

Palinsesto



SCU UNPLI MARCHE



Circolare di collegamento

*Se marzu no' marzegghja,
aprile non verdégghja*

4/2022

Indice

- 1** La Colazione di Pasqua
- 3** Pizza di formaggio marchigiana
- 6** Una visita speciale! Loreto e le sue meraviglie
- 8** Il mitico dono di Atena
- 13** Il mito di Atena e la creazione dell'ulivo
- 14** La raccolta delle olive nel territorio marchigiano
- 17** Olio E.V.O. DOP Cartoceto
- 19** Mostra Mercato dell'olio e dell'oliva
- 23** Come si conservano le olive nere nelle Marche:
Le olive nere "Jia strinata", olive nere sotto sale,
olive di San Francesco sotto fortore, olive arrosto
olive nere sotto cenere
- 25** Monteprandone arte, religione e gastronomia
- 26** Olive all'ascolana
- 27** Il vitellone bianco dell'appennino centrale
- 29** Braciola di manzo in umido
- 30** Il sacrificio dell'agnello
- 32** Costolette d'agnello fritte
- 33** Il pollo Ancona, nemo propheta in patria
- 35** Frittata con mentrasto
- 36** Maccheroncini di Campofilone IGP,
quando la tradizione arriva in tavola
- 38** Maccheroncini di Campofilone IGP
- 39** I piatti della tradizione: I Vincisgrassi
- 41** I Pincisgrass di Antonio Nebbia
- 42** Santa Maria Nuova e la Beccuta
- 43** La Beccuta
- 44** Una generazione sorprendente
- 45** Radici profonde

Palinsesto
SGU UNPLI MARCHE 
Circolare di collegamento



LA COLAZIONE DI PASQUA

A cura di Maurizio Pangrazi, OLP Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS



Per i cristiani osservanti dopo aver celebrato i riti della settimana Santa, in particolar modo dopo aver sperimentato il digiuno dal venerdì santo prolungato per tutto il sabato, la colazione di Pasqua per tradizione si traduce in una vera e propria abbuffata. Allo scioglimento delle campane, cioè al termine della veglia pasquale, si intona allelùja e si festeggia alla grande!

Molti dei prodotti che compongono questo banchetto luculliano sono altamente simbolici e declinati in vari modi e non possono mancare in questa occasione, molti altri servono solo per sottolineare il momento di festa.

L'uovo nella tradizione cristiana è il segno della Resurrezione. Il suo guscio rappresenta il sepolcro, da cui Cristo resusciterà, l'interno dell'uovo è segno di forza, di potenza, della nuova vita. Nel Medioevo nasce la tradizione di regalarsi le uova (vere) decorate o tinte con le erbe e i fiori. In molti cibi presenti sulle tavole della colazione di Pasqua in Italia l'uovo è l'ingrediente per eccellenza.

Il pane è l'alimento legato all'Eucaristia, che è stata istituita durante l'ultima cena e che viene ricordata il giovedì santo durante il rito della "*Cœna Domini*". La presenza del pane sulla tavola rimanda direttamente al sacrificio del *Hostia pascalis* (*vittima del sacrificio pasquale*), dello stesso tema il brano del vangelo di San Giovanni cita: "[...] se il chicco di grano [...] non muore, rimane solo; se invece muore, produce molto frutto" (GV. 12,24). Il pane spezzato viene ricordato da Gesù come il segno distintivo dei suoi discepoli.

L'agnello altro simbolo della pasqua a partire dalle costolette rigirate nell'uovo e il

pan grattato e fritte o anche il coscio arrostito di solito accompagnato dalle **erbe** miste: bietole, cicoria, "*speragne e grispigni*", grugni, rape, spinaci, orecchie di lepre, papavero, spesso lessate insieme ad una patata, ripassate poi in padella (*straginate*) con olio, aglio. Anche questi alimenti rimandano al sacrificio pasquale dell'*Agnus Dei*. Il richiamo più diretto è alla *Pesach* ebraica il passaggio del Mar Rosso per la liberazione del popolo di Dio, anticipazione della Pasqua cristiana, passaggio dalla morte alla vita. Altra declinazione di questa tradizione è la **frittata con la mentuccia**, una pianta erbacea, molto aromatica. Questa frittata cambia gusto a seconda della località: nelle zone vicino ad Osimo si può scegliere tra la versione rognosa e quella con la vitalba, oppure con i carciofi o le cipolle novelle. Ad Avaceli e ad Urbino si usa la versione con asparagi selvatici. Nella zona di Jesi usano mazzetti di erbe aromatiche varie (salvia, rosmarino, basilico e menta). Nel maceratese gli ingredienti più comuni sono la borragine e la mentuccia.

Sempre legata alla simbologia pasquale veterotestamentaria, la **coratella di agnello**, cucinata in umido oppure in bianco con la cipolla. La “*coratella*” è il nome con cui si indicano le interiora dell’agnello (fegato, cuore, polmoni, animelle).

Nelle Marche la tradizione vuole che sulla tavola pasquale non manchi **la pizza di formaggio**. Sembra che sia originaria di Serra de’ Conti ma è diffusa in tutta la regione e diviene difficile stabilire il punto di **Passiamo ai dolci**.

Oggi si usa mangiare nel periodo pasquale la **colomba** che rappresenta la riconciliazione con Dio avvenuta attraverso il sacrificio di Cristo in abbinamento all’uovo di cioccolato contenente la sorpresa. Questi prodotti sono più commerciali e non tipici del nostro territorio nella ricca tradizione marchigiana non mancano dolci interessanti e carichi di simbologia.

La **Pizza dolce di Pasqua** che ha delle caratteristiche ben precise, una fra tutte la sofficità davvero unica. Il suo impasto inoltre è incredibilmente profumato, grazie all’aggiunta di aromi naturali, canditi e uvetta sultanina. Completa il tutto la candida “fiocca” che altro non è che una dolce glassa di zucchero, decorata infine con confettini colorati.

Le **Ciambelle di Pasqua** sono prodotte da una ricetta antica perfezionata dalle cosiddette “vergare” – le donne di casa marchigiane – le quali iniziavano ad impastare le ciambelle il Venerdì Santo, giorno della passione di Cristo per farle riposare e poi cuocerle il giorno di Pasqua. La tradizione dice che, per una riuscita ottimale, le ciambelle devono essere cotte nel forno a legna.

Nella zona del maceratese (Loro Piceno, San Ginesio), si confeziona **L’agnello pasquale** dolce delizioso che originariamente veniva preparato dalle monache. Si tratta di un guscio di pasta frolla dalla caratteristica forma d’agnello che racchiude un ripieno di cioccolato, uova, mandorle tritate, zucchero e canditi. Il tutto finemente decorato con una glassa di zucchero a velo e albumi montati a neve o con cioccolato.

Quella della Pasqua è la festività più importante per la religione cristiana e quanto sopra è solo l’inizio ... Buon proseguimento!

partenza di questa delizia. La ricetta originale veniva preparata con grande impegno, di spesa e di tempo, il giovedì o il venerdì santo, e secondo la tradizione non si doveva assaggiare finché non si “scioglievano le campane”. Le pizze si portavano poi a cuocere nei forni, prenotando la cottura famiglia per famiglia. La pizza di formaggio si accompagna con i salumi e il salume principe è il ciauscolo ma non di meno è il salame Fabriano



PIZZA DI FORMAGGIO MARCHIGIANA

A cura di Daniela Rinaldi, socia Pro Loco "Felix Civitas Lauretana APS

La pizza di formaggio nelle Marche è come la colomba nel resto dell'Italia nel periodo pasquale. Per noi non è Pasqua se sulle nostre tavole non portiamo una fetta di pizza di formaggio magari accompagnata da salumi freschi.

Dalla tipica forma del panettone, la sua caratteristica della pizza di formaggio è la soffice pasta saporita da un mix di formaggi stagionati e formaggi filanti. Non può mancare una generosa macinata di pepe fresco.

Dai libri di storia della mia terra leggo che fino a pochi anni fa, in casa delle famiglie cristiane osservanti, quando venivano sciolte le campane per l'Alleluia, era consuetudine aprire i rubinetti dell'acqua, rinfrescarsi il viso e poi fare colazione con uova sode o in frittata, salame, pizza di formaggio e vino buono.

Si narra poi che la pizza di formaggio o di Pasqua abbia avuto origine in epoca medievale ad opera delle monache del monastero anconetano di Santa Maria Maddalena di Serra de' Conti e che il nome *crescia* (con cui è conosciuto in tutto il territorio marchigiano) faccia semplicemente riferimento alla notevole "crescita" dell'impasto durante la lievitazione e la cottura in forno.

Ingredienti della pizza di formaggio:

farina 700 g circa
uova 5
burro o strutto 50 g
parmigiano grattugiato 200 g
pecorino grattugiato 200 g
emmental 400 g
acqua 300 ml
lievito di birra 50 g
sale e pepe q.b.



Preparazione della pizza di formaggio:

Sbattere le uova in una terrina, aggiungere i due tipi di formaggio grattugiato, sale, pepe e amalgamare.

Aggiungere al composto un paio di cucchiai di farina e amalgamare.

Versare l'acqua con il lievito di birra sciolto dentro e continuare ad amalgamare.

Versare ancora un po' di farina, il burro fuso e continuare ad amalgamare.

Quando l'impasto sarà pronto, versarlo nelle teglie alte e strette imburrate ed infarinate.

Tagliare il formaggio emmental a pezzettoni, infarinarlo ed infilarlo nell'impasto.

Lasciar lievitare le teglie di pizza nel forno spento con la luce accesa per 2 ore senza mai aprire il forno.

Cuocere la pizza di formaggio in forno caldo a 180° per 45 minuti.



<https://www.atavoladaniela.it/pizza-di-formaggio-marchigiana/>

UNA VISITA SPECIALE! LORETO E LE SUE MERAVIGLIE

“Nei momenti più importanti della vostra vita venite qui, almeno con il cuore”

Benedetto XVI, Piana di Montorso, 2 settembre 2007

A cura di Donatella Carini, socia Pro Loco “Felix Civitas Lauretana APS

Molta è la gente che viene a visitare Loreto da secoli e da tutti i continenti. Purtroppo però nel tempo si è perso parecchio della conoscenza di questo luogo. Oggi l'idea comune che viene associata alla nostra città da moltissimi è quella legata alla devozione: “una santa Messa, una visita alla Madonnina nera e si torna a casa...”. Altri invece vengono non solo o non proprio per motivi religiosi e spesso non hanno neanche loro la più pallida idea di cosa li aspetti, non si rendono neanche lontanamente conto che qui c'è uno dei santuari mariani più importanti al mondo ma anche uno dei luoghi più ricchi d'Italia di beni artistici di altissimo livello.

Ecco, questo è quanto ho potuto appurare in venti anni di servizio come guida turistica al Santuario della S. Casa di Loreto.

Se di primo acchito potrebbe sembrare sconcertante vi garantisco che è invece un gran piacere ed una bella soddisfazione mostrare anche agli ignari le meraviglie che offre questa città; all'inizio c'è chi sembra quasi scettico, ma man mano che ci si addentra nella storia, che ci si avvicina alle opere d'arte con la loro aura mistica e sublime è la sorpresa, lo stupore, la meraviglia, il fascino che traspaiono nettamente dai loro volti!

E quindi...che ne dite di provare a fare un giretto insieme per un'infarinata, prima che veniate a toccare con mano quanto sto dicendo?



