

Palinsesto



SCU UNPLI MARCHE



Circolare di collegamento

*Quando lo vù
non è più musto,
lu cappò è bono
arrustu!*

1/2023

Indice

- 1** Uno spettacolo della natura e del genio umano: Genga
- 3** La Vernaccia di Serrapetrona, gusto raro e prezioso
- 6** Ciambelline alla Vernaccia di Serrapetrona
- 7** Alla scoperta delle nostre radici culturali
- 11** Un aiuto per approfondire:
La cucina italiana, storia di una cultura
- 12** Biscotti sapore d'autunno
- 13** Il lupino: lo spuntino povero delle feste popolari
- 17** Si è rotto? Allora ho vinto io!
- 18** Sinfonia tra le bacche
- 21** L'aglio rosa di Cantagallo
- 23** Mai dire ... mays
- 25** Convivium: quando gli animi si schiudono a tavola
- 27** Il gioiello bianco che brilla tra le cime
- 30** Fagioli all'uccelletto
- 31** Pizze di marca: le Marche in spicchi... di pizza
- 34** Un aiuto per approfondire:
Pizze, terre. Rossini e Raffaello

Palinsesto

SGU UNPLI MARCHE
Circolare di collegamento



1/2023

UNO SPETTACOLO DELLA NATURA E DEL GENIO UMANO: GENGA

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

Tra le meraviglie naturalistiche che le Marche offrono, senza dubbio, la più strepitosa è il complesso delle Grotte di Frasassi, collocato in un insieme naturalistico già di per sé straordinario: la Gola della Rossa.



Le Grotte sono state scoperte il 25 settembre 1971 da Rolando Silvestri del Gruppo Speleologico Marchigiano CAI di Ancona. Silvestri si calò attraverso un piccolo varco, poi denominato "Condotta dei fabrianesi", nella "Grotta del vento", una maestosa cavità che, insieme a un labirinto di ambienti sotterranei, costituisce uno vero spettacolo della natura per la sua bellezza, una sorta di mondo parallelo magico e incontaminato, un gioiello creato dalla natura nel corso di milioni di anni. Il fiume Sentino, scorrendo, si è fatto largo nel cuore della montagna scavando con le sue

acque sulfuree nella candida pietra calcarea generando lentamente degli immensi vuoti e stratificando i sedimenti della dissoluzione del calcare in maestose composizioni di stalattiti e stalagmiti. Un labirinto lungo circa 20 chilometri tra i più affascinanti d'Europa tanto da candidarsi per il riconoscimento come patrimonio mondiale culturale e naturale dell'Unesco.

Questa realtà diede al suo territorio uno slancio decisamente forte facendo da testimonial ad un luogo bello e carico di storia ma in competizione con un circondario altrettanto fantastico.

A partire dal 1974 le grotte sono state aperte al pubblico, e durante l'anno sono visitate da centinaia di migliaia di turisti che non mancano di esplorare le vicinanze che comprendono Genga e il Parco naturale regionale della Gola della Rossa.

L'appennino marchigiano che ingloba questo paradiso è disseminato di piccole abbazie di cui spesso non rimangono che pochi ruderi a ricordo di un patrimonio immenso. Fortunatamente l'Abbazia di San Vittore alle Chiuse non ha subito l'oblio dei secoli e domina ancora la piccola valle, una presenza che risale al periodo compreso tra il 1060 e 1080.

Questo non è l'unico gioiello architettonico presente in questo comprensorio. Nel X secolo fu costruito il Castello di Genga, feudo dei conti Della Genga che è rimasto più o meno inalterato sin quasi all'epoca moderna, dando l'impressione che il tempo in questa zona montana si sia fermato. La fortezza, non enorme, si snoda in forma ellittica e domina il territorio dalla sommità di una collina. L'ingresso è una porta ad arco a tutto sesto, un tempo fortificata dalla presenza di

un vicino torrione e dal dislivello del terreno su cui è arroccato il fortilizio. La pietra calcarea costituisce il materiale edile di cui il castello è composto e le tonalità del bianco e del rosa conferiscono allo stesso un aspetto austero ma aggraziato.



La storia ci racconta che le Marche hanno dato alla Chiesa diversi papi. Genga vanta di essere stata la città natale di Annibale Francesco Clemente Melchiorre Girolamo Nicola della Genga, il quale, nel 1823, salì al soglio pontificio come Leone XII. Il pontefice, pur dimorando a Roma, non dimenticò la sua piccola città di origine e commissionò al valente architetto Giuseppe Valadier il tempietto “*Santa Maria Infra Saxa*” di forma esagonale e sormontato da una piccola cupola plumbea che fu costruito all’interno di una grotta.

Qui la genialità dell’uomo e la grandezza della natura si fondono in un’armonia spettacolare che si esprime in un paesaggio mozzafiato nell’intreccio della nuda roccia calcarea ingentilita dal verde lussureggiante e dall’eleganza lineare del manufatto architettonico che sembra fagocitato dal ventre della terra. Vale la pena arrampicarsi sull’irta montagna per far visita all’interno del santuario che, oltre alla sua caratteristica bellezza, custodisce la copia della statua dedicata alla Vergine con bambino in marmo bianco di Carrara attribuita alla scuola di Antonio Canova e oggi conservata nel locale museo di Genga.

Genga, grazie alla sua straordinaria bellezza commista di architettura della natura e dell’uomo, merita di vedersi conferita la bandiera arancione quale piccolo borgo che si distingue per un’offerta di eccellenza e un’accoglienza di qualità.

Non è possibile dissociare un territorio dalla sua sapienza gastronomica, che in questo luogo si traduce in: la crescita coi grasselli, la crescita cotta sotto la brace, il ciauscolo, i cavallucci.



LA VERNACCIA DI SERRAPETRONA GUSTO RARO E PREZIOSO

A cura di Francesco Moriconi, volontario Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Nella produzione di “gioielli enologici” le Marche sembrano non essere seconde a nessun altro territorio italiano. Tra i vini particolari che preferisco, credo sia da portare ad esempio quello prodotto nel piccolo borgo di Serrapetrona che si differenzia tra tutti per le caratteristiche: odori e sapori.

Dunque, ho deciso di parlarvi della Vernaccia di Serrapetrona, un vino-spumante rosso DOCG prodotto sia dolce che secco e molto conosciuto nelle Marche. La produzione di questo vino è compresa in un territorio molto circoscritto di cui il comune di Serrapetrona è la parte più importante.

Questo borgo medievale, arroccato sulle colline a circa 500 metri d'altezza e dominante il lago di Borgiano, sta in provincia di Macerata. Scigno di cultura, Serrapetrona offre oltre al suo celebre vino anche straordinarie bellezze artistiche come il polittico di Lorenzo D'Alessandro e la chiesa di Santa Maria di Piazza.



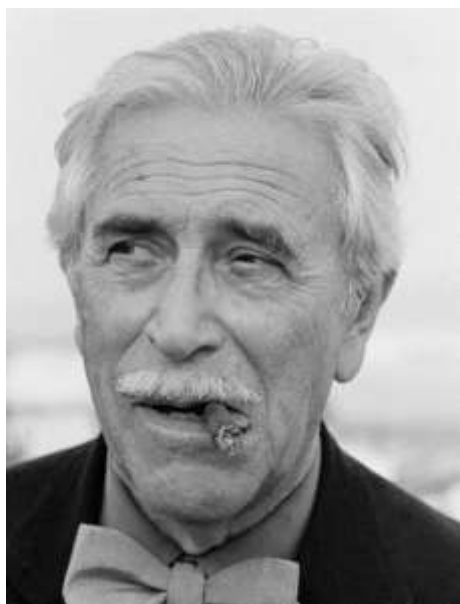
Per completare il territorio di produzione va ricordato che esso include anche parte dei comuni di Belforte del Chienti e San Severino Marche, anch'esse zone maceratesi.

Si ha notizie di Serrapetrona sin dal 1132: troviamo la citazione in un atto notarile che attesta una vendita presso il castello ivi presente e lo stemma comunale sembra che riportasse una vite con grappoli a testimonianza dell'importante valore della produzione locale di vino.

La nostra indagine storica continua con papa Martino IV (1210-1285). Il pontefice amava le anguille pescate nel lago di Bolsena affogate nel rosso rubino della Vernaccia prima di cucinarle, ne è testimone il sommo poeta Dante Alighieri che nel XXIV canto del purgatorio scrive proprio la sua preferenza con le seguenti frasi *“quella faccia/ di là da lui più che l'altre trapunta/ ebbe la Santa Casa in le sue braccia/ dal Torso fu e purga per digiuno/ l'anguille di Bolsena e la Vernaccia”*.

Scorrono gli anni ma non muta l'attenzione per la nostra bevanda tanto che nel Quattrocento ritroviamo la notizia che un soldato polacco, al seguito di truppe mercenarie, rimase particolarmente affascinato dal vino di Borgianastri, un paesino vicino a Serrapetrona, a tal punto di arrivare a coniare un detto latino *“Domine, Domine, quare non Borgianasti regiones nostras?”*, che tradotto significa: *“Signore, Signore, perché non hai fatto le nostre terre come Borgiano?”*.

Il dolce nettare di Borgiano, piccola frazione del comune di Serrapetrona, aveva fatto centro nel gusto del mercenario e finalmente la nomenclatura del prodotto comprende il territorio.



Arriviamo in prossimità dei nostri giorni, nella seconda metà del XIX secolo, in un “Bollettino Ampelografico” si afferma che, fin dal 1872 la Vernaccia venne dichiarata la prima delle uve colorate per fornire eccellenti vini da pasto.

Il tempo non ha mutato l'apprezzamento in merito a questa bevanda, tra la fine dell'800 e la metà del '900, questa preziosa bevanda marchigiana diviene rara, tanto che nel 1893 il suo vitigno venne addirittura considerato estinto. Sicuramente questo vitigno prezioso per la nostra cultura enologica non doveva sparire.

