

I prodotti tradizionali della Regione Marche

testi a cura di Ferruccio Luciani

Testi a cura di Ferruccio Luciani - *Assessorato all'Agricoltura, Alimentazione e Pesca*

Coordinamento

Luana Spernanzoni, Leonardo Valenti - *Assessorato all'Agricoltura, Alimentazione e Pesca*

Fotografie

Archivi Regione Marche, Assam, Comune di Camerano, Comune di Montelupone, Comune di Treia, Azienda Bilancioni, Augusto Congionti, Lamponemedia, Benedetto Salvucci, Giorgio Sorcinelli

Progetto Grafico e Stampa

Errebi Grafiche Ripesi - Falconara Marittima - AN

Si ringraziano tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione di questa pubblicazione

Copyright © Regione Marche

Non è permessa la riproduzione di qualsiasi parte di questo libro, in qualsiasi forma realizzata, senza il permesso scritto dell'Assessorato all'Agricoltura, Alimentazione e Pesca

In questi ultimi anni, le Marche hanno impostato la promozione della propria immagine sul fatto di essere l'unica regione italiana "al plurale". Al plurale per la grande diversità che caratterizza il territorio come la popolazione, la cultura come le attività economiche, il folklore come le tradizioni.

Il patrimonio enogastronomico regionale è senza dubbio l'emblema delle Marche al plurale e in particolare lo sono i 150 prodotti tradizionali descritti in questa pubblicazione.

Si tratta di prodotti diversissimi tra loro sia come storia che come dimensione produttiva.

Per alcuni di essi, maggiormente rilevanti dal punto di vista economico, sono già stati attivati alcuni studi finalizzati all'ottenimento di un riconoscimento comunitario come DOP o IGP.

Ma sono molti i prodotti la cui circolazione è limitata al mercato locale e non per questo dobbiamo ritenerli meno importanti. Bisogna infatti effettuare una valutazione che non si concentri solo sugli aspetti meramente produttivi ma tenga conto anche di altri obiettivi che possono essere perseguiti con la salvaguardia dei prodotti tradizionali: il mantenimento di attività economiche in zone marginali, la tutela di alcune biodiversità che sarebbero improponibili in zone agricole più produttive e la conservazione di un patrimonio culturale inestimabile.

Tutti i cittadini delle Marche devono infatti sentirsi eredi di una grande ricchezza e allo stesso tempo custodi di quella che possiamo definire l'identità marchigiana. E ognuno dei 150 prodotti tradizionali racchiude in sé una parte del DNA regionale.

Vedrete come la storia dei prodotti si sovrapponga continuamente a quella del nostro territorio. Avrete modo di incontrare, tra un formaggio stagionato in botti di rovere ed un dolce a base di riso, miele e farina di castagne, personaggi di un illustre passato: papi, condottieri, letterati... Incontrerete Garibaldi, Rossini, Leopardi, ma anche briganti e gente comune; gente che ha vissuto in povertà e che nella povertà ha appreso l'arte di realizzare prodotti nutrienti e gustosi con le materie prime più modeste.

Questa ricchezza che viene dalla povertà è la grande eredità che siamo chiamati a tramandare ai nostri figli.

Noi tutti dobbiamo sentire l'importanza di questa eredità; sentirne la responsabilità ma allo stesso tempo esserne onorati.

In effetti, la vera sfida che a livello regionale ci poniamo in quest'epoca di globalizzazione e di profondi mutamenti è quella di perseguire un modello di sviluppo che non snaturi la nostra identità. La competitività della nostra regione deve passare attraverso l'integrazione dei prodotti nel territorio.

4 *E se la maggior parte dei prodotti non ha la dimensione economica per uscire dai confini nazionali, e spesso neanche regionali, questo non deve essere un limite ma deve essere uno stimolo a calibrare meglio la nostra attività promozionale facendo in modo di portare il turista là dove questi prodotti vengono ancora oggi ottenuti con le tecniche di una volta, di fargli conoscere quindi, insieme al prodotto, anche un territorio con tutto quello che esso racchiude in termini di ambiente, arte, cultura...*

D'altronde la più recente produzione legislativa regionale va tutta in questa direzione. Il censimento dei prodotti tradizionali si inserisce in un contesto più ampio che ha visto la Regione Marche schierarsi inequivocabilmente contro gli OGM, istituire il repertorio regionale del patrimonio genetico, finanziare progetti finalizzati all'ottenimento di nuove DOP e IGP, realizzare il sistema regionale per la tracciabilità delle produzioni alimentari e, da ultimo, registrare un marchio di qualità regionale.

Infine, un'ultima considerazione, sempre legata ai prodotti tradizionali, riguarda una sfida che abbiamo voluto raccogliere a difesa del gusto, nella convinzione che non si possa affrontare qualsiasi questione riguardante i prodotti alimentari solo con un approccio di tipo igienico-sanitario. In fondo i nostri antenati erano molto meno sprovveduti di quello che, con una certa supponenza, siamo portati a pensare oggi e adottavano molti accorgimenti sulla salubrità degli alimenti che, anche alla luce delle conoscenze attuali, si rivelano assai efficaci. Perciò, se da un lato non si può prescindere dalla sicurezza alimentare, che deve essere assicurata per ogni alimento che ingeriamo, dall'altro è altrettanto importante che questa sicurezza non debba necessariamente passare attraverso lo stravolgimento di metodi produttivi che si ripetono da decenni quando non da secoli e non diventi, pertanto, sinonimo di omologazione ed appiattimento del gusto.

Ma qui rientra in campo il ruolo della Regione che, attraverso un'efficace attività di educazione alimentare, deve mettere il consumatore nella condizione di avere le necessarie cognizioni per effettuare scelte consapevoli.

In quest'ottica giunge il mio auspicio che questa pubblicazione contribuisca a far conoscere il nostro patrimonio gastronomico e magari incuriosisca qualcuno, noi marchigiani per primi, ad andare alla ricerca delle tante meraviglie disseminate sul nostro territorio.

Paolo Petri
Assessore all'Agricoltura,
Alimentazione e Pesca
della Regione Marche

6	PARTE GENERALE	45	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
9	<i>Presentazione</i>		(MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI
	I prodotti tradizionali della Regione Marche		DI VARIO TIPO)
13	L'elenco dei prodotti tradizionali	45	Il miele
		47	Ricotta e ricotta salata
	LE CATEGORIE		
16	BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI, LIQUORI	48	PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA E DELLA CONFETTERIA
16	Visner	48	Il pane e la pasta: ovvero i frutti del grano
17	Vino cotto	51	La crescia e la torta
19	Sapa	53	C'era una volta la colazione
20	Tre liquori marchigiani	55	I dolci del carnevale
21	CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONI	56	Fristinghi, frustenghe e bostrenghi
21	Il maiale e la pista	58	Dai fichi lonze e torroni
21	Un macabro rito	59	Serpi, cavallucci ed altre creature
22	Del maiale non si buttava proprio nulla	61	E non è finita
22	La parte nobile del maiale	64	PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI
25	Il paté? Qui si chiama ciauscolo	64	Le delizie dell'orto
26	Tra i salami sulle orme di Garibaldi	66	Tanti modi di gustare l'oliva
27	Ancora sul maiale	67	I prodotti del bosco, del sottobosco e del sottosuolo
28	Le carni fresche	68	Mele e pere: la frutta classica ... ma non troppo
30	PREPARAZIONE DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI	71	Visciole e dintorni
30	Filetti di trota affumicati	73	Frutta con fantasia
31	CONDIMENTI	76	La ricchezza della povertà
32	Conserva di pomodori		
32	Paste, salse e... salamore		
	GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)		
33	L'olio de Marchia		
36	FORMAGGI		
36	A ciascuno il suo pecorino		
38	Pecorino in botte		
39	Dalla botte... alla fossa		
41	Formaggi al fico, al carciofo e al limone		
43	Dal Montefeltro, un poker di bontà		

I prodotti tradizionali della Regione Marche



*lardo del
Montefeltro*

*marrone
del Montefeltro*

pane di Chiaserna

salame di Fabriano

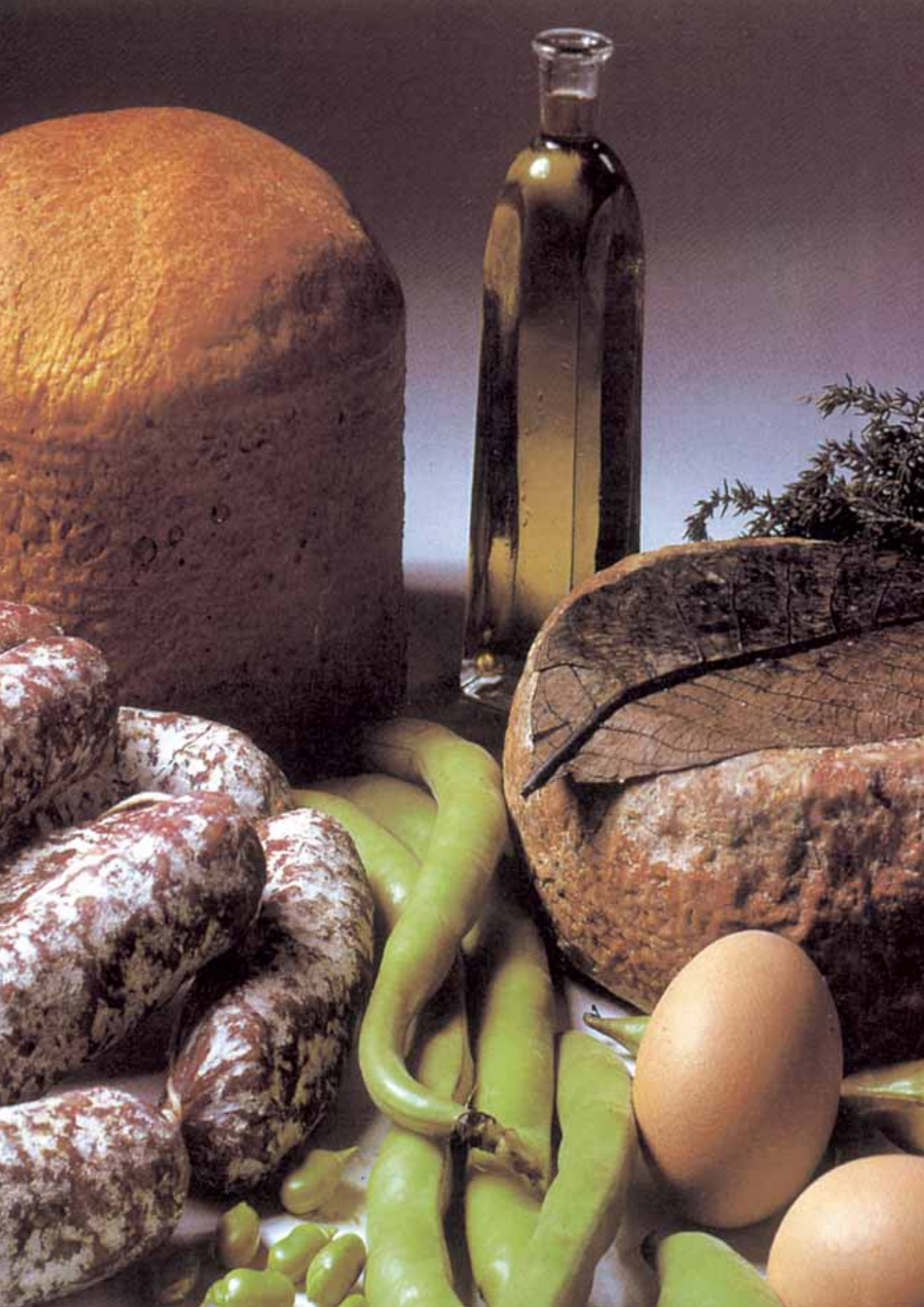
crescia fogliata

*liquore
al cumino*

trota Fario

ricotta salata

La storia delle tradizioni marchigiane è la storia di un territorio incredibilmente vario nella sua pur limitata estensione. Contaminazioni di ogni tipo si sono intrecciate nei secoli senza elidersi, ma generando dalla loro commistione nuove tradizioni e nuovi modelli di vita. Come l'aggettivo marchigiano può essere utilizzato solo con una connotazione territoriale, così, nell'agricoltura, nell'allevamento, nella cucina, in genere in ogni attività umana, assistiamo ad una esplosione di differenti modelli che prima di marchigiani sono feltreschi, piceni, esinati, etc; o ancora meglio, urbinati, fanesi, maceratesi, moglianesi, vissani, etc. Il risultato è una irripetibile densità di tradizioni, difficilmente catalogabili e tutte estremamente vive; tradizioni che rendono le Marche il più moderno esempio di come diversità e tolleranza generino benessere e alta qualità del vivere.



i prodotti tradizionali della Regione Marche

Quando si parla di prodotti agricoli e agroalimentari, si ha un bel da fare a volersi districare tra prodotti tipici, biologici, attestazioni di specificità, DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT ecc... La categoria più "giovane", in quanto ultima in ordine cronologico, è quella dei prodotti tradizionali. Se si eccettuano infatti sporadici e generici riferimenti presenti in qualche passo della regolamentazione comunitaria, il primo riferimento esplicito alla categoria compare solo nel decreto legislativo n. 173 del 30 aprile 1998 per definire quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo. Lo stesso atto demanda alle regioni il compito di individuare, sul proprio territorio, i prodotti con caratteristiche tradizionali da inserire in tanti elenchi regionali che confluiranno poi in quello nazionale dei prodotti tradizionali, tenuto presso il Ministero delle politiche agricole e forestali. Ministero che, l'anno successivo, con D.M. 8 settembre 1999, n. 350, fissa in 25 anni il periodo di tempo minimo da considerare ai fini dell'attribuzione ad un prodotto dello status di "tradizionale". Potrebbe sembrare cosa da poco ma basta scorrere l'elenco degli oltre 4000 prodotti censiti dalle regioni italiane per capire che non si tratta di una semplice lista di cose buone da mangiare o di un diario dei ricordi e delle tradizioni. In realtà, l'elenco dei prodotti tradizionali è un qualcosa di inscindibile dall'anima e dalla cultura di un popolo. La Regione Marche è stata una delle prime regioni a credere nell'importanza di quest'operazione tant'è che già nel novembre 1998, giocando d'anticipo persino sulla determinazione dei criteri a livello nazionale, provvedeva all'individuazione di un primo gruppo di prodotti a base di latte. L'esigenza

che spinse la nostra regione ad applicare con tanta fretta la normativa che si andava delineando era quella di garantire la sopravvivenza di produzioni che rischiavano di scomparire, in quanto l'adeguamento ad una normativa igienico-sanitaria sempre più stringente mal si conciliava con il rispetto di tecniche di produzione tradizionali.

Il decreto 173/98 consentiva infatti ai prodotti riconosciuti come tradizionali, di poter accedere ad una serie di deroghe igienico-sanitarie, riferite in particolare alla natura dei materiali utilizzati per la lavorazione ed alle caratteristiche dei locali di lavorazione, maturazione e stagionatura. Un esempio per tutti: il formaggio di fossa. Un prodotto universalmente conosciuto ed apprezzato ma assai difficile da inquadrare nel nostro sistema sanitario. È evidente che senza la possibilità di prevedere deroghe specifiche per questo e per altri prodotti, un intero patrimonio che, abbiamo visto, non è solo gastronomico, avrebbe seriamente rischiato o di scomparire o di sopravvivere in uno stato di semiclandestinità o di perdere le sue caratteristiche tradizionali omologandosi alla produzione industriale.

Nasceva così, nel 1998, il primo elenco regionale dei prodotti tradizionali che era costituito da 9 prodotti a base di latte. Da allora, l'elenco è stato continuamente aggiornato, fino ad arrivare agli attuali 150 prodotti.

Questo approfondito lavoro di catalogazione e aggiornamento è stato svolto, essenzialmente in due modi:

- da un lato puntando su un'iniziativa diretta da parte della Regione; proponendo, cioè, una serie di prodotti già conosciuti in quanto frutto di precedenti studi, oggetto di pubbli-

cazioni o comunque tradizionalmente noti a livello sia regionale che locale;

- dall'altro avvalendosi del prezioso contributo di soggetti sia pubblici che privati (amministrazioni locali, associazioni di produttori, organizzazioni professionali, singole aziende ecc...) che hanno inviato e continuano a inviare segnalazioni, documenti storici e materiale fotografico sui prodotti tradizionali regionali.

Un lavoro non semplice, ma estremamente interessante, quello di esaminare, valutare e classificare tutto il materiale pervenuto. Non sempre agevole la collocazione di un prodotto in questa o quella categoria. Ancora più arduo tracciare le linee di confine tra un prodotto e l'altro, tenuto conto che di ogni prodotto esistono spesso numerose varianti e che lo stesso prodotto è designato con nomi diversi in zone diverse e che ancora, in zone diverse, si usa lo stesso nome per indicare prodotti diversi.

L'incarico di individuare i prodotti è stato assegnato ad un gruppo di lavoro, appositamente costituito, composto da sei esperti individuati nell'ambito dell'Assessorato all'Agricoltura, dell'Assessorato alla Sanità e dell'Agenzia di servizi nel settore agroalimentare delle Marche - Assam. Trovandosi di fronte a qualcosa come poco meno di un migliaio di segnalazioni, il gruppo ha dovuto necessariamente operare una sintesi, in alcuni casi anche piuttosto spinta, con

l'intento di condensare in un'unica scheda, tutti quei

prodotti affini tra loro o, perlomeno, riconducibili ad un'unica tipologia di prodotto. Ciò, com'era inevitabile, è andato a scapito del dettaglio, tant'è che non sempre è stato possibile valorizzare adeguatamente peculiarità e specificità di alcune varianti a diffusione particolarmente circoscritta.

Va evidenziato, tuttavia, che l'elenco ha una natura dinamica, nel senso che, ogni anno, si procede alla revisione ed all'aggiornamento delle schede, inserendo nuovi prodotti, defalcando quelli che nel frattempo hanno ottenuto una protezione in ambito comunitario come DOP, IGP o attestazioni di specificità, integrando i testi sulla base della nuova documentazione acquisita di anno in anno.

Un elenco, quindi, che va ben al di là del possibile accesso alle deroghe igienico-sanitarie che, a conti fatti, interessano solamente 15 dei 150 prodotti individuati nelle Marche, cioè appena il 10%. La valenza che va riconosciuta all'operazione è assai più profonda in quanto va a toccare, attraverso la riscoperta del patrimonio gastronomico di una terra, l'identità stessa di una popolazione. Attraverso la conoscenza di pratiche e tradizioni che non rispondono solo a logiche di mercato, abbiamo l'occasione di rimettere in discussione e migliorare non solo le nostre abitudini alimentari ma l'intero stile di vita che ci siamo "conquistati" in nome del benessere.

Certo è che se dovessimo valutare i prodotti inseriti nell'elenco solo sulla base dell'economicità, per intenderci, quella stabilita dai parametri di Maastricht, molti di essi sarebbero condannati senza appello per aver infranto la legge del mercato. D'altra parte, il concetto di economicità di un ambiente rurale, dove l'unità produt-



tiva tipo era rappresentata da una famiglia composta da non meno di 10-15 persone e che pertanto non considerava la manodopera come un costo, ha poco a che vedere con quello che, ad appena 50 anni di distanza, spinge fortemente sulla standardizzazione; una standardizzazione a 360° che riguarda non solo il processo produttivo ma anche la capacità stessa di percepire il gusto da parte del consumatore.

Ma il concetto di economicità va anch'esso visto secondo un'accezione più estensiva perché il prodotto tradizionale non deve essere visto solo in funzione della PLV che da esso scaturisce direttamente. Bisogna invece considerare che la possibilità di poter continuare determinati prodotti con determinate tecniche può contribuire a mantenere vitale il tessuto sociale di alcune aree a forte rischio di spopolamento, rivestendo in tal modo, un importante ruolo anche per quanto concerne la tutela dell'ambiente e la salvaguardia delle biodiversità.

I prodotti tradizionali, pertanto, insieme alle denominazioni di origine, rappresentano uno strumento strategico per la tutela e la valorizzazione del territorio nel suo complesso e, anche per questo, sono da considerare un patrimonio che non riguarda una singola azienda o un comparto produttivo ma tutta la collettività.

LA STRUTTURA DELL'ELENCO

L'elenco regionale dei prodotti tradizionali si presenta come uno schedario, diviso in due sezioni principali: una dedicata alla descrizione dei prodotti ed una alle deroghe igienico-sanitarie. Le schede descrittive dei prodotti sono, a loro volta, divise in otto campi.

Il primo riporta il nome della categoria di appartenenza del prodotto. I 150 prodotti individuati dalla Regione Marche sono suddivisi in nove categorie. La categoria più rappresentata, con ben 44 prodotti, è quella che comprende paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e della confetteria.

Seguono: con 43, quella dei prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati, con 30, quella delle carni fresche e, con 12, quella dei formaggi. Le altre categorie contano solo pochi "iscritti": 7 oli, 6 bevande e liquori, 4 condimenti, 3 prodotti vari di origine animale e un solo appartenente alla categoria delle preparazioni di pesci, molluschi e crostacei.

Il secondo campo è riservato all'indicazione del nome del prodotto e dei suoi sinonimi, anche dialettali, più diffusi. Decisamente, si può dire che la fantasia non manca e ci imbattemmo, nel corso della pubblicazione, in casi veramente curiosi.

Si passa, quindi all'indicazione del luogo di produzione. Si tratta, evidentemente, di un dato puramente indicativo, in quanto non ci troviamo di fronte, nella maggior parte dei casi, a prodotti soggetti ad un disciplinare, per cui non esiste una delimitazione territoriale vincolante. Fanno eccezione solamente alcuni prodotti per i quali sono in corso richieste di registrazione come DOP o IGP.

Nel riquadro successivo, si trova la descrizione del prodotto intesa come composizione e aspetto esteriore (dimensioni, colore, consistenza al tatto ecc...). Dove disponibili, vengono inoltre riportati alcuni dati riferiti al profilo sensoriale olfattivo e gustativo di ciascun prodotto. Il quinto campo, quello generalmente più corposo, riporta la descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura utilizzate.

Il sesto e il settimo individuano, invece, gli elementi che possono costituire, eventualmente, oggetto di una deroga e precisamente: i materiali e le attrezzature specifiche che si utilizzano per la preparazione e il condizionamento e i locali di lavorazione, conservazione e stagionatura dei prodotti.

L'ultima parte della scheda riporta invece gli elementi che comprovano la tradizionalità dei prodotti e delle procedure utilizzate. Si tratta, in

genere, di riferimenti bibliografici, ma non mancano anche riferimenti a: sagre, manifestazioni, testimonianze scritte rilasciate da persone anziane, materiale fotografico e alle pubblicazioni più svariate.

La parte relativa alle deroghe riguarda 15 prodotti ed è composta da altrettante schede, divise ciascuna in sette campi.

Come per le schede dei prodotti, i primi due campi sono dedicati, rispettivamente, alla categoria ed al nome del prodotto. Come volevasi dimostrare, la parte del leone la fanno i formaggi che sono presenti al gran completo: 12 su 12. Le altre tre richieste di deroga riguardano due prodotti di origine animale (anch'essi a base di latte) e uno di origine vegetale.

Il terzo campo è quello che descrive l'oggetto della deroga e ne illustra la necessità. Bisogna, in

pratica, dimostrare che le caratteristiche peculiari di un prodotto derivano dall'utilizzo di determinate tecniche tradizionali e che sarebbero snaturate utilizzando tecniche più evolute, conformi alla vigente legislazione igienico-sanitaria.

Nel campo successivo, vanno riportate le osservazioni sulla sicurezza alimentare dei prodotti, con l'indicazione degli eventuali rischi connessi all'uso di metodiche tradizionali e delle azioni da adottare per la loro prevenzione.

Il quinto campo è riservato ai riferimenti normativi, ovvero agli estremi delle leggi alle quali si chiede di derogare.

Il sesto è riservato alle eventuali annotazioni e prescrizioni dei servizi sanitari regionali.

L'ultimo è invece l'attestazione, rilasciata dalla Regione, sulla rispondenza del prodotto ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla legge.



