCUCCE DI COLMURANO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comune di Colmurano (MC)
<i>Descrizione del prodotto</i>	Vasetti di vetro contenenti spicchi di mele o pere Costipati, affogati in "vino cotto".



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Prodotto ricavato dalla lavorazione di mele o pere, lavate, sbucciate, tagliate a spicchi, disidratate al sole o in forno, messe in vasi di vetro, ricoperte di "vino cotto", chiuse ermeticamente e successivamente pastorizzate. Conservazione in ambiente asciutto e lontano da fonti di calore.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Tela in legno, zanzariere di protezione, teli di cotone, spaghi in fibra naturale, forno, coltelli, vasi in vetro, tappi a chiusura ermetica

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

Locali igienicamente idonei per la preparazione, asciutti ed adatti alla conservazione lontani da fonti di calore e non esposti al sole

Tradizionalità

Gli abitanti di Comurano erano soprannominati i "Paccuccià"

Riferimenti bibliografici:

"Le Marche dolci", Gianfilippo Centanni, Rolando Ramoscelli;

"L'Italia delle conserve", Touring Club Italiano, introduzione di Corrado Barberis;

"Risorse e cibo dalla terra delle armonie", Provincia di Macerata;

"La cucina marchigiana tra storia e folclore", Nicla Mazzara Morresi;

"Blasoni popolari", Giovanni Ginobili.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	PERA ANGELICA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nei Comuni di Serrungarina, Saltara, Cartoceto, Mombaroccio e Montemaggiore.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>L'albero è di media vigoria, con piante alte a chioma piramidale e rami eretti; foglie piccole rotondeggianti, ripiegate indietro, verdi e di colore rosso-rame in autunno.</p> <p>Buona allegazione dei fiori, la produzione è costante.</p> <p>Frutto rotondeggiante di colore verde-giallo con grande macchia rosata nella zona esposta al sole.</p> <p>Peduncolo forte e diritto, calice poco profondo e piccolo.</p> <p>Il frutto ha sapore delicato, polpa butirrosa con piccole granulazioni intorno al cuore, succosa, con note di moscato, leggermente speziata.</p> <p>La pera angelica, oltre ad essere consumata come frutta fresca, può essere utilizzata a fine pasto nella preparazione di piatti locali o anche, come confettura, in diverse tipologie di dolci.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

I terreni sui quali viene normalmente coltivata la pera angelica derivano da rocce prevalentemente arenacee. Trova buone condizioni di coltivazione anche su terreni argillosi.
La forma di allevamento tradizionale è a vaso, ma oggi è diffusa anche la forma a spalliera irregolare.
Le prime produzioni si hanno dopo tre anni circa.
La tecnica di coltivazione è analoga a quella di altre varietà di pero.
Generalmente presenta una maggiore sensibilità alla psilla.
L'albero è longevo, ne esistono sul territorio del Comune di Serrungarina esemplari di oltre 60 anni.
Le pere vengono raccolte all'inizio del mese di settembre, anticamente venivano poste nel tradizionale "melaro", cesto di paglia posto in sommità di un gelso (Morus alba).
Oggi le pere, raccolte in cassette di campagna leggere, possono essere conservate sotto tettoia per un breve periodo, mentre, per periodi più lunghi, è necessario utilizzare celle frigo.

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

Il prodotto si consuma fresco, oppure viene conservato in celle frigorifero, analogamente alle altre pomacee (le caratteristiche organolettiche rimangono inalterate per oltre 6 mesi).
Raccolto, viene posto in cassette di legno o preferibilmente di plastica forata.

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

Conservazione attuale:
- cella frigorifera.
Conservazione tradizionale:
- "melaro", cesto di paglia posto sopra i gelsi.