Partiamo magari dall'inizio, dalle origini di Loreto e quindi dalla stupenda Piazza della Madonna circondata dagli edifici che compongono il Santuario della S. Casa in cui, proprio al centro della Basilica si trova appunto la Santa Casa di Nazareth, vale a dire la casa in cui la Vergine Maria nacque, crebbe e ricevette l'Annunciazione dell'Arcangelo Gabriele. E che ci fa qui direte voi, proprio qui, questa importantissima reliquia proveniente dalla Palestina? In base agli studi, soprattutto della metà del '900, arrivò qui per una serie di eventi. Per farla breve diciamo che fu portata via da Nazareth a fine 1200 per salvarla dalla devastazione dei saraceni e fu poi spedita a Napoli quale dono per le nozze del figlio di Carlo II d'Angiò. In realtà non arrivò mai nella città partenopea, fu sbarcata invece nell'allora Porto di Recanati e quindi posta sulla collina subito sopra il porto, cioè l'odierna Loreto. Vi basta? No? Vi chiederete come siamo riusciti a soffiarla ai potenti d'Angiò immagino. Be' noi loretani in realtà non abbiamo alcun merito in questo semplicemente perché a quel tempo non c'eravamo nemmeno: Loreto non esisteva, era solo una collina disabitata che apparteneva alla vicinissima città di Recanati, l'aristocratica, potente Recanati. È il Papa che ha fatto tutto o meglio il suo vicario perché a quel tempo Celestino V non era a Roma per cui in sua assenza aveva un sostituto, un vicario, un certo Salvo che, guarda un po', era anche vescovo di Recanati! Ordunque va tenuto conto che la S. Casa è una reliquia di estremo valore per i cristiani: lì è avvenuta l'Annunciazione, cioè l'Incarnazione di Dio, il mistero principale della nostra religione. Per questo era il Papa ad avere giurisdizione sulla stessa, il Papa o, in sua assenza da Roma, il suo vicario appunto. Quindi? Be' se foste stati voi a dover decidere dove porre un bene così prezioso....dove l'avreste fatto portare? Voi non so ma lo scaltro vicario pensò subito ai vantaggi per la sua diocesi e lì la fece portare. Infatti da subito iniziarono ad arrivare tanti fedeli e pellegrini anche da luoghi lontanissimi. Così questo luogo si cominciò a popolare soprattutto per offrire dei servizi ai fedeli.



Soltanto un paio di secoli dopo, nella seconda metà del '400, ci si poté organizzare per la costruzione della grande chiesa, oggi basilica oltre che cattedrale. Ebbene ci vollero 30 anni per edificarla mentre le decorazioni e le strutture attigue furono realizzate lungo i secoli.

La presenza di una reliquia di tale importanza impose opere di altissimo livello che dovevano renderne degno questo luogo. Nei secoli furono soprattutto i Papi ad occuparsi di abbellire Loreto inviando qui i loro migliori architetti ed artisti; in pratica soprattutto nel Rinascimento, ma non solo, prima si assicuravano i loro servizi a Roma e poi li inviavano ad impreziosire Loreto. E così Giulio II della Rovere, i Papi de' Medici Leone X e Clemente VII, Sisto V detto "er Papa tosto", Urbano VIII Barberini, Paolo V Borghese e tanti altri nei secoli furono grandi benefattori di Loreto. Molti di loro

lasciarono i loro nomi incisi sulle opere di cui si occuparono, parecchi se ne trovano sul Palazzo Apostolico ad esempio. Grazie a loro nei secoli Loreto fu punto di ritrovo di una fitta schiera di

artisti di calibro che diedero il loro mirabile contributo... vogliamo vederne qualcuno insieme? Così giusto per avere un'idea più chiara di che sto parlando:

Donato Bramante: per lui diciamo "solo" che a quel tempo era il Sovrintendente Generale di tutte le costruzioni papali. A lui dobbiamo il progetto del Palazzo Apostolico dagli eleganti loggiati che delimita Piazza della Madonna e anche altro che vedremo...

Antonio da Sangallo il Giovane: avete presente Palazzo Farnese di Caprarola? La Cappella Paolina in Vaticano? Il Pozzo di San Patrizio a Orvieto? Ecco, quello lì. In realtà non solo lui ma tutti i Sangallo prestarono la loro opera a Loreto.

Andrea Sansovino: di lui ricordiamo ad esempio i lavori nella Chiesa di S. Spirito a Firenze, le sculture sulla Porta del Paradiso nel Battistero di Firenze.

Carlo Maderno, autore della nostra Fontana Maggiore in Piazza della Madonna, gioiello di arte barocca. A Roma gli fu affidata la facciata della Basilica di S. Pietro e il Palazzo Barberini anche.

Luigi Vanvitelli: avrete tutti presente la fastosa Reggia di Caserta no? Be' Vanvitelli ebbe una dispensa speciale dal Papa per lasciar concludere il campanile di Loreto (che ormai aveva bello che finito) al suo collaboratore di Arcevia, l'architetto Andrea Vici, per poter raggiungere i Borboni che lo pretendevano per il progetto della Reggia.

...questo è giusto un breve assaggio perché ne vennero anche tanti altri. Li vedremo mano a mano.

Per esempio alla fine del '400 si aggiunsero altri personaggi dai nomi altisonanti dell'architettura militare quali Giuliano da Maiano che fu capomastro di Brunelleschi a S. Maria del Fiore di Firenze, Baccio Pontelli che era ingegnere generale di tutte le rocche papali della Marca di Ancona, Francesco di Giorgio Martini che lavorò al Palazzo Ducale di Urbino e a quello di Gubbio oltre alle tante rocche tra cui quella di San Leo: da noi si occuparono della fortificazione della chiesa con il Camminamento di Ronda che le conferisce quel particolarissimo, forse unico, aspetto di chiesa-fortezza.



Già che ci siamo vi invito a fare un salto dietro la Basilica: lì maestose ci accolgono le absidi (che all'interno della chiesa custodiscono le nove cappelle dedicate alle varie nazioni). Per vedere ancora meglio entriamo nel Parco della Rimembranza e saliamo sul bastione di fortificazione su su fino in alto, vicino alla garitta dove stavano i soldati di guardia pronti a suonare la campana d'allarme in caso di avvicinamento dei pirati saraceni che sì per un pelo nel 1518 non ce li siamo trovati dentro casa perché, per nostra fortuna, si sono accontentati di

saccheggiare il Porto di Recanati. Sicuro ci avevano adocchiato, i preziosi tesori custoditi in chiesa gli avranno fatto certo gola...ma la chiesa era ben protetta con un imponente sistema di fortificazioni sufficiente a dissuaderli. Meno male!

Converrete con me che da quassù la vista è formidabile: spazia a 360° dal Monte Conero e la sua Riviera, lungo l'azzurro litorale, poi verso sud-ovest le dolci colline coltivate a grano o girasoli, su una di esse si scorge la lussuosa villa del tenore Beniamino Gigli, poi molto nitido vediamo il massiccio del Gran Sasso d'Abruzzo. Il tour visivo si completa infine con la magnifica Basilica dall'imponente cupola in stile brunelleschiano, il Camminamento di Ronda e le solenni absidi. Che meraviglia!

A malincuore lasciamo questa postazione privilegiata ma a solo qualche passo da qui, uscendo dalle mura attraverso Porta Marina, rivedremo il tutto da un'altra prospettiva: ne vale sicuro la pena! Poi da lì se vorrete potrete fare un salto anche al Cimitero Monumentale Polacco lungo la Scala Santa da cui il mare azzurro e le verdi colline circostanti sono a dir poco meravigliose. Credo che per oggi vi lascerò qui sulla balconata di Porta Marina a godervi il panorama e magari a sorseggiare un caffè. Riprenderemo il nostro tour con la prossima uscita del "Palinsesto". Preparatevi, grandi cose ci aspettano: andremo a visitare gli interni della Basilica!



IL MITICO DONO DI ATENA

A cura di Christian Ascani, Pro Loco "Felix Civitas Lauretana APS

Tra storia e mito



L'olivo ha accompagnato l'umanità sin dagli inizi e l'olio ricavato dai suoi frutti è tutt'ora uno degli ingredienti principali della maggior parte delle preparazioni gastronomiche della nostra cultura.

Questa preziosa pianta è sempre stata un simbolo di pace e prosperità, e le sue origini si sono intrecciate tra storia e mitologia, talvolta fino a confondersi. Il luogo d'elezione dell'olivo, dell'*Olea europaea*, prima selvatico e poi domestico, è il Mediterraneo, con le sue coste calde ed asciutte. Infatti, nella macchia, accanto al corbezzolo, al lauro e al carrubo, ha bisogno di molto sole e poca acqua, resiste all'arido e arriva in alto sulle colline costiere. Storicamente, si pensa che l'olivo provenga dall'Asia minore, più precisamente dal territorio compreso tra il sud del Caucaso, gli altopiani dell'Iran e le coste

mediterranee della Siria e della Palestina. Le prime testimonianze sono riconducibili ad alcune scoperte, risalenti a circa 6000 anni fa, avvenute nei fondali della Palestina, come resti fossilizzati della coltivazione di ulivi e di strumenti rudimentali per lo schiacciamento delle olive. La coltura si sarebbe poi estesa in Egitto, dove l'olio era considerato un bene di lusso, e veniva impiegato per usi legati al sacro, come l'imbalsamazione. Ciò non esclude anche un uso alimentare, infatti alcuni papiri ritrovati menzionano l'olio come lascito testamentario, o ricompensa a operai. Inoltre, in alcune tombe sono state rinvenute giare piene di olio e resine e rami d'ulivo. Pian piano, il suo valore iniziava ad essere riconosciuto: il faraone Ramses III aveva un'intera piantagione di ulivi per goderne della frescura, per offrire i suoi frutti agli dei, e anche per produrre «il primo olio d'Egitto per far salire la fiamma nel palazzo sacro» come riportato su di un'iscrizione del tempio del dio Ra a Eliopoli.



Invece, altre testimonianze riconoscono ai fenici il merito di aver contribuito a diffondere questa coltivazione su tutte le coste Mediterranee dell’Africa e del Sud Europa, facendole conoscere agli abitanti della Grecia. L’olivo arrivò dunque nelle maggiori isole greche: Cipro Rodi e Creta. Oggi si può ancora visitare uno dei più antichi frantoi di pietra lavica di epoca micenea, ritrovata nell’isola

di Santorini. Inoltre, i greci impararono a conoscere l’olivo e a difendere il suo grande valore. Nelle Olimpiadi gli atleti

erano premiati con anfore contenenti olio di oliva, e venivano riccamente ornati con rami d’ulivo. Nella

mitologia greca, l’Ulivo è il dono di Atena agli uomini: l’olivo da lei piantato, dritto e con le

foglie d’argento, divenne il simbolo della pace e della prosperità, e assunse carattere sacro. Proprio intorno a questo, sull’acropoli di Atene,

venne costruito un tempio, per cui tagliare uno di questi alberi voleva dire spregiare un dono

divino. L’albero di olivo e l’olio sono presenti anche in diverse occasioni nell’Iliade e nell’Odissea del poeta greco Omero. Ad

esempio, nell’episodio del ricongiungimento con Penelope, c’è la descrizione del letto ricavato da un

albero di ulivo, che Ulisse stesso aveva intagliato, ed attorno ad esso vi aveva costruito la sua casa. In tale

scena, l’ulivo è una metafora del ritrovamento simbolico della radice del loro amore

originario, anche dopo 20 anni.

Ritornando alla storia, vi erano regole precise che stabilivano alcuni aspetti delle pratiche agricole, come la distanza dei filari di ulivi e dell’alimentazione. Vennero promulgate leggi severe per chi avesse commesso il reato di sradicare una pianta: l’imputato veniva giudicato dal tribunale sacro di Atene, con pene che prevedevano la confisca dei beni, l’esilio, o persino la pena di morte.

“Se qualcuno avrà sradicato o avrà abbattuto un olivo, sia di proprietà dello Stato sia di proprietà privata, sarà giudicato dal Tribunale, e se sarà riconosciuto colpevole verrà punito con la pena di morte.” (Aristotele, Costituzione degli ateniesi, 330-322 A.C.)

L’olivo divenne ben presto un prodotto alla base dell’economia greca e caratterizzò il paesaggio roccioso della Grecia. I greci usavano l’olio come alimento, ma anche come medicamento per curare ferite, scottatura, e per curare i “mali del ventre”. I Greci colonizzatori propagarono le coltivazioni di ulivo in tutte le terre della Magna Grecia e lo portarono in Italia verso il V secolo a.C.

L’olivo a Roma

Sembra che nella nostra penisola che inizialmente siano stati gli etruschi a diffondere l’ulivo, fino al Lazio e in alcune aree dell’Italia Settentrionale, ma furono i Romani ad avere il merito di propagarlo in ogni territorio conquistato, rendendo così l’olio uno dei pilastri dell’economia romana. I romani ampliarono gli studi sulla coltivazione dell’ulivo, furono i primi ad esercitare le pratiche di potatura e di concimazione più efficaci, a costruire strumenti per la spremitura delle olive e a perfezionare le tecniche di conservazione dell’olio. Essi consideravano di buon auspicio per i raccolti dei campi, la vista degli ulivi in fiore, ed usavano adornare con corone di ulivo i cittadini che si erano distinti nel dare prestigio e gloria alla patria. I romani dell’epoca avevano inoltre iniziato a classificare dieci varietà di olivo e cinque diverse categorie di olio di

oliva: *Oleum ex albis ulivis*, (il più pregiato) ottenuto da olive verde chiaro, *Viridae*, ottenuto da olive che iniziano ad annerire, *Maturum*, ottenuto da olive mature, *Caducum*, ottenuto da olive cadute a terra, *Cibarium*, ottenuto da olive bacate e destinato agli schiavi. Con l'espansione dell'Impero Romano, l'olio assunse una funzione strategica nel campo dei commerci e delle attività di scambio tra diversi popoli. Ogni giorno navi cariche di anfore di olio partivano dalle regioni olearie per raggiungere il nord Europa.