REGIONE MARCHE

Assessorato all'Agricoltura,
Alimentazione e Pesca

**BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI
E LIQUORI**

- LIQUORE AL CUMINO
- LIQUORE ALL'ANICE - MISTRA'
- PRUNUS DI VALLE REA - LACRIMA DI SPINO NERO
- SAPA
- VINO COTTO - VI'COTTO - VI'CUOT
- VISNER - VINO DI VISCIOLE

**CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO
PREPARAZIONE**

- BARBAGLIA - GOLETTA
- BUDELLINO DI AGNELLO o CAPRETTO CRUDO
- CAPPONE RUSTICO - CAPPONE NOSTRALE
- CARNE DEL CAVALLO DEL Catria
- CARNE DELLA RAZZA BOVINA MARCHIGIANA
- CARNE DI PECORA SOPRAVISSANA
- CIARIMBOLO - CIARINGOLO - BUZZICCO - CIAMBUDEO
- CIAUSCOLO - CIABUSCOLO - CIAVUSCOLO
- CICOLI - CICCIOI - SGRISCIULI
- COPPA DI TESTA - TORTELLA
- FEGATELLI
- GALLO RUSPANTE
- LARDO DEL MONTEFELTRO
- LONZA - CAPOCOLLO - SCALMARITA
- LONZINO - CAPOLOMBO
- MAZZAFEGATO - SALSICCIA MATTA
- MIACCIO - MIAGGIO - MIGLIACCIO
- PANCETTA ARROTOLATA
- PORCHETTA
- PROSCIUTTO AROMATIZZATO DEL MONTEFELTRO
- PROSCIUTTO DELLE MARCHE
- SALAME DI FABRIANO
- SALAME DI FRATTULA

**CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO
PREPARAZIONE**

- SALAME DI PECORA
- SALAME di SOPRASSATO o SOPPRESSATO
- SALAME LARDELLATO
- SALSICCIA
- SALSICCIA DI FEGATO
- SPALLETTA
- TACCHINO BRONZATO RUSTICO O NOSTRANO-GALNACC-DINDO

CONDIMENTI

- CONSERVA DI POMODORI
- PASTA DI TARTUFO BIANCO
- SALAMORA DI BELVEDERE
- SALSA DI OLIVE

FORMAGGI

- CACIO IN FORMA DI LIMONE
- CACIOTTA
- CACIOTTA VACCINA AL CAGLIO VEGETALE
- CAPRINO
- CAPRINO AL LATTICE DI FICO
- CASCIO PECORINO LIEVITO - PECORINO FRESCO "A LATTE CRUDO"
- CASECC
- FORMAGGIO DI FOSSA
- PECORINO
- PECORINO IN BOTTE
- RAVIGGIOLO
- SLATTATO

GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)

- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE CORONCINA
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE MIGNOLA
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE PIANTONE DI FALERONE
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE PIANTONE DI MOGLIANO
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE RAGGIA
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE RAGGIOLA
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE SARGANO DI FERMO

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

- ANICETTI
- BISCOTTI DI MOSTO
- BISCOTTINI SCIROPATI - BISCUTIN'
- BOSTRENGO
- CALCIONE DI TREIA
- CALCIONI DI FAVE FRITTI
- CASTAGNOLE
- CAVALLUCCI
- CHICHIRIPIENO o CHICHI'
- CIAMBELLA FRASTAGLIATA - CIAMMELLA STROZZOSA
- CIAMBELLE ALL'ANICE O ANICINI
- CIAMBELLONE
- CICERCHIATA
- CRESCIA - CRESCIA BRUSCA - SPIANATA - CACCIANNANZI
- CRESCIA FOGLIATA - CRESCIA FOJATA - LU ROCCIU
- CRESCIA SOTTO LA CENERE - TORTA COI OVI
- CRESCIOLINA
- CROSTATA AL TORRONE
- CROSTOLI DEL MONTEFELTRO
- FAVE DEI MORTI
- FRISTINGO - FRISTINGU - FRESTINGHE
- FRITTELLE DI POLENTA
- FRUSTENGA
- FUNGHETTO DI OFFIDA
- LONZA DI FICO - LONZINO DI FICO - LONZETTA DI FICO - SALAME DI FICO
- MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE - CAPELLINI DI CAMPOFILONE
- MAIORCHINO- MAROCCHINO
- PAN NOCIATO
- PANE A LIEVITAZIONE NATURALE
- PANE DI CHIASERNA
- PANE DI PASQUA DI BORGOPACE
- PIZZA CON LE NOCI
- PIZZA DI PASQUA o CRESCIA DI PASQUA
- PIZZA o CRESCIA DI PASQUA AL FORMAGGIO
- QUADRELLI PELUSI
- ROCCIATA - ERBATA
- SCROCCAFUSI
- SERPE
- SFRAPPE- FIOCCHETTI
- SUGHETTI - SUGHITTI - SCIUGHETI - SAPETTI

- TACCONI - TACON
- TORRONE DI FICHI - PANETTO DI FICHI
- TORTA DI GRANATURCO IN GRATICOLA
- UNGARACCI - UNGARUCCI

PREPARAZIONE DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

- FILETTI DI TROTA AFFUMICATI

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

- MIELE DELLE MARCHE
- RICOTTA
- RICOTTA SALATA

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

- BACCHE DI BIANCOSPINO IN SCIROPPO
- CARCIOFO MONTELUPONESE o SCARCIOFENO
- CARCIOFO VIOLETTO PRECOCE DI JESI
- CAVOLFIORE "PRECOCE DI JESI"
- CAVOLFIORE "TARDIVO DI FANO"
- CICERCHIA
- CIPOLLA DI SUASA
- COMPOSTA DI CASTAGNE
- COTOGNATA
- FARINA DI GRANATURCO QUARANTINO NOSTRANO DEL MACERATESE
- FARRO "TRITICUM DICOCCUM"
- GERMOGLI DI PUNGITOPO SOTT'OLIO
- GERMOGLI DI TAMARO SOTT'OLIO
- GERMOGLI DI VITALBA SOTT'OLIO
- GOBBO DI TRODICA - CARDO DI MACERATA
- GRANITA CON PESCHE DI MONTELABBATE - GRATTAMARIANNA
- LAMPONI SCIROPATI
- MARMELLATA DI BACCHE DI ROSA CANINA
- MARMELLATA DI COTOGNE E RADICI DI CICORIA
- MARMELLATA DI FICHI DELLA SIGNORA
- MARMELLATA DI MORE
- MARMELLATA DI MOSTO E MELE - MOSTARDA
- MARMELLATA DI POMODORI VERDI
- MARRONE DEL MONTEFELTRO
- MARRONE DI ACQUASANTA TERME
- MARRONE DI ROCCAFLUVIONE

- MELA ROSA - PIANELLA - ROSETTA - DURELLA - APPIETTA
- MELA ROZZA
- MISTO DI FINE STAGIONE
- OLIVA RIPIENA ALL' ASCOLANA
- OLIVA TENERA ASCOLANA DEL PICENO
- OLIVE NERE MARINATE - OLIVE NERE STRINATE
- ORZO MONDO TOSTATO MACINATO - ORZO MONDO TOSTATO - MACINATO ALL'ANICE
- PERA ANGELICA
- ROVEJA - RUBIGLIO - CORBELLO
- TACCOLE
- TARTUFO BIANCO (*Tuber magnatum* Pico)
- TARTUFO NERO ESTIVO (*Tuber aestivum* Vitt.) o SCORZONE
- TARTUFO NERO PREGIATO (*Tuber melanosporum* Vitt.)
- VISCIOлата
- VISCIOLE E AMARENE DI CANTIANO
- VISCIOLE ESSICcate
- VISCIOLE SCIOLTE AL SOLE - VISCIOLI A LU SOLE



Bevande analcoliche,
distillati, liquori



il visner

È un prodotto estremamente particolare che molti conoscono con un nome, tanto improprio quanto efficace, che in genere fa inorridire sia gli enologi che i legislatori: vino di visciole. Non sembrava curarsene più di tanto il grande mecenate e Duca d'Urbino, Federico da Montefeltro, se, come riporta il suo biografo e libraio di fiducia, Vespasiano da Bisticci, quasi non beveva vino se non di ciriege o di granate (ciliege o melograni). Oggi, onde evitare l'utilizzo di denominazioni non consentite dalla legge, il prodotto si immette generalmente in commercio con la dicitura assai meno poetica di "bevanda aromatizzata a base di vino e visciole". Noi, per semplicità, lo chiameremo con il suo sinonimo dialettale più diffuso e cioè *visner*.

La zona di elezione del visner, la cui diffusione è alquanto limitata e che è ancora piuttosto difficile reperire fuori dalle Marche, è l'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino. La tecnica di preparazione prevede, come d'altronde la maggior parte dei prodotti tradizionali, diverse varianti. L'unica costante è data dalla presenza delle visciole che in genere vengono utilizzate per 4/5 snocciolate e per 1/5 intere, pestate insieme ai noccioli. Le visciole vengono quindi poste in una damigiana aggiungendo zucchero e vino rosso locale in proporzioni variabili da zona a zona. Nella zona di Pergola, dove il visner è più diffuso, l'impiego del vino è particolarmente generoso e, per dare ulteriore pregio a questo liquore, si usa rigorosamente la vernaccia rossa di Pergola. Si avvia quindi un processo fermentativo che deve durare non meno di 60 giorni, durante il quale bisogna agitare periodicamente la damigiana. Termi-



nata la fermentazione, si filtra il prodotto e, dopo aver aggiunto alcol a 90°, occorre lasciarlo riposare per diversi mesi prima di poterlo imbottigliare.

Il prodotto finito, anche se, come abbiamo visto, non è un vero e proprio vino, non ha nulla da invidiare ai migliori vini da dessert. Con il suo bouquet straordinariamente intenso, nel quale il fruttato proprio del vino rosso si lega armoniosamente all'aroma delle visciole, il visner si sposa a meraviglia con il ciambellone e con i dolci secchi locali. Molti, ancora, lo preferiscono come "vino da meditazione". Meditate gente...

il vino cotto

Sempre per restare in tema di prodotti di difficile classificazione, eccoci al **vino cotto**. Le prime notizie sulla presenza di vino cotto nel Piceno risalgono circa al 200 a.c., precedendo quindi di qualche anno la regolamentazione comunitaria e nazionale sia in materia di prodotti vitivinicoli che di prodotti tipici e a denominazione di origine. Probabilmente, gli antichi romani non si interessavano più di tanto al dibattito sulla natura merceologica di questo prodotto e sulla denominazione di vendita più consona ad esso. Nel 70 d.c. Plinio parlava dei vini dolci e, riferendosi ai cotti, ne esaltava le qualità dicendo che "hanno il sapore loro e non quel del vino" e che sono "opera d'ingegno e non di natura, cuocendosi il mosto sin che è consumato il terzo della sua quantità". Anche Virgilio ci descrive la preparazione del vino cotto, soffermandosi sulla schiumatura che veniva effettuata con un ramo fogliato e precisando che la concentrazione del mosto avveniva in un paiolo di rame. La presenza di vini cotti nella nostra Regione, in epoche successive, è attestata dal bottigliere di Papa Paolo III Farnese, Sante Lacerio.



Egli asseriva che nelle Marche non vi erano buoni vini, ma tristissimi cotti (Garoglio- La nuova enologia). Salvo poi spezzare una lancia a favore del "vino cotto et grande" di San Severino e di quello di Macerata (Orlandini – In difesa del vino cotto). Quindi, nelle Marche del 1500, esistevano vini cotti eccelsi accanto ad altri di infima qualità. Testimonianze più recenti ci sono fornite da un ar-



ticolo dell'Eco del Tronto del 23 dicembre 1868, che parla della tradizione picena di cuocere il vino per difenderlo dall'acidificazione, e dall'opuscolo "I vini cotti e l'enologia picena" pubblicato dal Dott. Silvio Laureti della Cattedra ambulante del Circondario di Ascoli Piceno. Arriviamo infine ai giorni nostri e registriamo, per questo prodotto, illustri menzioni come quelle che ne hanno fatto Mario Soldati e Luigi Veronelli.

Oggi, dopo 2200 anni di storia, la situazione del vino cotto non è delle migliori. Da un lato, il mercato di quello che, in nome della normativa vigente, si dovrebbe chiamare "mosto concentrato a fuoco diretto" è divenuto sommerso, potremmo dire semiclandestino, basato sul passaparola e sulla diretta conoscenza dei singoli produttori. Dall'altro, bisogna prendere atto di come la qualità inconstante di cui ci narra Sante Lacerio esista ancora. Ed è un vero peccato, perché i migliori vini cotti hanno delle caratteristiche organolettiche a dir poco

eccezionali, a prescindere dal fatto che possano o meno essere definiti vini.

La Regione Marche si impegna da anni per dare un futuro a questo prodotto; tant'è, che oltre ad averlo inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali ha previsto anche aiuti specifici per la sua produzione all'interno del Piano di Sviluppo Rurale approvato dalla Comunità Europea per il periodo 2000-2006. È stato inoltre finanziato uno specifico progetto all'Assam (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche) finalizzato ad individuare standard igienico-sanitari ottimali, a definire i requisiti qualitativi del prodotto, ad omogeneizzare le varie tecniche produttive attualmente esistenti sul territorio e a redigere, infine, un disciplinare di produzione. Si è scelto quindi un percorso articolato e rigoroso per valorizzare questo prodotto e farlo uscire dalla clandestinità, nella consapevolezza che il rilancio del vino cotto può avvenire solo in presenza di elevati standard qualitativi e igienico-sanitari. La zona di produzione del vino cotto è molto estesa e comprende gran parte delle province di Macerata, Fermo ed Ascoli Piceno. Loro Piceno, in particolare, che da quasi trent'anni organizza la Sagra del vino cotto, può esserne considerata la patria. Attualmente, il vino cotto si prepara indifferentemente partendo da uve bianche o da uve rosse. Il mosto si fa bollire lentamente in calderoni di rame anche se, recentemente, si stanno effettuando anche delle prove in acciaio per verificare la possibilità di ottenere validi risultati coniugando tradizione e tecnologia. Durante la bollitura, bisogna procedere continuamente a "schiumare" il mosto, ad eliminare, cioè, quella schiuma superficiale costituita dalle sostanze proteiche rese insolubili dall'alta temperatura. In questa fase, si determina una maggiore concentrazione zuccherina e il mosto acquisisce note aromatiche caratteristiche. Si usa anche aggiungere, come aromatizzanti, delle mele cotogne. Per ottenere il classico vino cotto dolce, si

fa ridurre la quantità iniziale di mosto in una percentuale variabile tra il 30 e il 50%. Se invece si preferisce un prodotto più secco, basta ridurre opportunamente la durata della bollitura. A concentrazione ultimata si versa il mosto nelle botti di legno dove avverrà la fermentazione. Successivamente, al fine di eliminare il materiale feccioso, possono essere effettuati uno o più travasi. L'invecchiamento avviene in botti di piccole dimensioni e dura almeno un anno, ma può protrarsi anche molto più a lungo. È molto diffusa la pratica del rimbocco che consiste nell'unire il vino cotto nuovo a quello degli anni precedenti.

Varie sono pertanto le tipologie di vino cotto, ottenute con tecniche diverse da zona, partendo da uve diverse. Qual è dunque il vero vino cotto? Un raffronto tra diversi campioni di prodotto effettuato nell'ambito dello studio finanziato dalla Regione Marche, ci fornisce delle indicazioni piuttosto interessanti al riguardo. Innanzitutto, è stato osservato che i profili sensoriali più gradevoli appartengono a quei prodotti per i quali è stata praticata una concentrazione non troppo spinta, (non superiore al 30-35%). Per quanto riguarda invece la gradazione alcolica ideale, essa deve attestarsi tra i 12 e i 15 gradi. Il residuo zuccherino, infine, può oscillare tra il 10% e il 20%. La combinazione di questi tre elementi è possibile solo se la gradazione zuccherina delle uve dalle quali si ottiene il prodotto è sufficientemente alta. Rimane la parte più piacevole, quella degli abbinamenti a tavola. La versione secca viene, in genere, utilizzata come vino da pasto e gli accostamenti con le pietanze varieranno a seconda del suo grado di concentrazione e del suo tenore alcolico. La versione dolce, invece, è da considerare, a tutti gli effetti, un "vino da dessert", perfetto con crostate, ciambelloni, biscotti e con i dolci rustici della "bassa marca".



la sapa

La potremmo definire come una parente prossima del vino cotto. In effetti, anche la sapa si ottiene attraverso la concentrazione a fuoco diretto del mosto, che in questo caso è molto più spinta in quanto si fa evaporare circa il 70-80% della quantità iniziale di mosto. Un metodo empirico per stabilire l'esatta durata della bollitura (di media 10-12 ore) è quello di versare una goccia di sapa su un'unghia; se non scorre via, è segno che ha raggiunto la giusta densità. La sapa così ottenuta si presenta come uno sciroppo dolcissimo, di colore variabile dall'ambrato al rosso-violaceo, intenso odore di caramello e sapore mielato, sapido e vellutato. Terminata la bollitura, il prodotto viene decantato e poi imbottigliato in recipienti di vetro, dove può conservarsi anche per alcuni anni. Un tempo, la sapa veniva utilizzata principalmente, come il miele, in sostituzione dello zucchero che era assai raro. Era molto apprezzata, tuttavia anche nella preparazione di condimenti balsamici. Ludovico Ariosto, ad esempio, la cita, mescolata all'aceto, come condimento per le rape. Costanzo Felici, vissuto a Piobbico nel Cinquecento, ci descrive, nel suo ricettario, cipolle e carote cotte sotto la brace e condite con aceto e sapa. Un'antica ricetta consiste nel mescolare, in una pentola, 100 grammi di

sapa e 120 grammi di aceto, facendo restringere a bagnomaria

per circa mezz'ora. Il composto così ottenuto, aromatizzato a piacere con timo, santoreggia ed erba cipollina, è un appetitoso condimento da usare in svariate ricette a base di carni e verdure.

Ancora oggi, si usa la sapa per impreziosire le pietanze più disparate, abbinandola con una buona dose di fantasia e anche un pizzico di audacia, sia

al dolce che al salato. Eccola dunque comparire come condimento per ceci, fagioli o castagne oppure sulla polenta. Così come è frequente ritrovarla nel ripieno di gustosi ravioli dolci, nei cavallucci e come ingrediente di numerosi altri dolci sia natalizi che del periodo di Carnevale. Ma la sapa è impiegata anche in curiose bibite o granite. I nostri nonni di campagna, ne versavano un po' nell'acqua fresca di pozzo e ne ottenevano una bevanda che allo stesso tempo li dissetava e li tonificava durante i faticosi lavori estivi. I bambini, invece, attendevano con impazienza la prima neve, che veniva pressata in un bicchiere nel quale poi si versava un po' di sapa.



Qualcuno potrebbe obiettare che una siffatta granita è più adatta al periodo estivo e che, in fondo, sostituire la neve con un po' di ghiaccio prelevato dal congelatore di casa nostra non sarebbe poi così deplorabile. Con ogni probabilità, chi pensa questo non ha mai provato l'emozione di guardare il cielo per ore in attesa del primo fiocco, di aspettare che lo strato di neve fosse abbastanza alto da potervi scavare con un cucchiaino e di scegliere il punto più

adatto dove trovare quella più pulita. Tutto questo non prima di aver strappato alla "vergara" il consenso ad avere un po' della preziosa sapa, da lei tanto gelosamente custodita.

Questa tradizione rivive ancora oggi durante la Sagra della sapa che si svolge, ogni anno, a Rosora, in provincia di Ancona. Nell'occasione, viene proposto il gelato in coppa arricchito con un cucchiaino di sapa. Nel maceratese, precisamente a Ripe San Ginesio, si rievoca, invece, nel mese di ottobre, la tradizione dei fumi cotti (la cottura del mosto), con la riscoperta di antiche ricette tradizionali.



tre liquori marchigiani

Oltre al visner, al vino cotto e alla sapa, troviamo altri tre prodotti iscritti nella sezione "bevande analcoliche, distillati e liquori". Si tratta del **liquore al cumino**, del **mistrà** e della **lacrima di spino nero**.

Il primo, estremamente raro, è stato censito nella zona di Ussita, all'estremo confine della provincia di Macerata con l'Umbria. Liquore trasparente, dal sapore dolce e vellutato e dall'elevata intensità olfattiva, si ottiene dalla macerazione dei semi di cumino ai quali si aggiunge uno sciroppo dolce. Una volta amalgamato il tutto, il liquore viene filtrato e imbottigliato. Trascorse 2 settimane, il liquore al cumino, che nella zona è considerato un ottimo digestivo, è pronto per il consumo.

Ben altra notorietà può vantare il **mistrà**, largamente conosciuto e apprezzato in tutta Italia, soprattutto nelle regioni centrali. È un liquore all'anice più o meno dolce, di corpo, dal retrogusto secco e amaro, le cui origini sono antichissime. L'anice (*Pimpinella anisum*) era già utilizzato dagli antichi egizi e dai babilonesi per via dei principi galenici che contiene. Lo apprezzavano molto anche i Greci che, volendolo distinguere dalla cicuta con cui poteva essere confuso, lo chiamavano *anisos* (non uguale). Nelle Marche, le due date da ricordare per la produzione del mistrà, sono il 1868 e il 1870, con l'entrata in funzione di due impianti, situati rispettivamente a Pievebovigliana (MC) e ad Ascoli Piceno. Le due aziende sono ormai molto affermate nel settore e si sono specializzate nella produzione di due diverse tipologie di prodotto: la prima produce un mistrà molto secco, mentre l'altra è famosa per una versione più dolce: l'anisetta.

Nella preparazione del mistrà, si parte dai semi di anice ancora verdi che vengono fatti macerare per 40 giorni in alcol a 70°. Si aggiunge successiva-

mente, a freddo, lo sciroppo di zucchero in misura variabile a seconda del grado di dolcezza desiderato. Si procede quindi al filtraggio e, infine, all'imbottigliamento. Oltre ad essere un ottimo digestivo, il mistrà è assai apprezzato come correzione nel caffè. In campagna, nel periodo della mietitura, era usanza dissetarsi aggiungendo qualche goccia di mistrà all'acqua fresca del pozzo. Questa bevanda corroborante veniva chiamata, nella zona di produzione del mistrà, comprendente le province di Macerata, Fermo e Ascoli Piceno, "l'acqua de mète".

Bisogna invece spingersi più a nord, precisamente nel territorio della Comunità montana del Catria e del Cesano, per trovare il terzo liquore iscritto nell'elenco: il **prunus di Valle Rea** o **Lacrima di spino nero**. È un liquore che si ottiene dalle drupe del prugnolo (*Prunus spinosa*) e di altri frutti di bosco alle quali si uniscono zucchero e vernaccia rossa di Pergola, che abbiamo già incontrato a proposito della preparazione del visner, al quale questo prodotto può essere assimilato per alcuni aspetti della preparazione. È una bevanda che normalmente ha una gradazione alcolica intorno ai 14° e che, servita fresca ma non troppo, ben si accompagna con dolci al cioccolato, torroni e pasticceria secca

il maiale e la pista

UN MACABRO RITO

Quando non esisteva ancora la televisione, l'uccisione del maiale era senz'altro qualcosa di assolutamente sconvolgente nella quotidianità dei bambini di un tempo. Ai più piccini veniva sovente risparmiato uno spettacolo così cruento mentre i più grandicelli aspettavano con trepidazione questo appuntamento annuale per verificare se il proprio coraggio era aumentato rispetto all'anno precedente e a volte si misuravano con i loro coetanei per vedere chi era in grado di assistere più a lungo e più da vicino a questo rito tanto crudele quanto affascinante.

Se ne cominciava a parlare già qualche giorno prima poiché bisognava aspettare una giornata sufficientemente fredda da tenere lontane le insidiose mosche che se solo avessero deposto le uova nei prosciutti avrebbero portato alla perdita della parte più preziosa del maiale. Bisognava poi accordarsi con i vicini perché, come la maggior parte dei lavori di campagna, anche per uccidere il maiale e per lavorarne le carni si formava una squadra, composta dai membri di più famiglie confinanti, che si spostava poi di casa in casa. Altre operazioni preparatorie erano quelle di portare ad affilare i coltelli dall'arrotino qualche giorno prima e di preparare le budella per insaccare i salumi. In quei giorni circolavano in casa anche prodotti che non si vedevano per tutto il resto dell'anno quali i pinoli e l'uvetta oltre che grandi quantità di pepe nero in grani. Quando tutto era pronto e le condizioni climatiche erano ottimali, si accendeva un grande fuoco e si metteva a bollire l'acqua per "pelare" il maiale in un calderone di rame. Il rito annuale era già iniziato. Oggi, con la normativa sul benessere degli animali, simili efferatezze non sono più possibili e l'agonia del maiale è assai più breve.

È importante sottolineare quest'aspetto perché sarebbe sbagliato pensare che ciò che appartiene al passato sia tutto da riproporre tal quale; i progressi



siano essi tecnologici o semplicemente normativi come in questo caso fanno parte anch'essi della storia delle nostre produzioni tradizionali e, se rispettosi delle caratteristiche peculiari di ciascun prodotto e dell'ambiente in cui esso viene ottenuto, sono senz'altro da accogliere positivamente. Semmai si può avere nostalgia di un tempo in cui la sofferenza e la morte erano ancora viste con il giusto rispetto e non erano considerate semplice routine o come una fase di un processo produttivo. Ma questo esula dall'ambito prettamente produttivo e attiene maggiormente agli aspetti sociali, etici e culturali della nostra civiltà contadina.

DEL MAIALE NON SI BUTTAVA PROPRIO NULLA

Dopo la mattazione, il maiale veniva sezionato in due mezzene che si lasciavano frollare per un paio di giorni, finché le carni non erano pronte per essere lavorate. La lavorazione delle carni e la preparazione degli insaccati è conosciuta nel nostro dialetto con il nome di "pista" e dà origine nella Marche ad una moltitudine di prodotti, alcuni dei quali godono di una notorietà straordinaria; altri, invece, sono conosciuti solo a livello locale; altri ancora sono relegati ad un consumo poco più che familiare. Ma, attorno alla "pista" vera e propria,

si svolgevano altre operazioni collaterali che permettevano di utilizzare tutte le parti del maiale.

Il sangue veniva raccolto e cucinato in padella con cipolla, olio e erbe aromatiche, oppure usato per la preparazione di un dolce. Sì,

avete letto bene, proprio un dolce: il migliaccio. Si tratta di un dolce diffuso un po' su tutto il territorio regionale soprattutto nelle zone interne. Piatto decisamente povero che caratterizzava una tradizione contadina e montanara che sapeva ricavare piatti nutrienti e gustosi anche dalle parti meno nobili del maiale. Il nome deriva dal miglio che storicamente veniva usato assai prima della coltivazione del mais per la preparazione della polenta e anche del pane. Oggi il migliaccio non si prepara più con la farina di miglio ma si usa comunemente del pane grattugiato; tuttavia il nome



è ormai consolidato e pertanto continueremo a chiamarlo così. Con il tempo si è anche arricchito di qualche ingrediente tanto che oggi definirlo povero sembra poco appropriato in quanto, con qualche variante, possiamo trovare al suo interno: latte, uova, zucchero, miele, cioccolato fondente, alchermes, chicchi di caffè, cannella, noce moscata, buccia di arancia e di limone, mandorle, nocciole, burro ecc...

Anche il grasso del maiale godeva della massima considerazione in un periodo in cui non si faceva ancora troppo caso alla linea. Si faceva bollire per 2-3 ore in un caldaio di

rame e si filtrava poi attraverso un panno o un sacco di tela in modo da separare la parte liquida da quella solida. La parte liquida, una volta raffreddata, costituiva lo strutto; il condimento di gran lunga più usato sia nella cucina quotidiana sia come ingrediente per i dolci sia come grasso per la frittura

(curiosa l'abitudine di utilizzare come "recipiente" per la sua conservazione la vescica del maiale nella quale veniva versato prima di solidificare). La parte solida, invece, rimaneva sul panno che veniva attorcigliato alle estremità e successivamente pressato più volte con apposite "ganasce" di legno per favorire la fuoriuscita della restante parte grassa liquida. A questo punto il contenuto del panno veniva condito con sale, pepe e alloro e fatto raffreddare a temperatura ambiente. Ecco a voi i cicoli, detti anche ciccioli o, nel maceratese, **sgrisciuli**. Di aspetto asciutto e granuloso, questi piccoli grumi di carne di colore bruno dorato sono ottimi da gustare tal quali o anche particolarmente indicati per insaporire schiacciate salate e cresce.



Un altro esempio classico di come del maiale si utilizzi davvero tutto è rappresentato dalla coppa di testa, conosciuta anche come tortella. L'ingrediente base è costituito, come dice il nome, dalla testa del maiale che si fa bollire per almeno tre ore con la sola aggiunta di sale e di altre parti, ottenute dalla macellazione del suino: ossa, orecchie, codino, zampetti e altre ancora, siano esse sanguigne e rosse che cartilaginose. Dopo la cottura, le carni vengono disossate, sminuzzate e impastate rigorosamente a mano. L'impasto viene insaporito con pepe, olive verdi, bucce d'arancio, mi-

strà, mandorle, pistacchi e pinoli e aromi variabili a seconda del gusto del norcino (di frequente si utilizza l'alloro). Il composto viene quindi raccolto in un panno e pressato per 10-12 ore. Il prodotto finito si presenta nella tradizionale forma a mattone anche se oggi è sempre più diffusa la forma cilin-

drica. Se poi anche la coppa vi sembra un cibo troppo raffinato, eccovi accontentati. Ultimata la "pista", infatti, per quanta buona volontà si fosse profusa nell'utilizzare con parsimonia tutta la carne utilizzabile per la preparazione di insaccati più o meno nobili, rimanevano comunque le carni più sanguinolente, i pezzi di polmone e di reni, gli intestini, i nervetti, la lingua e altro ancora. Niente paura, tutto ciò troverà posto, opportunamente conciato con sale, pepe, aglio e altri aromi diversi a seconda della zona di produzione, in un ultimo insaccato: il **mazzafegato**, altrimenti conosciuto come salsiccia matta. Un salume dal sapore deciso che va consumato fresco in quanto non è adatto ad una lunga conservazione ed è ancora diffuso, sia pur limitatamente, in diverse zone della regione.