Lo scrittore torinese Mario Soldati in merito scriveva: “La Vernaccia? La Vernaccia di Serrapetrona non esiste più. Sono anni che sto cercandola. Non l'ho mai trovata”. Oggi grazie alla riscoperta del valore della biodiversità abbiamo un rifiorire di produttori che si occupano di questo nostro “tesoro” e il futuro per questo vino è garantito.

Mario Soldati

Le qualità organolettiche che si delineano con una degustazione del purpureo nettare di Serrapetrona sono: colore rubino chiaro e trasparente, con spuma rosata, perlage fine e continuo; i grappoli prodotti dal vitigno autoctono sono di medie dimensioni con acini di una cromia scura, precisamente nera-violacea; la gradazione alcolica minima svolta è di 11,5°; manifesta un odore dal carattere vinoso e ha un sapore piacevolmente armonioso da secco a dolce con fondo gradevolmente amarognolo.

Per produrre la Vernaccia vengono utilizzate uve del vitigno autoctono in totale purezza o con l'aggiunta di uve a bacca rossa provenienti da vitigni locali per un massimo di 15%.

È l'unico spumante rosso naturale che deriva da una vendemmia particolare perché necessita di tre fermentazioni: soltanto una parte delle uve viene vinificata subito dopo esser stata raccolta, mentre quella restante viene messa ad appassire nei suggestivi locali colmi di grappoli appesi ad asciugare fino a gennaio.

Il mosto, derivante dall'uva passita, viene poi rigovernato nel vino di ottobre e, rifermentando per la seconda volta, diviene vino base spumante.



Dopo aver terminato la maturazione viene effettuata la terza ed ultima fermentazione naturale per la presa di spuma, la quale permette di ottenere uno spumante unico, dolce o secco, e nutrito di una sorprendente complessità aromatica.

Assaporando il prezioso nettare le caratteristiche che emergono sono: per la gioia degli occhi, il suo colore rosso rubino con sfumature purpuree, all'olfatto, il profumo di frutta rossa matura. Per apprezzare in pieno questa insolita armonia di odori e sapori, difficilmente riconoscibile in altri spumanti rossi esistenti, il vino va servito ad una temperatura compresa tra i 12° - 14° per la versione dolce e i 15° - 16° per la versione secca.

Se il nostro palato vuole essere sollecitato ulteriormente abbiniamo dei dolci secchi e biscotti per la Vernaccia amabile, mentre la bevanda secca è associabile ad ogni tipologia di salume.

Oggi, la Vernaccia di Serrapetrona è protagonista di una bella manifestazione "Serrapetrona – Appassimenti aperti in piazza", che sin dal 2007 si celebra tutti gli anni, ogni due domeniche del mese di novembre nel comune di Serrapetrona, sia in piazza che lungo le vie del borgo.

L'evento è organizzato dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (Imt) nell'ambito del piano di promozione sostenuto dal programma di Sviluppo rurale 2014 – 2020 (misura 3.2) della Regione Marche, in collaborazione con il comune di Serrapetrona.

In questo evento il pubblico può degustare i due volti di questo vitigno, ovvero la stessa Vernaccia di Serrapetrona DOCG e la Vernaccia di Serrapetrona DOC, dove quest'ultimo è un vino fermo in cui, con le sue sfumature speziate, ben esprime la particolarità di questi vini. Inoltre, sono presenti lo *street food* e le golosità gastronomiche a chilometro zero; il mercatino dell'artigianato, con creazioni dal vivo dei maestri artigiani; incursioni musicali ed esibizioni degli artisti di strada, i quali ben accolgono gli spettatori e al contempo rendono più ricca e festosa l'atmosfera.



CIAMBELLINE ALLA VERNACCIA DI SERRAPETRONA



Ingredienti:

- 500 g di farina;
- 200 g di zucchero, più lo zucchero per la superficie delle ciambelline;
- 1 bicchiere di Vernaccia di Serrapetrona;
- ½ bicchiere di olio di semi di arachide;
- 12 g di anicini (semi di anice);
- 1 pizzico di sale.

Procedimento:

Versate la farina, lo zucchero e mescolateli, poi aggiungete la Vernaccia, un pizzico di sale, gli anicini e l'olio, e amalgamate tutto quanto lavorando l'impasto brevemente fino ad ottenere un composto omogeneo. A questo punto prendete dei pezzetti d'impasto e formate dei cordoncini di circa 15 cm di lunghezza e 1,5 cm di diametro. Successivamente, chiudeteli fino a formare un cerchietto e immergete la superficie, ma solo da un lato nello zucchero semolato.

Adagiate i biscotti su una teglia con la parte zuccherata verso l'alto e inseriteli nel forno già caldo a 180° con la funzione ventilata per 15 - 20 minuti. Una volta tirati fuori dal forno devono rimanere dorati e croccanti.

Dopodiché, le ciambelline alla Vernaccia di Serrapetrona saranno finalmente pronte per essere gustate una per una in qualsiasi istante della giornata. Anche per una prima colazione, oppure per una merenda sostanziosa a metà pomeriggio. Buon appetito!

ALLA SCOPERTA DELLE NOSTRE RADICI CULTURALI

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



Nell'immaginario di molti, il Medioevo è un'epoca di chiusura e spesso associata all'idea di "buio". Tuttavia, le tenebre non sono di certo la caratteristica dominante di questa età poiché la grande e straordinaria ricchezza in campo gastronomico del nostro continente è figlia proprio di questo periodo.

Il concetto di Europa quale insieme di varietà culturali ed identità nazionali nasce con lo sgretolarsi dell'Impero Romano. Le terre precedentemente popolate dai Romani cadono piuttosto velocemente sotto i colpi dei "barbari" che abitavano ai confini estremi dell'Impero e, tra le innumerevoli conseguenze di questi eventi, possiamo mettere in evidenza il fatto che le popolazioni conquistate iniziano a essere soggette ad un nuovo modo di organizzarsi, di vivere e di mangiare.

L'agricoltura, infatti, era la principale fonte di sostentamento alimentare dell'Impero Romano: non a caso uva, grano, farro e olive erano gli ingredienti più comuni della mensa dei Romani. La



religione cristiana ha successivamente inglobato nei suoi riti proprio il frutto di questa realtà: pane e vino per l'Eucarestia e olio per i sacramenti.

L'arrivo dei barbari, unito al fatto che sempre più di frequente questi occupano posizioni di potere, conduce ad una mutazione del gusto degli abitanti dei territori assoggettati poiché i popoli germanici si procuravano il sostentamento quotidiano con la caccia o l'allevamento, in particolare del maiale.

L'inculturazione alimentare non va a soppiantare quella dei luoghi occupati ma si interfaccia con essa formando una nuova realtà più complessa e stratificata proprio grazie alla

diffusione del cristianesimo.

Ha dunque origine un nuovo tipo di cultura alimentare che è il prodotto della fusione delle precedenti e che possiamo definire "europea".

Nella parte meridionale dell'Impero si riscontra una presenza culturale diversa, ovvero il mondo arabo, che non risponde alle stesse necessità religiose, in quanto l'Islam vieta il vino e la carne del maiale. La cultura alimentare che si sviluppa dall'incontro di queste due realtà così differenti giova di un grande afflusso di scambi commerciali dall'Oriente che, a dispetto di ciò che si crede, è sempre stato particolarmente fiorente, contribuendo alla varietà degli alimenti da presentare in tavola.

L'Italia è stata la protagonista passiva di tutte queste sollecitazioni culturali provenienti tanto da nord quanto da sud e la combinazione con gli ingredienti locali ha generato una ricchezza culturale senza eguali.

Si può dire che l'Italia per secoli possa essere definita "un'espressione geografica" e non una realtà unica, come nel resto dell'Europa con la presenza di nazioni con una forte identità: Francia, Inghilterra e Germania. La frammentazione territoriale, che ricalca in qualche modo la suddivisione imperiale, persiste nel descrivere il potere e l'appartenenza delle varie popolazioni. Geograficamente l'Italia è racchiusa a Nord dalle Alpi e dal Mediterraneo nel restante perimetro peninsulare, si tratta, insomma, di una barriera naturale che ha contribuito ad una protezione della nostra terra anche in ambito culturale, complice il degrado delle strade imperiali. In Italia la gastronomia ha una connotazione molto locale, ogni piccola realtà custodisce una sapienza culinaria che spesso non varca i propri confini. Questo bagaglio di conoscenza è legato alle particolarità biologiche locali commiste alle influenze derivate dai rapporti di scambio economico. A partire dall'XI e il XII secolo si iniziano a percepire i sintomi di una identità gastronomica e concettuale dell'Italia.

Genesi e definizione della Cucina Italiana nella letteratura

Il capostipite dei libri dedicati alla cucina italiana è il *“Liber de coquina”*. Scritto in latino tra la fine del Duecento e gli inizi del Trecento, è il più antico libro di cucina italiana. Pur essendo stato scritto presso la corte napoletana, tratta non solo di cucina partenopea ma racchiude la cultura gastronomica italiana delle Corti.

Di altro tipo è *“XII gentili homini giotissimi, dodici ricchi goditori”* dove il contesto non è più quello della corte ma ci si sposta verso un ambito borghese (probabilmente il libro è stato scritto a Siena). Quest’ultima raccolta di ricette specifica le quantità degli ingredienti e descrive i piatti in maniera accurata. Gli autori si definiscono avidi lettori di manoscritti culinari e, pur non unendo mai l’Italia, il loro ricettario circolerà in varie zone della penisola fino al XVI secolo e sarà tradotto in vari dialetti, tra cui il veneto.