Il Cristianesimo e l'olivo



*Ingresso a Gerusalemme, 1303-1305 circa, Giotto,
Ubicazione: Cappella degli Scrovegni, Padova*

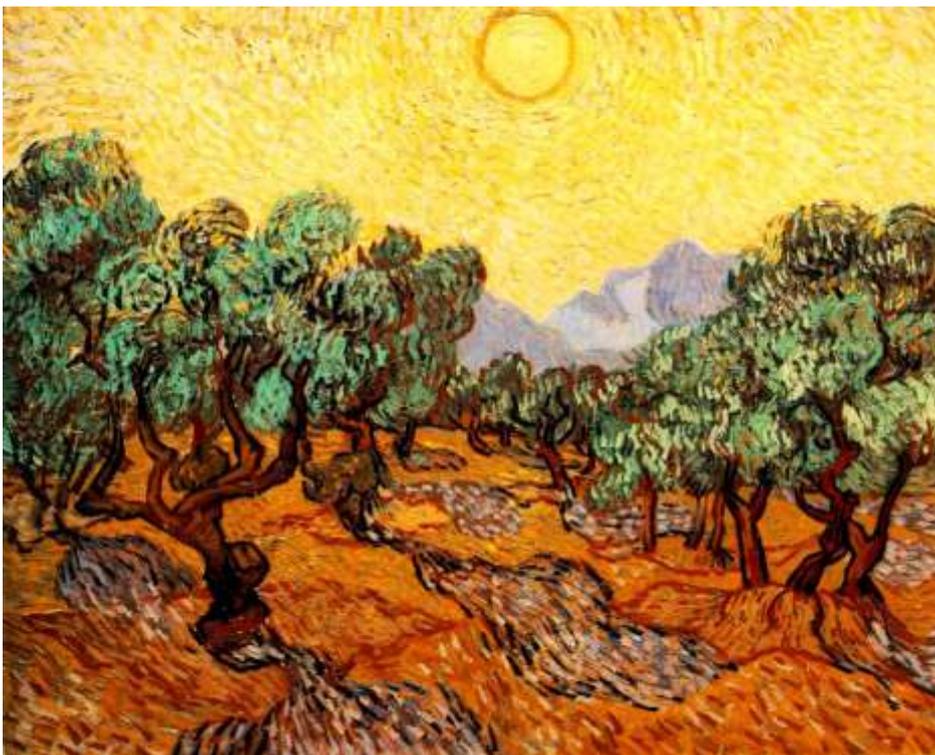
Getsemani, luogo che esiste ancora oggi e meta di molti pellegrinaggi, che si consuma l'ultima giornata di Gesù prima del tradimento di Giuda. Si narra persino che alcuni ulivi, piante proverbialmente molto longeve, in Palestina siano ancora oggi gli stessi del tempo di Gesù. Inoltre, l'olio è utilizzato nel battesimo, nella consacrazione dei sacerdoti, nell'unzione dei malati e nella cresima. A partire dal V secolo furono gli ordini religiosi a possedere la maggior parte degli ulivi e l'olio si trovava solo nelle mense dei ricchi e, soprattutto, degli ecclesiastici. Grazie ai benedettini, ai cistercensi e ai basiliani, verso la fine del Medioevo la coltivazione e – di conseguenza - la storia dell'olivo ebbe un nuovo impulso. Spinti da motivazioni liturgiche, gli ecclesiastici dovettero tenere viva la tradizione olivicola, seguendo la regola benedettina 'ora et labora'. I monaci si adoperarono per primi ad impiantare grandi estensioni di ulivi, particolarmente nel Sud Italia. Furono questi ordini religiosi prima, i feudatari poi, a ricreare nel meridione d'Italia, grandi uliveti, che venivano dati in gestione ai contadini. In questo modo, la continuità giovava alla coltura, in quanto i contadini applicavano delle migliorie significative. D'altra parte, il proprietario trovava proficuo e più sicuro l'investimento di piantare nuovi oliveti per accrescere le proprie rendite. In contemporanea, nell'epoca dei Comuni la borghesia iniziò a praticare su vasta scala il commercio dell'olio e il Mediterraneo tornò a coprirsi di uliveti.

Con il crollo dell'Impero Romano, in seguito alle invasioni barbariche, la pratica culturale dell'ulivo quasi scomparve e la storia dell'olivo incontra la sua prima battuta d'arresto. I barbari introdussero abitudini diverse: lardo e burro, ricavati dagli animali, prendevano il posto dell'olio d'oliva a tavola, e lasciavano pascolare le loro greggi ovunque, rischiando così di distruggere gli uliveti. Tuttavia, l'olivo riuscì a sopravvivere prevalentemente nei monasteri e nelle abbazie perché i frati ne utilizzavano l'olio, come alimento e nelle loro liturgie. Nel Cristianesimo possiamo ricordare la domenica delle Palme che rievoca l'ingresso di Gesù a Gerusalemme accolto dalla folla che agitava rami di olivo e palmizi.

Ed è proprio in un campo di ulivi, il

L'olivo nell'Età Moderna

Grande protagonista del XV secolo è l'ulivo e, proprio nel corso del Rinascimento, questa pianta riacquisirà la propria dignità. In particolare, il governo fiorentino fu il primo in Italia a intuire l'importanza dell'olivicoltura e i Medici diedero grande impulso a questa coltivazione, concedendo gratuitamente i poderi posseduti a patto che venissero piantati anche gli ulivi. Firenze gestiva la produzione e la commercializzazione con norme severissime: era assolutamente vietato vendere olio d'oliva senza l'apposita licenza, nessun venditore poteva tenere più di quattro orci di olio d'oliva ed era vietato trasportare fuori dal contado olio d'oliva senza una precisa autorizzazione. Nacquero grandi proprietà, vere e proprie aziende agricole, chiamate Fattorie, che disponevano di frantoi propri. Insomma, l'olio d'oliva era un alimento così importante che persino il governo pontificio stabiliva che le eccedenze degli anni di abbondanza non fossero del tutto vendute o esportate, ma immagazzinate presso monasteri, abbazie e sedi pubbliche. Rimanendo in Italia, vennero piantati molti oliveti anche in Sardegna, dove rimanevano solo pochi ulivi importati dagli occupanti pisani alla fine del Medioevo, abbandonati e moltiplicatisi in piante selvatiche. In particolare, fu un Vicerè spagnolo, Giovanni Vivas, a lanciare l'olivicoltura nella parte nord-occidentale dell'isola: vennero così recuperati gli ulivi ridotti allo stato selvatico grazie a cinquanta maestri innestatori richiamati da Maiorca per ordine dello stesso Vivas. Infatti, in Spagna le tecniche di coltivazione e di lavorazione erano state particolarmente affinate durante la dominazione araba.



Ulivi con cielo giallo e sole, 1889, Vincent Van Gogh

Con la scoperta dell'America, l'olivo fu esportato dalle navi spagnole nel Nuovo Mondo, contribuendo in maniera significativa alla sua diffusione in Perù, Messico, Argentina, Cile, ecc.

Dopo tale rapida espansione, ci fu un momento di stasi che perdurò per tutto il Seicento e per buona parte del Settecento. In concomitanza con un forte raffreddamento del clima, le guerre e il continuo sconvolgimento degli equilibri politico-economici colpirono anche la produzione olivicola e il commercio dell'olio. In aggiunta, si susseguirono anni di

cattivi raccolti, in particolare nell'Italia meridionale, aumentando anche il carico fiscale. Infatti, molti oliveti vennero abbandonati poiché la resa non compensava le spese e il lavoro.

Invece, nel XVIII secolo si specializzarono le produzioni e si iniziarono a catalogare l'ulivo e i suoi frutti, classificandoli in funzione della provenienza geografica. L'olio italiano, considerato fra i migliori per uso alimentare, raggiunse Francia, Inghilterra e altri paesi europei. Nel contempo, Venezia perse la sua leadership commerciale e le zone intorno ai grandi laghi del

Nord continuarono a produrre per autoconsumo sempre più locale. Invece, nella Pianura Padana la maggior parte della popolazione si rivolgeva, finché possibile, ai grassi animali. In particolare, nel Granducato di Toscana nacque la prima istituzione scientifica che si occupava di agricoltura: l'Accademia dei Georgofili – infatti – studiò e propose tecniche innovative al fine di migliorare la produzione.

L'olivo dall'Ottocento fino ai giorni nostri

Durante il XIX secolo, la graduale trasformazione dell'economia da agrario-commerciale in industriale e le varie guerre, che si sono succedute, generarono un quadro complessivamente negativo per l'olio di oliva. Tuttavia, al fine di incentivare l'olivicoltura, nel 1830 Papa Pio VII garantì un premio in denaro per ogni ulivo piantato e curato sino all'età di diciotto mesi. Inoltre, l'olivicoltura cominciò ad essere conosciuta anche all'estero e durante questo periodo Russia, Inghilterra e Francia rappresentarono i maggiori importatori di olio italiano. Allo stesso tempo, con la rivoluzione industriale l'olio veniva richiesto soprattutto nei settori del tessile, della lana e del sapone. Per cui, la coltura dell'ulivo divenne un ottimo investimento e vennero bonificate intere aree del Meridione, in modo da essere coltivate ad ulivi. Inoltre, l'olio veniva usato anche come base per unguenti e creme e veniva consigliato per curare ogni tipo di malessere. Dalla seconda metà del secolo, a causa sia di un'epidemia che colpì le piante sia delle condizioni climatiche avverse in alcune zone dell'Italia, gli ulivi vennero abbattuti e usati come legna: ne conseguì un drastico calo di produzione.

Nel Novecento non si ebbe una ripresa effettiva dell'olivicoltura, a causa della Prima Guerra Mondiale e alla crisi che seguì. Dagli anni Trenta in avanti, grazie a leggi che promuovevano la coltivazione di ulivi in tutta Italia, la produzione di olio ricominciò a crescere, fino a dopo la Seconda Guerra Mondiale. Infatti, la cucina tradizionale italiana veniva ritenuta troppo povera rispetto a quella d'oltreoceano, per cui veniva preferito il burro poiché ritenuto un alimento più nobile. Una conseguenza fu un decisivo aumento di produzione di margarina e un sostanzioso calo dell'uso dell'olio d'oliva. Finché, verso gli anni '80, con la riscoperta di cibi più naturali e genuini, l'olio extravergine di oliva divenne di nuovo protagonista sulle tavole degli italiani, e – di conseguenza - la dieta mediterranea diffusa anche all'estero riportò l'olio al suo giusto splendore.

Nel Mediterraneo l'ulivo ha finito per costituire una dominante del territorio, oltre che, unitamente al frumento e alla vite, un simbolo della cultura, del costume e dell'economia: vi si produce, infatti, il 95% del raccolto mondiale, prime fra tutte la Spagna e l'Italia, ma anche Grecia, Turchia e Tunisia.



IL MITO DI ATENA E LA CREAZIONE DELL'ULIVO

Di seguito la narrazione della leggenda greca sulla creazione dell'albero di ulivo.



Quando Zeus, dio dell'Olimpo, era sposato con Metis gli fu predetto da Gea ed Urano che un giorno Metis avrebbe dato alla luce due figli, il secondo dei quali gli avrebbe rubato il trono. Così Zeus, per evitare che la profezia si avverasse dato che Metis era già incinta del primo figlio, decise di ingoiarla. Trascorse il tempo e Zeus superò la questione con tranquillità. Un giorno, però, iniziò ad avere delle violente fitte alla testa, tanto potenti da spingerlo a chiedere ad Efesto di colpirlo sulla nuca con il suo martello.

Dopo molte insistenze, Efesto acconsentì a questa inusuale richiesta e dal cranio di Zeus uscì una grande nuvola. Al suo interno vi era una creatura vestita con un'armatura lucente, nella cui mano destra teneva un giavellotto: era Atena, la dea guerriera. La giovane Dea dimostrò sin da subito non solo di essere abile nella guerra, ma anche saggia ed accorta.