E che dire, infine, dei **ciarimboli**? In pratica budello di suino bollito, condito ed essiccato. Manco a dirlo, si utilizzano le budella che avanzano dopo aver insaccato tutti i salumi. Vengono rivoltate, lavate con acqua e aceto, lasciate a mollo per una notte e quindi bollite con aceto, alloro, un pizzico di basilico e un pezzetto di buccia d'arancia. Una volta scolate, si condiscono con aglio, pepe, sale, semi di finocchio e si mettono a seccare vicino al fuoco per almeno tre giorni, dopodiché i ciarimboli sono pronti per il consumo.

la parte nobile del maiale

Dopo questi esempi di "ingegneria norcina" che ci hanno per un attimo fatto assaporare quella cultura contadina del non buttare nulla del riciclare qualsiasi genere commestibile così lontana da quella attuale che, in nome del PIL, ci spinge continuamente allo spreco, passiamo ora a trattare i prodotti più nobili della lavorazione del suino. E, se parliamo di nobiltà, non possiamo non partire dal prosciutto. Si potrebbe parlare del Prosciutto di Carpegna, il primo prodotto a base di carne delle Marche a fregiarsi della prestigiosa denominazione di origine protetta (DOP) che da anni fa parlare marchigiano i buongustai di vari paesi: dal Nord Europa agli Stati Uniti, fino all'estremo oriente. Oppure del Prosciutto delle Marche, che attraverso la ripetizione di metodiche collaudate da secoli e tramandate di generazione in generazione è sicuramente uno dei prodotti di punta della norcineria marchigiana. Vogliamo invece soffermarci su un prodotto, sicuramente meno noto ma veramente unico. È il Prosciutto aromatizzato del Montefeltro: un prodotto particolarissimo che ci porta nell'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino, nell'antica terra dei Montefeltro da cui prende, appunto, il nome.

Da maiali allevati nella zona, si ottiene il coscio che viene massaggiato ed aromatizzato con pepe ed altri aromi per facilitare l'uscita del sangue e dell'acqua. Il prosciutto viene quindi messo sotto sale per 20-30 giorni su appositi sgocciolatoi opportunamente inclinati. Rimosso il sale, si lava con acqua calda e si mette ad asciugare prima di passare alla fase successiva in cui il prosciutto viene abbondantemente bagnato nel vino cotto e aromatizzato con aglio, alloro, zucchero e rosmarino. A questo punto, il prosciutto viene nuovamente cosparso di pepe e fatto affumicare per tre mesi. Le vecchie case di campagna della zona disponevano di apposite nicchie che si trovavano direttamente in comunicazione con la canna fumaria del camino. Dopo l'affumicatura il prosciutto deve subire una lunga stagionatura da uno a tre anni in tradizionali sacchi di tela o in panni di lino o di cotone. Quindi un procedimento lungo e paziente che ci riporta ad epoche in cui non si andava sempre di fretta, in cui si rispettavano i ritmi della natura e il tempo e l'esperienza erano considerati ingredienti fondamentali per la buona riuscita di qualsiasi prodotto al pari delle altre materie prime.



il patè? qui si chiama ciauscolo

Un altro "gioiello di famiglia" della norcineria marchigiana è sicuramente rappresentato dal **ciauscolo**, detto anche ciavuscolo o ciabuscolo. La caratteristica che rende questo prodotto immediatamente riconoscibile dagli altri salumi è senza dubbio la sua spalmabilità. In molti lo paragonano, per questo, proprio ad un patè; un patè straordinariamente gustoso ma anche di un'insospettabile freschezza in quanto il ciauscolo richiede una stagionatura molto più breve rispetto agli altri salumi. È pertanto il primo prodotto della "pista" ad essere consumato e di conseguenza il primo a terminare. Per gustarne appieno le caratteristiche, questo prodotto va infatti consumato nei primissimi mesi dell'anno. Tradizione vuole che, per la colazione della mattina di Pasqua, si affetti il primo salame lardellato da gustare insieme alla tradizionale Pizza di Pasqua al formaggio. Confini temporali quindi, ma anche confini geografici per questo prodotto che trova la maggior diffusione nella provincia di Macerata ed è presente nella parte meridionale della provincia di Ancona e in alcune zone del fermano e dell'ascolano, soprattutto nel comprensorio dei Monti Sibillini.

Nell'anconetano, il ciauscolo si presenta leggermente più magro e meno spalmabile fino ad evolvere nel salame di soprassato detto anche comunemente sopressato, che si fa stagionare generalmente da uno a tre mesi. Ma, a caratterizzare la provincia di Ancona, sono soprattutto i **salami lardellati** tra cui spiccano il celeberrimo Salame di Fabriano che tratteremo a parte, e il rarissimo **Salame di Frattula**, prodotto con le carni dei

suini alle-
vati con me-
todi tradizionali sulle colline
che separano il Cesano dal Nevola.

Il salame lardellato, stagionato non meno di 2-3 mesi, è diffuso anche in provincia di Ascoli Piceno dove, nelle zone dove non si produce il ciauscolo, si consuma abbondantemente la **salsiccia**. Quest'ultima è ottima sia fresca, magari accompagnata con una bruschetta condita con un po' di sale e olio extravergine di oliva locale, oppure essiccata o, ancora, conservata sott'olio. La salsiccia è presente, oltre che nell'ascolano, anche in altre zone del territorio regionale, mentre, caratteristica di questa provincia, con qualche sconfinamento nel maceratese, è la **salsiccia di fegato**. Ma torniamo al nostro patè, pardon ciauscolo. Singolare anche nel nome, che sembrerebbe essere un diminutivo latino di "cibo". Alcuni termini dialettali con i quali si usava designare tradizionalmente questo prodotto, quali "ciabusco", "ciavuscolo" o "cibusco", sarebbero infatti la corruzione del latino "cibusculum", ovvero piccolo cibo. Un insaccato, quindi, da consumare al di fuori dai pasti principali, per uno spuntino o una merenda, l'ideale per gli allevatori itineranti o transumanti un tempo molto numerosi nelle Marche.

Il cronista ottocentesco Francesco Proccacci, nel suo diario manoscritto "Miscellanea veritas" ci tramanda con incredibile minuziosità una serie di informazioni sugli usi e costumi lo-



cali, tra cui i prezzi di vendita dei generi commestibili commercializzati sulla piazza di Montenovo (oggi Ostra Vetere) nel periodo che va dal 1815 al 1840. Troviamo quindi, in questo periodo, i prezzi dei ciauscoli, indicati indifferentemente come Cciabuscoli (con la doppia "c" iniziale) o come ciabuschi. Ciabuschi è, tra l'altro, un cognome relativamente diffuso nell'area esino-fabrianese, a testimonianza della presenza storica del ciauscolo anche in questa zona, che rappresenta l'estremo confine settentrionale della sua produzione.

Un'altra testimonianza, consistente in una ricevuta rilasciata da un "pistarolo" o mazzarino" al Conte Pietro Bonarelli nel 1801, disponibile presso l'archivio storico di famiglia a Sappanico di Ancona, dimostra la presenza del prodotto anche a pochi chilometri dalla costa. Ma i risultati migliori si hanno nelle zone montane e collinari dove la combinazione di basse temperature e di tassi di umidità non troppo elevati consente di prolungare il periodo di produzione di questo prodotto che, più di altri, risente della stagionalità.

Ma il clima, da solo, non basta; per fare un buon ciauscolo, bisogna innanzitutto fare attenzione alla scelta delle carni, che devono essere di prima qualità e devono derivare dalla spalla, dalla pancetta, dal prosciutto e dal lombo, con aggiunta di lardo e di carni provenienti da altri tagli minori. Grande importanza riveste quindi il grasso che deve essere sempre sodo e bianco. Va pertanto prestata un'attenzione particolare all'alimentazione del maiale, che dev'essere il più possibile tradizionale e non contenere mangimi che possano conferire odori sgradevoli al grasso o alterarne il colore o, ancora, abbassare il punto di fusione.

Le carni vanno macinate più volte poiché l'impasto dev'essere molto

fine. Si aggiungono quindi, oltre al sale e al pepe, anche aglio e vino bianco. L'insaccatura si effettua tradizionalmente in budello naturale, precedentemente dissalato, disinfettato e aromatizzato, con legature alle estremità (è stato riscontrato anche il ricorso a più legature). La pezzatura media del ciauscolo va da mezzo chilo ad un chilo e la lunghezza si aggira intorno ai 30 centimetri. Il prodotto insaccato, una volta asciugato, viene sottoposto ad una breve stagionatura, comunque non inferiore a 15 giorni, in locali con temperatura compresa tra 10° e 16°. In alcuni casi si effettua anche l'affumicatura in apposite vasche.

Il ciauscolo è uno dei prodotti per i quali è stata richiesta la registrazione comunitaria come IGP nell'intento di tutelare e promuovere uno dei prodotti che meglio rappresenta la tradizione rurale marchigiana.

tra i salami, sulle orme di Garibaldi

Probabilmente l'unità d'Italia si sarebbe fatta anche senza il Salame di Fabriano; tuttavia è documentato come questo salume abbia contribuito a dare un po' di sollievo all'eroe dei due mondi allorché vecchio, ammalato e ridotto in povertà, trascorreva i suoi ultimi anni nell'isola di Caprera. A fargli omaggio dei pregiati salumi era stato un suo caro amico fabrianese, un certo Benigno Bigonzetti, come testimonia una lettera di ringraziamento del 23 aprile 1881, in cui è ancora visibile il timbro postale de La

Maddalena, indirizzato tagli dallo stesso

Garibaldi. Ma il salame di Fabriano era conosciuto ed apprezzato già



molto tempo prima; tant'è che se andiamo a sfogliare i libri delle tariffe conservati presso l'archivio storico del Comune di Fabriano, possiamo osservare come il salame avesse una quotazione addirittura superiore a quella del prosciutto. Nel 1692, una "libra" di salame era quotata 42 quattrini rispetto ai 32 del prosciutto vecchio e ai 28 del prosciutto nuovo. Nel 1782, il divario era aumentato essendo passato il salame a 60 quattrini la "libra" e il prosciutto vecchio rimasto pressoché stabile a 33. Nel 1780, il salame ha un valore esattamente doppio a quello del prosciutto vecchio: 80 quattrini contro 40. Il perché di tanta notorietà va ricercato nello straordinario gusto del Salame di Fabriano; un gusto che ci viene direttamente dalla natura. Il vero Salame di Fabriano non conosce infatti, ancora oggi, additivi chimici e rispetta in pieno il naturale susseguirsi delle stagioni tant'è che viene prodotto essenzialmente nei mesi di dicembre e gennaio per arrivare, al più tardi ai mesi di marzo e aprile. La particolarità di questo salume sta nella coesistenza, nella fetta, di una parte magra dal colore rosso rubino e di cubetti di grasso (i lardelli) di 5-7 mm di lato. Sia la frazione magra che i lardelli sono piuttosto compatti e fanno in modo che la fetta risulti poco elastica. Il magro per essere idoneo alla lavorazione del Salame di Fabriano deve provenire da carni scelte accuratamente dal prosciutto e dalla spalla del suino. Va quindi macinato molto finemente per 3 o 4 volte. I lardelli provengono ovviamente dal lardo del maiale e hanno una particolare importanza in quanto la parte grassa è quella che più risente di una buona o cattiva alimentazione del suino. Quindi la qualità del Salame di Fabriano inizia molto prima della lavorazione delle carni; potremmo dire che dipende dallo "stile di vita" del maiale; questo proprio a causa dell'estrema naturalità del prodotto per il quale non si può barare in quanto nulla si aggiunge alle carni se

non sale e pepe quanto basta e tanta, tanta esperienza, tramandata di generazione in generazione. Il resto lo fa il tempo. Niente stagionature a tempo di record per il Salame di Fabriano che ha bisogno di qualche mese per esprimere tutte le proprie potenzialità. Per concludere, una notizia bella ma solo in parte: il Salame di Fabriano fa parte del primo gruppo di presidi istituiti da Slow Food (6 in tutte le Marche). Da un lato è una notizia che fa sicuramente piacere in quanto attesta la grande reputazione di cui gode questo prodotto e può contribuire sicuramente alla salvaguardia ed al rilancio di questo prodotto. Se però andiamo a esaminare i criteri in base ai quali sono stati istituiti i presidi, dobbiamo prendere atto di una triste realtà: il Salame di Fabriano è considerato a rischio di estinzione. Questo potrà stupire i consumatori meno attenti in quanto il Salame "tipo Fabriano" è uno dei prodotti più presenti e più venduti nei banconi dei supermercati. Ma il salame di Fabriano è un'altra cosa e c'è solo da auspicare che i pochi produttori rimasti prendano coscienza della necessità di unirsi per tutelare insieme il loro prodotto, richiedendone la registrazione come DOP o IGP.

ancora sul maiale

Ma non finisce qui. Nell'elenco dei prodotti tradizionali, sono infatti ben 22 i prodotti che si ricavano dal maiale, alcuni presenti in tutta la regione, altri più localizzati, altri ancora estremamente rari.

Uno di quelli diffusi su tutto il territorio regionale è la **pancetta arrotolata**. Lunga 30-40 centimetri, si presenta nella classica forma cilindrica con un diametro di circa 10 centimetri. Mentre la affettiamo, possiamo renderci conto facilmente del perché viene chiamata in questo modo. L'arrotolemento delle carni, infatti, fa sì che la parte magra di colore rosso vivo e la parte

grassa di colore bianco, conferiscono alla fetta un tipico disegno a spirale. Prima di essere consumata, è sottoposta ad una stagionatura di almeno quattro mesi.

Procedendo in ordine sparso, troviamo poi la **barbaglia**, o **goletta**, ricavata dal guanciale. Si tratta di una sorta di pancetta arrotolata, molto più grassa ma anche molto più gustosa (sempre che il grasso sia di ottima qualità, come abbiamo già visto a proposito del ciuscicolo e del Salame di Fabriano). A detta dei cultori della cucina tradizionale, è un ingrediente insostituibile nell'amatriciana. Ma la massima attestazione di nobiltà per la parte grassa del maiale, la riscontriamo in provincia di Pesaro e Urbino, dove si produce una vera prelibatezza: il **lardo del Montefeltro**, che viene consumato sia allo stato naturale che conservato in salamoia. Altre due specialità marchigiane a base di carne di maiale sono rappresentate dalla **lonza** (localmente conosciuta come capocollo o scalmarita) e dal **lonzino** (altrimenti detto capolombo). La differenza tra lonza e lonzino è data non dalle loro dimensioni come si potrebbe pensare erroneamente, bensì dalle carni utilizzate (muscoli cervicali superiori nella prima, muscoli della lombata nel secondo). Nella lonza, inoltre, la parte grassa e quella magra sono alternate e conferiscono alla fetta un aspetto variegato, mentre nel lonzino le due frazioni sono ben separate.

Un altro prodotto molto particolare è la **spalletta**, ricavata dalla spalla del maiale, che rappresentava il prosciutto dei poveri in quanto destinata al consumo familiare delle nostre antiche famiglie contadine, mentre era consuetudine che il prosciutto vero e proprio venisse barattato con il maiale da allevare per l'anno successivo.

Saltando di palo in frasca, ecco un gustoso prodotto a base di fegato di maiale: i **fegatelli**, per la cui preparazione si procede così. Si taglia il fegato di maiale a tocchetti che vengono cosparsi abbondantemente di sale e pepe ed avvolti uno ad uno nella rete di maiale, che sarà stata preventiva-



mente tenuta a bagno in acqua fredda per renderla più morbida. Si passa quindi a preparare degli spiedini infilzando in un rametto di alloro i tocchetti di fegato alternandoli a foglie di alloro. Gli spiedini possono essere cotti sia alle brache che al forno, dopodiché possono essere consumati subito oppure conservati. Per la conservazione, che può durare anche tutto l'inverno, si usa metterli in barattoli di vetro o di terracotta, completamente ricoperti di strutto. Per concludere, infine, chi non ha mai assaggiato una saporita e croccante **porchetta** cotta nel forno a legna? Ogni borgo, ogni paese, ha una sua ricetta "segreta" e tantissimi sono gli estimatori di questo prodotto da annoverare, senza dubbio, tra i più caratteristici e qualificanti del nostro territorio.



le carni fresche

Oltre che per i prodotti trasformati, le Marche si fanno apprezzare anche per le carni fresche, delle quali è possibile trovare diversi esempi molto interessanti. Si tratta di prodotti che devono la loro specificità essenzialmente alle tecniche di allevamento utilizzate, nelle quali si conciliano la necessità di adeguarsi alle moderne esigenze produttive con l'attenzione alla qualità delle carni e al rispetto delle condizioni di vita degli animali.

Tra questi, il prodotto che meglio si identifica con la nostra regione è senz'altro la **carne della razza Bovina marchigiana**, presente su tutto il territorio regionale con prevalenza nelle zone interne. Una carne magra, succulenta e consistente alla masti-

cazione, che sa farsi apprezzare ben al di là dei nostri confini. Oltre che per tagli di carne fresca da consumare lessa, arrosto, brasata, in umido o alla griglia, si presta per preparare ragù, involtini, polpette ecc... La marchigiana rientra, insieme ad altre 4 razze bianche, nell'IGP (indicazione geografica protetta) del "Vitellone bianco dell'Appennino centrale". Viene generalmente allevata allo stato brado o semibrado, in stalle libere oppure a stabulazione fissa.

Caratteristica delle zone montane del maceratese e dell'ascolano, è invece la **Pecora sopravvissana**, una razza ottenuta, nel XVIII secolo, da un incrocio tra arieti merinos e pecore vissane. Taglia media, vello bianco, testa corta e tozza e corna a spirale, presenti solo nei maschi, sono alcune delle caratteristiche distintive di questa pecora

a duplice attitudine (carne e lana). Anche il suo latte è eccellente, pur se prodotto in quantità modesta. La carne si presenta di colore rosa chiaro, di solida consistenza muscolare con moderata presenza di grasso.

L'allevamento degli animali è prevalentemente a pascolo brado per la maggior parte dell'anno. Nel periodo invernale, 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 venire utilizzati per la produzione del classico "abbacchio" oppure possono essere venduti, successivamente, al peso di 20-25 kg, all'età di 2 o 3 mesi. La carne della pecora adulta è invece impiegata nell'uso di piatti "forti" tipici della tradizione pastorale. Le carni di questa razza, come anche di altre presenti nell'alto maceratese, sono utilizzate anche per la preparazione del curioso **salame di pecora**. Un altro prodotto tradizionale, sempre di origine ovina, è il bu-

dellino, ingrediente fondamentale della famosa **coratella** che, in padella con cipolla o pomodoro, o con le uova in gustosissime frittate, spicca nei menù di molti ristoranti e trattorie delle nostre zone interne.

Più circoscritta è invece la diffusione di un altro tipo di carne, ancora relativamente rara sulle nostre tavole anche se, vuoi per il gusto particolare, vuoi per le caratteristiche nutrizionali eccellenti, trova continuamente nuovi estimatori. È la carne di **Cavallo del Catria**, una razza originaria dell'omonimo gruppo montuoso. 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. Nella maggior parte delle aziende, l'allevamento è finalizzato alla produzione di puledri che vengono macellati ad un'età variabile tra i 6 ed i 18-20 mesi. La carne, molto apprezzata nella zona, si presta anche alla produzione di insaccati e prodotti conservati.

Ma le Marche sono note anche per i cosiddetti animali di bassa corte. L'allevamento avicolo, in particolare, conta ben tre rappresentanti nell'elenco regionale dei prodotti tradizionali: il **Capone rustico**, il **Gallo ruspante** e il **Tacchino bronzato**. Si tratta di animali che caratterizzavano le nostre aie e dei quali si cerca anche nelle moderne forme di allevamento, di salvaguardare le caratteristiche tradizionali, soprattutto per quanto riguarda la consistenza, l'aroma e il sapore delle carni. Una particolare attenzione viene rivolta all'alimentazione che deve essere basata essenzialmente sui cereali (con una significativa presenza di erba medica per il Tacchino bronzato), alla densità degli animali che non deve mai essere eccessiva e al rispetto dei tempi naturali di crescita. Per il Gallo ruspante è stata anche richiesta la protezione comunitaria come "Specialità tradizionale garantita".



 Preparazione e
allevamento di pesci

filetti di trota affumicati

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.

Il peso ideale per il consumo viene raggiunto tra i due anni e mezzo e i tre anni. Per preparare i **filetti di trota affumicati**, si prendono i filetti e si lavano 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 va conservato in luogo fresco e asciutto. Attualmente è assai diffusa la tecnica del sotto vuoto che permette di conservare a lungo il prodotto senza influire sulle sue caratteristiche organolettiche.



trota Fario

conserva di pomodori

Fino a non molto tempo fa, quasi tutte le famiglie producevano e confezionavano in casa la **conserva di pomodori** per tutto l'anno. Si utilizzavano i pomodori più maturi, generalmente del tipo San Marzano che, una volta lavati accuratamente, venivano prima ben scolati e poi tagliati in pezzi. A questo punto venivano passati più volte fino ad ottenere una salsa semiliquida. La salsa veniva imbottigliata e le bottiglie, chiuse ermeticamente, venivano fatte bollire per circa 30 minuti avvolte in sacchi di juta e fogli di giornale per evitare la rottura. Era frequente l'aggiunta di un trito di sedano, carota e cipolla o di una foglia di basilico. Queste stesse procedure vengono ripetute perfettamente immutate ancora oggi anche se la tradizione di "farsi la conserva in casa" è assai meno diffusa di un tempo. È curioso osservare come vengano utilizzate le bottiglie più disparate che vengono accantonate durante l'anno proprio per riporvi la conserva. È possibile trovare le une vicine alle altre, bottiglie di birra, di succhi di frutta o delle bibite più svariate, di dimensioni più grandi o più piccole, in modo da avere a disposizione la quantità di conserva necessaria in base al numero dei commensali.

Esiste anche una variante della conserva, ormai quasi in disuso, in cui i pomodori a pezzi vengono fatti bollire per diverse ore, passati al setaccio e poi fatti bollire ancora. La salsa così ottenuta viene fatta asciugare per diversi giorni su una spianatoia e quindi modellata in panetti che vengono lasciati essiccare al sole. I panetti si ungono quindi con olio d'oliva e si avvolgono nella carta oleata. Tradizionalmente, i panetti venivano conservati in brocche o pigne di coccio che si esponevano (spandevano) sulla via principale del paese e formavano la cosiddetta "spasa".



paste, salse e salamore

Scorrendo la lista dei prodotti tradizionali delle Marche, ci imbattiamo in tre condimenti assai diversi tra loro ma tutti e tre estremamente interessanti. Il primo è la **Pasta di tartufo bianco**, originaria della Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare del territorio delle Comunità Montane dell'Alta Valmarecchia, del Montefeltro, del Catria e del Nerone e dell'Alto e Medio Metauro. Un tempo, questo condimento veniva preparato essenzialmente in casa o in qualche ristorante tipico, mentre oggi la pasta di tartufo bianco è prodotta anche su scala industriale ed ha raggiunto una diffusione ed una notorietà eccezionali. Ottima sulle tartine o sui crostini, arricchisce le pietanze più svariate in alternativa o in aggiunta al tartufo fresco.

Ma, attenzione all'etichetta perché la qualità del prodotto finale dipende essenzialmente dalla qualità della materia prima utilizzata ed è noto che in fatto di tartufi esistono in commercio i prodotti più svariati, provenienti da tutte le parti del mondo, con differenze di qualità e di prezzo enormi. La vera pasta di tartufo bianco deve essere l'esaltazione della semplicità in quanto è composta solo da *Tuber magnatum Pico*, olio (meglio se extravergine di oliva), sale e pepe senza l'aggiunta di aromi e additivi di alcun tipo. Consapevole della necessità di fare chiarezza e di garantire il consumatore sulla qualità di ciò che acquista, la Regione Marche ha approvato un'apposita legge per rendere trasparente, oltre al barattolo di vetro che contiene la salsa, anche l'etichetta, la quale deve consentire di individuare in modo inequivocabile la materia prima utilizzata e la sua provenienza.

Grosso modo dallo stesso areale, proviene la **Salsa di olive**, peraltro diffusa, con qualche variazione, anche in altre zone della regione. Il prodotto, di

consistenza morbida e molto granulosa, mantiene il colore verde tipico delle olive e sorprende, ad un primo assaggio, per una leggera presenza di aceto che, insieme all'alloro, ai semi di finocchio, all'aglio e all'olio entra a far parte della composizione di questa gustosa salsa che possiamo assaporare negli abbinamenti più fantasiosi. La preparazione è molto semplice.

Le olive, raccolte nel mese di novembre, vengono conciate 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 viene schiacciata fino a diventare una pasta alla quale si aggiungono olio, aceto e una piccola quantità di aglio. Il prodotto finito viene quindi invasettato in barattoli di vetro nei quali viene abitualmente commercializzato.

La **Salamora di Belvedere**, infine, ci porta a conoscere le tranquille colline di Belvedere Ostrense e dei comuni circostanti. In questa zona, nel periodo



autunnale, si prepara un condimento che si ottiene facendo macerare, nell'olio novello, le parti verdi del finocchio selvatico privato di fiori e semi, bucce di arancio e alcuni spicchi di aglio. Dopo circa un mese, si separano dall'olio, l'aglio, le bucce d'arancio e, dopo averlo strizzato, anche il finocchio. La salamora viene quindi versata in appositi contenitori di vetro e conservata fino all'autunno successivo. È un prodotto tipico della tradizione contadina, spesso utilizzato in occasioni importanti della vita di campagna quali la battitura, oppure nei giorni di festa. Il connubio ideale? Con il coniglio in porchetta.