La cucina marchigiana



Per avere una vera e propria raccolta di ricette che definisca la tradizione culinaria del centro Italia e quindi delle Marche, dobbiamo aspettare Pellegrino Artusi (1820 – 1911).

Artusi nasce a Forlimpopoli e risiede per oltre mezzo secolo a Firenze. I suoi libri di cucina contengono i frutti della sua esperienza, in quanto in essi sono descritti gli usi culinari della Toscana, del Polesine, della Romagna e delle Marche, territori che egli conosceva molto bene.

La cucina della nostra regione non esula da quel processo di stratificazione che, come abbiamo visto, investe tutta l’Europa a partire dal Medioevo. Il territorio marchigiano, contraddistinto da una presenza capillare di

agglomerati urbani di piccole dimensioni, è custode di peculiarità culinarie ed enologiche che rappresentano la cultura di una regione che si distingue per la sua pluralità ma che al contempo è capace di offrire uno straordinario ventaglio di esperienze di sapori frutto della sua storia millenaria.

Il territorio marchigiano posto al centro della penisola, s’identifica con l’antico territorio Piceno (IX – IV sec. a.C.), gli aspetti culturali delle varie piccole cittadine presentano ancor oggi differenze abbastanza rilevanti come una pluralità di dialetti, consuetudini e folclore. A nord l’influenza romagnola apparenta a se il territorio pesarese e del Montefeltro, così a sud le influenze abruzzesi

si possono percepire facilmente. Per comprendere ed assaporare la cucina marchigiana “in purezza” bisogna spingersi nell’entroterra verso l’appennino umbro marchigiano o rimanere verso la costa.

La caratteristica che prevale nei piatti tipici marchigiani rimanda ad un passato legato al mondo rurale e alle sue consuetudini. Il sapore dei funghi, delle olive e del tartufo sono molto presenti. Il tartufo è un’importante risorsa integrativa all’economia rurale grazie al mercato di Acqualagna, dove si concentra un terzo dell’intera produzione annuale italiana.

Se pensiamo al territorio ascolano immediatamente lo colleghiamo ad una delle pietanze più rappresentative delle Marche: le olive all’ascolana.

Il maiale è il protagonista dei piatti provenienti dall’entroterra appenninico. Per citarne alcuni basti pensare alla saporitissima porchetta, al cotechino e al ciauscolo, ovvero l’insaccato marchigiano simile ad un salame morbido da spalmare sul pane.

Le zuppe di pesce, detti anche “brodetti”, vengono preparati lungo la costa e sono dei veri e propri simboli delle località marittime. Ogni porto ha la sua ricetta che assume sfumature di colore rosso date dal pomodoro, tipica della zona pesarese, oppure del giallo conferite dallo zafferano, peculiarità di Porto Recanati e giù arrivando fino all’ascolano.

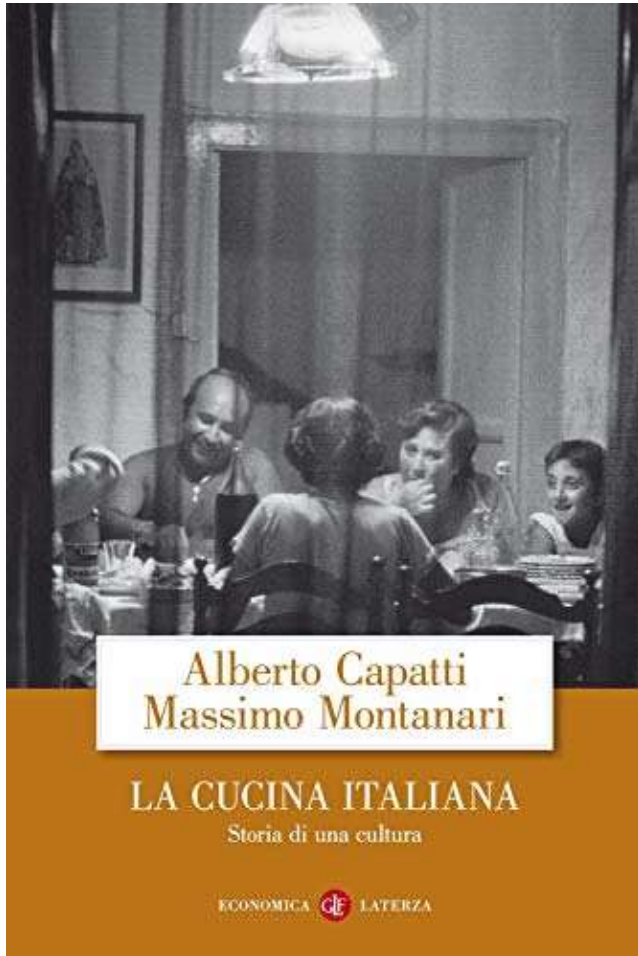
In uso tra il fiume Conca, al confine con la Romagna, e il Tronto, terra di frontiera dell’antico Stato pontificio con il Regno delle due Sicilie, cioè prima degli Abruzzi, troviamo il “potacchio”, derivante dal francese “potage”, che in quest’area non designa una zuppa bensì un intingolo ristretto maritato a stoccafisso, pollo o coniglio.

Ma il “gioiello”, il piatto principe che caratterizza la cucina marchigiana più di ogni altro, sono i vincisgrassi, attinenti alla cucina anconetana ma ancor di più a quella maceratese. I Vincisgrassi esprimono il piatto che unifica nel gusto e nella tradizione la regione Marche.



La cucina italiana, storia di una cultura

Di Alberto Capatti Massimo Montanari



L'Italia delle cento città e dei mille campanili è anche l'Italia delle cento cucine e delle mille ricette. La grande varietà delle tradizioni alimentari, specchio di un'esperienza storica dominata a lungo dal particolarismo e dalla divisione politica, è il carattere che maggiormente contraddistingue la gastronomia del nostro paese, rendendola straordinariamente ricca e attraente. Basta questo per concludere che una cucina italiana non esiste e non è mai esistita? È ciò che spesso si è portati a credere, ma la scommessa di questo libro è dimostrare il contrario, in base a considerazioni che tendono a rovesciare alcuni luoghi comuni e i più consueti modi di approccio alla storia della cucina.

A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana, storia di una cultura*, Roma, GLF editori Laterza, 2008

BISCOTTI SAPORE D'AUTUNNO

Ingredienti

100	ml	Succo d'uva
8	gr	lievito per dolci
1		uovo
120	gr	Zucchero di canna
120	gr	noci
70	gr	olio di semi di girasole
5		noci
40	gr	farina di mais fioretto
320	gr	farina tipo "0"
Per la decorazione		
120	gr	Granella di Zucchero

Procedimento:



Schiacciare gli acini d'uva attraverso un colino per raccogliere 100 ml di succo di uva, predisporre nella planetaria con la frusta il succo d'uva, l'uovo e lo zucchero di canna azionare la macchina a bassa velocità. Mentre la macchina gira tritare le noci finemente con il coltello. Aggiungere l'olio e il lievito, far girare la macchina per qualche minuto e inglobare la farina di mais.

Cambiare l'utensile alla planetaria, per l'impasto è bene montare la foglia.

Aggiungiamo la restante farina non in unica soluzione ma almeno in tre volte aspettando che si amalgami bene all'impasto. Qualche minuto prima che l'impasto sia terminato aggiungiamo le noci tritate. La macchina dovrà girare per circa 5/6 minuti.

L'impasto ottenuto si presenta appiccicoso e poco maneggiabile, per poterlo trasformare in piccole palline da circa 30 grammi l'una è bene ungersi le mani con qualche goccia di olio di semi.

Le palline che creeremo dovranno essere girate nella granella di zucchero che avremo messo in una piccola ciotola.

Disporre in una teglia preparata con la carta forno in file, i biscotti devono stare non troppo vicini perché l'impasto tende ad allargarsi, in quanto è soffice, e a gonfiare un pochino in fase di cottura; la quantità sopra indicata è per circa 20 biscotti.

Preriscaldare il forno a 170 gradi e una volta che è pronto infornare i biscotti.

Il tempo di cottura è di 20 minuti circa è meglio mettere la teglia a metà forno per evitare che lo zucchero si caramelli.

Lasciamo raffreddare e gustiamoli, consiglio di consumarli con una tazza di cioccolata calda....

IL LUPINO: LO SPUNTINO POVERO DELLE FESTE POPOLARI

A cura di Andrea Gambini, volontario Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Quando si sentono nominare i lupini, il pensiero va immediatamente al funesto episodio narrato da Giovanni Verga nel suo celebre romanzo "I Malavoglia": il naufragio della Provvidenza. Come noto, la famiglia Malavoglia aveva affidato il destino delle sue già precarie condizioni finanziarie a questo «negozio», ovvero trasportare una grossa partita di lupini (tra l'altro avariati) da Aci



Trezza a Riposto. L'affare, che avrebbe potuto far tirare un sospiro di sollievo alle finanze della famiglia, finisce però in tragedia poiché la Provvidenza, la vecchia barca di Padron 'Ntoni, naufraga assieme al carico di lupini, scatenando tutta una serie di disgrazie che caratterizzano la spirale discendente della famiglia Malavoglia.