Era la personificazione della saggezza e della sapienza in tutti i campi delle scienze conosciute ed alle donne insegnò anche a tessere, a tingere e a ricamare. Quando Atena chiese al padre di assegnarle una regione che

le fosse consacrata, Poseidone si contrappose in quanto era in attesa già da tempo che Zeus assegnasse a lui una regione: tra i due nacque una violenta disputa per il dominio dell'Attica. Zeus proclamò una sfida tra i due in modo da lavarsene le mani. Questa sfida prevedeva che il vincitore fosse colui il quale avrebbe regalato alla città il dono più utile.

Quando la sfida iniziò alla presenza di tutti gli dei, Poseidone toccò con il suo tridente la terra e fece saltar fuori una nuova creatura che mai prima di allora si era vista, il cavallo, simbolo della forza bellica e del coraggio, che da quel momento popolò tutte le regioni della terra e divenne un grande aiuto per la vita dell'uomo;

Atena percosse il suolo roccioso con il suo magico giavellotto dal quale ebbe vita un bellissimo albero di ulivo, simbolo della prosperità che nasce dalla pace. Questo arbusto aveva la capacità di illuminare la notte, medicava le ferite ed era una grande fonte di nutrimento.

Cecrope, arbitro della gara, decise di assegnare la vittoria ad Atena. Zeus allora rinominò la città di Attica in onore della sua protettrice Atena."

Da quel momento in Grecia, questo albero veniva considerato sacro e chiunque fosse stato sorpreso a danneggiarlo in alcun modo, veniva punito con l'esilio.

Da: <https://thebooksguardian.altervista.org/il-mito-di-aten-a-e-la-creazione-dellulivo/>

LA RACCOLTA DELLE OLIVE NEL TERRITORIO MARCHIGIANO

A cura di Elena Castagnani, Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Il nostro territorio si presta particolarmente alla coltivazione dell'oliva. Difatti l'olio d'oliva è uno dei prodotti punta di diamante della produzione agricola del territorio marchigiano. Le Marche inoltre vantano la produzione dell'olio extravergine di oliva Cartoceto DOP. Nonostante diverse persone preferiscano acquistare l'olio industriale al supermercato, un'altra fetta dei consumatori punta non alla quantità ma alla qualità acquistando l'olio prodotto artigianalmente magari dai piccoli rivenditori locali, alimentando così anche l'economia delle piccole imprese agricole. Per questo motivo, la produzione dell'olio di oliva casereccio, soprattutto a livello locale è in continua crescita. Ma dietro l'olio di oliva vi è un processo lungo e minuzioso ovvero la raccolta delle olive.

Il periodo di raccolta varia molto a seconda di diversi fattori: zona di coltivazione, esposizione al sole, varietà di oliva (tardiva o precoce) e scopo del raccolto (olive da tavola o da olio). Le olive nella nostra zona, vengono solitamente raccolte in autunno, in un periodo che va dalla metà di ottobre ai primi di novembre, a differenza di parecchi anni fa quando esse venivano colte a dicembre, periodo molto più freddo. Proprio in autunno si verifica il fenomeno di invaiatura: quando il frutto dell'ulivo inizia a cambiare colore da verde a viola è giunto il momento della raccolta. Perciò la prima cosa di fondamentale importanza da tenere in considerazione è il grado di maturazione dell'oliva che si va a raccogliere. Le drupe di oliva possono essere raccolte in diversi periodi e stadi di maturazione; in questo modo il prodotto finale risulterà



diverso. Le olive raccolte allo stadio erbaceo, ovvero quando sono ancora verdi, contengono molta clorofilla. Di conseguenza l'olio presenta molte sostanze antiossidanti e il gusto risulterà fruttato e leggermente piccantino. Il momento migliore per raccogliere le olive è nello stadio in cui l'oliva vira dal verde al viola, lo stadio a invaiatura. Il concentrato di polifenoli è maggiore e l'olio prodotto sarà di qualità elevata mentre il sapore più dolce. In questa fase vi è un rischio: le olive cadute a terra poiché mature al punto giusto, potrebbero essere state intaccate da muffa, fango o batteri che comprometterebbero la qualità e il gusto del prodotto finale. Il momento adatto per raccogliere le olive da pasto è invece quando queste hanno completato il cambio di colore e sono totalmente viola. Arriviamo così all'ultimo stadio, quello di sovra maturazione dell'oliva dove l'olio avrà un sapore meno saturo e presenterà una qualità inferiore rispetto all'olio prodotto dalle olive meno mature.

Per quanto riguarda la raccolta, vengono impiegati tecniche e metodi differenti in base alla disponibilità di attrezzi e utensili. Rispetto a questo argomento, non essendo io ferrata in materia ho deciso di intervistare il mio caro amico Lorenzo che insieme alla sua famiglia si dedicano da anni alla produzione dell'olio degli ulivi che crescono nei loro terreni.

Durante la chiacchierata, Lorenzo mi ha spiegato che nel terreno adiacente la loro ditta hanno all'incirca 350 piantoni e che insieme alla sua famiglia e a qualche contadino ingaggiato per l'occasione riescono a cogliere i frutti dell'ulivo in all'incirca una decina/quindicina di giorni. Lorenzo mi ha illuminato sui differenti metodi che la sua squadra utilizza per raccogliere le olive anche in base alle esigenze e alla disponibilità delle persone a giorno.

Il primo metodo è la cosiddetta Bacchettatura, un metodo antico e consolidato. Parecchi anni fa, questo era il metodo più diffuso fra i contadini in quanto non vi era una grande disponibilità di mezzi automatici come il braccio meccanico ad oggi molto sfruttato. La Bacchettatura come dice il termine stesso consiste nel "bacchettare" i rami dell'ulivo con un bastone così da far



cadere le olive al suolo intorno l'albero all'interno di un telo retato disposto precedentemente. Dopo questo passaggio le olive vengono selezionate e riposte in delle ceste pronte per esse portate al frantoio.

Un'altra tecnica che la famiglia di Lorenzo usa è la cosiddetta Scrollatura: gli ulivi vengono smossi e agitati da un trattore che ha collocato in cima un braccio meccanico. Il movimento ondulatorio prodotto dall'attrezzo contribuisce alla caduta delle olive al suolo, sempre sopra un telo retato come per la Bacchettatura. Così in una decina di giorni tutti gli alberi delle olive saranno spogli dei loro frutti che poi saranno caricati in un cassone e portati al frantoio, dove il frutto del duro lavoro verrà trasformato in olio.

Vi sono altri metodi ad oggi ampiamente diffusi. Gli oli di qualità più elevata vengono prodotti con olive raccolte secondo la tecnica della Brucatura. Essa comporta un processo lento e minuzioso in quanto le olive vengono raccolte a mano una a una dal contadino al fine di selezionare le migliori e scartare quelle rovinate. La Raccattatura invece avviene allo stadio di maturazione completa dell'oliva ossia quando quest'ultima cade da sola dall'albero senza bisogno di stimoli esterni come ad esempio bastoni o braccio meccanico. Il rischio in questo caso come abbiamo già specificato sopra è che l'oliva sia intaccata da agenti esterni come muffe o batteri.



A cura di Gloria Carletti volontaria S.C.U. della Pro Loco Cartoceto

Le caratteristiche organolettiche - L'oro verde delle Marche

L' Olio E.V.O. DOP Cartoceto è prodotto prevalentemente con tre cultivar, *raggiola*, *leccino* e *frantoio*, sempre presenti, congiuntamente o singolarmente, in misura non inferiore al 70% del prodotto. Il restante 30% ammette altre varietà come la *raggiola*, il *moraiolo*, il *pendolino*, il *maurino*, la *carboncella*, la *nebbia* e la *rosciola*. La coltivazione dell'olivo e la molitura delle olive hanno origini antichissime. I terreni più adatti sono quelli leggermente calcarei, asciutti, freschi, ricchi di minerali, ubicati nelle colline medie. Oltre alle condizioni climatiche, alla

produzione dell'olio da oliva concorrono tanti uomini e donne che ancora si dedicano con grande passione a questa attività. Per ottenere un buon olio da oliva è determinante che la raccolta sia fatta con un leggero anticipo rispetto al momento della completa maturazione solitamente ha inizio tra la seconda decade di ottobre e i primi giorni di novembre a seconda delle varietà di oliva, e comunque deve terminare entro il 25 novembre e che la spremitura al frantoio sia effettuata a temperature basse, nel minor tempo possibile e comunque non oltre le 48



ore dalla raccolta. L'olio DOP Cartoceto si mostra in tutta la sua eccellenza, il colore si presenta verde o verde con riflesso giallo oro per gli oli molto freschi, che diventa giallo oro con lievi note verdognole per quelli più maturi; l'odore è fruttato di oliva verde e con un lieve sentore erbaceo che porta con sé anche profumi di mandorla verde e mela acerba. Al gusto si presenta armonico, virando dal fruttato all'amaro sino al lievemente piccante, con eventuale retrogusto di mandorla verde e carciofo. Dal punto di vista chimico è caratterizzato da una bassissima acidità (< a 0,5) ed una buona presenza di polifenoli (<100). La denominazione di origine protetta DOP è stata attribuita all'olio extravergine di oliva, prodotto sui colli della parte nord della bassa Val Metauro, tra i monti delle Cesane ed il mare, realizzato secondo un disciplinare di produzione particolarmente rigoroso. Funzione della DOP è, infatti, quello di preservare un prodotto unico nelle sue caratteristiche chimiche, organolettiche e storiche, consentendo, ne contempo, di valorizzare un territorio nel suo complesso, anche paesaggistico ed ambientale, mantenendone le caratteristiche e di garantire al consumatore un prodotto di alta qualità e di origine certa, con olive tracciate dal campo alla bottiglia. La DOP Cartoceto è l'unica denominazione di origine protetta olearia della Regione Marche ed il Consorzio di Tutela e Valorizzazione

dell'Olio Extravergine di Oliva di Cartoceto si occupa dello sviluppo e della promozione di tale eccellenza olearia, con le associazioni del territorio e gli Enti pubblici e coordinandosi con questi ultimi al fine di realizzare progetti volti alla crescita dell'olivicoltura e dell'"Oro Verde delle Marche" tra i quali vi è, di diritto, la DOP Cartoceto. La zona dell'areale della DOP Cartoceto è da sempre "Terra culta et olivata". Una vocazione antica che affonda le sue radici leggendarie nel II° secolo A.C e che, passo dopo passo nella storia, racconta la sua eccellenza sino ai nostri giorni. Le distese argentee di ulivi vestono le dolci colline stendendosi gradualmente verso il mare e arrivando quasi sino a toccare la costa fanese. Da questo areale, che ad oggi si stende sui comuni di Cartoceto, Colli al Metauro (ex comuni di Saltara e Serrungarina), Mombaroccio e la parte nord del comune di Fano, nascono le olive destinate alla produzione della DOP Cartoceto. Qui, la natura e la sapienza dei produttori lavorano da secoli sinergicamente per realizzare un prodotto unico, dal sapere antico e dal gusto inconfondibile. Dal 29 ottobre 2004 la DOP Cartoceto rientra nel registro delle denominazioni di origine protetta regolamento CE n° 1897/2004 della Commissione, con la pubblicazione sulla gazzetta ufficiale dell'UE n° L328 del 30 ottobre 2004.