L'olio de Marchia

Da una pianta preziosa, che arricchisce e caratterizza un paesaggio agrario di rara bellezza, come quello marchigiano, un prodotto ancora più prezioso in grado di arricchire ogni pietanza: l'olio d'oliva (è sottinteso che stiamo parlando dell'extravergine). E c'è da dire che quello marchigiano ha sempre goduto di una reputazione invidiabile. Scrive il Muratori nelle sue "Antichità d'Italia del Medio Evo" che nel 1228, le navi marchigiane che approdavano sulla riva del Po a Ferrara pagavano un pedaggio, il "ripatico", pari a 25 libbre d'olio e che a questo olio veniva conferito un valore superiore a quello degli oli provenienti da altre regioni. Anche i Veneziani apprezzavano "l'olio de Marchia" che veniva separato dagli altri per essere rivenduto ad un prezzo superiore in virtù del colore e del sapore, come si legge nei capitolari dell'arte dei "Ternieri" di Venezia redatti nel 1263. Giungendo all'anno 1347 scopriamo che le Marche esportano 2.500 orci di olio d'oliva ai lanaioli fiorentini e, se permettete, esportare olio in Toscana è di per sé una garanzia di qualità non da tutti. Ancora alla fine del 1500 si ha notizia di esportazioni tant'è che Botero, nelle sue

"Relazioni Universali", scrive che "La Marca abbonda di grani, olio e vino e ne manda copia grande fora". Altre notizie di esportazioni di olio sono desunte dal Registro delle bollette di tutte le merci degli anni 1396 e 1397 e si riferiscono a trasporti effettuati dal porto di Recanati al porto di Venezia. Anche Papa Innocenzo VIII, come riferirono alcuni oratori di ritorno da Roma nel 1486, amava avere olio recanatese alla sua mensa. Man mano che



ci avviciniamo ai giorni nostri, i riferimenti storici si fanno sempre più numerosi e tutti testimoniano la grande reputazione che questo prodotto può vantare.

A questo punto, verrebbe da chiedersi a cosa debba tanta fortuna l'olio marchigiano. È difficile individuare una sola ragione,

un fattore in grado di fare la differenza. In realtà, la qualità e la tipicità dell'olio marchigiano sono il frutto della combinazione di diversi fattori: la base varietale utilizzata, che vede unirsi al Frantoio ed al Leccino una serie di varietà locali diverse da zona a zona, il particolare ambiente pedoclimatico marchigiano, le tecniche agronomiche tradizionali e, non ultima, la sapiente tradizione frantoiana che vede coesistere le tecnologie più all'avanguardia con i piccoli impianti tradizionali a gestione familiare. Il risultato è un olio che, da anni, non fa che collezionare riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale. L'olio tipico marchigiano è caratterizzato da un gusto prevalentemente dolce e leggero, mediamente fruttato, talora con sentore di amaro e piccante. La presenza di numerose varietà tipiche dell'ambiente marchigiano che si mescolano al Frantoio ed al Leccino in proporzione variabile, esaltando di volta in volta questa o quella caratteristica, rende possibile una combinazione pressoché infinita di sfumature e aromi per cui ogni assaggio di olio diviene



un momento unico ed irripetibile. E l'elenco regionale dei prodotti tradizionali mette in rilievo proprio queste varietà locali tant'è che vi troviamo iscritti ben sette oli, tutti rigorosa-

mente monovarietali. Questi oli rappresentano, allo stesso tempo, il passato ed il futuro in quanto, se è vero che la loro origine si perde nella notte dei tempi, è altresì vero che proprio in questi ultimi anni la loro produzione sta riscuotendo un grosso favore verso i consuma-

tori che ne apprezzano, oltre che l'elevato livello qualitativo, anche la loro riconoscibilità, dovuta proprio al fatto di essere ricavati da un'unica varietà di oliva.

Gli oli iscritti provengono dalle seguenti varietà: Raggiola, Raggia, Mignola, Coroncina, Piantone di Mogliano, Piantone di Falerone e Sargano di Fermo.

La **raggiola** è una cultivar marchigiana diffusa soprattutto in provincia di Pesaro e Urbino. È conosciuta anche con diversi sinonimi, tra cui: Raggiola, Vergiola, Corgiola e Correggiolo.

Pur non essendo estremamente produttiva, si fa apprezzare per una certa costanza oltre che per l'elevata resa alla lavorazione. L'olio, di colore verde tendente al giallo, è di un buon fruttato, mandorlato, prevalentemente dolce, leggermente amaro e piccante. La Raggiola è anche molto apprezzata come oliva da mensa per via della polpa particolarmente dolce.

Per certi versi simile alla Raggiola, la **Raggia** ha trovato il suo habitat ideale in provincia di Ancona, in particolare nel territorio dei comuni di Monte San Vito, Ostra, Ostra Vetere, Belvedere Ostrense, San Marcello e Morro d'Alba ma è diffusa anche nello Jesino dove è conosciuta come Mandolina, per via del tipico sentore di mandorla verde.

Spostandoci poco più a sud incontriamo la **Mignola**, che è particolarmente diffusa nel comune di Cingoli, fino alle aree più interne, e nella Val-



lesina. L'olio che se ne ricava è mediamente fruttato, con sentori peculiari di erba e frutti di bosco: il sapore è marcatamente amaro e piccante, con note di dolce più o meno accentuate. Tipica dell'entroterra maceratese è invece la **Coroncina**, diffusa prevalentemente a Caldarola, Serrapetrona, Belforte del Chienti, Camporotondo e Cessapalombo. Il curioso nome che la tradizione locale ha dato a questa varietà sarebbe da attribuire a due fattori: 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 di



questa varietà lungo il ramo lo rende simile ad un rosario che, nelle nostre campagne, viene per l'appunto chiamato "corona"). La resa in olio è medio-bassa e l'inolizione tardiva tanto che la Coroncina si raccoglie mediamente 20-30 giorni dopo rispetto alle altre varietà.

L'olio è di colore verde tendente al giallo grazie ad un buon contenuto di clorofilla. All'olfatto si percepisce un fruttato medio, di tipo verde, con sentori di erba e di carciofo.

Sempre nel maceratese troviamo il **Piantone di Mogliano**, una cultivar che trova la sua maggiore diffusione in una zona intermedia tra quella della Coroncina e la collina litoranea. Tuttavia, è presente anche nelle zone più interne della provincia anche ad altitudini superiori a

600 metri sul livello del mare. L'olio, di colore giallo oro, ha un fruttato leggero tendenzialmente dolce con caratteristiche di amaro e piccante che compaiono in caso di raccolta precoce.

Il **Piantone di Falerone** è invece diffuso in provincia di Fermo, in una zona compresa tra Montegiorgio e Falerone, oltre che nelle zone più interne del maceratese e anch'esso si spinge fino ad elevate altitudini. Caratterizzato da un fruttato medio-leggero, l'olio monovarietale di Piantone di Falerone presenta un gusto inizialmente dolce, leggermente piccante, con un retrogusto piacevolmente amaro.

Meglio adattato nella zona litoranea

è invece il **Sargano di Fermo** che dal fermano si spinge fino alla provincia di Ancona. Cultivar molto produttiva, dà un olio di colore giallo, dal buon fruttato equilibrato, prevalentemente dolce, leggermente piccante e amaro al retrogusto.

Sulla strada tracciata da questi oli, si sta sperimentando, con esiti più che incoraggianti, anche l'estrazione di altri oli monovarietali nella certezza che, visti i numeri dell'olivicultura marchigiana (appena 7.000 ettari investiti sull'intero territorio regionale), se si vuole restare competitivi in questo settore occorre puntare ad ogni costo sulla caratterizzazione, oltre che naturalmente sul livello qualitativo, degli oli locali.



a ciascuno il suo pecorino

A pagina 7855 del Bollettino ufficiale della Regione Marche n. 63 del 20 maggio 2002, è riportata la scheda descrittiva di un prodotto denominato "Pecorino". Questa notizia non mancherà di suscitare le ire dei produttori ma anche dei consumatori di questo arcinoto formaggio. Tutti sanno infatti che nelle Marche non esiste uno ma dieci, forse cento tipi di pecorino, ciascuno unico e ogni produttore vi convincerà che il suo è migliore di tutti gli altri. È evidente come la decisione di approntare un'unica scheda vada considerata come il tentativo di identificare una categoria di prodotti, per alcuni aspetti omogenei, senza alcuna pretesa di sintetizzare in poche righe un universo di formaggi che racchiude tutta la diversità dei popoli che hanno abitato in terra marchigiana nel corso di svariati millenni. Ciò che accomuna tutti i pecorini tradizionali è l'uso del latte ovino crudo che va lavorato appena munto. Un tempo, nel territorio comunale di Visso e nelle zone limitrofe, veniva utilizzato il latte della pecora sopravvissana, ora a rischio di estinzione ma un tempo molto diffusa. Il formaggio che se ne traeva era conosciuto anche come pecorino Vissano. Ora si utilizza latte di altre razze adattate all'ambiente locale ma Visso, insieme ad altri comuni del comprensorio dei Sibillini, rimane uno dei centri dove si producono i migliori formaggi pecorini delle Marche.

Altro fattore comune dei pecorini marchigiani è l'estrema importanza attribuita al caglio. Deve essere naturale (di agnello o di capretto) e di provenienza locale. In alcune zone, soprattutto nei Sibillini ma anche nel Comune di Monte Rinaldo, in provincia di Ascoli Piceno, si usa aromatizzare il caglio con erbe locali e altri ingredienti. In particolare, si utilizzano serpillio, basilico e maggiorana ma anche fichi verdi, germogli di rovo e di buglossa, chiodi di garofano, noce moscata, pepe



nero, rosso d'uovo e un cucchiaino di miele. Il tutto si riduce in una pasta da sciogliere nel latte e conferisce al pecorino un aroma particolare e una maggiore digeribilità. La tradizione vuole che la preparazione del caglio sia opera di mani femminili e che avvenga in una giornata serena e senza vento e con la luna in fase calante.

Aggiunto il caglio, il latte coagula in 20-30 minuti. La rottura della cagliata si effettua delicatamente con le mani oppure con un apposito attrezzo in legno detto "spino". Le particelle avranno la dimensione di una nocciola per il pecorino destinato al consumo fresco e di un chicco

di riso per il prodotto destinato alla stagionatura. Dopo averla fatta riposare per qualche minuto, la massa viene messa nelle fascere e pressata con il palmo delle mani per favorire lo spurgo del siero. Per il prodotto stagionato, si effettua generalmente anche una semicottura della cagliata ad una temperatura compresa tra i 45° e i 48°. A questo punto, si passa alla salatura a secco che consiste nel tenere le forme sotto sale per uno o due giorni. Il pecorino viene quindi fatto maturare in un ambiente fresco per almeno venti giorni durante i quali le forme vengono rigirate giornalmente e lavate, a giorni alterni, con acqua

e siero. Dopo queste operazioni il formaggio è pronto per essere consumato. Le forme hanno un'altezza media variabile da 6 a 10 centimetri e un diametro di 14-20 mentre il peso medio varia da un chilo fino a due chili

e mezzo. La crosta esterna è giallastra mentre la pasta è bianca, scarsamente occhiata e dal sapore sapido e pastoso, delicatamente aromatico. Esiste anche, nell'entroterra maceratese, fermano ed ascolano, una tipologia di pecorino con un'occhiatura molto accentuata, da sembrare quasi lievitato, tanto che è conosciuto con il nome di "cascio lievito". Si tratta di un formaggio da consumare abbastanza fresco, dopo una stagionatura di 20-30 giorni.

Ma i veri intenditori sanno aspettare e lasceranno stagionare il pecorino fino a quando la crosta non avrà assunto riflessi rossastri e la pasta non sarà divenuta compatta e di colore giallo paglierino. Non è raro assaggiare formaggi pecorini stagionati anche per più di un anno ottimi sia grattugiati, per insaporire i piatti più svariati, che da gustare a fine pasto con un buon bicchiere di rosso conero o di rosso piceno superiore..

Una curiosità legata all'utilizzo delle forme di pecorino più stagionate è il gioco della ruzzola che si svolge lungo le strade più impervie, rigorosamente non asfaltate, delle nostre colline. È un gioco che richiede, oltre a una certa forza fisica, anche molta abilità in quanto consiste nel tirare le forme di pecorino lungo la strada cercando di farle arrivare più lontano possibile. Il

lancio avviene per mezzo di uno spago che viene avvolto lungo il perimetro della forma mentre un'estremità si lega al polso del giocatore. Ogni concorrente effettua più tiri (in genere cinque) e ogni volta bisogna tirare



dal punto esatto in cui la ruzzola si è fermata al tiro precedente (un po' come succede nel golf). Sfida dopo sfida si arriva alla sera per celebrare la premiazione. E i premi? Manco a dirlo le forme di pecorino vinte agli avversari.

Il gioco della ruzzola era un tempo molto diffuso ed era, insieme alle bocce, il passatempo preferito delle domeniche pomeriggio di mezza stagione. Oggi sono rimasti pochi anziani a praticarlo e ogni partita ha il sapore di una magica rievocazione.

pecorino in botte

Senza tema di smentite, si può tranquillamente affermare che nelle Marche vengono utilizzati i "locali di stagionatura" più impensati. Basti pensare che in alcune zone, principalmente in provincia di Pesaro e Urbino, ma anche in provincia di Ancona, troviamo dell'ottimo formaggio pecorino che viene fatto stagionare in botti di rovere, barili o tini. E le curiosità non finiscono qui in quanto del **Pecorino in botte**, già di per sé prodotto alquanto singolare, esistono diverse versioni.

La prima viene ottenuta partendo da un pecorino già stagionato per un periodo di 40-60 giorni. Le forme vengono avvolte in foglie di noce o castagno e quindi vengono riposte nelle botti dove vengono lasciate stagionare ulteriormente per un periodo che va da un

minimo di venti giorni ad un massimo di tre mesi. In tal modo, il formaggio acquisisce un caratteristico sapore deciso e leggermente amarognolo che, insieme alla pasta bianco-dorata, con una grana estremamente fine, quasi impercettibile, lo rendono immediatamente riconoscibile. Ancora più facile sarà il riconoscimento se vi trovate di fronte ad una forma intera, in quanto la presenza di muffe e le impronte delle foglie, ancora ben evidenti, fugheranno qualsiasi dubbio sulla vera natura del prodotto.

Una seconda variante del pecorino in botte non prevede l'avvolgimento in foglie bensì una disposizione delle forme a strati alterni con foglie ed erbe aromatiche (generalmente santoreggia, nepetella, alloro e timo). In tal modo, il formaggio acquisisce un sapore più dolce e delicato rispetto al precedente.

In una terza versione, ancora, si utilizzano, al posto delle erbe, le vinacce che conferiscono un aroma inconfondibile al formaggio. Non propriamente un addetto ai lavori l'inventore di questo prodotto, il cui copyright appartiene infatti alla famigerata banda del brigante Terenzio Grossi che, intorno alla metà del 1800, nascose un carico di pecorini rubati in mezzo alle vinacce.

E giungiamo quindi all'ultima variante, a questo punto d'obbligo parlando di botti, barili e tini: il **formaggio immerso nel vino**. Verdicchio nella zona dei Castelli di Jesi e vini rossi locali nelle altre zone del pesarese e dell'anconetano. Per questa particolare preparazione, la pre-stagionatura del formaggio deve essere più lunga: circa tre mesi. Il prodotto necessita poi, una volta estratto dalle botti, di un periodo di ossigenazione di almeno

10 giorni durante i quali viene lasciato "riposare" su delle assi di legno.

Stando alla tradizione orale, la paternità del pecorino in botte spetterebbe ad alcuni pastori di origine sarda che furono i primi a conservare il formaggio in botti di rovere.



La tecnica utilizzata era quella di alternare uno strato di foglie di noce e uno di cenere al pecorino. La botte veniva quindi sigillata dopo la notte di San Giovanni Battista (il 24 giugno), non prima di aver recitato una preghiera in suo onore di fronte a un cero acceso. Il formaggio rimaneva quindi nelle botti per tutto il periodo estivo e vi restava fino a quando le botti non venivano riutilizzate per la vinificazione successiva.

Il pecorino in botte si utilizza come ingrediente per nobilitare paste ripiene come tortellini e cappelletti oppure, grattugiato, come condimento per primi e secondi piatti. I veri intenditori preferiscono però gustarne appieno le potenzialità assaggiandolo da solo o abbinandolo con miele millefiori o con marmellate particolari dal gusto un po' acidulo come quella di bacche di rosa canina o di pomodori verdi. Quanto al vino, si consiglia un passito oppure un vino rosso di corpo, leggermente invecchiato.

Assai raro, questo formaggio sopravvive grazie all'impegno e alla laboriosità di poche aziende che continuano a tramandarsi di generazione in generazione tanti segreti e "trucchi del mestiere" che vanno ben al di là della descrizione sommaria fatta in questo capitolo. Tuttavia, il favore che incontra presso i consumatori, che sempre più si lasciano tentare dalla scoperta di sapori unici come questo, lascia ben sperare per il futuro del pecorino in botte.

dalla botte...alla fossa

Nel mese dei morti, in un piccolo paese del Montefeltro, si aprono le fosse. Non è un passo tratto dalla sceneggiatura di un film dell'orrore, bensì uno degli appuntamenti annuali più attesi del mangiare tipico italiano. Ciò che emerge dalle viscere della terra non sono infatti degli zombi, bensì formaggi tra i più straordinari che si siano mai visti e assaggiati. Colpiscono innanzitutto per l'aspetto esteriore. Una volta ripulite le forme, ci accorgiamo che non hanno più la

forma di... forme ma sono, allungate, appiattite, deformate come in un quadro di Salvador Dalì. E l'odore, poi, di un'intensità terrificante e allo stesso tempo avvolgente che si sparge per tutto il paese. E il gusto, infine, decisamente piccante, persistente, moderatamente salato...un'esperienza esaltante e indimenticabile, insomma.

Ma forse è il caso di andare per ordine e di partire dall'inizio. C'era un tempo in cui le terre a confine tra Marche ed Emilia Romagna subivano ogni sorta di scorribande da parte di soldati in fuga, briganti e affini, tutti per semplicità accomunati sotto l'etichetta di "barbari". Manco a dirlo, la maggior preoccupazione dei contadini era, allorché giungevano questi drappelli, di mettere in salvo, oltre che loro stessi, la maggior quantità possibile di generi commestibili. E quale rifugio migliore della terra? Ecco allora nascere l'abitudine di utilizzare grandi buche (fosse per l'appunto) scavate nella roccia per conservarvi granaglie ed altri generi commestibili tra i quali i formaggi.

Esistono testimonianze scritte, in prevalenza atti notarili, che documentano l'adozione di questa "pratica conservativa" già a partire dalla fine del 1400. Poi, col tempo, gli abitanti del luogo si accorsero che i formaggi che venivano infossati a Talamello acquisivano un aroma e un sapore più gradevoli rispetto a quelli che uscivano dalle fosse dei paesi vicini; iniziò così la tradizione di andare ad infossare i formaggi nella grande fossa di Talamello, che fu attiva fino agli anni dell'unità d'Italia,



anche dai paesi vicini. C'erano poi molte altre fosse, più piccole, in cui la pratica dell'infossatura è proseguita fino ai giorni nostri quando il prodotto ha conosciuto una grandissima e crescente notorietà.

La tecnica è rimasta inalterata nei secoli: i formaggi vengono infossati chiusi in sacchi di tela bianca e ogni sacco è contrassegnato in modo che ciascuno possa riconoscere le proprie forme alla riapertura delle fosse. Fosse che, per essere giudicate idonee alla stagionatura del formaggio, devono avere caratteristiche ben precise: essere scavate nella roccia del luogo (principalmente arenaria), avere un diametro variabile da 70 centimetri a due

metri e una profondità massima di quattro metri, disporre di un pavimento sopraelevato fatto con tavole di legno, che favorisca il deflusso dei liquidi grassi prodotti dalla fermentazione del formaggio durante la stagionatura e un rivestimento alle pareti formato da uno strato di 10-15 cm di paglia. Ogni fossa che voglia essere utilizzata per la produzione di formaggio deve inoltre superare un severo esame in quanto deve essere sottoposta ad un periodo di prova di tre anni prima di entrare nel ristretto "club" delle fosse riconosciute. La stagionatura deve durare almeno tre mesi e inizia nel periodo che va dal 20 luglio al 30 agosto per terminare con l'apertura delle fosse che avviene dal 10 di novembre fino al giorno di Santa Caterina: il 25 novembre. Il formaggio può essere consumato fino alla produzione

dell'anno successivo anche se sono stati assaggiati,

con esiti sorprendentemente positivi, anche formaggi di due o tre anni.

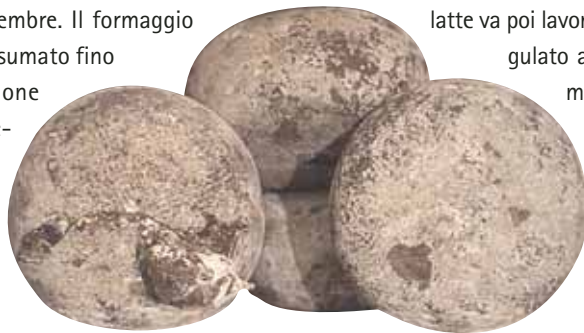
A questo punto, si potrebbe pensare che nella fossa avvengano delle magie tali da rendere straordinario qualsiasi tipo di formaggio; ma la

realtà è ben diversa. Ciò che avviene, infatti, oltre alla fermentazione del formaggio è una concentrazione del prodotto, causata da una consistente perdita di liquidi, per cui le caratteristiche del formaggio vengono esaltate, amplificate. Pertanto, infossando un buon formaggio si avrà un formaggio di fossa ottimo, infossandone uno mediocre, si avrà un prodotto scadente. Quindi è importante, oltre che seguire alla lettera tutte le metodiche che

sono state tramandate di generazione in generazione, avere altrettanta cura nella preparazione del formaggio da infossare. A partire dalla scelta del latte, e, ancora prima, dall'allevamento degli animali e dalla loro alimentazione.

Gli animali sono, chiaramente, le vacche e le pecore che forniscono il latte; soprattutto queste ultime in quanto, nel tempo, la percentuale di latte ovino nel formaggio di base è andata aumentando rispetto al latte vaccino e si attesta attualmente al di sopra del 70%. L'alimentazione deve essere assicurata prevalentemente da foraggi verdi o affienati provenienti dagli abbondanti pascoli della zona o da coltivazioni naturali, limitando il più possibile il ricorso a mangimi concentrati. Il

latte va poi lavorato prima possibile e coagulato a 35°-38° con caglio animale. È eventualmente possibile aggiungere fermenti lattici per guidare la fermentazione purché non si alterino,



in tal modo, le caratteristiche tipiche del prodotto. Il formaggio deve inoltre maturare per almeno due mesi in caseificio ad una temperatura inferiore a 15° e con un'umidità dell'80-90%. Abbiamo visto quindi come questo



straordinario prodotto, che un ispirato Tonino Guerra ha voluto ribattezzare "Ambra di Talamello", non nasca a caso ma sia il frutto di una combinazione di fattori unici e non riproducibili altrove, tanto che ne è stata richiesta la registrazione come denominazione di origine protetta ai sensi del Regolamento CEE n. 2081/92. Auspichiamoci che la DOP arrivi prima possibile in quanto questo prodotto va difeso da imitazioni e contraffazioni che possono danneggiarne in modo irrimediabile l'immagine e la reputazione.

formaggi al fico, al carciofo, al limone

Anche il lettore più frettoloso, che si trovasse a scorrere l'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Marche, difficilmente potrebbe fare a meno di soffermarsi su alcuni prodotti più unici che rari come appunto il caprino al lattice di fico, la caciotta vaccina al caglio vegetale o il cacio in forma di limone.

Il primo è diffuso nel Montefeltro e, per quanto riguarda le materie prime utilizzate, sono quelle che danno il nome al prodotto stesso: **latte caprino** e **lattice di fico**. La particolarità di questo formaggio, che lo distingue dal caprino che si produce normalmente in questa zona (oltre che nell'alto maceratese) è data dal fatto che, per cagliare il latte, si utilizza semplicemente un

ramo di albero di fico inciso che viene fatto ruotare nel latte fino a coagulazione avvenuta. È un'operazione semplicissima che

però richiede una grande esperienza in quanto è sufficiente che il ramo resti immerso per qualche istante in più del necessario perché il formaggio assuma un fastidioso sapore amaro-gnolo. Per il resto, la lavorazione è la stessa di formaggi analoghi e il prodotto, dal gusto sapido e leggermente piccante, può essere consumato dopo una breve stagionatura (uno o due mesi) o anche lasciato stagionare fino ad un anno.

La **caciotta vaccina al caglio vegetale** è anch'essa originaria del Montefeltro. Esteriormente si presenta come una qualsiasi altra caciotta e, anche all'assaggio, non presenta particolari caratteri distintivi. Rispetto alle caciotte ottenute con caglio animale, risulta, però, più digeribile e recenti studi hanno messo in relazione questo fatto con una più spinta azione proteolitica ad opera degli enzimi vegetali durante la fase della stagionatura. La peculiarità sta tutta nel caglio che si ricava dai fiori del carciofo e del cardo. Sono gli stimmi, in particolare, che vengono strofinati in un po' di acqua tiepida e lasciati in ammollo, gli artefici della coagulazione del latte. È una pratica antica, tramandata grazie alla tradizione orale, un tempo largamente diffusa tra i pastori del Montefeltro che erano soliti indicare la pianta da cui si ricavava il caglio con il nome di "erba cacia".

Due formaggi, quindi, che fanno a meno del classico caglio ricavato dagli stomaci di giovani agnelli e capretti. Ciò li rende appetibili a particolari categorie di consumatori come, ad

esempio, la maggior parte dei vegetariani, che ammette i prodotti di origine animale solo se ottenuti senza il sacrificio degli stessi. Oppure gli ebrei secondo cui l'unico formaggio "kosher" è quello al caglio vegetale in quanto le loro regole impediscono di unire nello stesso piatto latticini e parti di animali. Oltre a queste "nicchie" di mercato, i formaggi al caglio vegetale sono generalmente apprezzati dai consumatori per la loro maggiore delicatezza e digeribilità. Si tratta comunque, allo stato attuale, di produzioni molto limitate nelle quali non si può certo confidare per il rilancio della produzione lorda vendibile del settore. Sono tuttavia due prodotti da salvaguardare e diffondere.

Il terzo prodotto, il **cacio in forma di limone**, è invece un vero e proprio dessert "monoporzione" (pesa sui 100-150 grammi), una sorta di sorbetto

medievale. Il prodotto è presente nella lista delle vivande di Bartolomeo Scapi, che nel secolo XVI era il cuoco del Papa. La materia prima di base è il latte ovino crudo che va lavorato appena munto. In questo caso si utilizza, per la coagulazione, il tradizionale caglio animale. Dopo la rottura della cagliata, che si effettua, delicatamente, con le mani, si lascia riposare la massa per alcuni minuti per poi riporla in stampi di terracotta forati a forma di limone. La salatura viene effettuata a secco con sale misto a buccia di limone grattugiata e dura un paio di giorni. Al termine, si elimina il sale in eccesso e si lava. Quindi, le forme vengono spennellate con acqua e farina per farvi aderire le scorze di limone. Dopo una maturazione di qualche giorno in locali freschi e umidi, il cacio in forma di limone è pronto per essere servito.



dal Montefeltro un poker di bontà

Dal Nord delle Marche, dalla terra dei Montefeltro, ci giungono altri quattro formaggi che meritano, per la loro specificità, una menzione a parte.