Accade, però, che l'immaginario collettivo su questo prodotto sia grosso modo limitato a questo episodio e ben poche altre sono le immagini che sorgono

spontanee in relazione a questo legume, il quale probabilmente, tra i componenti della sua famiglia (quella delle Fabaceae), è quello che passa più in sordina, ma forse è anche il più sottovalutato. Infatti, al netto della presenza di alcune sostanze alcaloidi (come la lupinina) che conferiscono al legume grezzo, oltre a un sapore fortemente amaro, una elevata tossicità che può essere anche pericolosa per l'organismo se ingerito in grandi quantità, le proprietà benefiche di questo prodotto della terra sono molteplici, e non solo dal punto di vista alimentare. Gli studi confermano che i lupini posseggono considerevoli proprietà benefiche, tra le quali spicca la combinazione tra il basso contenuto di grassi e il grande apporto di proteine vegetali. Per questo motivo l'utilizzo è fortemente incentivato nelle diete vegetariane e vegane, inoltre, non contenendo glutine, è tollerato anche dai celiaci, e ciò rende questo legume adatto al consumo da parte di una grande percentuale della popolazione. Oltre a questo, il lupino viene impiegato in agricoltura per le sue grandi proprietà fertilizzanti, contrariamente alle credenze popolari degli antichi. I Romani, infatti, assegnarono al legume questo nome perché ritenevano -erroneamente- che la pianta impoverisse il terreno vuotandolo dei minerali, come se li fagocitasse voracemente alla maniera di un lupo con una carcassa. Le evidenze scientifiche indicano, invece, che la pianta di lupini contribuisce al ripristino delle sostanze nutritive del terreno ed è questo uno dei motivi principali per cui, come avremo modo di approfondire più avanti, gli agricoltori della nostra regione tendevano a riservare un periodo dell'anno agronomico alla semina e alla cura di questa pianta.

La pianta di lupini è diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo, ne esistono tre diversi tipi ma in Italia si coltiva solo la varietà *Lupinus Albus*, così chiamata per via dei suoi caratteristici fiori bianchi. Le regioni in cui tale pianta è presente in quantità maggiori sono Lazio, Campania, Puglia e Calabria. Manca all'appello, dunque, la nostra regione, la quale, nondimeno, non si comporta da fanalino di coda, poiché esistono alcune zone in cui la pianta di lupino non solo cresceva spontaneamente, ma la sua coltivazione era praticata in forma massiccia (stando alle

testimonianze dei locali) per ragioni certamente pratico-utilitarie, ma oltre a questo si è riscontrato anche un legame tra il prodotto in questione e le festività popolari e rustico-religiose.



La pianta di *Lupinus Albus* cresceva infatti spontaneamente in una zona del contado recanatese lungo la valle del fiume Potenza corrispondente alla località San Pietro. La particolare predisposizione del terreno alla produzione di lupini ha incentivato in passato gli agricoltori e i contadini locali a seminare e curare tale pianta. Le testimonianze raccolte presso i discendenti del proprietario dell'ex consorzio agrario di Recanati Giovanni Tanoni

indicano che, tra gli anni '50 e '70, non poche erano le famiglie che coltivavano lupini per vari motivi: in parte perché, come accennato sopra, giovava alla fertilità del terreno, preparandolo alla semina di altre piante, ma soprattutto in virtù di un considerevole riscontro economico. I discendenti Tanoni, infatti, affermano che all'epoca c'era una grande richiesta di lupini o di granella di lupini che poi è progressivamente scemata nel tempo a causa dei mutamenti delle abitudini alimentari.

In effetti, sebbene il lupino abbia diverse proprietà benefiche per l'organismo, pochissime sono le ricette conosciute che contengono questo prodotto come ingrediente principale. Le sue applicazioni in cucina sono infatti molto scarse e ciò è probabilmente dovuto anche alla necessità di detossificare e deamarizzare il legume, un trattamento che prevede varie fasi di ammollo e di risciacqui per diversi giorni e una successiva conservazione in salamoia. In passato i contadini, dopo aver idratato i legumi in acqua fredda e averli fatti bollire "*il tempo de 'na cotta de foje*" (cioè per una manciata di minuti), erano soliti riempire dei sacchi di iuta con i lupini per poi immergerli nelle acque dei torrenti per alcuni giorni. Tutto questo faceva sì che il lupino venisse per la maggior parte impiegato come uno snack, un alimento con la funzione di placare i morsi della fame o da gustare in qualche particolare occasione, come una fiera o una festa di paese.

E infatti, ancora oggi è molto facile incontrare in queste circostanze dei venditori ambulanti che, tra le varie leccornie, vendono anche pacchetti di lupini. I moderni venditori non hanno inventato nulla di nuovo, semplicemente si pongono sulla stessa scia dei coltivatori di lupini, che, diverse decadi fa, trasportavano i loro prodotti in un luogo frequentato per aumentare le loro chances di guadagno, si piazzavano e aspettavano, sperando di riuscire a vendere parte del loro raccolto confezionato in cartocci. Stando alle testimonianze dei discendenti di Giovanni Tanoni e degli anziani recanatesi, in molti erano i venditori di lupini che si posizionavano lungo le strade del paese o, di domenica, all'uscita delle chiese dopo la messa. In quest'ultimo caso le probabilità di vendere scorte di lupini aumentava per la questione del digiuno eucaristico: chi si apprestava a ricevere l'eucarestia era tenuto a digiunare per le 24 ore precedenti il sacramento, perciò i venditori ambulanti, appostandosi sui sagrati delle chiese, accoglievano i fedeli che, non avendo mangiato nulla per un giorno intero, sarebbero stati sicuramente disposti a spendere denaro per placare i morsi della fame fino al pranzo domenicale. Oggi tale pratica è caduta in disuso o al massimo il digiuno è limitato a un'ora prima del ricevimento dell'eucarestia.



Altre dichiarazioni ci mettono al corrente del fatto che, fino agli anni '60 - '70, un punto nevralgico per il commercio e il consumo di lupini a Recanati era la quattrocentesca chiesetta rurale "Madonna delle Grazie". Situata proprio nei pressi degli appezzamenti coltivati a lupini dai contadini, durante le feste religiose o popolari tutta la comunità si riuniva in questo luogo per festeggiare. Nello specifico, la comunità rurale si concentrava qui soprattutto durante le festività del 21 marzo e del 2 luglio, rispettivamente la ricorrenza di un'apparizione locale e la festa della Visitazione in onore della Madonna di Loreto. In queste

occasioni la richiesta di lupini aumentava e le famiglie di contadini si riunivano per venderne cartocci in abbondanti quantità ai passanti; addirittura gli anziani recanatesi ricordano che anche i coniugi custodi della chiesetta rurale preparavano i lupini per venderli durante le feste. Insomma, in queste circostanze il prodotto in questione fungeva quasi da precursore del moderno "street food", ovviamente una versione meno elaborata, decisamente molto più povera e spartana, ma con il medesimo intento, ovvero quella di offrire un cibo semplice, adatto al consumo immediato, magari mentre si passeggia per le strade affollate per la fiera.

Inoltre, la vendita di questo legume era agevolata anche dalla fortunata quanto strategica posizione della chiesetta "Madonna delle Grazie", la quale si trovava lungo l'antica via Flaminia, strada molto frequentata da viandanti e viaggiatori che si dirigevano in pellegrinaggio verso il Santuario di Loreto. Più che plausibile immaginare che gli stanchi pellegrini fossero soliti acquistare dei lupini dai contadini o dai venditori ambulanti del luogo per calmare lo stomaco affamato e per ristorare un poco le energie nella tranche finale del loro lungo cammino con quello che può essere definito come uno "snack povero da viaggio".

Il seme della pianta di *Lupinus Albus* che cresceva spontaneamente nelle campagne di Recanati è stato innestato di recente dalla signora Gigliola Rosciani nella sua azienda agricola "L'albero che cammina" situata in contrada Schito poco fuori Treia. Al momento della fioritura, le piante di lupino, con i loro delicati fiori bianchi, hanno destato le attenzioni dei locali, i quali ricordavano che decenni prima in quella stessa contrada si coltivavano i lupini. Alcune testimonianze riportano che a Treia negli anni '70 la famiglia Massei era solita coltivare lupini per poi vendere una buona parte del raccolto in occasione della festa religioso-popolare di Sant'Angelo. Torniamo dunque di nuovo sul discorso del legame tra la coltivazione di questa pianta e la sua vendita/consumo nelle feste locali, dove veniva impiegata come un vero e proprio spuntino per occasioni particolari. Durante questa festività (celebrata ogni anno la domenica prima della domenica delle Palme) la comunità di Treia e dei dintorni era solita omaggiare il Santo con un piccolo pellegrinaggio verso il suo eremo: una grotta sulla montagna alla fine di un tortuoso sentiero, dove veniva poi officiata una messa. Gli abitanti di Treia ricordano che la famiglia Massei si posizionava all'ingresso del sentiero e vendeva cartocci di lupini ai pellegrini che li consumavano durante il viaggio lungo il percorso. Addirittura si dice che negli anni successivi anche altri contadini, seguendo l'esempio

dei Massei, iniziarono a coltivare lupini e a piazzare la loro merce sul sentiero per ottenere un guadagno, tanto che nacquero anche delle discussioni tra i venditori ambulanti. Tuttavia, la richiesta dei lupini doveva essere veramente alta se si pensa che i venditori esaurivano molto in fretta le scorte di lupini a tal punto che potevano permettersi di raggiungere l'ereмо e partecipare alla funzione religiosa. In sostanza anche qui, proprio come accadeva a Recanati, il lupino era ricercato come piccolo snack la cui consumazione era associata alla celebrazione delle feste locali.



Come detto in precedenza, oggi il lupino ha pochissime applicazioni in cucina poiché al massimo viene impiegato come ingrediente ancillare per accompagnare la preparazione di piatti di ben altra natura. Inoltre, il consumo come singolo elemento è ostacolato dagli alcaloidi tossici che, una volta eliminati, lasciano al legume pochissimo sapore o un retrogusto amarognolo. Probabilmente c'è anche questo tra i motivi per cui nel tempo la richiesta di lupini è diminuita progressivamente e - conseguentemente- anche gli

agricoltori hanno incominciato a produrne sempre di meno, ma è assai più probabile che la causa maggiore risieda nei mutamenti delle abitudini alimentari che hanno alterato profondamente la percezione di questo alimento come spuntino. Va da sé che oggi sarebbe impensabile offrire ad un bambino dei lupini come snack - per quanto siano salutari - al posto di una ipercalorica merendina. Ne consegue che in questo modo è quasi andato perso anche il legame che univa il consumo di questo prodotto all'atmosfera festiva delle fiere paesane e delle ricorrenze popolari o religiose che rendeva compatte le comunità cittadine.