Tradizionalità

La pera angelica viene descritta da R. Farneti (Frutti freschi e secchi, ortaggi).
Marcello Stefanini nella tesi di laurea del 1961 presso l'Università degli Studi di Perugia ne individuò la localizzazione "dapprima nel Genovesato e poi in Emilia (Modena), nel Veneto e nelle Marche e precisamente in provincia di Pesaro".
Nella provincia di Pesaro la coltivazione della pera angelica, soprattutto negli anni '60, era estremamente frazionata, mediamente dalle 20 alle 30 piante per colono. Le piante generalmente erano coltivate lungo i filari a distanza variabile e consociate a colture erbacee.
Riproduzioni di 2 foto risalenti agli anni 1944/45.
Numero speciale della Rivista della Ortofrutticoltura Italiana - Anno 82°-Volume XLI, 1957.
Monografia delle principali cultivar di pero (Consiglio Nazionale delle Ricerche) con copertina disegnata da Gallesio (1800 circa), raffigurante la pera angelica.
Ogni anno in estate si svolge a Serrungarina (PU) la Festa della Pera Angelica.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	ROVEJA - RUBIGLIO - CORBELLO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comprensorio dei Monti Sibillini.
<i>Descrizione del prodotto</i>	<p>La Roveja (<i>Pisum sativum</i> ssp. <i>Arvense</i> L.) è un pisello selvatico coltivato in piccoli appezzamenti dei Monti Sibillini, dal seme di colore marroncino tendente al giallo. Racemi lunghi quanto le stipole, corolla di colore roseo violaceo ed ali porporine, legumi corti 4 - 6 cm con semi contigui, variegati, compressi o prismatici.</p> <p>Pianta che si adatta a vivere in terreni argillosi e umidi, è dotata di una buona resistenza al freddo.</p>



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

La pianta si raccoglie a fine estate e si lascia seccare, infine si trebbia al pari di tutte le piante da granella.
La Roveja (rubiglio e corbello sono altri nomi dialettali che la identificano), è particolarmente apprezzata per la preparazione di una polenta, localmente chiamata "farrocchiata" o "farecchiata", dal gusto intenso e lievemente amarognolo. Conditata tradizionalmente con un battuto di alici, aglio e olio extravergine di oliva, è ottima anche il giorno dopo, affettata e abbrustolita in padella.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

Dopo la raccolta, la roveja, secondo le regole tradizionali, viene essiccata ad aria naturale e al sole e macinata con il tradizionale mulino a pietra.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

Tradizionalità

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata; "Le risorse genetiche vegetali delle Marche", Bellucci E, Bulfon D., Cappella G., D'Amico T., Ferradini N., Nanni L., Piermattei S., Porfiri O., Rossi M., Papa R., Dipartimento di Biotecnologie Agrarie ed Ambientali (DIBIAGA), Area di Genetica Agraria, Università degli Studi di Ancona - Articolo pubblicato sulla Rivista della Regione Marche "Agricoltura", Febbraio 2001.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	TACCOLE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Tutto il territorio regionale, particolarmente nelle zone pianeggianti della provincia di Ascoli Piceno.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Particolare varietà di pisello, denominata anche mangiatutto in quanto si mangia con l'intero baccello, caratterizzato, quest'ultimo, dal fatto che la membrana posta all'interno delle pareti del baccello è assente o comunque sottilissima. Di colore verde-chiaro, forma larga e appiattita è lungo circa 10-15 cm. Le taccole sono particolarmente apprezzate per il loro sapore dolce e delicato.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

Il periodo di raccolta è compreso tra aprile e giugno. Le taccole si utilizzano in ricette di cucina particolarmente povere (al formaggio, al lardo, in umido o al forno). Prima della cottura si tolgono le due estremità ed il filo. Il prodotto si consuma allo stato fresco.

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

Tradizionalità

E' un prodotto da consumo fresco.

Le taccole sono presenti da moltissimi anni sul territorio regionale. Già all'inizio del Novecento erano largamente diffuse in alcune zone, in particolare nella Valdaso (Provincia di Ascoli Piceno) da cui venivano esportate anche nel Nord Europa.
Riferimenti bibliografici: G: Morassuti: Documento della Cattedra ambulante dell'agricoltura del circondario di Fermo del 1925.
Trentacinque anni di lavoro della Ccooperativa Produttori Ortaggi e Frutta di Pedaso 1904-1939.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	TARTUFO BIANCO (Tuber magnatum Pico)
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Comune di Acqualagna e zone limitrofe. Il prodotto è anche diffuso nella Comunità Montana del Catria e Cesano.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Aspetto irregolare, dimensione varia, ha peridio o scorza liscia, di colore giallo chiaro, polpa dal marrone al nocciola, profumo intenso e gradevole. Predilige terreni calcareo-marnosi e marno-argillosi. Vive in simbiosi con querce, tigli, salici, pioppi, noccioli.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

Matura da ottobre a fine dicembre. L' estrazione dal terreno avviene mediante l'uso di appositi badili. E' un prodotto che si può conservare fino a svariati anni in semplici contenitori di vetro. Il prodotto viene ricercato e raccolto con l'ausilio di cani opportunatamente addestrati.