MOSTRA MERCATO DELL'OLIO E DELL'OLIVA

A cura di Gloria Carletti volontaria S.C.U. della Pro Loco Cartoceto



La Mostra Mercato dell'Olio e dell'Oliva si tiene a Cartoceto fin dal 1976. Nel 2004 - anno in cui c'è stata la creazione della DOP Cartoceto – ha assunto la denominazione di Mostra Mercato dell'Olio Extravergine d'Oliva DOP Cartoceto, mentre dal 2014 ad oggi è stata inclusa in un nuovo format festivaliero organizzato insieme all'amministrazione comunale: Cartoceto DOP, il Festival – Mostra Mercato dell'Olio e dell'Oliva: un grande evento pubblico di carattere artistico, culturale e gastronomico. L'evento si tiene generalmente le prime due domeniche del mese di novembre e rappresenta uno dei più importanti appuntamenti della stagione agreste autunnale, nelle Marche così come in Italia. Ad organizzarla, da sempre, è la Pro Loco Cartoceto, con la collaborazione dell'amministrazione comunale ed il Patrocinio della Regione Marche. Ogni anno nel suggestivo scenario di Piazza Garibaldi si ritrovano produttori e venditori con le loro gustose olive fresche di raccolto, alcune subito messe in salamoia, o sotto sale o cotte, come consuetudine dalle nostre parti; accanto ad esse c'è naturalmente l'olio extravergine di oliva e tra esso il prodotto principe: l'olio DOP Cartoceto. A questi prodotti olivicoli si aggiungono poi altri beni immateriali ed eccellenze enogastronomiche delle nostre terre, come ad esempio il vino novello, i formaggi di fossa, il miele, i salumi. Agli stand dei produttori in Piazza Garibaldi si accompagnano poi numerose iniziative di carattere artistico - culturale che coinvolgono l'intero castello di Cartoceto ed il suo splendido patrimonio paesaggistico ed ambientale: mostre d'arte e mostre fotografiche, percorsi naturalistici, concorsi di pittura, convegni, premiazioni,

allestimenti speciali a cura delle associazioni del territorio e numerosi concerti musicali, diversi dei quali ospitati nella splendida cornice del Teatro del Trionfo. Una manifestazione di grande importanza, ebbe inizio nel 1976, grazie all'iniziativa dei giovani componenti del direttivo della Pro Loco Cartoceto, furono loro a promuovere – tra il generale scetticismo – la prima Mostra Mercato dell'Olio e dell'Oлива: il fine non era solo quello di valorizzare i nostri prodotti, ma anche e soprattutto di promuovere il paese di Cartoceto, che in quegli anni stava attraversando una drammatica fase di declino demografico, produttivo ed economico, come del resto accaduto a tanti paesi e borghi di origine medievale nel secondo dopoguerra. L'intento della manifestazione era quindi chiaro fin dal principio: dare risalto ai prodotti del territorio cartocetano, la cui scarsa conoscenza rappresentava l'ostacolo principale alla loro collocazione sul mercato regionale e nazionale; promuovere l'incontro e la collaborazione fra gli olivicoltori della zona, creando un punto di partenza per iniziative di carattere associativo e commerciale; valorizzare e salvaguardare Cartoceto, ribadendone la storia e le sue antiche tradizioni. L'esposizione e la vendita delle olive fornite dai coltivatori si effettua in stand coperti e i visitatori – nonché eventuali acquirenti – hanno modo di scegliere in qualità e quantità il frutto degli oliveti cartocetani. Altro prodotto importantissimo inserito nel contesto della manifestazione è il nostro vino: il Bianchetto del Metauro e il Sangiovese, affiancato per l'occasione dai vini DOC di produzione provinciale. Nel corso degli anni '80 la mostra crebbe a livello organizzativo e qualitativo, registrando una sempre crescente affluenza di pubblico e facendo così suo il ruolo di appuntamento annuale imprescindibile, nonché il suo status di manifestazione più importante di Cartoceto.

***Scelto l'extravergine giusto, occorre solo trovare
il giusto compagno di scorribande gastronomiche,
dal più umile dei pani al re dei cioccolati fondenti,
passando per paste e zuppe,
verdure e pesci grassi,
tranci di carni rosse da domare e
focacce con il rosmarino
come unico contraltare di sapore.
(Licia Granello)***



COME SI CONSERVANO LE OLIVE NERE NELLE MARCHE

A cura di Elena Castagnani, Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Le olive nere “Jia strinata”

La preparazione di questa sfiziosa e appetitosa conserva è cambiata durante il corso degli anni grazie all'evoluzione e all'innovazione in campo culinario e alimentare. Ho ascoltato con piacere il racconto-spiegazione della mia nonna sul procedimento per la preservazione delle olive nere che lei stessa faceva da bambina.

La prima differenza sostanziale tra il procedimento legato a giorni nostri e quello dei tempi addietro riguarda la raccolta delle olive: fino a 40-50 anni fa si raccoglievano a novembre quindi in un periodo più freddo rispetto ad ora. Questa differenza caratterizza proprio la parte della conservazione sotto sale. Gli inverni erano molto più freddi e rigidi di adesso. Per questo motivo le olive venivano messe ad essiccare rigorosamente di fuori, all'interno di un panno di cotone che spesso era una federa per il cuscino. All'epoca le famiglie contadine erano molto povere e cercavano di sfruttare al massimo quei pochi oggetti che erano presenti all'interno delle loro umili dimore, come in questo caso le federe. Il ghiaccio asciugava il liquido delle olive che mano a mano si raggrinzivano sempre più assumendo lo stesso aspetto che presentano oggi le olive

conservate nei barattoli insieme al sale. Difatti, una delle caratteristiche che più salta all'occhio è la superficie rugosa dell'oliva. In un paio di settimane le olive erano pronte per essere condite e consumate.

Un'altra tecnica di conservazione delle olive nere sta nel tipo di essiccazione dell'oliva. In questo caso venivano



riposte in una ciotola di terracotta e messe ad essiccare affianco al camino (a quei tempi ognuno possedeva un camino in casa, era l'unica fonte di calore possibile). Il calore del fuoco le disidratava proprio come il gelo del ghiaccio. Una volta pronte, venivano condite sempre con bastoncini di finocchio selvatico, aglio e scorza di arancia e riposte in grandi barattoli.

Come si conservano le olive nere nelle Marche:

Questa pietanza non può essere definita una vera e propria ricetta bensì una conserva ricavata dalle olive nere marchigiane. Si prepara nel periodo autunnale-invernale, periodo che segue la raccolta delle olive collocata tra fine ottobre e metà novembre.

Ingredienti

- 1 kg o più di olive nere;
- Sale grosso;
- Bastoncini di finocchio selvatico;
- Uno spicchio d'aglio;
- Scorza di arancia q.b.



Preparazione

Raccogliere un quantitativo sufficiente di olive, lavarle, pulirle e togliere quelle rovinare o non totalmente mature. Una volta ricavate le olive buone, riporle in un barattolo abbastanza grande, ricoprirle di sale grosso che contribuirà alla conserva, aggiungere pezzetti di bucce d'arancia e bastoncini di finocchio selvatico. Preparare 2-3 strati di composto e fino a riempire il barattolo. Dopo 15-20 giorni il sale inizia a sciogliersi e contemporaneamente fa maturare le olive. Lasciare macerare il composto per circa 30-40 giorni, scuotendo periodicamente il barattolo al fine di fondere tutti gli ingredienti nel migliore modo possibile. Se il sapore dell'oliva rimane ancora troppo amaro, il processo non ha completato il suo corso. Se invece il sapore risulta amabile allora le olive sono pronte per essere consumate. Ciò che caratterizza questo tipico antipasto marchigiano è il gusto amarognolo dell'oliva nera macerata dal sale, gusto che si sposa perfettamente con l'acidità della scorza dell'arancia. Un altro elemento che dà la connotazione particolare è il bastoncino di finocchio selvatico che conferisce alle olive una sfumatura selvatica.

Questa particolare pietanza può accompagnare il tipico antipasto marchigiano composto dal un tagliere di salumi e formaggi sorseggiando un buon calice di Rosso Conero.



OLIVE DI SAN FRANCESCO SOTTO FORTORE

A cura di Elena Castagnani, Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Un contorno o antipasto appetitoso da poter servire anche insieme al classico aperitivo di salumi e formaggi, sono le "jje"(olive) sotto fortore, ovvero marinate con la soda. Come per la conserva delle olive nere marchigiane, anche questa con la soda veniva preparata in autunno per essere consumata in inverno. Nel periodo più freddo infatti, l'orto non aveva molti frutti da offrire a causa del clima freddo quindi vi era la necessità di conservarne i frutti prodotti in eccesso per creare una scorta per l'inverno. Vengono soprannominate olive di San Francesco poiché è tradizione raccoglierle il 4 ottobre, giorno di San Francesco. In realtà la raccolta inizia ancora prima, solitamente intorno al 25/26 di settembre poiché sono acerbe e verdi, con la polpa durissima ancora in formazione. Le olive che vengono raccolte devono essere belle verdi, toste, sane e senza nessun segno o puntura di animale. Essendo così acerbe però, il sapore però risulta abbastanza amaro quindi per renderlo più amabile si ha l'esigenza di trattarle con la soda, una sostanza chimica inorganica che può essere utilizzata, come in questo caso, a scopo alimentare. Essa può essere acquistata in farmacia o nei consorzi ma essendo altamente corrosiva bisogna specificarne l'uso alimentare.

Conserva delle olive verdi sotto fortore

Ingredienti:

- 1 kg di olive verdi;
- 20 g di soda caustica;
- 1 litro di acqua;
- 50 g di sale fino.



Procedimento

Una volta raccolte le olive lavarle e mondarle per bene. Dopo averle pulite a dovere, bisogna porle in un contenitore, possibilmente di acciaio inox poiché la soda caustica è un prodotto molto corrosivo. Versate la soda caustica in un litro di acqua precedentemente preparato per farla sciogliere, aggiungere poi il sale fino mescolando. Dopo aver preparato la miscela, rovesciarla sopra le olive. Porre un piatto al di sopra delle olive, in modo da mantenerle tutte sotto la soluzione che si è preparato. Lasciarle per circa 6/8 ore a seconda della grandezza e della maturazione delle olive. Passato questo tempo scolarle su un colino, sciacquarle e riporle nella bacinella con acqua chiara, sempre con un peso sopra. Ripetere questa operazione ogni 2/4 ore per almeno un paio di giorni. Nel frattempo preparare una salamoia stemperando su un fornello 1 litro di acqua con 50 g di sale fino. Questo servirà come soluzione per mettere a bagno le olive nei vasi coprendole fino al tappo per mantenerle così nel tempo. Con questo trattamento le olive sono pronte per essere consumate in tempi abbastanza brevi, dopo circa 20/30 giorni. Si possono consumare come aperitivo, antipasto o per contorno con i bolliti.

Olive arrosto

Incidete le olive nere almeno in due punti e lasciatele in ammollo per almeno 10 giorni, cambiando l'acqua due volte al giorno per eliminare l'amaro. È importante che l'acqua venga



cambiata quotidianamente per dar modo alle olive di spurgare l'amaro che è contenuto nella polpa, se l'acqua non venisse cambiata regolarmente questa fase non avrebbe successo. Trascorsi i 10 giorni lavate le olive in acqua, completando con un ultimo risciacquo effettuato con aceto freddo. Disponete le olive in una placca da forno leggermente unta ponendo poi la placca in forno e lasciando cuocere a 150 °C finché la superficie delle olive non apparirà leggermente raggrinzita. Al termine estraete la placca sistemando le olive, una volta

raffreddate, in vasi sterili a chiusura ermetica. È anche possibile ricoprire le olive con olio extravergine d'oliva, ottenendo così anche un olio aromatizzato.



Olive sotto la cenere

I nostri contadini usavano cuocere le olive nere ponendole sotto la brace, coperta di cenere. Appena pronte le sfregavano con un panno e le mangiavano condendole con un pizzico di sale.



*Pure colline chiudevano d'intorno
marina e case; ulivi le vestivano
qua e là disseminati come greggi,
o tenui come il fumo di un casale
che veleggi
la faccia candente del cielo.*

(Eugenio Montale)

MONTEPRANDONE

ARTE, RELIGIONE ED ENOGASTRONOMIA.

A cura di Stefano Caponi, Pro Loco Monteprandone APS



Monteprandone si trova in provincia di Ascoli Piceno a 5 km dal mare e a 20 km dalle montagne, è un Borgo Medievale che ha dato i Natali a San Giacomo della Marca, dove vengono conservate le spoglie del Santo presso il Santuario San Giacomo e Santa Maria delle Grazie. Nel centro storico sono conservati ed aperti al pubblico, i Codici di San Giacomo della Marca e presso il museo di Arte Sacra innumerevoli manufatti medioevali e alcune opere del Crivelli.



Spoglie di San Giacomo della Marca



Santuario San Giacomo della Marca

Monteprandone è anche enogastronomia, infatti da 47 anni la Pro Loco di Monteprandone nella prima settimana di agosto organizza la Sagra dell'Oliva Ascolana DOP. Un evento atteso dai numerosi turisti presenti in quel periodo nella Riviera Adriatica. Tra i tanti prodotti, l'oliva Ascolana fa parte delle eccellenze della nostra vallata, riconosciuta anche a livello europeo come prodotto di alta qualità ed esportato in tutto il mondo. Nel 2005 viene riconosciuto il marchio DOP e dal 2018 è tutelato da un apposito consorzio con sede ad Ascoli Piceno.