Tuttavia, le feste paesane esistono ancora, e questo, unito al fatto che sembra esserci una timida ripresa nella coltivazione della pianta di lupino (grazie anche a iniziative come quelle della signora Rosciano) e al fatto che sempre più medici spingano per inserire (o far ritornare?) questo legume nelle abitudini alimentari, ravviva la speranza che il collegamento di cui si è parlato finora possa essere ripristinato, evitando che una parte, seppur piccola, della nostra tradizione culturale e alimentare "naufraghi" nel dimenticatoio, come la Provvidenza di padron 'Ntoni.



SI È ROTTO? ALLORA HO VINTO IO!

A cura di Asya Brescini, volontaria Pro Loco di Arcevia



Ad Arcevia, denominata la Perla dei Monti, in provincia di Ancona, si gioca a "scocchetta". Quest'ultima è l'appellativo dialettale che gli Arcevesi danno alla battitura dell'uovo, che risale ai primi del Novecento: diverse testimonianze orali parlano di questa battitura nelle varie feste del Santo Patrono delle frazioni Arcevesi, sicuramente contaminate dalla tradizione contadina, in concomitanza dell'evento religioso della primavera, che vedeva nell'uovo l'avvento della nuova vita, che rinasce e che si trasforma.

Inoltre, a tale periodo, risale la tradizionale "colaziò coll'ovi" la mattina di Pasqua, offerta a tutti i presenti in Piazza Garibaldi della città di Arcevia.

La stessa tradizione è curiosamente radicata anche a Tredozio, in provincia di Forlì e Cesena: la battitura delle uova sode, in forma singola o collettiva, fra i cittadini del paese, si svolge il lunedì di Pasquetta da tempo immemorabile, e solo nel 1963 le è stata dedicata la Sagra del Palio dell'Uovo.

Ma le due cittadine, come hanno scoperto di avere questa singolare passione in comune?

Galeotta fu la trasmissione su Rai 2 condotta da Enzo Tortora, "Portobello", infatti, per pubblicizzare maggiormente la manifestazione dell'uovo, il Sindaco di Tredozio, - che fu tra i creatori del Palio dell'Uovo e fondatore della Pro Loco -, ebbe l'idea di contattare il conduttore di quella trasmissione televisiva, molto in auge in quegli anni, per poter esibire alcune gare dell'uovo. Il 9 aprile 1982 si disputò in diretta la gara dei mangiatori di uova sode, e dato che nella trasmissione c'era uno spazio dedicato alle telefonate dei telespettatori, ne arrivò una da Arcevia, che segnalava l'usanza della battitura delle uova anche lì.

Il Sindaco, ripensando a quella telefonata, scrisse nel marzo dell'anno successivo, una lettera al Comune di Arcevia, invitando una rappresentanza ufficiale Arcevese alla battitura delle uova, contro quella di Tredozio. A tale messaggio, il Sindaco Arcevese rispose telefonicamente, accettando l'invito, e insieme, perfezionarono il programma.

Sorse così il Comitato della Scocchetta, e immancabilmente ogni anno, dal 1983, prima della premiazione dei carri allegorici della Festa dell'Uva, la squadra di Arcevia sfida guscio contro guscio la compagine emiliano-romagnola, ormai sinonimo di agonismo e buon umore. Per poi riprendere la sfida a Tredozio la Pasqua successiva, dove lo spirito della competizione e la voglia di vincere sono andati di pari passo con il desiderio di far festa insieme.

La scocchetta è un tradizionale e curioso gioco a base di uova, ma come si gioca?

La dinamica del gioco è semplice, e dev'essere assistita e baciata dalla fortuna: trovare l'uovo, dal guscio più duro, che battuto leggermente contro l'altro, non si crepi e rompa. Chi vince,

guadagna uova, finché non ne incontrerà una più solida della sua. Le squadre si fronteggiano con una ventina di uova del proprio paese, scelte accuratamente una dopo l'altra: la sfida, come da tradizione, viene fatta a coppie e prevede un girone di andata e uno di ritorno, con un vantaggio nel conteggio delle vittorie riconosciuto a Tredozio.

A quanto pare, i romagnoli sono riusciti a produrre uova che non si lasciano scalfire da niente; tant'è, che per quanto abbiano detto e fatto, ad Arcevia ancora non sono riusciti a scoprire cosa diano da mangiare alle galline allevate per la scocchetta! Entrambe le Amministrazioni Comunali, fino ad oggi, non hanno fatto venir meno il loro sostegno, consapevoli dell'importanza di queste manifestazioni. Da più di vent'anni infatti, l'uovo unisce le due cittadine, e ha contribuito, tra sagre e scambi turistici, a cementare una solida amicizia tra i comuni: un'amicizia che trova il riconoscimento ufficiale nella sottoscrizione del Patto tra Arcevia e Tredozio, il 25 settembre 2004. La sfida popolare fra Arcevia e Tredozio è un appuntamento molto atteso, che consente a due comuni di differente localizzazione e realtà, di mettersi a confronto e di stare insieme in modo semplice e diretto. Quella della scocchetta, è un'iniziativa che, salvaguardando e tutelando il patrimonio immateriale, fatto da antiche usanze popolari, usi e costumi delle nostre genti, è diventata un veicolo per la scoperta di nuovi territori e persone.



SINFONIA TRA LE BACCHE

A cura di Gloria Nobili e Laura Nisi Cerioni, volontarie Pro Loco Castelfidardo

L'aria di settembre a Castelfidardo si riempie di musica e voci.

La città, infatti, durante questo mese organizza da più di quarant'anni il Premio Internazionale della Fisarmonica (PIF), strumento musicale re indiscusso delle industrie locali.

Per cinque giorni la piazza della città e le vie del centro si animano di turisti, studenti, maestri o semplici appassionati dello strumento, che approfittano di queste giornate per assistere o partecipare al concorso, ascoltare artisti vecchi e nuovi, prendere parte a workshop dedicati alla musica e allo studio della fisarmonica, o semplicemente per rivedere vecchie conoscenze.

Stare alla Pro Loco ci permette di conoscere persone provenienti da altri paesi del mondo che ormai da anni fanno tappa a Castelfidardo per il Festival, portando con sé, molto spesso, alcuni prodotti tipici dei loro paesi, che hanno sempre il piacere di condividere con noi.



Un esempio sono lo sloveno Marselle, professore di musica e fisarmonicista, e la sua compagnia composta da tre allegri anziani che ormai da trent'anni, ogni settembre, vengono a Castelfidardo per il Festival, portando con loro un liquore tipico del loro paese e di produzione locale chiamato *Borovničevac*.

Ascoltando la ricetta di questo liquore e assaggiandolo, abbiamo notato che richiama molto sia in consistenza che in sapore il nostrano vino di Visciola, e abbiamo così deciso di confrontare le due ricette e le origini di questi prodotti.

Il *Borovničevac* è un liquore a base di mirtilli di bosco, chiamato anche "črničevac" (črno, dallo sloveno, "nero"), a causa del suo colore blu scuro, quasi nero.

Nato principalmente per accogliere i visitatori nelle case di campagna, e proprio per questo la sua ricetta è molto semplice e richiede pochi ingredienti e passaggi.

Un chilo e mezzo di mirtilli viene lasciato a riposo con circa 400gr di zucchero, a strati alternati, per due settimane, fase che permette alle bacche di fermentare e rilasciare il loro succo.

Passati i quattordici giorni, il succo prodotto dalle bacche viene mescolato a un litro e mezzo di brandy (anche questo, il più delle volte, fatto in casa) e lasciato a riposo, a sua volta, alcuni giorni.

I mirtilli, precedentemente tolti, non vengono gettati, ma utilizzati per fare dolci o inseriti nuovamente nel liquore, sul fondo della bottiglia, per donare ancora più sapore al tutto. La gradazione alcolica finale del prodotto si aggira attorno ai 30 40° vol, ed è quindi adatto come digestivo dolce dopo i pasti.

Il vino di visciola, diffuso principalmente nella provincia di Ancona e di Macerata, è un vino dolce, con una gradazione alcolica che va dai 14 ai 15°vol, di colore rosso rubino brillante ed è composto

da visciole e da vino, preferibilmente rosso Sangiovese. La visciola è una varietà della ciliegia selvatica dal colore rosso scuro e dal sapore acidulo che cresce spontaneamente sui terreni scoscesi e collinari e viene raccolta durante il periodo estivo.

Differentemente dalla preparazione del *Borovničevac*, la ricetta del vino di visciole richiede più passaggi e un tempo di fermentazione maggiore, in quanto la bacca necessita di una lavorazione più articolata.



Una volta raccolte le visciole e lasciate essiccare al sole per qualche giorno, esse vengono messe a macerare nel vino per circa 5/6 mesi. Trascorso il tempo necessario, si deve eseguire una torchiatura della bacca e attendere poi che il liquore diventi più limpido e aggiungere zucchero a piacimento. Ottimo come vino da dolce o da fine pasto, è facile trovarlo nelle tavole marchigiane nel periodo autunnale e invernale.

Questi due prodotti, geograficamente distanti, ma simili nella loro preparazione mettono in luce quanto le ricette semplici siano una componente importante nelle tradizioni locali di tutto il mondo e ci rende tutti più simili di quanto pensiamo.