Il primo è la **caciotta**, un formaggio prodotto anche in altre zone della Regione ma che qui rappresenta il prodotto principe del settore lattiero-caseario. Basti pensare che, nella zona, viene prodotto anche l'unico formaggio DOP delle Marche: la "Casciotta d'Urbino". Come per il pecorino, possiamo tranquillamente affermare che non esiste un solo tipo di caciotta in quanto variano i tipi di latte utilizzato (è costante la presenza del latte vaccino mentre quello ovino e il caprino possono essere aggiunti in proporzioni variabili), la durata della stagionatura (varia in genere da due a sei mesi ma le eccezioni sono molto frequenti), nonché i "locali" utilizzati (anche per la caciotta la fantasia non manca in quanto si passa con disinvoltura dalle botti, alle bigonze, ai cassettoni di legno, per arrivare fino ai mastelli ed alle anfore di terracotta). Come per il pecorino, inoltre, è diffusa l'usanza di avvolgere le forme in foglie di noce.

Gli altri tre formaggi sono, invece, dal punto di vista meramente economico, residuali rispetto alla caciotta e anche la zona di produzione è molto più circoscritta. Si tratta dello slattato, del ravigliolo e del casecc.

Lo **slattato** è un formaggio freschissimo, fatto esclusivamente con latte vaccino che viene lavorato appena munto, aspettando giusto il tempo di farlo raffreddare di qualche grado. Aggiunto il caglio, la coagulazione avviene in 30-40 minuti. Si rompe quindi la cagliata in grumi finissimi e si lascia addensare la massa con il calore delle mani per poi metterla nelle forme,

dove sarà pressata per circa 10 minuti. Dopo un paio di giorni di salatura a secco, si toglie il sale in eccesso e si passano le forme nel siero a 95 gradi lisciando bene la superficie. Lo slattato matura in soli sette giorni e non subisce alcuna stagionatura. Si presenta in forme tondeggianti e afflosciate di peso variabile da meno di mezzo chilo fino a quasi due chili. La crosta è morbida, color panna, la pasta omogenea e molle di colore bianco, il sapore dolce e un po' acidulo. Come molti altri prodotti tradizionali, è legato alla stagionalità e pertanto si produce nel periodo che va da ottobre a marzo. La classica presentazione dello slattato vuole che le forme vengano avvolte in foglie di fico o di cavolo. Un altro formaggio che si consuma fresco è il **ravigliolo** che si produce in una zona molto circoscritta,



comprende i comuni di Casteldelci, Sant'Agata Feltria e San Leo, nel periodo che va da ottobre ad aprile. Questo formaggio, che si produce indifferentemente con latte vaccino o ovicaprino, si presenta di forma variabile, vagamente rotonda. La crosta è assente mentre la pasta, morbida e tenerissima, di colore bianco latte, ha un sapore gradevolmente dolce e delicato. La lavorazione è rapidissima. Il latte appena munto si lascia appena raffreddare di qualche grado, dopodichè si fa cagliare. Caratteristica del ravigliolo è che la

cagliata non si rompe ma si preleva, in piccole quantità, con un mestolo e si fa scolare su apposite stuoie o, più semplicemente, su foglie di felce, di fico o di cavolo. Non si effettua nessuna stagionatura e anche la salatura può essere omessa a seconda del grado di dolcezza che si preferisce. 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 Ravigliolo" che indica la fatalità del destino.

Il **casecc**, infine, tipico di San Leo e delle zone circostanti. Prodotto anch'esso nel periodo autunnale e invernale, si ottiene dalla lavorazione

del latte vaccino o ovino o anche misto. Per

preparare il casecc,

la cagliata viene ridotta in grumi della dimensione di un chicco di riso. Posta la massa nelle fascere, si effettua la salatura a secco, che può durare fino a due giorni, per passare, poi, alla fase di maturazione che dura per altri dieci giorni circa. Ma ciò che rende unico questo formaggio è ciò che avviene dopo. Le forme vengono infatti prima messe per otto giorni sopra delle foglie di noce, poi conservate in caratteristici orci di terracotta che nella zona vengono chiamati "avthèin". Solo al termine della stagionatura, che può durare anche un anno, il formaggio potrà finalmente chiamarsi casecc.

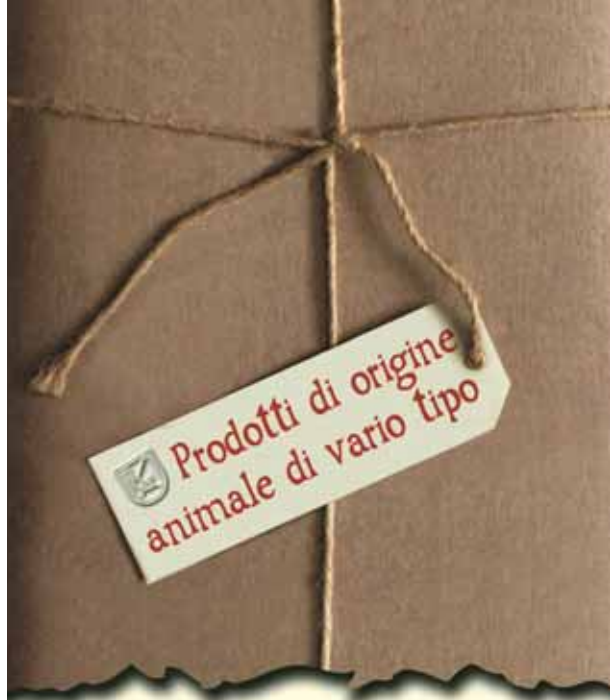
È un formaggio che può avere diversi formati in quanto le forme hanno un'altezza variabile tra 4 e 8 centimetri, diametro di 14-22 e un peso che va da 7 etti fino a 2 chili. La crosta esterna è giallo paglierina, liscia e traslucida, mentre la pasta è compatta e priva di occhiature. Il sapore, deciso e pastoso con gradevoli note aromatiche, lo rende particolarmente apprezzato nella preparazione dell'impasto dei cappelletti natalizi. Altrimenti, si usa grattugiato per insaporire primi piatti a base di pasta fatta in casa.



il miele

Uno dei prodotti più diffusi e radicati nella nostra regione è senza dubbio il **miele**. Le Marche sono sempre state una regione all'avanguardia nell'apicoltura tanto che già alla fine dell'ottocento, il professor Alessandro Chiappetti realizzava l'arnia di "tipo marchigiano" che consentiva, con le misure standard di nido e melario, di eseguire interventi di manutenzione e di allevamento con maggiore facilità rispetto al passato. Nel 1903, nasceva ad Osimo, in provincia di Ancona, la FAI (Federazione Apistica Italiana). Numerose anche le pubblicazioni in materia realizzate nelle Marche a cavallo tra l'Ottocento e il Novecento. Tra queste possiamo segnalare "Le api e i fiori" del 1888, "Il risveglio apistico" del 1900 e "L'apicoltura italiana" del 1905.

Il miele più diffuso è il **millefiori** ma sono prodotti anche ottimi mieli uniflorali che riscontrano un notevole apprezzamento sul mercato tra cui vanno senz'altro menzionati il **miele di acacia**, di **castagno**, di **girasole**, di **lupinella** e di **melata**. Il miele millefiori marchigiano si presenta di colore variabile tra l'extra bianco e l'ambra chiaro, secondo la classificazione impiegata nel commercio internazionale.



L'odore è di debole o media intensità, vegetale, con sentori variabili a seconda della composizione che possono andare dal fruttato, al floreale, al vinoso, fino all'odore di leguminose o di girasole. Anche il sapore è variabile da delicato a mediamente intenso. Lo spettro pollinico è caratterizzato dall'associazione, in proporzioni variabili, di girasole, rovo, leguminose quali capraggine, medica, trifoglio, ginestrino e lupinella, crucifere, erba strega. È talvolta rilevante la presenza delle Umbrellifere. Nella fascia alto collinare e nei suoli marnoso-arenacei non meno importante è la presenza di castagno di "non ti scordar di me" (*Myosotis*) e di timo, associati alle leguminose.

La stagione produttiva è compresa nel periodo primaverile-estivo, 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.

La smielatura viene svolta subito dopo la raccolta dei melari e ha inizio con la disopercola-

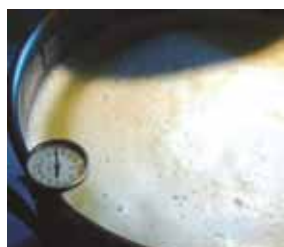
tura dei favi dei melari, manuale o a macchina. Si estrae quindi il miele dal favo utilizzando smielatori centrifughi. Il miele così estratto viene purificato mediante filtrazione, utilizzando filtri di vario tipo, preferibilmente disposti in successione con misura delle maglie decrescente fino ad un minimo di 0,1-0,2 millimetri. Per la salvaguardia delle caratteristiche tradizionali del miele non vanno utilizzate tecniche di filtrazione più spinte come ad esempio l'ultrafiltrazione. Segue poi un periodo di almeno dieci giorni in cui avviene la decantazione in appositi contenitori di acciaio inox detti maturatori. Il miele così ottenuto viene invasettato in recipienti di vetro ed è pronto per essere commercializzato.



ricotta e ricotta salata

La **ricotta** è diffusa su tutto il territorio regionale, prevalentemente nelle zone interne. Non è un vero e proprio formaggio ma un prodotto che si ottiene dal siero derivante dalla lavorazione degli altri formaggi. Si ottiene pertanto indifferentemente a partire dal latte vaccino o ovino. Il siero derivante dalla lavorazione dei pecorini, delle caciotte e di eventuali altri formaggi, viene raccolto e trasferito in caldaia dove viene riscaldato fino ad una temperatura di 80-90 gradi. Si estrae la ricotta, per semplice affioramento, con una "schiumarola". La si mette poi in appositi stampi per la formatura. La ricotta ha un gusto fresco e gradevole, con un retrogusto leggermente piccante se deriva dal siero di latte ovino e si fa apprezzare anche per la sua digeribilità. È ottima sia al naturale che come ingrediente nella preparazione di paste ripiene e dolci. L'importante è che la ricotta sia sempre freschissima in quanto è un prodotto facilmente deteriorabile.

Per ovviare a questo inconveniente, si è diffusa in alcune zone a confine con l'Umbria, in particolare a Pieve Torina (MC), la pratica della salatura. Si effettua in appositi stampi dove la ricotta viene rigirata quotidianamente. Dopo una settimana, la ricotta avrà raggiunto una consistenza tale da poter essere estratta dai contenitori e posta su una mensola dove verrà lasciata a stagionare per circa due mesi. Il prodotto finito si presenterà di forma tronco-conica con la crosta di colore grigio mentre, all'interno la pasta sarà bianca e piuttosto compatta. Apprezzata per il gusto sapido e l'aroma delicato, si utilizza sia grattugiata sulla pasta che tal quale a fine pasto.



il pane e la pasta: ovvero i frutti del grano

Da sempre, le Marche sono una regione prevalentemente cerealicola, il cui ambiente pedoclimatico è particolarmente vocato alla produzione di un frumento di ottima qualità. Già alla fine del 1500, il Botero, nelle sue "Relazioni Universali", individuava il grano tra i prodotti di maggiore spicco delle Marche attestandone l'esportazione di grandi quantitativi nelle altre regioni. In effetti, il frumento, insieme alla vite e all'olivo (non a caso vino e olio sono gli altri due prodotti segnalati dal Botero), è la coltura che meglio rappresenta la cultura contadina marchigiana.



Ancora oggi, nonostante si tratti di un settore relativamente povero, i cui margini di profitto per i produttori sono continuamente minacciati dall'imperante globalizzazione da un lato e dal progressivo ridimensionamento della politica comunitaria di sostegno dall'altro, la cerealicoltura continua a ricoprire un ruolo di primo piano nell'agricoltura regionale. Basta dare un'occhiata ai numeri per rendersi conto della grande rilevanza della coltivazione dei cereali nelle Marche. La superficie investita a cereali è stabilmente al di sopra dei 200.000 ettari e rappresenta oltre il


**Paste fresche,
panetteria, biscotteria**



40% dell'intera superficie agricola utilizzata (SAU) della regione. La parte del leone la fa il frumento, sia duro che tenero, che da solo occupa circa un terzo della SAU. E nel panorama nazionale, scopriamo che nel settore cerealicolo le Marche non sono affatto una piccola regione, ma occupano anzi i primissimi posti sia in termini quantitativi che qualitativi. Per la produzione di frumento duro e di orzo, le Marche sono addirittura tra le prime tre regioni d'Italia.

Per secoli le nostre farine sono state utilizzate per la produzione di pane e pasta fatti in casa. Ogni famiglia provvedeva in proprio alla panificazione che si effettuava in genere una volta alla settimana o anche ogni quindici giorni. Già questo particolare deve farci riflettere sulla qualità che doveva avere un prodotto che poteva essere consumato in un lasso di tempo così lungo. Oggi, con la maggior parte dei prodotti in commercio, è già impensabile mangiare il pane "vecchio" di tre giorni; figuriamoci che cosa potrebbe avvenire dopo due settimane.

Ma ancora oggi è possibile, nelle Marche, gustare il buon pane di una volta; tant'è che nell'elenco regionale dei prodotti tradizionali hanno trovato posto due tipi di pane: il primo, il Pane di Chiaserna ha una diffusione molto circoscritta, l'altro, invece, il Pane a lievitazione naturale, è prodotto su tutto il territorio regionale. Ciò che accomuna entrambe le tipologie di pane è la lunghezza e la laboriosità della preparazione, in particolare della lievitazione che deve essere lenta e avvenire in più fasi successive.

IL PANE DI CHIASERNA

Questo prodotto è originario di Chiaserna di Cantiano, in provincia di Pesaro e Urbino ma è diffuso anche nelle zone circostanti. Viene commercializzato sia in file da mezzo chilo che da un chilo e si presenta a forma di filone, leggermente schiacciato, con la crosta dal caratteristico colore dorato.

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; dopodiché si riprende l'impasto, si aggiungono altra farina e acqua, si lavora e si lascia riposare per altre 4 ore. A questo punto, si aggiunge l'ultima parte di farina, si unisce il lievito di birra sciolto in acqua e si impasta il tutto molto accuratamente formando i classici filoni a forma allungata che si segnano nella parte superiore, si lasciano fermentare e si mettono, infine, a cuocere nel forno a legna.

Un altro segreto di questo pane sta nell'acqua utilizzata: un'acqua leggera, di sorgente, quasi un'acqua minerale che rende questo pane ancora più unico.



IL PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

È il classico pane marchigiano che ripercorre la tradizione familiare del pane fatto in casa. Anche questo pane viene proposto nelle pezzature classiche da un chilo e mezzo chilo. Di forma ovale allungata, con crosta di colore dal dorato al marrone scuro e mollica porosa, di consistenza elastica nel pane fresco e man mano sempre più compatta nei giorni successivi. È un pane che rimane ottimo anche dopo diversi giorni dalla cottura.

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 intorno ai 4° per circa 6 giorni. A tale massa, si aggiunge la farina fino ad ottenere una pasta spessa e consistente che viene lasciata lievitare al caldo, al riparo dalle correnti, per una

notte intera. Quando il pane si faceva in casa, il luogo deputato alla lievitazione era la madia, in dialetto chiamata "mattera" ovvero un mobile di legno rettangolare, munito nella parte superiore di un coperchio sollevabile a cerniera.

Il giorno successivo, alla massa lievitata si aggiunge altra farina e poi ancora acqua tiepida leggermente salata. Si impasta quindi il tutto fino ad ottenere un'amalgama morbida e compatta. Dopo averla lasciata riposare per un po', si cominciano a staccare dei pezzi di pasta di grandezza variabile a seconda della pezzatura di pane che si vuole ottenere, si modellano a forma di filone e si incidono con un coltello nella parte superiore. Le forme così ottenute vengono allineate su una tavola di legno, ricoperte con un telo e lasciate lievitare per altre due ore prima di infornarle nel forno a legna. Questo metodo di lievitazione può essere utilizzato anche per la produzione di pane biologico, pane integrale e pane con farina macinata a pietra.

LE PASTE

L'altro frutto del grano è rappresentato dalla pasta, alimento ormai insostituibile nella nostra alimentazione quotidiana. La categoria delle paste alimentari annovera tre prodotti nell'elenco regionale: si tratta dei Maccheroncini di Campofilone, dei Tacconi e dei Quadrelli pelusi. Sicuramente non sono questi i prodotti più diffusi tra le paste alimentari, considerando che non mancano, nei menù dei ristoranti marchigiani, ottime tagliatelle fatte in casa o gustosi tortellini e ravioli anch'essi "casarecci". Si è semplicemente voluto inserire nell'elenco quei prodotti che più si distinguono dalla tradizione culinaria delle regioni vicine e che, in un certo qual modo, caratterizzano determinate realtà rurali proprie della nostra regione.

I MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE

Detti anche capellini di Campofilone, questi sottili fili dorati sono una specialità ormai apprezzata in tutto il mondo. Numerose le testimonianze storiche che ci parlano di questo prodotto anche in epoche assai remote. Già nel '400, in una corrispondenza dell'Abbazia di Campofilone, troviamo una citazione che descrive una delle caratteristiche peculiari di questi "maccheroncini fini fini" dei quali si dice che erano "tanto delicati da sciogliersi in bocca". Nel 1560, eccoli ricomparire nientemeno che in mezzo ai documenti del Concilio di Trento. E poi ancora nelle ricette del 1700 e del 1800 tratte dai quaderni di cucina di alcune casate nobili come i conti Stelluti Scala e i conti Vinci. Attesissimo appuntamento annuale, la sagra che si tiene a Campofilone dal 1964.



Ma cerchiamo di capire perché questo prodotto è così apprezzato. Intanto occorre precisare che i maccheroncini si distinguono dalle altre paste alimentari per essere impastati solo con uova di gallina nella proporzione di ben 10 uova per ogni chilo di farina. Si usa generalmente la farina di frumento duro anche se, a livello familiare, è frequente anche l'utilizzo di frumento tenero purché abbia glutine forte con notevole capacità di assorbimento. Le uova e la farina vengono innanzitutto impastate senza aggiunta di acqua; si passa quindi alla lavorazione dell'impasto che deve essere duro ed elastico e deve rimanere molto poroso. Con il mattarello, se ne ricava una sfoglia sottilissima,

che deve risultare morbida come fosse di seta, la quale viene tagliata con un coltello affilatissimo fino ad ottenere i fili che devono essere sottili quanto più possibile. Con l'aiuto del coltello, i maccheroncini vengono quindi separati e disposti a treccia su un foglio di carta per alimenti dove devono restare per un periodo variabile tra le 24 e le 36 ore in modo da consentire l'essiccazione che porterà il prodotto a perdere oltre il 20% del proprio peso. Superfluo precisare che tutte le operazioni appena descritte vanno effettuate rigorosamente a mano.

I possibili abbinamenti dei maccheroncini sono diversi. Qualcuno preferisce condirli con un ricco ragù preparato come una volta con abbondanti rigaglie di pollo o d'anatra e pecorino grattugiato a volontà. Altri, soprattutto lungo la costa, li trovano irresistibili con il sugo alla marinara sia con che senza pomodoro. Solo una cosa occorrerà tenere ben presente per non incappare in brutte sorprese al momento di servire in tavola: i maccheroncini, rispetto ad una pari quantità di tagliatelle, assorbono molto più condimento e pertanto vanno conditi con estrema generosità.

I QUADRELLI PELUSI

Da un estremo all'altro, potremmo dire. Passiamo infatti da un prodotto che si distingue per essere impastato con sole uova ad un altro la cui caratteristica è quella di essere impastato senza uova. Un prodotto quindi assai rustico e il termine "pelusi" sta proprio ad indicare questa rusticità. I Quadrelli pelusi si presentano come dei piccoli quadratini di colore chiaro e sono utilizzati per la preparazione di minestre in brodo. Minestre un po' particolari in quanto nell'acqua dove vengono fatti cuocere i quadrelli si versa un soffritto di aglio e lardo. Per completare il piatto si spolvera abbondantemente di pecorino ben stagionato e pepe nero. Un piatto povero, in definitiva, che però vi farà apprezzare il gusto delle cose semplici.

I TACCONI

Dal pesarese, in particolare dal comune di Fratte Rosa e dai vicini Barchi e Orciano di Pesaro, giunge il terzo prodotto della categoria delle paste alimentari. Si tratta di un altro piatto povero, un classico esempio di come si possa fare di necessità virtù. Un tempo, infatti, quando anche la farina di grano era considerata un lusso, si usava mescolarla con altri tipi di farina più economici, tra cui quella ottenuta dalle fave. Da questa usanza, sono nati i tacconi, detti anche "tacòn". Si preparano impastando farina di grano tenero, farina di fave secche, uova e acqua. Ottenuto un impasto compatto ed elastico si inizia la preparazione della sfoglia con il mattarello o, come si usa chiamarlo da queste parti, il "rasagnòl". La sfoglia deve rimanere piuttosto spessa e va tagliata a strisce a mo' di tagliatelle. Sapidì, pastosì e delicatamente dolciastri, i tacconi si sposano magnificamente con il sugo ai funghi di bosco ed è proprio così che si preferisce condirli a Fratte Rosa.

la crescita e la torta

Se un giorno vi dovesse capitare di trovarvi nell'entroterra pesarese e vi venisse offerta della torta, non aspettatevi montagne di crema e panna montata né, tantomeno, ciliegine. Da queste parti, infatti, la torta si preferisce decorarla con del buon salame o prosciutto locale o, meglio ancora, con delle erbe di campo "strascinate" in padella. E se non avrete già stappato lo spumante, vi potrete abbinare un buon bicchiere di Sangiovese o di vino novello. Perché la torta in questione non è un millefoglie o un Saint Honoré bensì una sorta di pizzettina, alta un paio di centimetri e composta da: farina di mais, farina di grano, acqua e sale. Stiamo parlando della **torta di granoturco in graticola**. Una ricetta semplicissima, nata dall'esigenza di riutilizzare la polenta avanzata, ma allo stesso tempo estremamente gustosa per il sapore tipico dato dalla farina di mais. Moltissimi i prodotti simili; tutti poverissimi, ma

ricchi del gusto delle cose semplici e genuine. La *crescia*, innanzitutto, cioè la pasta del pane modellata a mo' di disco e cotta al forno. Con nomi e condimenti diversi da zona a zona, la *crescia* è presente in tutto il territorio regionale. Nell'ascolano, ad esempio, prende il nome di **cacciannanzi** perché originariamente veniva usata per valutare la temperatura del forno cuocendola subito prima di infornare il pane. Nel pesarese viene invece chiamata *crescia brusca*. Il condimento classico della *crescia* è quello con olio, sale, cipolla e rosmarino. Nel periodo invernale, si usa anche condirla con lo strutto e i cicoli, ottenendo così la cosiddetta "pizza con i grasselli".

Nella zona del Montefeltro, la *crescia* è nota anche con il nome di **spianata** e viene condita con uova e ricotta. Nella stessa zona, la *crescia* viene arricchita con uova, strutto, e a volte anche formaggio, e viene cotta in due fasi: prima in un panaro di coccio, poi direttamente nel camino, ricoperta di cenere e brace non troppo ardente. Il prodotto così ottenuto viene chiamato *crescia sotto la cenere* o anche *torta coi ovi*. Un'ulteriore va-

riante è rappresentata dai *crostoli del Montefeltro*, simili a delle *piadine* ma più saporite e facilmente riconoscibili dalla caratteristica pasta sfogliata e untuosa. Preparati con un impasto di: farina, uova, sale, pepe, strutto, acqua, latte e bicarbonato, si accompagnano splendidamente, in alternativa al pane, con salumi, formaggi, carni e verdure grigliate di ogni tipo.

Altra *crescia* molto apprezzata, che con le precedenti ha però in comune solo il nome, è la **crescia o pizza di Pasqua al formaggio**. Diffusa su tutto il territorio regionale, era la base della prima colazione del giorno di Pasqua insieme al salame lardellato. Ancora oggi il suo consumo è estremamente diffuso; è stato solamente dilazionato di qualche ora in quanto questo prodotto è divenuto un componente essenziale del pranzo di Pasqua e viene generalmente servito tra gli antipasti anche se non manca chi preferisce gustarlo a fine pasto, prima del dolce. Gli ingredienti tradizionali sono: uova, strutto (da molti ormai sostituito con il burro), olio extravergine di oliva, parmigiano grattugiato, pecorino a pezzi e grattugiato, lievito di



birra, farina, pepe macinato e sale. Dicevamo che questa crescia ha poco a che vedere con le altre, oltre che per gli ingredienti che ne fanno un prodotto decisamente più ricco che non a caso veniva infatti preparato in occasione delle festività pasquali, anche per l'aspetto visivo che ricorda decisamente più un panettone che una pizza.

Nel Comune di Borgo Pace, in provincia di Pesaro e Urbino, e in altri comuni limitrofi, esiste un prodotto per alcuni versi simile, perlomeno per l'uso che se ne fa (non a caso si chiama pane di Pasqua di Borgo Pace) ma che potremmo definire più rustico. È a tutti gli effetti un pane in quanto si presenta sotto forma di pagnottelle, con una tipica incisione a forma di croce sulla parte superiore, del tutto simili a quelle di uso quotidiano se non fosse per il caratteristico colore giallo dato dalla presenza dello zafferano. Assai più deciso è invece il sapore in quanto la farina di grano tenero viene opportunamente "addizionata" con pepe e lardo macinato.

Ma esistono anche cresce dolci e, parlando del menù di Pasqua, non possiamo che iniziare dalla crescia di Pasqua, detta anche **pizza di Pasqua**. Gli ingredienti essenziali sono: la farina, lo zucchero, le uova, l'olio (o il burro), l'uva sultanina, il lievito e il limone grattugiato. Si possono aggiungere dei canditi e anche, in piccole dosi, vin santo, come si usa fare in alcune zone del pesarese; o liquori (abitudine più diffusa nell'ascolano). Il segreto di questo dolce sta, oltre che nell'accurata selezione delle materie prime, nella lievitazione che deve essere lentissima tant'è che per ottenere il prodotto finito occorrono due giorni. A causa della laboriosità della preparazione, le pizze di Pasqua venivano tradizionalmente fatte una volta l'anno, nei giorni immediatamente precedenti la Pasqua stessa. Si usava prepararne in grandi quantità in modo da poterle conservare e consumare anche per diverse settimane.



Assai più semplice è la **cresciolina** che consiste, in pratica, nella pasta del pane leggermente salata che viene prima spianata col mattarello, quindi fritta nello strutto bollente e infine cosparsa di zucchero. Il contrasto tra dolce e salato e la sua croccantezza fanno di questo prodotto che "più semplice non si può" una sorprendente prelibatezza.