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

Badile in ferro.
Vaso in vetro.

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

E' preferibile consumare il prodotto allo stato fresco.

Tradizionalità

La presenza di tartufaie nel territorio regionale è attestata da numerosi documenti storici già a partire dal 1600.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi

TARTUFO NERO ESTIVO (Tuber aestivum Vitt.) o SCORZONE

Territorio interessato alla produzione

Diffuso nelle zone interne dell'intero territorio regionale.

Descrizione del prodotto

Forma per lo più rotondeggiante, dimensione varia, ha peridio o scorza nera molto grossolana e polpa dal giallastro al bronzo, con venature chiare, numerose, arborescenti che scompaiono con la cottura. Ha debole profumo, predilige terreni calcarei, vive in simbiosi con querce, pini, frassini e faggi.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

Matura da giugno a fine agosto, l'estrazione dal terreno avviene mediante l'uso di appositi badili. E' un prodotto che si può conservare fino a svariati anni in semplici contenitori di vetro. Il prodotto viene ricercato e raccolto con l'ausilio di cani opportunatamente addestrati.

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

Badile in ferro.
Vaso in vetro.

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

E' preferibile consumare il prodotto allo stato fresco.

Tradizionalità

La presenza di tartufaie nel territorio regionale è attestata da numerosi documenti storici già a partire dal 1600.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	TARTUFO NERO PREGIATO (Tuber melanosporum Vitt.)
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Diffuso nelle zone interne dell'intero territorio regionale.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Forma per lo più rotondeggiante, dimensioni variabili da una nocciola a una grossa patata; il peso può superare il chilogrammo. Ha peridio o scorza nera rugosa con verruche minute, poligonali depresse in sommità e gleba o polpa nera-violacea a maturazione, con venature bianche fini che diventano un po' rosseggianti all'aria e nere con la cottura. Emana un profumo delicato e gradevole che lo rende particolarmente apprezzato. Vive in simbiosi con querce, carpini, ecc.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

*Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura*

Matura da dicembre a marzo nei boschi caratterizzati da un discreto grado di naturalità e nelle tartufaie controllate e in quelle coltivate. La ricerca viene effettuata con l'ausilio di cani addestrati.

*Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento*

Badili in legno.
Vaso in vetro.

*Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura*

E' preferibile consumare il prodotto allo stato fresco.

Tradizionalità

La presenza di tartufaie nel territorio regionale è attestata da numerosi documenti storici già a partire dal 1600.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	VISCIOLATA
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: visciole, vino, zucchero, cannella, chiodi di garofano.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Le visciole, dopo averle raccolte, si privano del peduncolo e si sistemano su un graticcio, esposte al sole per circa una settimana, provvedendo a rigirarle quotidianamente. Si fanno poi bollire nel vino, insieme a zucchero, cannella e chiodi di garofano. Terminata la bollitura si lasciano raffreddare e si versano nei barattoli che, chiusi ermeticamente, si conservano al riparo dalla luce in un luogo fresco.

Matura in due o tre mesi.

Calendario di produzione: giugno, luglio.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Per la conservazione: barattoli di vetro a chiusura ermetica..

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Per la conservazione: luogo fresco e buio.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:

Picchi G. "Atlante dei sapori: le Conserve", Insor, Franco Angeli, Milano 1993;