2022
28 SET
20TT



REGIONE
MARCHE

CAMERA DI COMMERCIO
DELLE MARCHE



SIAE
DIRETTA
FRATELLI
FRONZONI

47° PREMIO
INTERNAZIONALE
FISARMONICA
CASTELFIDARDO

WWW.PIFCASTELFIDARDO.IT

L'AGLIO ROSA DI CANTAGALLO

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

Le storie che si tramandano sono legate al modo di vivere che man mano che il tempo scorre diventano la nostra più grande eredità... la tradizione.

Una di queste storie riguarda la famiglia Sileoni di Cantagallo di Pollenza, piccola località situata poco distante da Macerata.

La realtà rurale di questa zona sembra essere incontaminata, la natura è ancora molto presente e la cementificazione, malattia moderna legata al nostro modo malato di convivere con l'ambiente, sembra non aver prodotto ancora gravi danni.

Da qui, sul finire del XIX secolo, Ernesto Sileoni si prodigava nella coltura del suo piccolo podere e curava due tipologie di colture: il prezzemolo e l'aglio. Abbinamento ottimale e nella nostra cucina praticamente indispensabile.

In particolare il protagonista di questa storia è l'aglio. Per la precisione una tipologia di aglio assai antica che si tramanda da tempo immemore: l'aglio rosa.

Ernesto coltivava questa Liliacea per uso familiare e per rifornire i piccoli mercati delle zone limitrofe. Dopo Ernesto, succede il figlio Nicola che continua sul solco tracciato dal padre e a Nicola si sostituisce la nipote Mariella Tesei che sarà la custode di questa peculiare forma di biodiversità.

Un unicum che prende il nome di Aglio rosa di Cantagallo.



Terminata l'esperienza agricola portata avanti dalla signora Tesei, la stessa decide di affidare la sua eredità particolare a Luigi Cuccagna, amico di famiglia e convinto agricoltore biologico, che a pieno titolo viene investito quale preservatore di questa particolare pianta bulbacea.

Oggi l'aglio rosa di Cantagallo viene prodotto esclusivamente nell'azienda agricola del signor Cuccagna a Rambona, altra località nei pressi di Pollenza famosa per un'antichissima Abazia.

Il Sig. Luigi, all'interno della sua attività, cerca di inserire nella rotazione annuale tutte le biodiversità che riesce a recuperare nell'areale di competenza, rivolgendo un'attenzione particolare ai principi dell'agricoltura biologica.

L'aglio rosa di Cantagallo importante per le proprietà terapeutiche conosciute anche dagli antichi Romani, ha un sapore delicato e un aroma non aggressivo. È bello pensarlo commercializzato raccolto in trecce che generalmente sono composte da venti, venticinque bulbilli di un bel rosa molto tenue della tunica che conserva i bianchi spicchi.

È proprio la quantità e la grandezza degli spicchi che hanno messo in discussione la produzione di questa varietà, troppo poco conveniente rispetto ad altre... ma il gusto?

La caratteristica principale è la delicatezza della fragranza, per niente fastidiosa, quasi dolciastra e praticamente con fattore lagrimale quasi assente.

Si consuma prevalentemente allo stato secco o semisecco, ma date le caratteristiche organolettiche, se ne consiglia anche il consumo fresco.



Abazia di Rambona, Pollenza (MC)

AZ. AGRICOLA F.LLI CUCCAGNA

L'Azienda Agricola dei Fratelli Cuccagna è una piccola realtà a conduzione familiare che coltiva in biologico ortofrutta, cereali e legumi nei pressi dell'Abbazia di Rambona a Pollenza. Il lavoro si è da subito incentrato sulla coltivazione di varietà autoctone e, grazie alla collaborazione con l'ASSAM, Luigi e Renzo Cuccagna sono divenuti custodi della biodiversità coltivando le Zucche dei Maiali di Rambona e del Mais Quarantino Ottofile di Pollenza. Dal 1988 l'azienda opera in biologico su un terreno di circa 7 ettari nella pianura che si sviluppa nella valle del fiume Potenza. La vendita dei prodotti avviene esclusivamente in azienda.



Da: <https://portalecustodibiodiversita.it/prodotto.php?id=105>

A cura di Asya Brescini, volontaria Pro Loco di Arcevia



Arcevia tra i suoi castelli, i capolavori di Luca Signorelli e dei fratelli Della Robbia, può vantarsi di essere custode di una tradizione agricola che la rende semplicemente unica: infatti è rinomata per la coltivazione del Mays Ottofile di Rocca Contrada, l'antico nome del Comune fino al 1817. Il Mays Ottofile di Rocca Contrada, l'antica coltura con l'antico nome della città, è un ecotipo autoctono di granturco, ha le carioidi disposte a coppie sulla spiga, che formano appunto otto file e sono di colore rossiccio: ha un profumo intenso ed è ricco di fibre e carboidrati a basso indice glicemico. È un mais che è arrivato sul nostro territorio, verosimilmente intorno al 1700, tra i primi in Italia e naturalmente nel dopoguerra stava scomparendo. Considerato troppo impegnativo e poco redditizio, era stato abbandonato, perché con l'avvento dei nuovi ibridi americani, molto più produttivi,

era stato messo via; anche perché, come tante altre colture, negli ultimi decenni si è pensato soprattutto alla quantità a discapito della qualità. La farina ottenuta dal mays ottofile è autentica, macinata storicamente a pietra nell'antico Molino Spoletini ad acqua, sulle rive del fiume Misa a Magnadorsa di Arcevia: una lunga tradizione di mugnai, quella della famiglia Spoletini, che oggi porta avanti l'attività dell'antica molitura da oltre cinque generazioni. Ma se non fosse stato per agricoltori come Marino Montalbini, tutto questo sarebbe a noi totalmente sconosciuto: avremmo perso un sapore unico e un pezzo di storia!

Diciassette anni fa, contro ogni aspettativa e consiglio, quasi per scommessa, Marino ha riscoperto e ripreso quest'antica coltivazione nei suoi terreni, situati nei pressi della frazione di Magnadorsa d'Arcevia. La Regione Marche lo ha denominato "Agricoltore Custode" in un progetto di salvaguardia della biodiversità, che è terminato poi con la promulgazione della legge del 2003, sulla tutela delle risorse genetiche autoctone animali e vegetali del territorio marchigiano. Dal celebre regista Ermanno Olmi, che aveva ricevuto per dono un sacchettino di farina, Marino ha ricevuto una lettera in cui lo invitava a regalargliene un altro, descrivendo la polenta "tra le più gustose e saporite che si possono ancora trovare tra le ormai, rare sopravvissute, alla devastazione di una modernità male utilizzata".

Nelle Marche la polenta è un rito, è differente rispetto a quella che si prepara al Nord: la nostra polenta da piatto povero sta diventando proprio un prodotto importante e ricercato. Un tempo, la polenta si mangiava due volte al giorno, tant'è che in dialetto arceviense si diceva "contadì, trenta dì, sessanta polente". Con la polenta che rimaneva dal pasto precedente, nella zona di Arcevia, si recuperava preparando la crescita di polenta: una specie di piadina fatta con la polenta

avanzata, impastata con un pizzico di farina bianca e con l'aggiunta dello strutto, e poi cotta sulla pietra del camino.

Sapete perché Marino scrive "Mays" con la ypsilon? Tutto in onore dei Maya! Navigando su Internet, ha scoperto una figura mitologica, che loro adoravano, che regge in mano due pannocchie di mais ottofile: un salto indietro di almeno duemila anni!

In occasione de "I Giorni del Melgotto" nell'ottobre del 2015, Marino ha vinto una gara internazionale di polente prodotte con gli antichi mais, in cui partecipavano eccellenze italiane ma anche estere, come sudamericane e africane: un evento che si è svolto a Gandino (BG), nell'alto bergamasco in cui insomma, di polente se ne intendono! Un assaggio al buio ha decretato il Mays Ottofile di Rocca Contrada campione del mondo. Da questo mais si ottiene una polenta favolosa, ma le sue declinazioni, oltre che nella farina, si sviluppano in gallette gustosissime che, in più occasioni sono state annoverate tra le più buone d'Italia e in cresce di polenta fatte a mano, che si possono trovare in vendita diretta da Marino, oppure nei supermercati.

Come sottolinea Slow Food, in tutto il territorio marchigiano, la farina di mais è stata per secoli il principale alimento per contadini e mezzadri ed il mais ottofile era una delle varietà più usate nella cucina povera locale. Per tornare indietro nel tempo e per mangiare qualcosa di delizioso, prepariamoci a cucinare!

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina di mais ottofile
- 2 litri di acqua
- 15 g di olio extravergine di oliva
- Sale q.b.

Preparazione della polenta:

Mettere sul fuoco una pentola d'acciaio dal fondo spesso, versare i 2 litri d'acqua e aggiungere il sale quando sta per bollire. Successivamente versare la farina di mais mescolando con un mestolo di legno. Mantenere la cottura ad alta temperatura mescolando velocemente, poi aggiungere l'olio extravergine di oliva per evitare che si formino grumi. Continuare a mescolare aspettando che riprenda il bollore, di conseguenza abbassare il fuoco al minimo, e proseguire con la cottura per 50 minuti a fuoco dolce, mescolando di continuo, avendo cura di non farla attaccare al fondo. Infine, trascorsi i 50 minuti di cottura, la polenta è pronta per essere gustata.

Il Comune di Arcevia dedica a questo eccezionale prodotto una festa annuale, a cavallo tra le domeniche dei mesi di febbraio e di marzo, "Una domenica andando a polenta": una manifestazione che nasce nel 2006, con lo scopo di promuovere l'antica varietà di Mays Ottofile di Rocca Contrada; nel farlo, coinvolge tutti i ristoranti e gli agriturismi locali, che per l'occasione, propongono due menù, che si alternano ogni domenica, con piatti della cultura contadina a base di polenta locale, accompagnati da altre eccellenze di tutta la regione, con cui hanno fatto dei patti d'amicizia, come il tartufo di Acqualagna, il formaggio di Fossa o la mela rosa dei Sibillini.