L'ultimo prodotto della serie ci porta a scoprire un paesino in provincia di Macerata, nell'alta valle del Potenza. Stiamo parlando di Fiuminata e della **crescia fogliata** detta anche **crescia fojata** o **lu rocciu**. La preparazione inizia dalla sfoglia che viene ottenuta mescolando farina, zucchero e olio extravergine di oliva con l'aggiunta di acqua bollente. La sfoglia viene poi stesa ad asciugare e al centro della stessa si dispone il ripieno formato da: ricotta, uvetta, noci o nocciole, zucchero, cacao, vaniglia, cannella, buccia di limone grattugiata,

liquore all'anice o rum e alchermes. Si arrotola quindi la sfoglia fino ad ottenere la caratteristica forma semicircolare. La crescia fogliata viene prodotta anche nei comuni circostanti con alcune varianti, come ad esempio a Matelica dove si usa aggiungere le uova nella sfoglia.

c'era una volta la colazione

Non è l'inizio di una fiaba ma potrebbe anche esserlo per come siamo ormai abituati a saltare questo antico rito sostituendolo con un frettoloso caffè al bar, magari accompagnato da un bel cornetto industriale (identico da Aosta a Caltanissetta) soddisfatti di poter accumulare col minimo sforzo la "giusta" quantità di calorie per arrivare ben sazi fino all'ora di pranzo.

Non staremo qui a ripetere quanto sia importante fare la prima colazione in casa, sia dal punto di vista nutrizionale che della socializzazione familiare e quanto sia importante scegliere oculatamente le varie tipologie di alimenti e dosarle con equilibrio.

Andremo invece a conoscere alcuni alimenti che possono aiutarci a riscoprire il gusto di fare una vera prima colazione accontentando, in un sol colpo, nutrizionisti, sociologi e soprattutto ... il nostro palato.

Una volta i bambini avevano a disposizione in qualsiasi momento latte "alla spina". Sicuramente c'era una poesia unica nel bere il latte appena munto (i bambini più grandicelli, poi, se lo mungevano da soli) ma quanto all'igiene

... qualcosa da obiettare ci sarebbe stato. Oggi comunque, con le moderni reti distributive, nelle Marche si dispone, a poche ore dalla mungitura, di un ottimo latte

fresco con garanzie igieniche infinitamente superiori a quelle di un tempo. Ciò che è cambiato, semmai, sono le tecniche di alimentazione e di allevamento degli animali; ma questo è un problema che non riguarda solo il latte e possiamo affermare tranquillamente che anche da questo punto di vista le Marche se la passano relativamente bene rispetto ad altre regioni.

Latte quindi come materia prima essenziale per la colazione di una volta sia dei bambini che dei grandi (eventualmente colorato con un po' di "caffè d'orzo"). La parte solida della colazione era costituita dal pane fatto in casa; anzi la colazione era il momento ideale per lo "smaltimento" del pane raffermo che veniva ammorbido nel latte o abbrustolito sulla brace. Una ghiottoneria consisteva nello spalmare sul pane la panna che affiorava dal latte quando veniva bollito (la bollitura era l'unica pratica igienica effettuata sul latte).

Ma oltre al pane, non era raro che sulle tavole apparecchiate del mattino comparissero biscotti, ciambelle e ciambelloni. Facciamo dunque un rapido excursus tra i prodotti tradizionali che rallegravano la colazione dei nostri nonni e che oggi possono rappresentare una valida alternativa a merendine e affini.

Il più conosciuto è senza dubbio il **ciambellone**; un dolce dall'aspetto di una torta ben lievitata a base di: farina, uova, zucchero, latte, strutto o burro, buccia di limone, lievito e bicarbonato.

Ce n'è anche una versione più rustica, diffusa nel Montefeltro, che si caratterizza per l'assenza di grassi e che viene chiamata **biscott**.

Esistono poi svariati tipi di **ciambelle** tra cui

sono caratteristiche quelle all'anice dette

anche anicini o quelle frastagliate,

chiamate anche "strozzose"

per la loro asciuttezza

tanto da richiedere

l'aiuto di una tazza di

latte caldo o, se servite a

fine pasto, di un buon bicchiere di vino cotto.

Passando ai biscotti, troviamo quindi i gustosissimi **anicetti** a base di farina, strutto, semi di anice, zucchero, latte e uova da non confondersi con gli **anicini** che, abbiamo visto, sono delle ciambelle.

Assai apprezzati sono anche i **biscotti di mosto**, che vengono prodotti nella maggior parte del territorio regionale. Si utilizza mosto di giornata che viene mescolato con farina di grano tenero, olio d'oliva, zucchero, anice e lievito. Dopo alcune ore di fermentazione, si formano dei panetti di colore bruno che vengono cotti al forno. A questo punto, il pane così ottenuto può essere consumato tal quale, una volta raffreddato, oppure lo si può tagliare a fette e biscottarlo.

Per concludere, infine, parleremo di un prodotto che ai più anziani farà tornare alla memoria tempi bui e mai abbastanza dimenticati. Si tratta dei **biscottini sciropati**, detti anche bi-



scutin'. I tristi ricordi derivano dal fatto che questi biscotti, essendo sciropati e pertanto in grado di conservarsi a lungo in barattoli di vetro, facevano parte dei pacchi inviati dai familiari ai soldati al fronte durante la guerra. I biscutin' si presentano di aspetto cilindrico, schiacciati ai poli, con un diametro di 4-5 centimetri e un peso di 20-25 grammi. All'esterno sono ricoperti da una glassa di acqua, zucchero, buccia di limone grattugiata, farina, uovo e olio d'oliva. Questi biscotti racchiudono una serie di contrasti che li rende particolarmente appetibili. La dolcezza della glassa è mitigata dalla freschezza del limone, mentre la fragranza del biscotto anega nella densità dello sciroppo di acqua, zucchero e limone. La zona di produzione di questo prodotto è circoscritta ad alcuni comuni del pesarese, in particolare a quello di Fratte Rosa. Vista la particolarità del prodotto, vale senz'altro la pena andarne alla ricerca e scoprire, con l'occasione, delle zone ancora troppo poco conosciute della nostra regione.

i dolci di Carnevale

Da sempre il Carnevale è stato considerato un momento di trasgressione e, in quest'occasione, anche chi non era in una condizione agiata si permetteva qualcosa in più. Almeno a livello culinario. Per questo motivo, non c'è paese delle Marche che non annoveri tra i propri prodotti tipici le sfrappe, le castagnole, gli scroccafusi o la cicerchiata. D'altronde, se andiamo a scorrere la lista degli ingredienti, ci accorgiamo come questo concedersi qualcosa in più sia da riferirsi soprattutto al gusto in quanto le materie prime che compongono i dolci del carnevale sono estremamente semplici ed erano facilmente reperibili in campagna e quindi alla portata anche delle famiglie meno agiate. Si parla essenzialmente di farina, uova e latte. Unico "lusso" lo zucchero. Anche la scelta dei grassi ci riporta all'an-

tica tradizione contadina. Se infatti il gusto attuale fa propendere per l'olio d'oliva, sia come ingrediente che per friggere, i cultori delle ricette "di una volta" non vogliono sentir parlare d'altro fuorché di strutto.

Le **sfrappe**, localmente conosciute anche come **fiocchetti**, sono delle semplicissime frittelle formate da farina, uova, acqua, zucchero e olio d'oliva (allineamoci anche noi al gusto corrente). Nel Piceno, si usa anche aggiungere anice in polvere, oppure vino bianco o, ancora, vino cotto. Con l'impasto, si forma una sfoglia di 2-3 millimetri di spessore che viene poi tagliata nelle forme più svariate: strisce, nastri, fiocchetti ecc... e frita. Le sfrappe si servono cosparse di zucchero e alchermes.

Anche le **castagnole** si presentano di forme diverse: a filoncino nel pesarese, tondeggianti con un diametro di 8-10 centimetri nell'ascolano, sempre tondeggianti ma di dimensioni ridotte nell'anconetano e nel maceratese. Gli ingredienti fondamentali sono gli stessi delle sfrappe, con l'aggiunta del latte, della buccia di limone grattugiata e del lievito, oltre che di un pizzico di sale. Particolarmente golose sono le castagnole riempite con la crema pasticcera e cosparse di zucchero. Come la maggior parte dei dolci di Carnevale, anche le



castagnole vengono fritte (in olio o strutto). Ne esistono tuttavia altre versioni come ad esempio quella diffusa nel pesarese in cui vengono prima lessate in acqua bollente, lasciate gonfiare, quindi incise nel senso della lunghezza e infine cotte al forno.

Simili alle castagnole sono gli **scroccafusi**, anch'essi esistenti in diverse versioni tanto da essere, talvolta, confusi con le castagnole e viceversa. Tra le molte varianti, possiamo ricordare quella tipica di Camerano, in provincia di Ancona, dove gli scroccafusi si sono mantenuti immuni da "contaminazioni" (alchermes, rum e zucchero a velo), mantenendo inalterata la loro semplicità. Sono chiamati scroccafusi lessi in quanto, prima di essere cotti al forno, vengono bolliti in acqua e si producono lungo tutto l'arco dell'anno.

L'ultimo prodotto che prendiamo in esame è la **cicerchiata**, senz'altro quello che richiede più tempo per la realizzazione. Diffusa su tutto il territorio regionale, con prevalenza nell'anconetano è diventata da un dolce tipico del periodo di Carnevale, uno dei dolci più apprezzati del panorama marchigiano ed è possibile trovarla quasi tutto l'anno. Può assumere diverse forme; le più frequenti sono quelle a filoncino, a cupola o a ciambella.

LA CICERCHIATA: COME SI PREPARA

Ingredienti: farina, uova, burro (o olio d'oliva), miscela (utilizzato prevalentemente in provincia di Macerata e Ascoli Piceno) o cognac, zucchero, buccia di limone grattugiata, miele e, a piacere, buccia grattugiata di arancia, canditi, pinoli, mandorle tritate e abbrustolite.

Si impasta la farina con le uova, il burro (o l'olio), lo zucchero, la buccia di limone e il liquore. L'impasto viene lavorato fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea che, stesa con il mattarello

fino ad uno spessore di
c i r c a

mezzo centimetro, viene arrotolata. Si formano così dei bastoncini (detti "bigoli") che vanno poi tagliati in piccole palline della dimensione di un seme di cicerchia. In una padella, dove intanto si sarà fatto scaldare lo strutto, si versano le palline facendo attenzione ad agitare spesso la padella in modo da non farle attaccare tra loro. Appena le palline assumono una colorazione dorata, si tirano su e si posano a scolare sulla carta assorbente. In un'altra pentola, nel frattempo, si scioglie a calore moderato del miele finché non sarà liquefatto, evitando di farlo bollire. Si versano quindi 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) rimestandole fino a quando il composto non sarà perfettamente "legato". A questo punto, si versa il tutto in un piatto e si modella con le mani fino all'ottenimento della forma desiderata; poi si lascia raffreddare e consolidare. Servita fredda a fette o a spicchi, la cicerchiata si conserva fragrante per diversi giorni.

fristinghi, frustenghe e bostrenghi

Sembra un gioco di parole, mentre in realtà si tratta di tre dolci caratteristici della nostra tradizione. Se non si rischiasse di confondere ancora di più le idee si potrebbe aggiungere che il fristingo è conosciuto, in alcune zone, con i nomi di frustingo, frustingu, fristingu, frustinghe e altri sinonimi dialettali la cui trascrizione è possibile solo ricorrendo all'alfabeto fonetico, ma è meglio soprassedere. Cambiano i nomi, cambia qualche ingrediente e questo succede non solo passando di provincia in provincia ma già di paese in paese e di casa in casa. Quello che non cambia è che ogni variante di questi prodotti racchiude tanta storia e altrettanto gusto.



Il **fristingo**, per cominciare, è un dolce tipico della tradizione natalizia delle province di Macerata, Fermo ed Ascoli Piceno. Si presenta di colore bruno e di aspetto compatto; ricorda vagamente il panforte. È un dolce ricchissimo: scorrendo la lunga lista degli ingredienti, troviamo: fichi secchi, uva sultanina, canditi, mandorle tostate, noci, noce moscata, cannella, caffè, liquore all'anice, limone, miele, pane grattugiato, farina di grano tenero e olio extravergine di oliva. Non lo si può sicuramente definire un dolce dietetico, ma

la presenza dell'olio extravergine di oliva quale unico grasso lo rende assai più digeribile di quello che si potrebbe pensare. Ma vediamo come si prepara. Bisogna, prima di tutto, bagnare e bollire i fichi secchi prima di unirli all'insieme degli altri ingredienti. Quindi, si mescola accuratamente l'impasto così

ottenuto con la farina di frumento ed il pane grattugiato. Quando si sarà ottenuta una certa consistenza, si porrà il tutto in un tegame da forno precedentemente unto con olio d'oliva. La cottura, da effettuare ad una temperatura di 150°, si considera ultimata quando il fristingo assume, esternamente, una colorazione bruno-dorata. Si serve una volta che si è ben raffreddato e si presta anche ad essere conservato per lunghi periodi.

La **frustenga** è per alcuni aspetti simile al fristingo, avendo in comune con esso alcuni ingredienti (fichi secchi, uva sultanina, noci, olio e pane grattugiato). Se ne differenzia, tuttavia, per alcune caratteristiche che lo rendono veramente particolare. La farina utilizzata non è infatti quella di grano tenero, generalmente utilizzata per i dolci, bensì quella di mais tant'è che per questo dolce si può azzardare la definizione di "polenta farcita". Altri caratteri distintivi della frustenga, rispetto al fristingo, sono la presenza delle mele e la possibilità di gustare questo dolce anche caldo, direttamente servito sul tagliere della polenta. Anche la

diffusione geografica del prodotto è leggermente diversa in quanto la frustenga è tradizionale di una zona più settentrionale che arriva fino alla provincia di Ancona mentre non è diffusa nell'Ascolano.

Salendo ancora a nord di qualche decina di chilometri, si arriva nella provincia di Pesaro e Urbino dove, soprattutto nelle zone montane, troviamo un dolce ancora tanto simile e allo stesso tempo tanto diverso dai due che abbiamo descritto poc' anzi: il **bostrengo**. Anch'esso tipico del periodo

invernale, come ci dice anche un antico proverbio del luogo: "Piov e neng,

tutt l vecchie fann el bostreng"

(Piove e nevicata, tutte le vecchie fanno il bostrengo). È legato, in particolar modo, alla festività della Madonna di Loreto, che cade il 10 dicembre. Cambia ancora

la farina utilizzata: in questo caso si usa la farina di castagne, che viene abbinata, nell'impasto, al riso.

Gli altri ingredienti sono in parte comuni al fristingo ed alla frustenga (la cannella, la frutta secca, l'uva sultanina, il miele), in parte nuovi come il cioccolato e le bucce di agrumi grattugiate o sminuzzate. Infine, va osservata la presenza di tre ingredienti di origine animale: il latte, il burro e lo strutto che contribuiscono a differenziare ulteriormente questo prodotto. È evidente come gli ingredienti siano diversi da zona a zona un po' per un fatto squisitamente attinente al gusto ma, soprattutto, in base alla disponibilità delle materie prime in ciascun luogo di produzione. Fristinghi, frustenghe e bostrenghi, quindi. Difficile dire quale sia il prodotto migliore, ciascuno valuterà in base al proprio gusto sapendo che il risultato finale sarà sempre diverso in base alla mano del cuoco, del pasticciere, del fornaio o della massaia e all'attenzione che sarà stata prestata nella scelta delle materie prime.



dai fichi, lonze e torroni

Per quanta cura si possa avere nell'allevare il maiale, nel procurargli la ghianda migliore, nel lavorarne sapientemente le carni, non si potrà mai ottenere una lonza paragonabile alla **lonza di fico**. È proprio questa, infatti, la lonza marchigiana più conosciuta ed apprezzata al di fuori dei confini regionali. La produzione è concentrata essen-



zialmente in provincia di Ancona ma esiste, in piccole quantità, anche in alcuni comuni del maceratese.

È un dolce dalla caratteristica forma cilindrica, di 15-20 centimetri di lunghezza e circa 6 di diametro che si presenta avvolto da foglie di fico legate con fili proprio come una lonza. L'ingrediente principale è costituito dai fichi essiccati che vengono aromatizzati con mirra, rum, o con la tradizionale sapa, che ogni tanto vediamo rispuntare negli abbinamenti più vari. Il tutto viene poi macinato aggiungendo noci e mandorle triturate a parte. L'impasto così ottenuto viene modellato finché non assume la forma di una lonza e viene poi avvolto nelle foglie. La lonza di fico si prepara ad ottobre e si mantiene fragrante fino a marzo-aprile.

Un prodotto straordinario, talmente interessante che nel 1999 Slow food ha deciso di co-

stituire un presidio per salvaguardarlo e rilanciarlo. E i risultati non sono mancati visto che nei primi tre anni di operatività del presidio la produzione è aumentata di oltre il 230% ed il prezzo di vendita ha fatto registrare un incremento del 63%. E ben il 25% della produzione viene esportata in Francia, Inghilterra e ultimamente anche in Giappone; dato assai sorprendente per un prodotto la cui produzione è ancora limitatissima, nell'ordine di poche migliaia di unità all'anno.

Ma spostiamoci ora nell'ascolano, dove si ottiene un prodotto per alcuni aspetti simile, il **torrone di fichi**, detto anche **panetto di fichi**. Esso si presenta di diverse forme: a torrone, a salame e persino a cuore. Va detto che il torrone di fichi, come d'altronde la lonza, nasce da un'esigenza assai pragmatica, quella cioè di utilizzare al meglio tutta la produzione di fichi che, come noto, si concentra nell'arco di pochi giorni. Questo fatto, insieme alla scarsa serbevolezza del frutto, ha fatto sì che venissero sperimentate diverse forme di conser-



vazione fra cui la lonza e il torrone sono senz'altro tra quelle meglio riuscite.

Il torrone, o panetto, si prepara partendo dai fichi che vengono aperti e farciti internamente con mandorle tostate e cedro candito. Si usa poi aggiungere altri ingredienti variabili da zona a zona e da ricetta a ricetta. I più usati sono: cacao, menta, cannella, vaniglia e arancio candito. Una volta tagliati e allargati a forma di otto, i fichi vengono sistemati uno a fianco all'altro in una piccola forma rettangolare in legno detta "coscena". Si passa quindi

alla farcitura interna a base di mandorle e cedro candito con l'aggiunta di qualcuno degli altri ingredienti "facoltativi". La forma viene infine completata con un altro strato di fichi. Il coperchio della "coscena" viene a questo punto utilizzato per effettuare una prima pressatura dolce alla quale, dopo aver fatto asciugare il prodotto per qualche giorno, ne segue un'altra eseguita con un piccolo torchietto a mano. Il torrone, a questo punto, è pronto per il confezionamento.

Entrambi i prodotti vantano una tradizione antica e prestigiosa testimoniata da numerosi riferimenti bibliografici. Si potrebbe iniziare citando la lettera di Giacomo Leopardi del 20 febbraio 1826 nella quale il poeta recanatese ringrazia il padre per avergli inviato dei fichi "di un sapore eccellente". Considerando che la lettera è del 20 febbraio, tutto lascia pensare che non si trattasse di fichi "settembrini" ma di fichi sotto forma di lonza che, in questo modo, si potevano conservare fino all'inizio della primavera. Ma esistono anche, sempre nell'ottocento, riferimenti assai più espliciti come ad esempio un articolo apparso sull'Eco del Tronto del 2 dicembre 1877 che elogia una fabbrica di Monsampolo che produceva lo "squisito Torrone di Fichi". Il prodotto è citato anche nel libro "Ascoli Piceno 1882 - Guida della città e dintorni" (G. Gabrielli) ne "La Guida della Provincia di Ascoli Piceno" (C.A.I. 1889) e in "La patria - Geografia dell'Italia" (G. Strafforello 1898). Ma il primo riferimento storico risale addirittura al 1571 ed è quello riportato in un documento dell'Archivio Storico del Comune di Monsampolo del Tronto dal quale risulta che un "camerario" comunale ha pagato due bolognini d'argento per l'acquisto di un "pezzo di fichi". Un pezzo di storia verrebbe da dire, ma auspichiamo che questi due prodotti possano avere anche un futuro all'altezza della loro tradizione.

serpi, cavallucci ed altre creature

Può essere divertente andare a curiosare tra le migliaia di nomi che vengono utilizzati per designare le produzioni tipiche marchigiane. Spesso lo stesso prodotto viene chiamato con nomi diversi da una zona all'altra della regione ma, a volte, anche famiglie dello stesso paese amano disquisire su quale denominazione sia più appropriata a evocare le caratteristiche (intrinseche od estrinseche) di un tipo di pasta, di una pizza o di un dolce. Cosicché non mancano i rimandi al regno animale che non lesina certo spunti in grado di stimolare la fantasia dei nostri pasticceri o delle nostre massaie. Non abbiate quindi timore di immergere un cavalluccio in un buon bicchiere di vino cotto oppure di addentare una serpe. E se vi dicono che a Pasqua la serpe diventa agnello, mantenete il vostro self control perché non state per assistere ad alcun evento soprannaturale. Né dovette paventare l'arrivo degli ungaracci perché non di nuovi barbari si tratta o sentirvi minacciati se vi promettono un bel calcione. E se dovesse arrivare il chichiripieno? Meglio ancora! Direbbe uno che sapeva apprezzare le cose buone della vita. Ma andiamo a conoscere meglio queste misteriose creature.

La **serpe**, per cominciare, è un dolce diffuso nelle province di Ancona e Macerata e nella parte settentrionale della provincia di Ascoli Piceno. Arricchisce la tavola nel periodo invernale, in particolare in occasione delle due festività religiose che segnano l'inizio e la fine della brutta stagione: il Natale e la Pasqua. In effetti, la forma di questo dolce ricorda quella di un serpente ed è consuetudine nel periodo pasquale, soprattutto nel maceratese, confezionarlo a forma di agnello e chiamarlo, appunto, con questo nome.

L'impasto è formato da mandorle tritate finemente, zucchero e albume d'uovo ai quali si aggiungono liquore e cannella. Il tipo di liquore utilizzato può variare da ricetta a ricetta così come non è costante l'uso della cannella che può essere omessa o sostituita con altri aromi. Una volta modellato secondo la forma desiderata, l'impasto viene guarnito con confettini e cotto al forno per pochi minuti. Dopo la cottura, è frequente l'abitudine di guarnire il prodotto con una glassa composta da albumi montati a neve e zucchero e di farlo asciugare al

forno a bassa temperatura. In alternativa, si usa spolverarlo con zucchero a velo a cottura ultimata. La serpe si può consumare fresca ma si presta ottimamente alla conservazione.

Basti pensare che un tempo le famiglie di Filottrano (un paese dell'anconetano) preparavano grandi quantità di questi dolci a Natale e ne conservavano alcuni per consumarli in occasione della festa del patrono che cade nel mese di maggio.

Grosso modo la stessa, anche se un po' più ristretta verso sud, è la zona di produzione dei **cavallucci**, dei biscotti a forma di cavalluccio marino, anch'essi tipici del periodo invernale. La loro preparazione è più complessa rispetto alla serpe richiedendo più tempo e una maggior varietà di ingredienti. Occorre infatti da una lato impastare farina, uova zucchero, olio e vino bianco fino ad ottenere una sfoglia spessa, dall'altro preparare il "ripieno" a base di: sapa, rum o marsala, caffè, noci, mandorle tritate, cioccolato fondente, canditi, uvetta, fichi secchi, cacao amaro e pane grattugiato. I biscotti vengono quindi farciti, modellati e cotti al forno. Varie sono anche in questo caso le possibili guarniture

che vanno dalla semplice spruzzatina di alchermes con aggiunta di zucchero fino alla glassatura e successiva rifinitura con i confettini colorati.

Abbandoniamo ora ogni velleità sistematica e lasciamoci guidare dalla logica della curiosità. Spostiamoci quindi in provincia di Pesaro e Urbino e incontriamo gli **ungaracci** o **ungarucci** se vogliamo utilizzare il nome più rassicurante con cui li chiamano a Cantiano. Si tratta di gustosi filoncini lunghi circa 20-30 centimetri costituiti da farina di mais, uvetta, semi di anice, zucchero, acqua, lievito e sale.

E passiamo ora ai **calcioni**. Ce ne sono per tutti i gusti: al forno, fritti, ripieni di pecorino, ma anche di fave o di ceci e, per i più esigenti, anche aromatizzati con l'alloro. Il più famoso di tutti è il calcione di Treia: un disco di pasta sfoglia, spesso un centimetro e dal diametro di

circa dieci, con un ripieno di uova, farina, pecorino, zucchero e olio. Si cuoce al forno e si serve sia come dolce che come spuntino, accompagnato da un vino bianco secco o dalla Vernaccia di Serrapetrona che ben si legano al suo sapore dolce e leggermente piccante. Da circa 40 anni, la Sagra del Calcione di Treia è l'appuntamento immancabile della terza domenica di maggio.

Di questo prodotto, abbiamo detto, esistono molte varianti sia nella stessa provincia di Macerata, sia in quelle confinanti di Ancona ed Ascoli Piceno. Una di queste è talmente particolare da meritare una menzione a parte: si tratta del **calcione di fava fritto**. In pratica, un grosso raviolo composto da una sfoglia di farina e uova ripiena di purea di fave opportunamente dolcificata e





e non è finita

Ce n'è proprio per tutti i gusti nelle Marche. Non paghi di aver conosciuto frustenghi, serpi, chichiripieni, ungaracci e cacciannanzi, accingiamoci a fare un'ultima escursione nell'affascinante mondo dei prodotti da forno e affini.

Per cominciare, incontriamo un prodotto presente in tutto il territorio regionale: le **fave dei morti**. Sono dei dolcetti di forma circolare, leggermente appiattiti, dal colore dorato e dalla consistenza dura e compatta, il cui nome ci ricorda tradizioni che, solo qualche decina di anni fa, erano ancora piuttosto diffuse. Ai funerali, si usava infatti offrire agli ospiti la colazione, che non avevano fatto prima per poter ricevere la comunione durante il servizio funebre. E, in quell'occasione, si offrivano appunto, insieme a dei maritazzi appena sfornati e ad un bicchierino di vermouth, le fave dei morti. Ingrediente essenziale per la loro preparazione è rappresentato dalle mandorle che, una volta abbrustolite, vengono tritate e amalgamate con zucchero, farina, uova, cannella in polvere, strutto fuso e acqua calda. Nell'ascolano è frequente anche l'aggiunta di buccia di limone grattugiata, mentre nell'entroterra anconetano si usa aggiungere del rum. Una volta preparato l'impasto, vengono modellate le fave che poi vanno cotte in forno per circa mezz'ora ad una temperatura intorno ai 150 gradi.