Guerra T. "Il polverone", Maggioli, 1998.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	VISCIOLE E AMARENE DI CANTIANO
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Particolarmente nel comune di Cantiano in provincia di Pesaro e Urbino. La presenza del prodotto si riscontra anche nelle Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: visciole, zucchero. La visciola è una ciliegia selvatica della varietà "prunus cerasus", diffusa e disseminata nelle campagne e colline montefeltresche. E' pianta rustica, adatta per valorizzare zone marginali, che può raggiungere anche dimensioni notevoli in altezza. La raccolta è tendenzialmente più precoce del ciliegio. Per mantenere le caratteristiche qualitative su standard elevati, l'intervallo raccolta-consumo non dovrebbe superare i 7-10 giorni. Può ricordare la marasca selvatica, l'amarena, la marasca delle coste adriatiche ma se ne differenzia in quanto il frutto è più grosso, di colore rosso scuro, ricco di polpa e sugo.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le ciliegie, raccolte e ripulite dai gambi, vengono calibrate tramite setaccio e denocciolate. Si fanno cuocere nel loro liquido di governo aggiungendo lo zucchero necessario.
Terminata la cottura la frutta viene posta in contenitori di vetro, sterilizzati ad alta temperatura, etichettati e commercializzati.
Calendario di produzione: giugno, luglio e agosto.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la calibratura si utilizza il setaccio, mentre per la conservazione recipienti in vetro.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Pozzetto G., La cucina del Montefeltro, Franco Muzzio Ed., Padova, 1998;
AA.VV., Le società mediterranee, Franco Angeli, Milano, 1988;
Guerra T., Il polverone, Maggioli, 1998;
Picchi G., Atlante dei sapori: le conserve, Insoar, Franco Angeli, Milano, 1993;
Documentazione storica antecedente il 1925 come la "Medaglia d'oro alla Esposizione Internazionale di Parigi" e la Croce al merito alla esposizione Internazionale di Milano. Documenti esistenti testimoniano fornitura alla "Casa di S.A.R. Principe del Piemonte" a Torino sin dal 1928, con richiesta "urgente" di "Specialità Amarena di Cantiano".



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

Categoria

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

*Nome del
prodotto, sinonimi
e termini dialettali
più diffusi*

VISCIOLE ESSICcate

*Territorio
interessato alla
produzione*

Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane ,
del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio
Metauro.

*Descrizione del
prodotto*

Materia prima: visciole.



SCHEMA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Dopo la raccolta le visciole vengono poste su grandi setacci al sole.
L'essiccazione porta ad assumere alle visciole un aspetto raggrinzito per la perdita di gran parte dell'acqua di cui sono composte.
Si conservano in sacchetti di tela o in un barattolo di metallo.
Il prodotto matura in 10 - 15 giorni circa e si produce in piena estate.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per l'essiccazione: setacci.
Per il mantenimento: sacchetto di tela o recipienti in metallo.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.
Per la conservazione: luogo fresco e asciutto.

Tradizionalità

Riferimenti bibliografici:
Picchi G. "Atlante dei sapori: le Conserve", Insor, Franco Angeli, Milano 1993;
Guerra T. "Il polverone", Maggioli, 1998;
Pozzetto G. "La cucina del Montefeltro", Franco Muzzio Ed., Padova, 1998;
AA:VV. "Le società mediterranee", Franco Angeli, Milano 1988.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

<i>Categoria</i>	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
<i>Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali più diffusi</i>	VISCIOLE SCIOLTE AL SOLE - VISCIULI A LU SOLE
<i>Territorio interessato alla produzione</i>	Provincia di Macerata.
<i>Descrizione del prodotto</i>	Materia prima: visciole, zucchero. Frutti di visciola ricoperti di un liquido denso di colore rosso rubino, dal profumo molto intenso.



SCHEDA PRODOTTI TRADIZIONALI

***Descrizione
metodiche di
lavorazione,
conservazione e
stagionatura***

Nei mesi di giugno - luglio, i frutti ben maturi si raccolgono a mano, provvisti di picciolo, preferibilmente la mattina presto, facendo attenzione a non ammaccarli.
Vengono quindi lavati, depicciolati e posti ad asciugare su un panno di cotone. Vengono quindi messi in barattoli di vetro ricoperti di zucchero e lasciati al sole fino a quando tutto lo zucchero sarà sciolto.
Durante l'essiccazione, che non durerà meno di 40 giorni, si provvederà quotidianamente a muovere o rigirare i barattoli in modo da favorire lo scioglimento dello zucchero.
Sciolto tutto lo zucchero, i barattoli vengono ritirati e conservati al fresco e in locali asciutti per altri 30-40 giorni senza muoverli.
Il prodotto può essere consumato dai primi di ottobre in avanti e può conservarsi anche per alcuni anni.

***Materiali e
attrezzature
specifiche
utilizzati per la
preparazione e
condizionamento***

I materiali, le attrezzature devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

***Descrizione dei
locali di
lavorazione
conservazione e
stagionatura***

I locali per la lavorazione devono essere conformi alla vigente normativa in materia igienico-sanitaria.

Tradizionalità

Indagine svolta da Graziella Picchi su incarico della Provincia di Macerata.