CONVIVIAM: QUANDO GLI ANIMI SI SCHIUDONO A TAVOLA

A cura di Andrea Gambini, volontario Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Il luogo: Loreto, San Francesco Hotel. Le date: venerdì 4 e sabato 5 novembre. Queste sono le coordinate spazio-temporali della formazione dei volontari del Servizio Civile Universale 2022/2023. All'appuntamento hanno partecipato i ragazzi delle varie Pro Loco marchigiane che hanno aderito al progetto di quest'anno, relativo all'esplorazione della nostra regione tanto sul piano territoriale quanto sul piano enogastronomico.

Bisogna dire che la formazione di due giorni ha incontrato non pochi impedimenti, tant'è che si potrebbe dire che sia nata sotto una cattiva stella. Già nelle organizzazioni preliminari erano insorte alcune difficoltà; in aggiunta, la pioggia battente (proprio in quei due giorni dopo oltre un mese di anomala siccità) metteva a rischio un'eventuale uscita in città; dulcis in fundo, la tecnologia poco collaborativa -tra connessione intermittente e microfoni tonanti- sembrava aver dato il colpo di grazia a questo già sventurato incontro. Tuttavia, nonostante quasi tutto facesse ostruzionismo, grazie alla valente cooperazione tra volontari, OLP e formatori -e anche a un pizzico di fortuna- alla fine tutto si è risolto per il meglio e gli intoppi iniziali non hanno compromesso la buona riuscita dei giorni di formazione.

Gli interventi dei vari formatori si sono rivelati, per materia e argomento, piuttosto eterogenei l'uno dall'altro: dal ruolo della Protezione Civile, agli elementi della Costituzione, alle peculiarità del Servizio Civile. Ciononostante, un punto di contatto può essere riscontrato senza ombra di dubbio nella preparazione dei formatori e nella puntualità delle informazioni impartite, che sicuramente hanno reso i volontari più consapevoli della natura del loro servizio annuale (anche se al netto di qualche innocente sbadiglio spaccamandibole da cui nessuno -tantomeno il sottoscritto- ha potuto sottrarsi).

Forse è stato proprio in previsione di quanto appena detto che gli organizzatori hanno deciso di inserire tra una lezione e l'altra dei momenti più distensivi senza troppo allontanarsi, però, dal focus del progetto sulla scoperta del territorio. La visita guidata nel centro storico di Loreto e all'interno del Santuario, infatti, è stata sicuramente un'idea che ha colto nel segno, in quanto ha permesso ai volontari (tanto i "fuori sede" quanto gli "autoctoni") di immergersi nella storia della città mariana e di scoprire le perle artistiche gelosamente custodite dalla basilica-fortezza, con l'effetto aggiuntivo di dare sollievo a spirito e mente provati dalla modalità "lezione frontale" degli interventi. Tutto ciò non sarebbe stato possibile senza la disponibilità della guida e il suo modo di spiegare in equilibrio tra l'accuratezza dei dettagli e la leggerezza nell'esposizione, ma assai lontana dalla superficialità. Ovviamente un riconoscimento andrebbe anche alla dea bendata che si è impegnata nel concederci una passeggiata all'asciutto, sebbene non sia stata altrettanto magnanima con le sferzate di vento (la "tregia" per gli intenditori) capaci di spettinare anche le statue.

Non solo formazione, ma anche "reclutamento". In questo caso, però, non si intende una chiamata alle armi (cosa che andrebbe contro la natura stessa del nostro servizio) ma un invito a collaborare; l'aiuto reciproco tra volontari, infatti, è un elemento imprescindibile dal Servizio Civile e il progetto condiviso dalle Pro Loco ne è un esempio. Con reclutamento ci si riferisce, in maniera quasi provocatoria, all'invito rivolto ai ragazzi dal Presidente della Pro Loco lauretana Maurizio Pangrazi a fornire il proprio contributo per l'arricchimento del Palinsesto da lui stesso diretto. E forse è stato proprio dall'alto di questa posizione di potere (e qui la provocazione sfocia

nell'irriverenza) che il Presidente si è tramutato in dittatore. Di fronte alla timidezza dei volontari, alcuni di loro -“molto democraticamente” (cit.)- sono stati selezionati come collaboratori stabili nella redazione della rubrica al fine di renderla più completa e variegata. Baggianate a parte, l'intuito del caporedattore non sbaglia mai e (tranne nel mio caso) non avrà di che pentirsi.

Oltre a tutto questo, c'è un altro aspetto che non deve essere assolutamente posto in secondo piano, un elemento che, secondo l'impressione di chi scrive, è stato il più incisivo e gradito, ovvero l'aspetto conviviale. Sicuramente far socializzare i volontari rientrava nei piani degli organizzatori, e quale modo migliore di farlo se non riunendosi a tavola a più riprese? Le barriere della timidezza, che già nella precedente formazione a Porto San Giorgio si erano indebolite, in questa seconda occasione sono state abbattute del tutto. Ad affollare la tavola non c'era solo il cibo (che, detto tra noi, poteva competere con quello dei più raffinati ospedali del circondario) ma anche scambio di esperienze e di idee, battute e motti di spirito, flussi di conversazioni sorti tanto da affinità quanto da divergenze di pareri. Proprio come in un antico convivio, la condivisione di cibi e pensieri ha avuto come inevitabile conseguenza l'abbattimento delle distanze e la propensione al “vivere insieme” in un'atmosfera in cui i cuori di tutti battevano all'unisono.

Se dovessi esprimere un'opinione strettamente personale direi che il piacere provato per questo aspetto della formazione è stato pari solamente alla sorpresa scaturita dal fatto di essere riuscito ad integrarmi: io, che il mio animale spirituale è un riccio perennemente in posizione di difesa. L'essermi sentito accettato dagli altri è stata un'esperienza rara e rincuorante per uno che di solito «si fa solitario quando tutti fanno branco». Ma è giusto che io scenda dal piedistallo perché il merito di tutto ciò va soprattutto a coloro che lo hanno reso possibile, ovvero gli altri volontari che hanno creato un terreno fertile per la socialità: a tutti loro mi rivolgo con cuore sincero ringraziandoli per avermi donato questa esperienza e non nascondo di aspettare con trepidazione un'altra occasione per intensificare ciò che si è formato in precedenza.

Per concludere, le due giornate di formazione sono state tanto dense quanto preziose per molteplici aspetti, un appuntamento importante per i ragazzi sul piano lavorativo e personale che ci si augura possa essere ripetuto mantenendosi sulla stessa linea della calda e amichevole convivialità, formula che si è rivelata senza dubbio vincente.



IL GIOIELLO BIANCO CHE BRILLA TRA LE CIME

A cura di Asya Brescini, volontaria Pro Loco di Arcevia



Tra le alture marchigiane, al confine con l'Umbria, cullato dai rigogliosi terreni fertili lambiti dal fiume Potenza, trova spazio Laverino, un antico castrum longobardo fondato dal Conte di Nocera nell'anno mille. Oggi è un piccolo centro immerso nel verde, dal sapore rurale e selvaggio, una frazione del Comune di Fiuminata (MC), che conta solo una piccola comunità montana di 24 abitanti, lontana dalla frenesia della città ed in completa armonia con l'oasi idilliaca in cui è immersa. A dominare il borgo dall'alto è la Chiesa di Santa Maria, una piccola struttura in pietra che prende vita dalla montagna e che si sviluppa in un'unica navata, impreziosita per tutta la sua lunghezza da affreschi rinascimentali, in attesa da secoli di affascinare fedeli e visitatori da ogni dove. Laverino però di prezioso custodisce un tradizionale legume, il fagiolo di Laverino, che arriva nelle Marche nel sedicesimo secolo, a seguito di spagnoli e portoghesi, come tutte le altre varietà di *Phaseolus vulgaris*. La sua fama è antica, già all'inizio dell'Ottocento, nell'opera "Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia", di Massimo Moreschini, fa parlare di sé, del suo sapore e bontà superiore a qualsiasi altro fagiolo della zona: "Essa dà gran copia di fagioli superiori nella delicatezza, nel gusto, nella dolcezza e nella facilità di cuocersi, a quelli di tutti i circonvicini paesi".

Il bianco gioiello di Laverino si coltiva a 600 metri di altitudine, il seme, come già denominato, è bianco, di grandezza medio-piccola e leggermente allungato. La pianta è un fagiolo rampicante, raggiunge quasi i tre metri di altezza e per essere coltivato, durante la sua crescita indeterminata, ha bisogno di un sostegno che tradizionalmente era un ramo robusto di orniello, un albero simile al frassino, molto comune nel nostro territorio. La semina avviene in concomitanza del Patrono di San Venanzio, intorno al 18 maggio, e la semina si attua per "postarelle", vengono cioè piantati in piccoli solchi tre o quattro semi, lasciando la dovuta distanza per ripetere il procedimento, tutto fatto rigorosamente a mano. Grazie alla qualità dei suoli, normalmente il legume non viene mai irrigato, perché il fiume scorre in dei fossati che dividono ogni canapina, ovvero gli appezzamenti dove si coltivano i fagioli, chiamati così perché prima venivano usati per la canapa, che permettono di mantenere fresco il terreno: il connubio perfetto tra terreno e clima rende unico il fagiolo di questa zona.