Passando a un altro prodotto molto diffuso su tutto il territorio regionale, troviamo i **sughetti**. Si tratta di un dolce freddo ottenuto dal mosto bollito con l'aggiunta di farina di granoturco, noci e, a piacere, mandorle, pinoli e semi di zucca tritati grossolanamente. La preparazione è simile a quella della polenta con la differenza che, anziché l'acqua, si usa il mosto non fermentato. Anche la presentazione finale è la stessa: in piatti o vassoi dei quali i sughetti, una volta raffreddati e solidificati, assumono la forma.

aromatizzata. Prima di essere schiacciate, le fave vengono lasciate in ammollo per una notte intera. Dopodiché vengono lessate e ... non dimenticate mai una foglia di alloro. Il calcione viene quindi fritto in olio o strutto bollente. È conosciuta un'ulteriore variante di questo prodotto, diffusa nel territorio di Civitanova Marche dove viene chiamata "lu cicerù", in cui si utilizzano i ceci anziché le fave.

Concludiamo questa carrellata con il **chichiripieno**, detto anche **chichi**. È un prodotto tipico dell'ascolano, in particolare di Offida e delle aree immediatamente circostanti. Consiste in una focaccia ripiena di peperoni gialli e rossi, carciofini sott'olio, olive verdi, tonno, alici sott'olio, prezzemolo ed eventualmente anche capperi. E se vi sembra poco, considerate che nella focaccia, per renderla più elastica, si aggiunge anche dello strutto. Il tutto viene poi cotto ad alta temperatura, preferibilmente nel forno a legna. Una specialità gustosissima che vi spingerà ad assaggiare uno degli ottimi vini che vengono prodotti in questa zona particolarmente vocata alla vitivinicoltura.

Di consistenza morbida, al palato rimangono leggermente dolci con un piacevole contrasto tra il sapore un po' acidulo del mosto e quello salato delle noci, delle mandorle, dei pinoli o dei semi di zucca che vengono uniti all'impasto. Il colore dei sughetti è generalmente sul marrone ma può avere riflessi variabili tra il verde scuro e il violetto a seconda del tipo di mosto utilizzato. Abbiamo detto che i sughetti sono diffusi su tutto il territorio regionale anche se va precisato che nel nord delle Marche la loro presenza è meno radicata e si usa anche prepararli con la farina di grano anziché quella di granoturco.

Tra i termini dialettali più frequentemente utilizzati possiamo ricordare l'anconetano "sciugheti", il maceratese "sughitti" o, infine, l'ascolano "sapetti" (dall'altro prodotto a base di mosto, la sapa).

Tipico del pesarese, con una relativa diffusione anche nelle province di Ancona e Macerata, è il **pan nociato**. È una pagnottina dorata, dal peso di circa 50 grammi, composta da farina di grano tenero, latte, strutto, olio, noci, fichi secchi a pezzetti, pecorino, lievito, sale e pepe.

Grosso modo nella stessa zona si producono le **frittelle di polenta**: gustose pizzettine dolci fritte ricavate impastando la polenta raffreddata con la farina di grano.

Nelle due province meridionali delle Marche si prepara invece, nel periodo natalizio, la **pizza con le noci**. Di aspetto simile ad un ciambellone non molto lievitato, ha

una consistenza
estre-



mamente compatta, ed è composta da: pasta del pane, noci, fichi secchi, nocciole, uva passita, buccia di arancio e di limone e lievito. Richiede un periodo di lievitazione di 6-8 ore e va cotta, preferibilmente, nel forno al legna.

Ma ci sono ancora altri prodotti da scoprire; da scoprire nel vero senso della parola perché hanno una diffusione estremamente limitata e bisogna proprio... andarseli a cercare.

Procedendo da nord a sud, lasciamo la A14 a Senigallia e ci dirigiamo verso l'interno fino ad arrivare, a 250 metri sul livello del mare, a Ostra Vetere, immersi in un paesaggio di rilassanti colline. Qui si produce il **maiorchino** (o **marocchino**), un dolce di forma allungata e schiacciata dal colore ambrato all'esterno e giallo chiarissimo internamente e dal sapore molto delicato. È formato da farina, uova, zucchero e mandorle e può essere consumato sia fresco, se lo preferite più morbido, oppure secco. In questo caso sarà d'obbligo inzupparlo in un buon bicchiere di vino locale.



Per trovare il prossimo prodotto, occorre raggiungere Serravalle del Chienti. Se avete fretta potete riprendere la A14 e seguirla fino a Civitanova Marche e poi prendere la superstrada in direzione Foligno. Chi va in cerca di prodotti tipici sa, tuttavia, che è molto meglio prendersela comoda perché si possono incontrare piacevoli sorprese proprio lungo i tra-

gitti più impensati. Perdetevi quindi tra le colline, ricoperte dai vigneti del Verdicchio dei Castelli di Jesi e, se siete appassionati di vini, non avete che da scegliere se andarvene per Matelica alla ricerca dell'altro Verdicchio oppure se fare una puntata a Serrapetrona e ritemperarvi con un buon bicchiere di Vernaccia.

Ciò che troverete, una volta arrivati a Serravalle è la **rocciata**, una torta salata costituita da una sfoglia farcita con la *Silena vulgaris*, una pianta localmente chiamata "sfrizzoli". La rocciata, detta anche erbata proprio per la presenza di questa erba, rappresentava tradizionalmente la merenda tipica del giorno dell'Ascensione. Si prepara comunque anche in altri periodi dell'anno e la farcitura varia a seconda della stagione. Ad esempio, nel periodo natalizio, la rocciata viene farcita con i cavoli e, appena sformata, prima di essere tagliata, si usa cospargerla di miele e pepe ottenendo un caratteristico sapore agrodolce. Da Serravalle, attraversando il Parco dei Sibillini, tra paesaggi mozzafiato e prodotti anch'essi mozzafiato (fermarsi a bere un bicchierino di mistrà a Pievebovigliana per credere), raggiungiamo Sarnano dove ci aspetta la **crostata al torrone**. Lavorata esclusivamente a mano, questa specialità si compone di un impasto formato da: mandorle, nocciole tostate, zucchero, farina, uova, olio e spezie. Si predilige cuocerla nel forno a legna dove acquisisce la tipica croccantezza. La fragranza e il sapore della crostata al torrone rimangono pressoché inalterati anche per 15-20 giorni.

Superato il confine della provincia di Macerata, attraversiamo per qualche chilometro la "giovanane" provincia di Fermo per ritornare quindi nell'ascolano dove, tra paesaggi affascinanti e aspre colline, entriamo in una delle aree più vocate alla vitivinicoltura: la zona di produzione del Rosso Piceno Superiore. Raggiungiamo Offida, dove si conclude il nostro itinerario con l'assaggio del "**funghetto di Offida**", così chiamato in quanto ricorda, effettivamente, un piccolo fungo, è un dolcetto molto croccante a base di farina, zucchero, acqua e anice.

Si mescolano accuratamente gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e consistente. Si formano quindi delle palline del diametro di 2-3 centimetri che vengono adagiate sopra una spianatoia infarinata dove devono rimanere per almeno un paio di giorni ad essiccare. Una volta asciutte, le palline vengono disposte in piccoli cerchi di legno o di metallo che vengono, a loro volta, sistemati, l'uno accanto all'altro su larghi testi da introdurre nel forno ben caldo per circa mezz'ora. Ciò che avviene nel forno è molto spettacolare: le superfici delle palline rimangono bianchissime e dure, ma l'interno, essendo morbido, si espande con la cottura e fuoriesce, unendo così l'una all'altra le palline e assumendo un colore bruno. L'effetto che ne risulta è sorprendente: sembra di vedere una distesa di funghetti bianchi sulla terra scura.

Prodotti vegetali
naturali o lavorati

le delizie dell'orto

Già nel 1440, a Montelupone, in provincia di Macerata, si svolgeva una festa del carciofo, o meglio dello "scarciofeno" come dicono da queste parti. Si tratta del **carciofo monteluponese**, che viene raccolto tra aprile e maggio ed è molto apprezzato sia per il consumo fresco che per la preparazione di conserve sott'olio secondo le tradizionali ricette casalinghe. Più precoce il **carciofo violetto di Jesi**, diffuso oltre che nel comune da cui prende il nome, anche a Monsano, San Marcello, Belvedere Ostrense, Morro d'Alba, San Paolo di Jesi e Monte San Vito. Pure il carciofo violetto vanta una tradizione plurisecolare, come attestano alcuni documenti risalenti alla fine del '700.



Sempre da Jesi e dintorni ci arriva un'altra primizia: il **cavolfiore precoce di Jesi**. Questo prodotto, che vanta una considerevole presenza anche nella fascia costiera della provincia di Ascoli Piceno (in particolare nella zona di San Benedetto del Tronto dove si coltiva dalla fine dell'Ottocento) è stato oggetto, negli anni, di ripetute selezioni finalizzate al miglioramento delle caratteristiche commerciali del prodotto. All'origine, infatti, l'infiorescenza presentava le classiche lumachelle: delle protuberanze coniche a spirale che, se da un lato sono da considerare un mirabile esempio di architettura vegetale, dall'altro creavano non pochi problemi in fase di trasporto, poiché si rompevano facilmente. Il miglioramento genetico ha influito anche sul colore del corimbo che da giallognolo è divenuto via via sempre più bianco. Si tratta quindi di un prodotto che col passare del tempo ha mutato alcune delle sue caratteristiche morfologiche, per andare incontro alle esigenze del mercato, che ha però mantenuto invariate le caratteristiche di precocità e rusticità che lo distinguono dagli altri.

*marrone del
Montefeltro*

*tartufo
bianco*

*carciofo
violetto di Jesi*

*carciofo
monteluponese*

*granturco
quarantino*

taccole

roveja

*marrone
di Acquasanta*

*olive ascolane
del Piceno*

E, tra questi altri, è d'obbligo citare il **cavolfiore tardivo di Fano** che compare già in alcune nature morte della fine del 1700 del pittore fanese Carlo Magini. Diffuso oltre che a Fano anche nelle zone costiere limitrofe, fino a Senigallia, presenta un'infiorescenza compatta, di pezzatura media o medio-piccola, di grana grossa e di colore bianco o bianco avorio. Rustico e resistente al freddo, il cavolfiore fanese ha un ciclo biologico piuttosto lungo. Infatti, il trapianto si effettua dalla fine di agosto ai primi di settembre e la maturazione inizia a fine febbraio per protrarsi fino a metà maggio.

Sempre al confine tra le province di Ancona e Pesaro-Urbino, si produce la **cipolla di Suasa**. È diffusa particolarmente nel Comune di Castelleone di Suasa tanto da prenderne il nome. Ma, in questo caso, la relazione tra prodotto e territorio è talmente stretta che gli abitanti di Castelleone sono detti "cipollari". Coltivata da almeno un secolo con la stessa cura e dedizione, la cipolla di Suasa viene prima seminata in vivaio per essere, poi, trapiantata in file semplici. Una volta che la cipolla è giunta a maturazione, si pratica il piegamento delle foglie e il loro schiacciamento sul terreno. Tale tecnica ha il compito di bloccare lo sviluppo vegetativo e di permettere alle foglie di asciugarsi ed acquisire la consistenza che renderà poi possibile intrecciarle tra loro a formare la caratteristica "treccia" di 30-40 bulbi utilizzata sia per la conservazione che per la vendita di questo prodotto.

Sempre per rimanere in tema di ortaggi, andiamo a conoscere le **taccole**, una particolare varietà di pisello, detta anche "pisello mangiatutto" poiché si mangia con l'intero baccello. Un baccello lungo circa 10-15 centimetri, di forma larga e appiattita e di colore verde chiaro, caratterizzato dal fatto che la membrana posta al suo interno è sottilis-

sima o completamente assente. Apprezzate per il loro sapore dolce e delicato, le taccole si raccolgono nel periodo compreso tra aprile e giugno e vengono cucinate in modo molto semplice (al formaggio, al lardo, in umido o al forno). Il prodotto è diffuso su tutto il territorio regionale ma trova la sua terra di elezione nelle pianure del fermano e dell'ascolano. Già all'inizio del Novecento le taccole facevano registrare consistenti produzioni nella Valdaso da cui venivano esportate anche nel Nord Europa.

L'ultima delizia degli orti marchigiani è il **gobbo di Trodica**: il gigante degli ortaggi visto che la pianta può pesare tranquillamente 8-10 chili. Oltre che a Trodica di Morrovalle, questo stretto parente del carciofo (appartiene alla varietà botanica "atilis D.C." della stessa specie del carciofo, la "Cynara

cardunculus L.") è diffuso nel comune di Macerata e nelle zone circostanti tanto da essere identificato anche come cardo di Macerata. Rispetto agli altri cardo, il gobbo di Trodica presenta alcune caratteristiche distintive: la maturazione è meno precoce, le spine sono totalmente assenti, le foglie sono piene con

liste meno frastagliate. Si differenzia ancora per doti di gentilezza più evidenti della costola mediana fogliare che si presenta molto ampia, spessa, priva di pellicola feltrosa, di colore bianco-avorio, carnosa, succosa, di aroma franco e sapore armonico molto delicato. La costola si distingue infine per la scarsa presenza di filamenti che, a volte, mancano completamente. Una volta liberato dai filamenti, il gobbo viene tagliato a pezzi e lavato accuratamente. Quindi, una volta lessato, è pronto per essere impiegato in diverse ricette: tutte tradizionalmente semplici: in padella con la salsiccia, oppure in umido o, ancora, fritto con lo strutto. Non stupisca l'abbinamento del gobbo con salsiccia e strutto in quanto il periodo ideale per gu-



stare questo ortaggio va da dicembre a febbraio e coincide perfettamente con l'epoca "della pista". E siccome coincide anche con il massimo del rigore invernale, è lecito concedersi qualche caloria in più.

tanti modi di gustare l'oliva

In precedenza abbiamo visto quanto prezioso sia sempre stato considerato l'olio d'oliva. Ma una grandissima reputazione ha sempre avuto anche l'oliva da mensa. E quando si parla di oliva da mensa nelle Marche, e non solo nelle Marche, è sottinteso che si sta parlando dell'**oliva tenera ascolana**. Buona, succosa e di facile digestione, quest'oliva, oggi conosciuta e apprezzata ben al di fuori dei confini nazionali, era chiamata, dai classici latini, "picena". Illustri estimatori ne decantavano la poca presenza di olio ed acidi, la bontà in salamoia (Plinio) o come inizio e fine pasto (Marziale). I Piceni erano soliti inviarle, entro barilotti di legno o in vasi di terracotta, come omaggio ai protettori romani che ne erano ghiottissimi. Non erano da meno i Cartaginesi, che, al tempo di Annibale, ne fecero vere e proprie razzie. Citazioni più recenti sono legate a Papa Sisto V, Garibaldi, Rossini e Puccini. Il suo habitat ideale, originato dal disfacimento di rocce calcaree su travertini, dal confluire di acque e da un freddo ideale per le piante, è vicino ad Ascoli Piceno, anche se la zona produttiva è più vasta e sconfinata anche nella parte settentrionale della provincia di Teramo. Il limite dell'oliva ascolana è l'estrema delicatezza dei frutti che, per essere idonei alla lavorazione, devono essere perfettamente integri. Quindi si può immaginare quanta maestria e quanta pazienza si richieda alle laboriose donne ascolane che si dedicano ancora alla raccolta di questo autentico tesoro. Finché non si arrenderanno alla fatica della raccolta, sarà ancora possibile gustare questo prodotto, la cui produzione attuale è nell'ordine di 4-5 migliaia di quintali.

La ricetta classica in salamoia prevede le seguenti fasi: una prima deamarizzazione, alcuni lavaggi per la riduzione dell'alcalo residuo, la successiva fermentazione e conservazione in salamoia. Chimicamente, la deamarizzazione è l'idrolisi dell'oleuropeina, un principio attivo naturalmente presente nelle olive. Anticamente, si effettuava con il "ranno", un liquido alcalino ottenuto omogeneizzando una parte di calce viva e 4-5 parti di cenere. Oggi si usa la soda in percentuale variabile tra l'1,5% e il 3%. Questa fase deve durare fino a quando il principio alcalino non ha raggiunto i 2/3 della polpa. I successivi lavaggi con acqua si protraggono per 24-36 ore. Si aggiunge quindi la salamoia all'8-10% di cloruro di sodio. Esiste anche una produzione definita "al naturale" che viene ottenuta con una semplice deamarizzazione in salamoia. L'altra preparazione che ha reso celebre questo prodotto nel mondo è la versione farcita e fritta "all'ascolana". La preparazione non è delle più semplici ma il risultato finale è qualcosa di veramente straordinario. Bisogna innanzitutto preparare il ripieno delle olive. Si fanno soffriggere, in olio o strutto: sedano, carota, cipolla e pezzi di carne di bovino adulto e, in quantità minore, carne suina. È possibile anche l'aggiunta di piccole quantità di carni bianche



di pollo o di tacchino. Al soffritto, che va preparato a fuoco lento, si aggiungono sale e vino bianco e, eventualmente, salsa di pomodoro. A cottura ultimata, la carne e gli altri ingredienti aggiuntivi vengono triturati e l'impasto così ottenuto viene legato con uova, formaggio grattugiato e spezie. A questo punto le olive, che nel frattempo saranno state snocciolate, vengono riempite con la farcitura e passate nell'uovo e nel pangrattato. Quindi il tocco finale: la frittura in olio extravergine di oliva: una frittura breve che deve durare appena il tempo necessario perché si formi una leggera e croccante crosticina dorata. È un prodotto che vanta non pochi tentativi di imitazione ma la croccantezza e la delicatezza delle olive all'ascolana prodotte sul luogo, con la varietà ascolana tenera locale, non sono assolutamente eguagliabili.

Comunque, proprio per distinguere il prodotto autentico dai prodotti simili, è stata chiesta per l'Oliva Ascolana del Piceno la protezione comunitaria come DOP, registrata proprio in questi ultimi giorni dalla Commissione Europea.

Ma anche le olive da olio vengono utilizzate per alcune preparazioni molto interessanti. È il caso, ad esempio, delle olive nere marinate che si ottengono, nelle varie zone della regione a partire dal Leccino o dalla Raggiola (nel pesarese) ma anche dalla Raggia (in provincia di Ancona) o dal Piantone di Falerone (nel fermano). Le olive raccolte vengono lavate in acqua corrente e quindi, una volta fatte asciugare, poste in vasi di vetro insieme a sale grosso, aglio, pezzi di finocchio selvatico essiccato e scorze di limone o di arancio essiccate. I recipienti vanno chiusi non ermeticamente e agitati quotidianamente per consentire un'uniforme distribuzione degli ingredienti. Dopo circa 40 giorni, il prodotto è pronto per essere consumato.

Un'alternativa consiste nel mettere le olive in un sacco di juta insieme al sale grosso. Il sacco va appeso nel luogo più freddo della casa e, per evitare l'insorgere di muffe, le olive vanno rimescolate due volte al giorno. Successivamente, le olive passano

nei contenitori di vetro dove si aggiungono gli stessi ingredienti utilizzati per le olive marinate. Le basse temperature invernali favoriscono la perdita del sapore amaro delle olive e ne determinano la disidratazione facendo assumere ad esse un aspetto raggrinzito. Nel maceratese, questa preparazione è nota col nome di olive strinate.

i prodotti del bosco, del sottobosco e...del sottosuolo

Tipico prodotto delle zone interne, il marrone trova il suo habitat tra i 300 e 950 metri sul livello del mare. Tra i vari tipi di marroni esistenti, tre sono inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali: il **marrone di Acquasanta Terme**, il **marrone di Roccafluvione** e il **marrone del Montefeltro**. I primi due sono caratteristici dell'ascolano, con maggiore diffusione nei due comuni che danno loro il nome: Acquasanta Terme e Roccafluvione. Quello di Acquasanta è più grande e si presenta bruno scuro con sfumature rossastre, mentre quello di Roccafluvione è mar-



rone avana, con sfumature giallastre. Il marrone acquasantano è inoltre più dolce e si sbuccia più facilmente. Ultima differenza, infine, che distingue il clone di Acquasanta dagli altri delle zone circostanti, è l'altezza decisamente maggiore degli alberi.

Il marrone del Montefeltro, invece, si ottiene dalla varietà locale detta "Gentile", particolarmente diffusa nell'alta Valmarecchia. In particolare sono presenti due cloni (Botticella e Monte San Benedetto) che presentano le seguenti caratteristiche: pianta di media grandezza e vigore, rami espansi e chioma a globo. Il tronco è di colore grigiastro con numerose lenticelle grandi, rilevate biancastre o grigiastre. Il riccio si presenta grande, con tre frutti di pezzatura medio-grande con pericarpo marrone e striature scure rilevate. La presenza di castagneti ultra secolari attesta la presenza di questo prodotto già in epoca piuttosto remota. Si fa infatti risalire l'introduzione di questa coltura all'attività di alcuni ordini monastici in epoca medievale.

Sempre nel Montefeltro, troviamo altri prodotti molto singolari: si tratta dei **germogli di pungitopo, di tamaro e di vitalba conservati sott'olio**. Tutti e tre sono preparati in primavera per essere poi consumati durante il resto dell'anno. I germogli di pungitopo, raccolti nei boschi e nelle macchie, si scottano in acqua e aceto leggermente salata. Fatti asciugare per qualche ora, vengono speziati e messi sott'olio in barattoli chiusi ermeticamente. Hanno un gusto gradevolmente amaro che li rende estremamente appetitosi. Nei germogli primaverili del tamaro il sapore amaro è ben più marcato, tanto da non renderli graditi a tutti i palati. Per attenuare questa caratteristica, vengono associati con altre erbe aromatiche dal gusto più mite. La preparazione è simile a quella dei germogli di pungitopo con la differenza che la scottatura avviene in aceto diluito con vino. Inoltre, nella preparazione, è sempre previsto l'uso dell'aglio. La preparazione dei germogli di vitalba sott'olio è

invece la seguente. Si tagliano i germogli in pezzi di due o tre centimetri che vengono messi a bagno con acqua e succo di limone. Si fanno poi cuocere nell'olio con sale, pepe, aglio e prezzemolo e, a cottura ultimata, si mettono in barattolo.

Ma i veri gioielli dell'entroterra marchigiano sono ben nascosti e solo pochi esperti sono in grado di scovarli. E bisogna rivolgersi ad esperti a quattro zampe: i cani da tartufo; solo loro ci permettono di deliziarci di queste autentici tesori che già i Babilonesi conoscevano bene 5.000 anni fa o giù di lì.

Scientificamente, questi oggetti misteriosi sono definiti come i corpi fruttiferi di funghi ipogei che vivono e si sviluppano sottoterra in simbiosi mutualistica con l'apparato radicale di alcune piante arboree. Prodotto spontaneo per eccellenza, il **tartufo**, a causa del suo elevatissimo valore di mercato, è stato oggetto, nel secolo scorso, di approfonditi studi e ricerche mirati all'individuazione di tecniche che ne rendessero possibile la coltivazione. In effetti, non si tratta di una coltivazione come siamo abituati ad intendere tradizionalmente in quanto la tartuficoltura consiste nel creare le migliori condizioni possibili per consentire lo sviluppo dei tartufi attraverso la messa a dimora di piante "tartufigene", ovvero micorrizzate in laboratorio. Sin dalla nascita della tartuficoltura, di cui nelle Marche si parlava già nel lontano 1932, la nostra è sempre stata una regione leader nel settore. Come non ricordare, ad esempio, le numerose tartufaie coltivate e realizzate da Lorenzo Mannozi-Torini, il precursore della moderna tartuficoltura. Molte di esse sono ancora produttive, soprattutto nelle zone marginali dell'entroterra (Acqualagna, Cagli, Fabriano, Arcevia, Sassoferrato, Visso ...). Dal 1980, è inoltre in funzione il Centro sperimentale per la tartuficoltura di Sant'Angelo in Vado. Tutto questo interesse verso il tartufo si spiega con il fatto che le Marche sono una delle poche regioni italiane a

poter vantare una buona produzione di tutte le specie di tartufo più significative.

Innanzitutto, il re dei tartufi, il **tartufo bianco pregiato**, il cui nome scientifico "Tuber magnatum Pico" (dei magnati) indica tutta la nobiltà di questo prodotto. È diffuso principalmente in provincia di Pesaro-Urbino (con i centri più rappresentativi ad Acqualagna, Sant'Angelo in Vado e Sant'Agata Feltria) ma fa registrare presenze significative anche nelle altre province (Amandola e Montefortino nel fermano e Venarotta nell'ascolano, Arcevia e Fabriano nell'anconetano, Sarnano in provincia di Macerata).



Tra le specie simbiotiche, predilige la roverella, ma sono utilizzate anche altre piante come il cerro, il tiglio, la farnia, il salice ed il pioppo. E pensare che a vederlo ... è proprio vero che l'apparenza inganna. Con il suo aspetto irregolare, la pezzatura assai variabile, il colore giallo ocre, a volte con riflessi olivastri fino ad arrivare al grigio verdastro, deve aver insinuato più di un dubbio in chi per primo ha osato verificarne l'edibilità. Non che l'aspetto sia molto diverso quando parliamo di tartufo nero. Generalmente più piccolo del bianco, il tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum* Vitt.), è diffuso soprattutto nelle province di Pesaro-Urbino (Acqualagna e Cagli) e Macerata (Camerino, Montecavallo, Fiordimonte e Visso).

Non trascurabile la sua presenza anche a Roccafluvione (AP), Comunanza (AP) e Sassoferrato (AN). Il **tartufo nero estivo o scorzone** (*Tuber aestivum* Vitt.) può raggiungere, invece, pezzature molto significative (anche fino a mezzo chilo). I suoi mag-

giori centri di diffusione sono in provincia di Ascoli Piceno (Colle San Marco), Macerata (Pievebovigliana e Muccia) e Pesaro-Urbino (Mercatello sul Metauro e Carpegna). Oltre alla roverella, per il tartufo nero si utilizzano con buoni risultati il nocciolo, il carpino ed il leccio.



Sia il tartufo bianco che il nero caratterizzano da sempre la cucina marchigiana. Tra i maggiori estimatori dei tartufi di casa nostra troviamo Gioacchino Rossini che, tra una Semiramide ed un Guglielmo Tell, si dilettava tra i fornelli con risultati, a detta dei suoi fortunati ospiti, davvero eccellenti. Egli confessò di aver pianto tre volte nella sua vita: quando venne fischiata la sua prima opera, quando senti suonare Paganini e quando gli cadde in acqua un tacchino farcito ai tartufi durante una gita in barca.

mele e pere: la frutta classica... ma non troppo

Fatta non di grandi numeri, la frutticoltura marchigiana può contare su alcuni prodotti di nicchia veramente interessanti. Anche tra le mele e le pere, la frutta per antonomasia, si possono contare tre veri e propri assi nella manica.