Da ricerche fatte da storici Ascolani, la prima ricetta dell'oliva Ascolana viene datata intorno al 1800.

Al tempo, i cuochi che prestavano servizio presso le famiglie della locale nobiltà, accordandosi tra loro, inventarono il ripieno delle olive per consumare le notevoli quantità e varietà di carni che avevano a disposizione, dovute alla maggiorazione delle regalie che gravavano sui contadini verso i loro padroni. Vengono spesso preparate in occasione di festività e ricorrenze, accompagnate da crema fritta, carciofi fritti, formaggio fritto e zucchine fritte che vanno a formare il fritto misto Ascolano. In città e nei dintorni le olive ripiene si possono acquistare nei locali negozi di pasta all'uovo e gastronomie.

OLIVE ALL'ASCOLANA

Ingredienti

- 500 gr. di Olive (tenera ascolana)
- 400 gr di Manzo (carne magra)
- 150 gr di Maiale (carne magra)
- 50 g di Pollo (in alternativa tacchino)
- 2 Uova
- Cipolle q.b.
- Carote q.b.
- Sedano q.b.
- Vino bianco secco q.b
- Sale q.b.
- Chiodi di Garofano q.b.
- Scorza di Limoni q.b.
- Pepe q.b.
- Pangrattato q.b.
- Farina Bianca q.b.
- Noce Moscata q.b.
- Olio per friggere (girasole, arachidi o olio extravergine di oliva) q.b.

Procedimento e preparazione

Iniziate denocciolando le olive con un coltello da cucina: fate un taglio a spirale iniziando dal picciolo.

Mettete le spirali di polpa così ottenute in una bacinella con acqua fredda leggermente salata per alcune ore.

Fate rosolare le carni insieme alle verdure e quando sono dorate, aggiungete un po' di vino bianco secco e sale.

Fate cuocere ancora 20 minuti, poi togliete dal fuoco, passate al tritacarne e aromatizzate con noce moscata.

Unite le uova e il formaggio facendo in modo che l'impasto resti morbido.

Formate una pallina con un pizzico di questo impasto e riavvolgete su di essa la spirale che avete lasciato riposare in acqua.

Passate nella farina e poi nell'uovo precedentemente sbattuto e leggermente salato, infine nel pane grattugiato.

Le olive ascolane dovranno avere una forma leggermente ovale ed essere poco più grandi di com'erano in origine.

Friggetene poche alla volta per non abbassare la temperatura dell'olio.

Quando le olive ascolane avranno un bel colore dorato sgocciolatele su carta paglia o assorbente e servitele calde.



Buon Appetito!

IL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

A cura di Maurizio Pangrazi, OLP Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Le Marche offrono un'immagine di equilibrio, un territorio racchiuso tra i monti e il mare che dà a chi lo osserva un'idea di armonia.

Loreto ha una collocazione ideale per l'ammirazione di questa bellezza. L'occhio dell'osservatore coglie la tranquillità dell'effetto onda generato dal susseguirsi dei colli che rimanda all'"infinito" di leopardiana memoria.

La bellezza dei luoghi è esaltata dalla cura dei campi coltivati che a perdita d'occhio si mostra nella sua magnificenza fino ad infrangersi contro la barriera degli spettacolari "monti azzurri".

Dal mare Adriatico ai monti Sibillini; questa è l'ampiezza della visione offerta dall'alto del colle Monte Prodo, su cui la città sorge.



Un'estensione ancora dedicata ampiamente all'agricoltura. L'alternarsi delle stagioni amplificano lo spettacolo variegando a seconda dei periodi. La livrea del territorio cambia alternandosi: verde smeraldo allo sbocciare del frumento, giallo bruciato nel periodo estivo della raccolta. Durante l'inverno il colore dominante è il marrone della terra.

Il periodo tra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno è un periodo frenetico in campagna, poiché inizia la lavorazione dei campi.

Oggi è normale collegare questo lavoro ad un mezzo agricolo. Il trattore tira l'aratro che solca la terra per prepararla alla semina, questo per noi è la norma.

L'evoluzione storica di questo gesto parte dalla preistoria. Nel momento in cui l'uomo ha scelto la stanzialità ed ha adottato la coltivazione della terra come sostentamento della propria esistenza. Per millenni si è coltivato la terra con la forza delle braccia, fatica tanto grave che nella Sacra Bibbia risulta essere una conseguenza del peccato originale per l'uomo rapportata alla sofferenza del parto per la donna (Gen 3, 16-19).

Bisognerà aspettare l'epoca medievale, con miglioramenti della tecnologia dell'attrezzatura agricola attraverso l'introduzione del vomere in ferro, per trasferire parte di questa fatica al mondo animale. Il nuovo strumento agricolo, più potente di quello in legno, richiedeva una forza di trazione maggiore rispetto a quella umana. Il cavallo era poco adatto a questo lavoro e troppo costoso per le tasche dei contadini. La soluzione a questo problema viene fornita dal bue.

Per ottenere quella che oggi chiamiamo la razza "marchigiana" un vero e proprio "trattore biologico", sono stati fatti dei passaggi dagli allevatori atti a selezionare un animale possente e robusto. Si è partiti dall'incrocio di bovini di ceppo Podolico non migliorati, con soggetti di razza Chianina e Romagnola, solo nel 1932 grazie ad un'accurata selezione si è arrivati alla razza Marchigiana così come la conosciamo.

L'animale ottenuto ha il mantello di colore grigio, quasi bianco, con le mucose e la cute pigmentate nere, le corna medio corte e grossolane con la punta nera, la mucca fornisce pochissimo latte, lo stretto necessario per nutrire i vitelli.

La corporatura del bue e anche della mucca è imponente: pensate che il peso di un vitello alla nascita si aggira attorno ai 50/55 kg. La stazza risponde all'esigenza del lavoro nelle campagne, per cui questa razza è stata pensata; dai progenitori di origini asiatiche, questa ha ereditato un'elevata adattabilità a condizioni ambientali difficili, perciò è facile trovarla al pascolo, in zone collinari e montane.

Questo animale è stato il fedele collaboratore dei contadini della nostra regione tra le "zolle" fino all'avvento del mezzo meccanico.

Con il giogo al collo e il vomere al traino, i buoi sono stati un'icona dell'idea di lavoro nelle campagne per secoli.

Oggi la razza "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", questo è il nome della "marchigiana", è usato per la produzione della carne, prodotto di alta qualità. L'allevamento di questo animale è favorito dalla resa al macello che è pari al 60/65 % del peso che può arrivare ai 600-700 kg.



BRACIOLA DI MANZO IN UMIDO

A cura di Daniela Rinaldi, socia Pro Loco "Felix Civitas Lauretana"

Tempo di preparazione: 20 minuti + 1 ora per la cottura

Difficoltà: facile

Ingredienti:

- Braciola di manzo 1 kg
- Guanciale 300 g
- Verza
- Salvia
- Rosmarino
- Maggiorana
- Aglio germogli
- Alloro
- Olio evo
- Vino bianco 500 g
- Conserva di pomodoro 1 cucchiaio
- Sale e pepe



Preparazione:

Lavare la verza, tritarla e stufarla in padella con poco sale e poca acqua.

Preparare un trito con tutti gli odori.

Tritare a coltello le fette di guanciale e unirle al trito di odori, salare e pepare.

Sistemare la braciola di manzo aperta e appiattita con il batticarne sul piano di lavoro, salare e pepare, cospargerla con il battuto preparato, la verza stufata e arrotolare ben stretto chiudendo la braciola con lo spago da cucina.

Salare e pepare ancora la braciola e massaggiarla per far entrare il condimento.

Scaldare 3 cucchiai di olio evo in una casseruola, unire le foglie di alloro e quando l'olio sarà caldo unire la braciola e sigillarla bene da tutte le parti senza mai bucherellarla.

Versare il vino bianco, sfumare e unire la conserva.

Coprire la casseruola e portare a cottura per almeno 60 minuti.

Lasciar raffreddare la braciola prima di tagliarla e servirla con il fondo di cottura.

<http://www.atavoladadaniela.it/braciola-di-manzo-in-umido/>

IL SACRIFICIO DELL'AGNELLO

A cura di Maurizio Pangrazi, OLP Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Ma perché, a Pasqua, si mangia proprio l'agnello e quali sono i significati che si nascondono dietro questo rituale?



“Il Signore disse a Mosè e ad Aronne nel paese d'Egitto: Questo mese sarà per voi l'inizio dei mesi, sarà per voi il primo mese dell'anno. Parlate a tutta la comunità d'Israele e dite: Il dieci di questo mese ciascuno si procuri un agnello per famiglia, un agnello per casa. Se la famiglia fosse troppo piccola per consumare un agnello, si assocerà al suo vicino, al più prossimo della casa, secondo il numero delle persone; calcolerete come dovrà essere l'agnello secondo quanto ciascuno può mangiare. Il vostro agnello sia senza difetto, maschio, nato nell'anno; potrete sceglierlo tra le pecore o tra le capre e lo custodirete fino al quattordici di questo mese: allora tutta l'assemblea della comunità d'Israele lo immolerà tra i due vesperi. Preso un po' del suo sangue, lo porranno sui due stipiti e sull'architrave delle case, in cui lo dovranno mangiare. In quella notte ne mangeranno la carne arrostita al fuoco, la mangeranno con azzimi ed erbe amare. Non lo mangerete crudo, né bollito nell'acqua, ma solo arrostito al fuoco con la testa, le gambe e le viscere. Non ne dovete far avanzare

fino al mattino: quello che al mattino sarà avanzato lo brucerete nel fuoco. Ecco in qual modo mangerete: con i fianchi cinti, i sandali ai piedi, il bastone in mano; lo mangerete in fretta. È la pasqua del Signore! In quella notte io passerò nel paese d'Egitto e colpirò ogni primogenito nel paese d'Egitto, uomo o bestia; così farò giustizia di tutti gli dei dell'Egitto. Io sono il Signore! Il sangue sulle vostre case sarà il segno che voi siete dentro: io vedrò il sangue e passerò oltre, non vi sarà per voi flagello di sterminio, quando io colpirò il paese d'Egitto. Questo giorno sarà per voi un memoriale; lo celebrerete come festa del Signore: di generazione in generazione, lo celebrerete con un rito perenne”.

(Es. 12,1-14)

Il popolo ebraico era seminomade e vedeva l'agnello come il simbolo del candore e della fragilità della vita. Offrendo un agnello il credente donava a Dio ciò che aveva di più bello, puro e prezioso, come se offrisse sé stesso.

La figura del Cristo “*Agnus Dei*” è stata associata sia dal profeta Isaia che da Giovanni Battista con l’immagine dell’agnello prefigurandone il suo ruolo sacrificale per la redenzione dell’umanità.

Questa immagine dettata dalle Sacre scritture neotestamentarie non è associabile all’usanza di mangiare la carne di agnello nel periodo pasquale. Non c’è un fondamento teologico a sostegno del consumo di carne ovina poiché il simbolo rimanda a Gesù ed è difficile, se non impossibile, pensare che il nutrirsi di carne d’agnello faccia parte di un rituale pasquale cristiano in forma più blanda rispetto alla Pasqua ebraica.

La tradizione comunque si è mantenuta viva giungendo fino a noi, in particolare nelle zone maggiormente dedite alla pastorizia come il Centro-Sud.

Nelle Marche, in particolare a Loro Piceno, si è addirittura sviluppata l’usanza di confezionare dei dolci con le sembianze di agnello.

Si può ritenere che, cibarsi del prezioso agnello durante la Pasqua era una delle poche occasioni per rimpinguarsi di carne di prima qualità. Un lusso per pochi, durante il resto dell’anno.

Nelle Marche sono presenti due razze ovine: la sopravissana e la fabrianese.



La “fabrianese” è una razza di prevalente attitudine alla produzione di carne. Deriva dalla vecchia Appenninica incrociata con la Bergamasca. Originaria della zona di Fabriano. Diffusa in provincia di Ancona e zone limitrofe. La lana è mediocre, per materassi e tappeti.

La razza “sopravissana” è il frutto dell’incrocio tra soggetti originari della zona e la “Merinos”. L’incrocio dà origine alle pecore super vissane “sopravissana” che hanno un vello abbastanza pregiato e quindi sono allevate in particolare per la produzione di lana.