Il primo di questi è la **pera angelica** che può essere gustata nel periodo che va dalla fine di agosto all'inizio di settembre. Già la sua presenza in un negozio di frutta e verdura è di per sé una garanzia che non vi trovate da un fruttivendolo qualsiasi. Se poi volete andare a colpo sicuro, non avete che da

andare alla festa della pera angelica che si tiene a fine agosto a Serrungarina, in provincia di Pesaro e Urbino. Avrete modo allora di gustarla in un'atmosfera suggestiva in cui perdersi tra i vicoli e le piazzette di questo tranquillo borgo medievale. La pera angelica si presenta esternamente di colore verde-giallo con una grande macchia rosata nella parte rimasta più esposta al sole. Ha sapore delicato, con note di moscato, leggermente speziata. La polpa è butirrosa e presenta piccole granulazioni intorno al cuore. Oltre ad essere consumata come frutta fresca, può essere utilizzata a fine pasto nella preparazione di piatti locali o anche, come confettura, in diversi dolci.

Spostandoci nei Sibillini, incontriamo la **mela rosa**, anche se sarebbe più adatto dire le mele rosa. Si tratta infatti di una varietà-popolazione il cui biotipo marchigiano si individua perlopiù nell'area pre-appenninica dei Monti Sibillini ed è quello che viene denominato "mela rosa marchigiana". Uno studio effettuato qualche anno fa dall'allora Ente di sviluppo agricolo nelle Marche sul germoplasma del melo nelle Marche censì qualcosa come 51 varietà e biotipi di provenienza locale e si trattava quasi esclusivamente di mele rosa. Il frutto è medio-piccolo, irregolare, di forma appiattita e asimmetrica. La buccia è liscia e di colore rosso-vinoso, comunemente detto rosa. Un aspetto quindi che si discosta considerevolmente dagli standard della grande distribuzione che vengono graditi dalla maggior parte dei consumatori. Ma, all'assaggio, scoprirete qualcosa di straordinario. Piacevolmente acidula e profumatissima,

la mela rosa saprà conquistare i -



starvi in pochi istanti. Anche le caratteristiche agronomiche della pianta non sono trascurabili trattandosi di un albero molto resistente al freddo. Il frutto presenta, pure, una buona resistenza alla ticchialatura e alle principali avversità biotiche. La mela rosa si presta quindi perfettamente alla coltivazione con metodi biologici o a basso impatto ambientale. Oltre ad essere consumate fresche, le mele rosa sono ottime anche cotte sotto la brace o al forno. Vengono anche utilizzate nella preparazione di vari tipi di dolci. Particolare è la preparazione di una **marmellata di mele rosa e menta** riscontrata in provincia di Macerata.

Estremamente limitata anche la diffusione della **mela rozza** della quale sono stati riscontrati solamente due biotipi: uno a Santa Vittoria in Matenano, in provincia di Fermo, l'altro a Recanati, in provincia di Macerata. La mela rozza presenta un frutto di dimensioni contenute che non supera il peso di 40 grammi, di calibro abbastanza uniforme, di forma appiattita più o meno fortemente, con profili irregolari. La cavità peduncolare è stretta e poco profonda ed il peduncolo è molto corto. La buccia è di colore verde, rugginosa su tutta la superficie, di consistenza ruvida, cosparsa di poche lenticelle piccole e rugginose. Un altro caso quindi di aspetto esteriore poco accattivante che penalizza l'apprezzamento del frutto da parte dei consumatori. Ma, la mela rozza viene consumata solo da chi sa apprezzarla veramente. D'altronde, la scarsissima diffusione di questo frutto fa sì che non potrebbe essere diversamente. Ciò

che colpisce sono il profumo e il sapore un po' aspro che la rendono facilmente riconoscibile dalle

altre mele. Con la conservazione, poi, acquisisce un gusto spiccatamente zuccherino, asciutto e aromatico, mai stucchevole. In passato, si usava anche tagliare le mele rozze in fette che, essiccate su grate metalliche al calore della stufa a legna, venivano poi conservate in barattoli di latta per essere consumate durante l'inverno tal quali oppure fatte bollire nell'acqua mielata o nella sapa.

visciole e dintorni

Se veniamo da sud, per arrivare a Cantiano siamo costretti a sconfinare in terra umbra fino ad arrivare, lungo la Flaminia, ad una decina di chilometri da Gubbio. Poi, una volta lasciatici alle spalle Scheggia, la strada diventa tortuosa e scende rapidamente di qualche centinaio di metri per riportarci in terra marchigiana dove il paesaggio si addolcisce inaspettatamente e intanto siamo arrivati a Cantiano. Siamo a 360 metri sul livello del mare e qui, un tempo, crescevano gli alberi delle **visciole**.

Più precisamente si tratta del ciliegio acido (*Prunus cerasus* L.), una specie particolarmente rustica che ben si adatta anche a condizioni pedoclimatiche non propriamente ideali per la frutticoltura. Purtroppo, alcune caratteristiche quali i costi troppo elevati per la raccolta, che deve essere effettuata rigorosamente a mano, e l'eccessiva durata della fase improduttiva, hanno, col tempo, ridotto considerevolmente la diffusione di questa pianta e anche le due industrie di trasformazione un tempo presenti hanno cessato l'attività.

Nonostante l'impegno profuso negli ultimi anni dall'amministrazione comunale di Cantiano e da una cooperativa locale, con il finanziamento

della Regione Marche e della Comunità Europea, il tentativo di reintrodurre questa coltivazione non ha dato esiti soddisfacenti. Sono stati realizzati alcuni interventi significativi come ad esempio la messa a dimora di un campo dimostrativo, la ricerca di sbocchi di mercato appropriati, l'incentivazione di nuovi impianti, uno studio finalizzato alla registrazione della DOP per l'**Amarena di Cantiano** ... ma la produzione continua a rimanere a carattere poco più che familiare. E pensare che nel 1928 le amarene di Cantiano erano apprezzate persino dalla famiglia reale come dimostra un documento con cui Sua Altezza Reale il Principe di Piemonte ne ordina urgentemente un quantitativo ad una nota industria del luogo. Ancora prima esistono testimonianze di riconoscimenti e onorificenze quali la Medaglia d'oro all'Esposizione internazionale

di Parigi e la Croce al Merito all'Esposizione internazionale di Milano. Oggi, invece, chi

vuole gustare delle amarene locali, e per locali intendiamo locali al 100% (materia compresa), deve tentare la fortuna presso

qualche agriturismo o ristorante della zona. Ma come abbiamo già detto, uno degli scopi di questa pubblicazione è proprio quello di suscitare interesse verso quei prodotti a rischio di estinzione e qui siamo proprio di fronte ad una "specie da salvare".

Altri due prodotti tradizionali ottenuti dalla lavorazione delle visciole sono le **visciole essiccate** e le **visciole sciolte al sole**; due prodotti molto semplici, per alcuni versi simili, con un denominatore comune: entrambi necessitano, per un'ottimale preparazione, di una materia prima di grande qualità.



Le visciole essiccate sono un prodotto caratteristico delle zone montane della provincia di Pesaro e Urbino. Le materie prime utilizzate sono quanto di più semplice si possa immaginare: visciole di provenienza locale e sole dei mesi estivi. Dopo la raccolta, le visciole vengono poste su grandi setacci al sole per 10-15 giorni, rigirandole quotidianamente, fino a che, per la perdita di gran parte dell'acqua contenuta nelle drupe, assumono un aspetto raggrinzito. Vengono quindi conservate in barattolo o in un sacco di tela.



Le visciole essiccate possono essere consumate tali e quali, a fine pasto, o possono costituire la materia prima per un altro prodotto della zona: la **visciolata**. Per preparare la visciolata, una volta essiccate le visciole, si procede alla loro bollitura nel vino, insieme a zucchero, cannella e chiodi di garofano. Si lascia quindi raffreddare il tutto prima di versarlo in barattoli di vetro che, chiusi ermeticamente, vengono riposti in locali idonei dove vengono lasciati per due o tre mesi; il tempo necessario affinché questo prodotto possa raggiungere il giusto equilibrio tra il gusto inconfondibile delle visciole e gli aromi della cannella, dei chiodi di garofano e del vino. Un mix veramente unico: provare per credere. Un quarto prodotto a base di visciole ci porta a Macerata dove troviamo le visciole sciolte al sole o, come dicono da queste parti, "li visciuli a lu sole". Come per le visciole essiccate, le materie prime sono molto semplici in quanto alla base di visciole e sole si aggiunge solamente dello zucchero. Le visciole coperte di zucchero vengono messe in barattoli di vetro che vengono lasciati al sole, per almeno 40 giorni, fino a che lo zuc-

chero non sarà sciolto completamente. Per facilitare lo scioglimento dello zucchero, i barattoli vengono mossi o rigirati quotidianamente. Al termine di questa fase, i barattoli vengono ritirati e conservati in luoghi freschi e asciutti

per altri 30-40 giorni senza più muoverli. Il prodotto così ottenuto può conservarsi anche per alcuni anni. L'ultimo prodotto a base di visciole, forse il più famoso, è il visner, il cosiddetto "vino di visciole", che abbiamo trattato nella specifica sezione relativa a bevande, distillati e liquori.

L'AMARENA DI CANTIANO: COME SI PREPARA

Si prendono le visciole che, a maturazione, si presentano di colore rosso scuro, ricche di polpa e di sugo e si puliscono dai gambi. Vengono quindi calibrate tramite un setaccio e denocciolate. È importante che tra la raccolta e la lavorazione trascorra al massimo qualche giorno in quanto la serbevolezza di questo frutto è piuttosto limitata. Le visciole si fanno quindi cuocere nel loro liquido di governo aggiungendo lo zucchero necessario. A cottura ultimata, la frutta viene posta in contenitori di vetro, precedentemente sterilizzati ad alta temperatura. In tal modo, questo prodotto, tipico dei mesi di giugno, luglio e agosto, può conservarsi a lungo in ambienti freschi e al riparo dalla luce diretta. L'amarena di Cantiano così preparata è un ottimo dessert da gustare "al naturale" ma è anche squisita sul gelato o per guarnire torte e dolci fatti in casa. A chi poi la frutta piace gustarla "come natura crea", ricordiamo che le visciole sono particolarmente apprezzate anche come frutta fresca per il loro sapore dolce e allo stesso tempo leggermente acidulo.

frutta con fantasia

Abbiamo visto che, in termini meramente quantitativi, le Marche non possono vantare grandi produzioni frutticole; tuttavia, almeno per l'autoconsumo, gli alberi da frutto non scarseggiavano di sicuro nelle nostre campagne, sia tra i filari delle viti, sia come piante sparse. Questo, almeno, prima che la meccanizzazione del lavoro agricolo avesse trasformato gli alberi da frutto in ostacoli da abbattere. Oggi abbiamo pertanto qualche frutteto specializzato in più ma abbiamo perso e stiamo rischiando di perdere ancora un patrimonio di biodiversità, di ecotipi e varietà locali davvero straordinario.

Le pesche nella Valdaso, le mele rosa nei Sibillini, la pera angelica a Serrungarina, le visciole a Cantiano sono solo alcuni esempi di frutti di altissimo pregio che hanno finito per diventare un tutt'uno con il territorio da cui provengono. Oltre che al consumo fresco, la frutta è stata da sempre destinata anche alla preparazione di marmellate, composte, frutta sciropata e via dicendo. Ciò, oltre che per la squisitezza di queste preparazioni, per ovviare al fatto che la maturazione avveniva in un periodo piuttosto ristretto dell'anno e che pertanto, non potendo utilizzare tutta la frutta in eccedenza per l'alimentazione degli animali, occorreva salvaguardare questi preziosi doni della terra.

Pane e marmellata hanno costituito per generazioni la merenda classica dei bambini prima che la grande industria iniziasse a proporre le "famigerate" merendine.



Oltre alle marmellate più comuni, ottenute dalle susine, dalle pesche e dalle albicocche, nelle Marche troviamo delle preparazioni estremamente particolari. La prima è la **marmellata di pomodori verdi**. Questa marmellata viene prodotta prevalentemente nelle zone dell'ascolano e del maceratese, nei mesi di settembre e ottobre. I pomodori preferibilmente della varietà San Marzano, raccolti quando sono ancora verdi, vengono puliti dai semi e liberati dall'acqua di vegetazione, tagliati a pezzi, messi a macerare per 24 ore nello zucchero e un pizzico di sale.

Vengono fatti bollire in acqua dopo avere aggiunto un limone tagliato sottilmente, fino a che raggiungono la giusta consistenza. Si mette la confettura nei vasi quando è ancora bollente, si chiude ermeticamente il barattolo riponendolo in luogo buio e fresco. Il prodotto è di colore verde scuro, molto denso e compatto. Il sapore è caratteristico in quanto, rispetto alle altre marmellate, ha un retrogusto piacevolmente aspro.

Se vogliamo continuare a parlare di tradizione, gli anziani ci rammentano che una tipica marmellata "di casa", utilizzata tutto l'anno, era quella di "mosto e mele" detta anche "**mostarda**", 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 e la raccolta delle olive. La marmellata ha un colore bruno intenso, dall'aspetto



lucido, dall'odore fruttato tendente al caramello, dal sapore classico di

frutta cotta, leggermente amarognolo. Per prepararla occorrono 3 chili di mele scelte per ogni litro di mosto, (particolarmente apprezzato è l'utilizzo delle mele cotogne). Si aggiunge una buccia grattugiata del limone (solo la parte gialla) a fine cottura. Si sbucciano e si tagliano le mele in fettine sottili, aggiungendo un po' di limone per evitare che si scuriscano, si versano nella pentola con il mosto e si fanno bollire a fuoco basso, girando il composto lentamente con il mestolo da quando comincia la bollitura fino a quando il composto non si addensa. 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.

Una marmellata più classica che soddisfa il gusto di tutti i palati è quella di "more". La marmellata è 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.

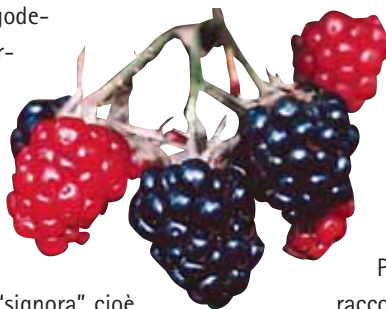
Dell'alta reputazione di cui godevano i fichi abbiamo già parlato a proposito delle lonze e dei torrioni. Ma, fra tutti i fichi coltivati nella Marche, i più pregiati erano considerati quelli appartenenti alla varietà "Dottato", tanto pregiati da essere riservati alla "signora" cioè alla moglie del padrone che ai tempi della mezzadria era considerata tra le massime Autorità dello Stato. Pertanto questi fichi erano chiamati "fichi della signora" e la marmellata da essi ricavata non poteva che chiamarsi **marmellata di fichi della signora**. Ma vediamo come ancora oggi, a Macerata, si prepara questa particolare marmellata. I fichi dopo essere stati sminuzzati



vengono messi in una casseruola con pochissima acqua fino a quando 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. Il fico è un frutto a bassa acidità pertanto durante la preparazione della marmellata sarà utile unirlo a del limone il quale darà un sapore meno dolce.

Dal Montefeltro ci giunge invece un prodotto ancora più particolare: la **marmellata di bacche di rosa canina**. Questa marmellata si presenta come una purea dal colore rosso-vinaccia con riflessi giallodorati. La rosa canina è un arbusto spontaneo, selvatico, vigoroso, eretto e ramoso, alto mediamente da un metro a due metri

e mezzo, appartenente alla famiglia delle Rosacee. Le bacche sono globose, di colore rosso vivo, con piccoli peli irritanti. Ricche di vitamina C, pectine e zuccheri, sono acidule e asprigne se acerbe ma, dopo le prime gelate del tardo autunno, assumono un sapore più dolciastro e gradevole. Oltre che per produrre l'omonima marmellata, le bacche di rosa canina finiscono in gelatine, sciroppi e tè, oltre che come aromatizzanti in aceto, vino e infusi vari.



Per preparare la marmellata, si raccolgono le bacche dopo la prima gelata, 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 alla completa perdita dell'acqua. Si mette quindi in barattoli di vetro chiusi ermeticamente da conservare al riparo dalla luce.

Ancora più rara è la **marmellata di cotogne e radici di cicoria**, un prodotto originario della zona di Ussita e ormai quasi scomparso, di cui si sta cercando di rilanciare la produzione in un altro comune del maceratese, precisamente a Montecosaro. È una marmellata di colore scuro con riflessi dorati e dal gusto amarognolo. Le mele cotogne e le radici di cicoria vengono pulite, lavate, 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. Si passa quindi la purea in un setaccio e si procede quindi a completare la cottura. Ancora bollente, si mette nei vasi di vetro, aggiungendo un po' di mistrà o di grappa che si fa ardere. Una volta evaporato l'alcol, si richiude ermeticamente il vaso che va conservato al riparo dalla luce. Le persone anziane ricordano che si usava consumare questa marmellata a fine pasto per favorire la digestione.

Sempre per restare in tema di marmellate e affini, troviamo la **composta di castagne**, prodotta principalmente nelle zone montane della provincia di Pesaro e Urbino. Si presenta come una purea dal sapore molto dolce in cui il gusto della castagna si lega alla perfezione con gli aromi della vaniglia, dell'alloro e dei semi di finocchio. Dallo stesso territorio ci giunge poi la cotognata. Essa si prepara tagliando in quattro le mele cotogne precedentemente lavate e sbucciate. I quarti così ottenuti vengono

posti in un recipiente con acqua e limone per evitare l'ossidazione. Si cuoce quindi la frutta in acqua alla quale si aggiunge della buccia di limone grattugiata. Una volta cotta, la frutta



mescolando spesso per favorire l'evaporazione dell'acqua. Terminata la cottura, si ottiene una purea densa che va versata in forme ed asciugata al sole o, comunque, in un ambiente caldo. La si può anche stendere su un piano di marmo o di acciaio, a formare uno strato di un centimetro di spessore, ricoperta di zucchero. Quando la composta è ben asciutta, la si taglia in porzioni generalmente rettangolari o a losanga e si può conservare per diverso tempo in scatole di latta o in barattoli di vetro al riparo dall'umidità. A fine stagione, rimaneva comunque della frutta che non era stata utilizzata; prevalentemente mele e pere, ma anche fichi secchi, uva e quant'altro rimaneva in dispensa. Sempre con l'intento di utilizzare tutto ciò che la terra era in grado di produrre, i nostri antenati si erano ingegnati e avevano ideato questo prodotto che ancora oggi è possibile trovare nel maceratese: il **misto di fine stagione** che si prepara nel periodo invernale. Si tratta di una composta ottenuta aggiungendo alle mele, alle pere, ai fichi secchi, all'uva e agli altri frutti disponibili, arance e limoni tritati finemente. L'aggiunta degli agrumi, che tra l'altro rappresentano l'unica frutta di stagione nel misto di fine stagione, conferisce un aroma caratteristico e un retrogusto leggermente amaro che rendono particolarmente stuzzicante questa composta.

Un'altra preparazione piuttosto diffusa che permette di conservare la frutta anche per molti mesi è rappresentata dall'aggiunta dello sciroppo di zucchero. La frutta viene messa in barattoli di vetro insieme allo sciroppo di acqua e zucchero preparato in precedenza. Una volta chiusi ermeticamente, i barattoli vengono fatti cuocere a bagno maria per un tempo variabile a seconda del tipo di frutta e della sua pezzatura. Questo procedimento viene utilizzato

per la maggior parte delle tipologie di frutta presenti sul nostro territorio. Due di questi prodotti sono talmente particolari che sono entrati a far parte dell'elenco dei prodotti tradizionali. Il primo è rappresentato dalle **bacche di bianco-spino in sciroppo**, preparate in autunno nell'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino e aromatizzate con cannella e chiodi di garofano.

Ci sono poi i **lamponi scioppati**: una vera delizia caratteristica di Matelica ma diffusa anche in altre zone montane. Si possono gustare in diversi modi: qualcuno li preferisce "al naturale", altri li trovano deliziosi sul gelato, altri ancora li utilizzano per preparare crostate e torte fatte in casa. Dai monti al litorale pesarese per concludere la nostra carrellata sui prodotti a base di frutta con una **grattamarianna**: una rinfrescante granita prodotta con le gustosissime pesche di Montelabbate alle quali di aggiungono zucchero e acqua. A differenza delle altre granite, pertanto, non vi è aggiunta di ghiaccio, per cui la grattamarianna risulta estremamente cremosa. Curiosa anche la vendita di questo prodotto che avviene ancora nel tradizionale carrettino a pedali tipo "vecchio gelataio".

la ricchezza della povertà

Ci sono alcuni prodotti di questa sezione per i quali calza alla perfezione l'esclamazione ammirata che Faust pronuncia di fronte alla dimora casta e pura dell'amata "Quanta ricchezza in questa povertà". Cosa c'è infatti di più povero della cicerchia, o del farro, o ancora della roveja? E allo stesso tempo, quanta ricchezza come patrimonio genetico, storico, culturale è racchiusa in questi prodotti?

Leguminosa da granello rustica, adattabile anche a terreni poveri e alle condizioni climatiche più sfavorevoli, resistente alla siccità ma anche alle basse temperature, la **cicerchia** è

stata oggetto nelle Marche di una vera e propria riscoperta. Già piuttosto diffusa nel '600 come risulta da testimonianze rinvenute negli archivi storici di Belvedere Ostrense e Serra de' Conti, la cicerchia aveva progressivamente lasciato il campo, nel vero senso della parola, ad altre colture più "nobili". Ma da diversi anni, vuoi per il gusto semplice e antico, vuoi per le riconosciute qualità nutrizionali dovute all'elevato apporto proteico e al basso contenuto di grassi o, ancora, per l'adattabilità ai metodi dell'agricoltura biologica, la coltivazione della cicerchia è in forte aumento.

Non è stato, tuttavia, un semplice ritorno al passato perché nella reintroduzione della cicerchia si è tenuto conto anche dei progressi fatti registrare nel campo della selezione varietale. Un inconveniente non trascurabile era infatti rappresentato dalla latirina, un principio amaro, contenuto in questo legume, che costringeva, prima della cottura, ad effettuare lunghe macerazioni in acqua salata e ripetute



bolliture con frequenti cambi d'acqua. Col tempo sono state selezionate varietà più dolci, prive di questo principio amaro, che hanno notevolmente semplificato il modo di cucinare la cicerchia. Per cui oggi è sempre più frequente trovare, sia negli agriturismi che nei ristoranti delle aree rurali, gustose zuppe a base di cicerchia, sia da sola che abbinata a ceci, farro, fagioli borlotti e cannellini. Chi poi volesse conoscere piatti più fantasiosi sempre preparati con questo straordinario legume, può recarsi a Serra de' Conti dove, tra le mura medievali, si svolge annualmente, alla fine di novembre, la Festa della cicerchia.

Molte delle considerazioni fatte per la cicerchia valgono anche per il **farro**. Anch'esso oggetto di una recente riscoperta, è anch'esso rustico e adattabile e pertanto ideale per la coltivazione con il metodo biologico. Anche il target dei consumatori è lo stesso: gente che oltre a ricercare

i sapori semplici "di una volta" è allo stesso tempo attenta alla salubrità degli alimenti che acquista. Più ampia è invece la gamma degli utilizzi in quanto questo cereale è utilizzato anche per la produzione di farina, per cui si trovano con una certa facilità, nei negozi specializzati, pane, pasta e biscotti contenenti farina di farro. Tale è l'interesse suscitato dal farro che a San Lorenzo in Campo, un piccolo comune situato lungo la Valle del fiume Cesano, grosso modo a metà strada tra Marotta e Cagli, è stata inaugurata la prima farroteca d'Italia, dove è possibile degustare, dall'antipasto al dolce, una serie di squisitezze tutte rigorosamente a base di farro.

Passando ad un altro cereale, troviamo l'**orzo mondo**. È un orzo "nudo", una varietà pregiata caratterizzata dal fatto che i rivestimenti glumeali (lemma e palea) si separano completamente a maturità. Il pericarpo, non avendo protezione, risulta così meno compresso e più robusto. Eseguite le operazioni di svecciatura e ventilazione, l'orzo mondo viene torrefatto e macinato. È così pronta la materia prima per la preparazione di una bella tazza di "caffè d'orzo". Questo succedaneo del caffè, adatto anche ai bambini, era una volta largamente consumato, preferibilmente la sera prima di

andare a letto, ma anche la mattina a colazione, mescolato con il latte. Dopo qualche

anno in cui era caduto un po' in disuso, l'orzo ha conosciuto una vera e propria riscoperta, tanto che ora è in grado di sfidare il caffè anche sul suo campo. Non c'è ormai bar o ristorante, infatti, dove non si possa ordinare un orzo "espresso". È molto apprezzato anche nella

versione aromatizzata con semi di anice. Restando in tema di cereali e di prodotti poveri, troviamo la farina con cui si prepara la polenta. In particolare vale la pena soffermarsi sulla farina di **granturco quarantino** del maceratese. Questo mais appartiene ad una varietà locale a impollinazione libera tradizionale. Il mais "nostrano", così viene definito comunemente il granturco quarantino, era già conosciuto nel maceratese già nei secoli XVI e XVII come testimoniato da documentazione dell'epoca sugli scambi commerciali conservata presso l'Accademia Georgica di Treia. In quel periodo non erano ancora comparsi termini come "ibrido" e "geneticamente modificato".



Una coltivazione antica, quindi, legata alle antiche tradizioni popolari contadine come, ad esempio, "lo scartoccià". Questa operazione, consistente nella pulizia delle cosiddette pannocchie dalle brattee, si effettuava un tempo manualmente e rappresentava un momento di incontro e di socializzazione tra gli abitanti della campagna. Si "scartocciava" nell'aia e, al suono dell'organetto, si ballava il saltarello marchigiano. Oggi abbiamo bisogno di tenere ben distinto il lavoro dal tempo libero e abbiamo perso questa capacità di coniugare lavoro e divertimento. Ma ciò che abbiamo perso veramente è la filosofia dei nostri antenati, che sapevano godere della semplicità e delle piccole cose della vita di ogni giorno. Ma la polenta non si fa solo con la farina di mais. Nel

comprensorio dei Monti Sibillini, si coltivano infatti piccoli appezzamenti di **roveja**, un pisello selvatico dal seme di color marroncino, tendente al giallo, da cui si ricava una farina che viene appunto utilizzata per la preparazione di una particolare polenta, detta "farrocchiata" o "farecchiata". È un piatto dal gusto intenso, lievemente amarognolo, che si condisce tradizionalmente con un battuto di alici, aglio e olio extravergine di oliva. Ottima anche il giorno dopo, affettata e abbrustolita in padella.

Termina così, all'insegna della semplicità, questo viaggio alla riscoperta dei prodotti tradizionali marchigiani. Termina con un auspicio: che nella nostra regione l'obiettivo dello sviluppo economico e della competitività delle imprese non prescinda mai dal perseguimento di un altro obiettivo non meno importante: il mantenimento della nostra identità territoriale. Quindi, dobbiamo sentire la responsabilità di non poter dilapidare quell'immenso patrimonio che le generazioni precedenti ci hanno affidato sotto forma di un paesaggio rurale tra i più apprezzati d'Europa, di tradizioni, di culture, di opere d'arte e, ovviamente, di prodotti tradizionali.

Finito di stampare nel mese di gennaio 2006
presso Errebi Grafiche Ripesi
Falconara Marittima - AN