COSTOLETTE D'AGNELLO FRITTE

Ingredienti per 8 costolette

- 8 (circa 320 gr) Costolette di agnello
- 2 Uova medie
- 20 gr. Parmigiano Reggiano
- Pangrattato q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- 800 gr Olio extravergine d'oliva per friggere



Preparazione

Le costolette d'agnello fritte sono un piatto della tradizione marchigiana del periodo pasquale. Procediamo alla preparazione: iniziamo ritagliando dal carré otto costolette con un coltello e teniamole da parte. Preparate le uova, sbattendole con una forchetta, insaporite con il Parmigiano Reggiano grattugiato, salate e pepate, fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il composto in una ciotola bassa e larga che possa contenere le costolette. In un'altra ciotola disponete il pangrattato. Passate una costoletta alla volta, nell'uovo sbattuto lasciando scoperto l'osso; rotolatele poi nel pangrattato, poi nuovamente nell'uovo e infine ripassatele accuratamente nel pangrattato, così da ottenere una doppia impanatura che farà risultare ancora più croccanti le costolette di agnello fritte.

Una volta preparate le costolette procediamo alla cottura: prepariamo l'olio di oliva in una padella dai bordi alti, l'olio va portato alla temperatura di 170° per ottenere una frittura perfetta e asciutta.

Friggete le costolette per circa 4-5 minuti, immergendole mantenendo con uno strumento adeguato, per evitare di abbattere la temperatura cuociamo una o due costine alla volta. Il tempo di cottura può variare in base alla dimensione delle costolette.

Una volta cotte, trasferitele su un vassoio rivestito con carta assorbente per asciugare l'olio in eccesso. Servite le costolette d'agnello fritte ancora calde così da gustarle ben croccanti!

Per dare una nota aggiuntiva basterà aggiungere all'impanatura un trito di prezzemolo, rosmarino o timo, a seconda dei gusti!

IL POLLO ANCONA, NEMO PROPHETA IN PATRIA

A cura di Maurizio Pangrazi, OLP Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Il protagonista di questa storia è un pollo. Più precisamente una razza di polli che prende il nome di “Ancona” perché proprio dal porto della città “Dorica” ha spiccato il volo verso il mondo.

La storia di questo piccolo volatile parte dalle nostre campagne ad opera dei mezzadri che, per nascondere al controllo la proprietà di parte dei polli, in quanto il padrone avrebbe potuto richiederne la metà, ha selezionato un pennuto con la colorazione che più si mimetizza tra il verde dei prati.

Le galline “censite” avevano il piumaggio bianco rosso, facilmente individuabile per la conta dei capi. La nostra protagonista è invece ricoperta di una bellissima livrea nera pigmentata di bianco, di costituzione robusta e capace di vivere in maniera indipendente in piena libertà. Caratteristiche che la fanno adatta per sfuggire ai controlli capillari dei proprietari terrieri. Contadino scarpe grosse cervello fino!



Nel 1848 il nostro pennuto parte per il mondo dal porto di Ancona e arriverà in Inghilterra dove verrà selezionato come razza. Quest'ultimo farà fortuna nell'ambiente anglofono in particolare in Australia e negli Stati Uniti proprio grazie alle caratteristiche sopra indicate.

Le analogie di questa storia ricordano gli emigrati italiani che hanno preso le mosse dal paese di origine per far fortuna nel resto del mondo. Partiti con nulla arrivano in una nazione dove vengono apprezzati per le qualità e le caratteristiche.

La "sfortuna" in patria è dovuta al fatto che quest'animale essendo amante del razzolare e degli spazi aperti, piuttosto nervosa e aggressiva anche con gli esemplari della stessa razza, non è indicata per l'allevamento al chiuso o peggio in batteria. E così a poco poco questa razza è scomparsa dalle nostre campagne.

La "fortuna" che ha permesso il ripensamento e la reintroduzione sul nostro territorio parte dalla necessità di cibo di questo bel volatile che ammonta a circa due terzi rispetto a quella di altre razze. La gallina "Ancona" genera un impatto ambientale minimo ed è facilmente allevabile adottando il metodo biologico poiché la sua indole libera la spinge a procurarsi il cibo per conto suo e a razzolare per molte ore al giorno nell'aia.

Dal 2000 è partito un progetto per la salvaguardia di questa razza e per la sua reintroduzione nell'area rurale marchigiana.



La gallina Ancona è una razza ovaiole che tra le caratteristiche di maggior rilevanza ha proprio quella di deporre tra le 180/250 uova l'anno. Le uova sono di medie dimensioni e presentano un guscio bianco abbastanza resistente. Il piumaggio a pois, frutto di attente selezioni, fanno di questo animale un pregevole esemplare anche a scopo ornamentale. Queste galline presentano un piumaggio folto, un corpo piuttosto robusto, un petto largo e pieno ed un dorso leggermente arrotondato. La femmina raramente pesa più di 2 chili, mentre il gallo può raggiungere i 2,8 chilogrammi e si distingue per la presenza di una cresta semplice, dritta, ampia e rossa. Molto più rara, ma comunque possibile, è la presenza di una cresta rosa. I bargigli sono altrettanto rossi e piuttosto pronunciati. Gli orecchioni sono bianchi, zampe e becco infine sono gialli. Generalmente la base della livrea è nera, ma esistono anche esemplari di colore blu (grigio/azzurro).

FRITTATA CON MENTRASTO

Il mentrasto è una varietà di menta selvatica tipica della campagna marchigiana conosciuta sin dal rinascimento. Con questa erba, si usa, nel periodo pasquale, preparare una frittata che viene servita a colazione con la pizza al formaggio tipica di Jesi.

Ingredienti per 4 persone

- 3 talli di aglio (germogli di aglio fresco)
- 5 rametti di mentrasto
- 1 mazzetto di prezzemolo (grande come un pugno)
- 1 rametto di menta romana
- 6 uova
- sale
- pepe
- 2 cucchiaini di parmigiano
- olio extravergine di oliva



Procedimento

tritare finemente i talli di aglio, le foglie di mentrasto e di menta e il prezzemolo; in una padella di ferro o antiaderente da 22cm circa scaldate l'olio e versate il trito di verdure. Fate rosolare brevemente senza bruciarle. A parte sgusciate le uova, salatele, pepatele e unitevi il parmigiano. Sbattete le uova a lungo in modo da renderle spumose (io non l'ho fatto, ma la frittata ne avrebbe giovato).

Cottura della frittata con mentrasto

Versate le erbe rosolate nell'uovo e poi versate il tutto di nuovo in padella. Fate cuocere a fuoco moderato in modo che la frittata si cuocia lentamente senza bruciarsi. Quando anche la parte superiore risulterà non più liquida, girate la frittata con mentrasto aiutandovi con il coperchio di una pentola e rimettete nella padella per qualche secondo.



MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP QUANDO LA TRADIZIONE ARRIVA IN TAVOLA

A cura di Chiara Cannella, Comitato UNPLI Marche



Campofilone è un piccolo borgo medievale posizionato sulla cima di un colle lungo la costa adriatica tra Fermo e San Benedetto del Tronto. Si affaccia sulla valle del fiume Aso e dai punti panoramici è possibile osservare il verde della campagna marchigiana e l'azzurro del mare Adriatico.

Campofilone è conosciuto nel mondo per i suoi Maccheroncini di Campofilone IGP, piatto secolare realizzato con le migliori farine di grano tenero e uova. La ricetta è stata tramandata immutata per generazioni ed è motivo di vanto per gli abitanti di questo piccolo paese.

Questo piatto, già nel 1400, veniva definito come "Maccheroncini fini fini" in una corrispondenza dell'abbazia di Campofilone. Viene citato tra le numerose ricette nei quaderni di case nobili come quella dei conti Stelluti – Scala e i conti Vinci nel 1700 e 1800.

I Maccheroncini sono considerati un prodotto di eccellenza e venivano degustati nei pranzi di festa e nelle principali ricorrenze dell'anno. Venivano regalati a personalità importanti e confezionati in pacchi avvolti in carta paglia e spago. Questo piatto è stato citato nella prima Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano nel 1931, dimostrando l'esistenza di un forte legame tra la specialità gastronomica e il suo paese di origine.

Il 13 novembre 2013, i Maccheroncini hanno ottenuto dall'Unione Europea il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta). Possono essere prodotti soltanto nel comune di Campofilone rispettando un rigido disciplinare di produzione secondo la ricetta tradizionale.

La ricetta, tramandata da madre in figlia, prevede un impasto preparato con uova e farina di grano tenero doppio zero oppure semola di grano duro (1 uovo per ogni 100 gr di farina) senza l'aggiunta di acqua. Viene poi steso in sottili sfoglie, arrotolato e tagliato in fili sottilissimi che vengono disposti ordinatamente ad asciugare su fogli di carta. La lavorazione è effettuata interamente a mano ed è una pratica che continua ad essere attuata nelle produzioni di alcune pastaie della zona.



Vista la sottigliezza della sfoglia e il taglio finissimo, i Maccheroncini richiedono una cottura di qualche minuto (1-2).

Secondo la tradizione, i Maccheroncini devono essere conditi con il sugo al ragù di carne a cui viene aggiunta una spolverata di parmigiano grattugiato.

Un aspetto da non sottovalutare è la modalità di condimento. Questa pasta deve essere condita due volte su tavole di legno di abete. La prima volta, quando viene scolata, con la parte più liquida del sugo, poi direttamente sul piatto con quella più densa, segno della grande capacità assorbente dei Maccheroncini. Infine il piatto viene cosparso con il parmigiano.

Ogni anno, dal 1964, si tiene la Sagra dei Maccheroncini IGP di Campofilone organizzata dalla Pro Loco insieme con l'amministrazione comunale. Sono migliaia le persone, tra residenti e turisti, che vengono in questo borgo per assaggiare questo prodotto tradizionale. È sicuramente l'evento più importante del programma estivo e in questa occasione vengono servite circa 20.000 porzioni. Nei giorni di festa Campofilone propone spettacoli musicali e intrattenimenti, mercatini di artigianato artistico ed esposizioni. I pastai del paese organizzano stand gastronomici per cucinare questo antichissimo piatto simbolo identitario della comunità e allestiscono degli spazi per la vendita diretta.

La produzione artigianale di questa pasta all'uovo del territorio campofilonese è la manifestazione della tradizione popolare che viene tramandata di generazione in generazione e che continuerà nel corso degli anni.



MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP

Ingredienti per sfoglia

- 1 kg di semola di grano duro o farina di grano tenero doppio zero
- 10 uova

Ingredienti per sugo al ragù

- 100 gr di reale di vitellone
- 100 gr di polpa di manzo
- 100 gr di bollito con osso
- 100 gr di carne di maiale
- Qualche pezzetto di papera
- Qualche osso misto (vitello e maiale)
- 1 kg di pomodori
- 2 mestoli di brodo
- 1 bicchiere di vino bianco
- Cipolla, carota, sedano
- Olio extra vergine di oliva
- Sale q.b.
- Parmigiano



Procedimento sfoglia

Disporre la farina a fontana e rompere le uova al centro. Impastare fino ad ottenere una massa consistente ed elastica. Formare una palla e avvolgerla con la pellicola trasparente e lasciare riposare l'impasto per circa mezz'ora. Successivamente, stendere l'impasto con il mattarello o con l'apposita macchinetta ottenendo una sfoglia sottilissima. Cospargere la sfoglia con la semola ed avvolgerla formando un rotolo. Tagliare in fili di una larghezza di 0,8-1,2 mm aiutandosi con un coltello affilato. Disporre i maccheroncini su di un vassoio e lasciarli asciugare per una giornata.

Procedimento sugo al Ragù

Tritare la cipolla, la carota, il sedano e farli soffriggere in olio di oliva. Aggiungere la carne di vitello, la polpa di manzo, il bollito con osso e la carne di maiale. Quando gli ingredienti sono rosolati, aggiungere il vino bianco e lasciar evaporare. Aggiungere i pomodori, salare e cuocere a fuoco lento per circa 2-3 ore.

Procedimento cottura Maccheroncini

Bollire i maccheroncini in abbondante acqua salata per circa 2 minuti, scolateli e posizionateli su una tavola di legno (così vuole la tradizione) o in una terrina, conditeli con il sugo al ragù e serviteli aggiungendo il parmigiano.

I PIATTI DELLA TRADIZIONE: I VINCISGRASSI

A cura di Greta Cingolani, Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Cosa sono i Vincisgrassi?

Dal punto di vista gastronomico, artistico e culturale, le Marche sono una regione ricca di sorprese. Ogni angolo del territorio custodisce un prezioso gioiello: un suggestivo castello medievale, un pittoresco borgo, una città ricca di fascino e di eccezionali opere d'arte, ma anche di vini e oli d'oliva pregiati, salumi unici nel loro genere, paste di grano duro che fanno venire l'acquolina in bocca e tante specialità culinarie dal sapore inconfondibile.



Una di queste è rappresentata certamente dai Vincisgrassi che sono apprezzati e proposti nella provincia di Macerata, ma anche in quella di Ancona e di Pesaro dove, a Cartoceto, viene dedicata ad essi anche una sagra la prima domenica di giugno. Si tratta di un timballo di ragù e sfoglie di pasta all'uovo, arricchito dal parmigiano e dalla besciamella che donano cremosità e carattere al piatto. Sembrerebbe quasi una lasagna ma... attenzione! Guai a ricollegarlo alla tradizione bolognese! Infatti anche se l'aspetto è simile al tipico piatto emiliano, il condimento e il procedimento differiscono in quanto risentono della tradizione di due luoghi diversi.

Si è discusso a lungo sulla nascita di questa pietanza tipica e su quale fosse il territorio d'origine, non a caso è pervenuta una leggenda curiosa in cui si attribuisce l'invenzione ad una cuoca anconetana che la preparò in onore del generale austriaco Alfred von Windisch-Graetz, il quale combatté e vinse l'assedio di Ancona del 1799 contro le truppe napoleoniche. Il generale avrebbe apprezzato molto il piatto che gli venne dedicato e dal suo cognome si ricavò il termine italianizzato "Vincisgrassi". Questo aneddoto rientra nel folklore marchigiano ed è interessante come tali vicende si siano tramandate nel tempo, anche se non hanno una vera e propria documentazione. Nei tempi moderni questo sfizioso manicaretto viene preparato con un ragù molto ricco a base di carne di manzo e di maiale, con l'unione di un ingrediente davvero particolare: le rigaglie di pollo che conferiscono sicuramente una nota intensa al gusto complessivo del piatto. La cottura del sugo è molto lunga, infatti il tutto va fatto bollire a fiamma bassa per almeno 2 ore e nel frattempo ci si può dedicare alla pasta all'uovo, stendendola in grandi sfoglie sottili. Dopo aver preparato anche la besciamella si assemblano gli ingredienti all'interno di una teglia, si stratificano di volta in volta fino ad un'ultima spolverata di Parmigiano sulla superficie, creando così una crosta croccante e davvero gustosa. Una volta estratti i Vincisgrassi dal forno, si gustano

ben caldi così da poter apprezzare il mix di sapori e consistenze.

Questa è sicuramente la ricetta più famosa e diffusa in tutta la regione, presente dalle case delle nonne ai ristoranti che offrono prodotti tipici del territorio, tuttavia non è quella originale. Infatti per scoprirla davvero dobbiamo fare un salto nel 1776, anno di pubblicazione de *Il cuoco maceratese* di Antonio Nebbia in cui si parla di una certa lasagna *in princisgrass*. Tale pietanza descritta nel libro prevede l'uso del tartufo, del prosciutto, della panna, del burro e del Parmigiano, distaccandosi completamente dalla versione più recente in cui il ragù si sposa alla cremosità della besciamella. Sicuramente la creatività di Antonio Nebbia non passò inosservata e la sua specialità si tramandò di famiglia in famiglia, adattando e modificando gli ingredienti con la disponibilità del cibo che si aveva in casa, come le interiora del pollo nel sugo che servivano a limitare gli sprechi in cucina e rendere più ricco il piatto. I vincisgrassi rappresentano una perla preziosa sotto il profilo gastronomico marchigiano, grazie ai quali conosciamo storie e tradizioni passate che sono giunte fino a noi. Ecco di seguito la ricetta originale di questa pietanza, così da conoscerla ancora meglio e vedere come si sia evoluta nel tempo:



<https://flippingbooks.comune.parma.it/Libri/NEBBIA-IL%20CUOCO%20MACERATESE-1781/>

Link per visionare il libro: "il cuoco" di Antonio Nebbia, Macerata, 1791

I PINCISGRASS DI ANTONIO NEBBIA

Ingredienti

- 500 gr Sfoglia all'uovo tagliata a quadrotti
- 250 gr panna
- 250 gr prosciutto tagliato a cubetti
- 100 gr. tartufo nero o scorzone
- Parmigiano q.b

Per la besciamella

- 1lt. di latte
- 100 gr. di burro
- 100 gr di farina
- noce moscata q.b



PROCEDIMENTO (estratto del libro Il cuoco Maceratese)

“Prendete una mezza libra de persciutto, facetelo a dadi piccoli, con quattr’once di tartufari fettati fini; da poi prendete una foglietta e mezza di latte, stemperatelo in una cazzarola con tre once di farina, mettelo in un fornello mettendoci del persciutto, e tartufari, maneggiando sempre fino a tanto che comincia a bollire, e deve bollire per mezz’ora; da poi vi metterete mezza libra di pana fresca, mescolando ogni cosa per farla unire insieme; da poi fate una perla di tagliolini con dentro due ovi e quattro rossi; stendetela non tanto fina e tagliatela ad uso di mostaccioli di Napoli, non tanto larghi; cuoceteli con la metà di brodo e la metà di acqua, aggiustati con sale; prendete il piatto che dovete mandare in tavola: potete fare intorno al detto piatto un bordo di pasta a frigè per ritenere in esso piatto la salsa, acciocché non dia fuori quando lo metterete nel forno, mentre gli va fatto prendere un poco di bruli.”

SANTA MARIA NUOVA

A cura di Carbonari Chiara e Mariano Giuliana, Pro Loco di Santa Maria Nuova

Santa Maria Nuova sorge al centro della Provincia di Ancona, adagiata sul dorso di una collina a 249 metri di altitudine. Le prime notizie relative ad un centro abitato di una certa consistenza risalgono al 1201 d.C., anno in cui venne firmato un atto di sottomissione alla città di Jesi, da parte dei signori del castello di Santa Maria delle Ripe. Questa era infatti l'antica denominazione di Santa Maria Nuova ed era dovuta al fatto che il castello sorgeva in una località caratterizzata dalla presenza di numerosi calanchi. Esso subì ricorrenti distruzioni fino a quando venne trasferito sulla sommità di un colle ritenuto più salubre e al nuovo insediamento fu dato il nome di Santa Maria Nuova. La fondazione del nuovo centro si fa risalire al 1472, data ufficiale dell'immigrazione di genti lombarde nella valle dell'Esino, immigrazione seguita alla drammatica epidemia di peste. Nei secoli successivi Santa Maria Nuova venne sempre considerata un'estensione territoriale del Comune di Jesi: per questo motivo cresceva la richiesta di autonomia da Jesi, che vide l'epilogo con la visita nella città del Papa Pio IX, il quale, con l'intercessione del Cardinale Morichini, adottò tutti quegli atti per decretare l'autonomia da Jesi del Comune di Santa Maria Nuova. Correva l'anno 1859.



LA BECCUTA

Un piatto tipico e unico del borgo di Santa Maria Nuova è La beccuta. La beccuta nasce come piatto povero durante i periodi di guerre e carestie. Un piatto estremamente semplice da cucinare, che con gli anni è diventato il dolce tipico del paese. Inizialmente la ricetta nasce nell'ambito della cultura contadina, per riciclare gli avanzi della polenta; questa veniva impastata con un po' d'acqua arricchita con della frutta (secondo la disponibilità del momento). Attualmente la beccuta non è più un piatto "povero" ma racchiude il sapore della storia e della tradizione del nostro paese.

Gli ingredienti (per una teglia) porzione 6 persone:

- 1,5 kg di polenta avanzata non condita
- 300 g di farina di frumento (io uso la tipo 2)
- 300 g di uvetta
- 1-2 bicchieri di Rum "Creola Baldoni"
- 100 g di zucchero (più una manciata per la guarnizione)
- 3 mele
- 4 cucchiaini di olio evo

Procedimento:

come già accennato è una ricetta molto semplice e con pochi ingredienti. Per prima cosa, mettere in ammollo l'uvetta nel rum e lasciarla riposare, nel frattempo, unire alla polenta la farina e lo zucchero e impastare il tutto con un cucchiaio; aggiungere l'uvetta precedentemente ammollata e ben strizzata, le mele sbucciate e tagliate a tocchetti, l'olio. Mescolare bene fino ad ottenere un composto umido e appiccicoso senza grumi di farina. Oliare la placca da forno e stendere con le mani e con l'aiuto di un cucchiaio l'impasto. Lo spessore dell'impasto steso deve essere di circa 2 cm e cospargere la superficie di zucchero. Infornare a 200 ° (forno preriscaldato) per almeno 45 minuti, fino al crearsi una patina dorata in superficie.

Lasciar raffreddare, tagliare e mangiare|



UNA GENERAZIONE SORPRENDENTE!

a cura di Irene Matilde Vella, volontaria della Pro Loco di Mondavio

Quando ho compilato la domanda per il Servizio Civile, praticamente un anno fa, non avevo idea di quanto questa esperienza avrebbe influito positivamente sulla mia vita, sulla mia crescita personale e sulla mia felicità, me ne stupisco continuamente!

Sento l'amore per la mia regione e per il mio paese germogliare e svilupparsi in me, come una piantina.

Osservo le mie amiche partire, e, nonostante la nostalgia, al momento non desidero altro che mettere radici qui, nel posto che è la mia casa, il mio prato, la mia terra.

Da vent'anni cammino su un terreno che sempre ho dato per scontato. Ora voglio tenerlo curato, riversarvi le mie capacità, annaffiare questo giardino che, altrimenti, appassirebbe.

Seppur consapevole sia un compito troppo grande da svolgere da sola, ho appreso con gioia quanto l'Italia sia un paese ricco di giovani giardinieri, operanti in una moltitudine di campi diversi, ma con in comune la voglia di rendersi utili, una bella energia e grande entusiasmo. Questo mi trasmette un vivido senso di collettività che, prima di imbarcarmi in quest'esperienza, non avevo mai provato.

Viviamo in un periodo incerto.

Il Covid ha distolto l'attenzione da una serie di problematiche imminenti e sottovalutate che ci fanno guardare al futuro con preoccupazione: il cambiamento climatico, l'esaurimento delle risorse naturali, la deforestazione, l'estinzione di tantissime specie animali, l'inquinamento, e chi più ne ha più ne metta.

Stando qui in Proloco, incontro diverse persone; poche mi lasciano un brutto ricordo, di tante dimentico in fretta il viso, alcune rallegrano tutta la mia giornata con un gesto o una parola gentile, altre lasciano il segno perché mi hanno raccontato una storia che mi ha toccato, o insegnato qualcosa che mi sarà utile.

Ogni tanto, però, mi imbatto in una di quelle rare, brillanti, giovani menti con cui sento una vera connessione, con cui è meraviglioso avere uno scambio e che, quando poi mi saluta, mi lascia con un profondo senso di orgoglio per i miei coetanei e



di fiducia nel futuro.

C'è chi torna a lavorare la terra, chi si impegna per non dimenticare, portare avanti le tradizioni e la cultura, chi raccoglie la spazzatura sulle spiagge e nei boschi, chi idea soluzioni ecosostenibili, chi combatte le battaglie contro le discriminazioni di qualsiasi genere, chi comunica e coinvolge.

Siamo una generazione sorprendente, che forse ancora non è stata compresa, ma che compirà, e già sta mettendo in atto, grandi, grandissime imprese.

RADICI PROFONDE

*Se mai lo dimenticassi
ricordami chi sono
ed io sarò in ogni cosa,
nelle radici di questa Regione,*

*sarò nel vento vagabondo
che dalle basse cime dei monti
sospira alle campagne fiorite
di colza, di girasoli, di grani
poi ecco ... ecco che si spezza*

-Un fiato subito interrotto -

*Allo scrutare d'Adriatici orizzonti
... l'infinito,
l'infinita risacca del mare verde
che mi riporta il sale nei polmoni.*

*Allora io sarò le mani nelle mani
di Madre Terra, il seme che germoglia
nella torba del mio cuore.*

*E lo sento schiudersi già
per tutte le creature, "di frutti,
prati e fiori, il fuoco, il vento,
l'aria e l'acqua pura"
fino alle chiare stelle.*

Leonardo Medori