Roberto Santolini, un ventinovenne produttore del fagiolo di Laverino, racconta che tale coltura è stata ritrovata in una cantina circa vent'anni fa, e da quella manciata di semi, è stato riscoperto, reintrodotta nelle coltivazioni paesane e salvata. Il fagiolo di Laverino fa parte di una tradizione agricola che negli ultimi cinquant'anni era andata persa e invece, grazie proprio a questo seme, si è potuto recuperare terreni abbandonati e riportare la coltivazione del fagiolo a una produzione vendibile. Si è poi soffermato a riflettere sul fatto che, se non si coltiva più il fagiolo, in breve tempo il borgo si spopolerà, e invece potrebbe essere proprio questo il punto di partenza per far tornare i giovani e una nuova attività in queste vallate vuote. Laverino infatti fa parte di un sistema di piccoli borghi, che, come in gran parte d'Italia, vengono lasciati abbandonati, così facendo però, si rischia di perdere un patrimonio inestimabile. Corrado Grandoni, come referente Slow Food del fagiolo di Laverino, afferma che la creazione del presidio è stata abbastanza casuale. Infatti Slow Food, grazie a un contributo della Fondazione Parmigiano Reggiano, ha cercato di attribuire dei presidi nel territorio del cratere dopo il terremoto del 2016, e dato che il fagiolo era già conosciuto, hanno subito pensato di impostare il discorso del presidio insieme ai produttori. L'attribuzione del

presidio, ha portato a un innalzamento della domanda del prodotto, ma soprattutto, è stato importante perché probabilmente senza l'intervento di Slow Food, questa coltura sarebbe andata persa e si sarebbe perso anche il suo prodotto. Chiaramente il presidio di Slow Food è una grande occasione per far conoscere il prodotto, e soprattutto i coltivatori di fagioli, con le loro attività, cercano di far comprendere al consumatore che, innanzitutto, si tratta di un prodotto genuino e buono, con un valore culturale, che può portare un futuro in una vallata così chiusa, che non avrebbe futuro senza attività agricole. La comunità del cibo buono, pulito e giusto, protegge ad oggi 500 presidi in tutto il mondo, 250 in Italia: con il riconoscimento del fagiolo di Laverino, salgono a tre i presidi del maceratese, a fargli compagnia il carciofo di Montelupone e il pecorino dei Monti Sibillini.

Il periodo di raccolta di solito prende avvio dalla fine di agosto fino a tutto il mese di settembre. I baccelli si raccolgono in ceste di vimini, si tengono al sole ancora per qualche giorno per completare al meglio l'asciugatura, poi vengono aperti e puliti, sempre a mano, dalle foglioline e dalle parti secche, poi vengono messi in sacchetti di canapa e vengono mantenuti fino al periodo di novembre. Periodo che coincide con la Festa del Fagiolo, organizzata dal Circolo Acli da quasi venti edizioni, che si svolge proprio nella frazione del Comune di Fiuminata i primi di novembre, in occasione della quale si può degustare il fagiolo tipico di questa zona grazie ai diversi piatti preparati e serviti al momento dalle cuoche del posto. Il fagiolo ha la caratteristica di avere la buccia sottilissima e una polpa morbida e molto gustosa al palato, grazie al microclima e soprattutto alla presenza di sale minerale nel terreno e all'acqua che scorre dal Potenza. La manifestazione infatti, oltre a quello gastronomico, ha anche lo scopo di far conoscere i luoghi e i prodotti del territorio colpito dal terremoto, per contribuire alla rinascita dell'entroterra maceratese. Nella gastronomia locale, è ingrediente di diversi piatti tradizionali, ma la preparazione che più lo valorizza è certamente all'uccelletto, con aglio, salvia e pepe.



FAGIOLI ALL'UCCELLETTO

INGREDIENTI

250 g di fagioli laverini	1 rametto di salvia fresca
bicarbonato	400 g di passata di pomodoro
10 g di olio extra vergine di oliva	sale
2 spicchi di aglio	pepe nero macinato fresco

I fagioli all'ucelletto sono un piatto facile da preparare e può accompagnare numerose preparazioni di carne, come l'Arista o il Fagiano.

Si possono gustare anche semplicemente con del pane come piatto unico.

I fagioli sono un alimento importante per chi segue una dieta vegetariana o vegana, e costituiscono un'ottima alternativa alla carne.

Come ogni piatto tradizionale, ne esistono numerose varianti. Alcuni utilizzano i fagioli monachini o schiaccioni mentre altri i borlotti, noi proponiamo di preparare questa ricetta con i fagioli laverini.

PREPARAZIONE



Mettere in ammollo i fagioli in una bacinella colma di acqua tiepida, aggiungere un pizzico di bicarbonato e lasciare riposare per 8-12 ore.

1. Dopo averli sciacquati e scolati, cuocere i fagioli per circa 35-40 minuti in abbondante acqua bollente, utilizzando preferibilmente una pentola di coccio.
2. Scolare i fagioli avendo cura di conservare qualche cucchiaio di acqua di cottura.
3. Scaldare l'olio, poco dopo aggiungere aglio e alcune foglie di salvia. Lasciare soffriggere per 1-2 minuti.
4. Aggiungete i fagioli lessati. Mescolare molto delicatamente e lasciare soffriggere per un minuto.
5. Versare la passata di pomodoro, coprire con un coperchio e lasciar cuocere per 20-25 minuti. Se necessario, aggiungere qualche cucchiaio di acqua di cottura al fine di rendere più umida e meno asciutta la preparazione. Alla fine del processo i fagioli dovranno essere teneri e ben cotti ma non si dovranno sfaldare.
6. Aggiungere sale e pepe macinato fresco. La zuppa non deve essere asciutta.
7. Servire la pietanza ben calda accompagnandola con pane fresco, crostini di pane o a piacere.

PIZZE DI MARCA: LE MARCHE IN SPICCHI... DI PIZZA

A cura di Andrea Gambini, volontario Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Non ce ne vogliono a male i pizzaioli campani ma, se ipoteticamente si istituisse un torneo tra pizzaioli delle varie regioni italiane, i pronostici sul vincitore sarebbero meno scontati di quanto non si creda poiché, da poco meno di due anni a questa parte, gli inventori della pizza potrebbero trovare del filo da torcere a causa dei loro omologhi marchigiani. L'idea che questa sfida immaginaria si riveli avvincente è mossa dagli esiti di un'iniziativa che ha interessato l'intera regione e che ha stimolato la creatività dei pizzaioli marchigiani, i quali hanno dato il meglio di sé nel proporre alcune varietà di pizza al fine di presentare ed esaltare i sapori locali.

Stiamo parlando di "Pizze di Marca: una regione nel piatto", un'iniziativa concepita diversi anni fa su proposta dalla Camera di Commercio delle Marche ma concretizzatasi solo nel 2021 grazie a LINFA, l'Azienda Speciale per l'Agroalimentare di Camera Marche. Stando a quanto dichiarato dal vicepresidente LINFA Gianfranco Santi, le parole chiave sono "promuovere" e "divulgare" in riferimento ai prodotti alimentari tipici della nostra regione. L'obiettivo è far sì che i prodotti marchigiani di qualità vengano conosciuti non solo dagli abitanti delle Marche ma anche da quelli delle altre regioni, così come da turisti e viaggiatori. Per comprendere pienamente lo scopo di "Pizze di Marca" è opportuno specificare che l'iniziativa è stata applicata nel 2021 nella sola provincia di Pesaro-Urbino, ma l'anno successivo, per valorizzare le eccellenze agroalimentari e i sapori delle cinque province, è stata estesa all'intera regione. Nello specifico, il fine ultimo del progetto è quello di valorizzare il "Made in Marche" attraverso una sorta di "metamorfosi": le ricette tradizionali della cultura gastronomica marchigiana vengono riproposte in forma di farciture di pizze gourmet. Molto significativa è stata la scelta della pizza per promuovere i sapori e la cultura alimentare della nostra regione in una veste più elegante, in quanto si intende sì raggiungere un pubblico raffinato, ma senza discostarsi troppo dall'idea iniziale di promuovere e divulgare su vasta scala. Insomma, una felice conciliazione resa possibile solo attraverso un piatto popolare e di larga diffusione come la pizza.



Nel 2022 con la seconda edizione di “Pizze di Marca” sono state introdotte non poche novità. Oltre alla già menzionata adesione all’iniziativa da parte dei pizzaioli di tutte le Marche, da quest’anno non solo i prodotti per la farcitura, ma anche le farine impiegate nella preparazione dell’impasto devono rispettare i criteri di qualità e del “km 0”, o meglio, e se possibile, del “cm 0”, come auspicato dal vicepresidente LINFA. Inoltre, alla valorizzazione dei cibi fa da contraltare quella dei vini, in quanto sono stati proposti vini DOC, DOCG e IGT accompagnati alle pizze al fine di mettere in atto uno dei primissimi esperimenti in Italia per la promozione della cultura dell’abbinamento pizza-vino, un connubio innovativo presentato sia per affinità sia per contrasto di sapori.

A questo punto ci si potrebbe domandare in che modo tale iniziativa è stata sviluppata all’atto pratico. È presto detto: il progetto è stato condiviso da 33 pizzerie marchigiane che, nel periodo compreso tra il 25 agosto e il 18 novembre, hanno offerto serate degustative e menu creati ad hoc per l’occasione. Le proposte di ogni menu, nel rispetto dell’eterogeneità del territorio marchigiano, sono state diversificate su livelli diversi: in ogni provincia sono state elaborate due versioni di pizza in base alla stagionalità (una versione per il periodo autunno/inverno e una per il periodo primavera/estate) e in base ai prodotti tipici presenti in una determinata zona. In ogni caso si era tenuti a rispettare il “patto del buongustaio”, un accordo che lega agricoltori e ristoratori al fine, da un lato, di valorizzare le produzioni locali e le piccole aziende, dall’altro, di offrire ai consumatori pizze con farine e farciture di qualità legati al territorio. Abbiamo dunque una coppia di pizze (una per periodo) nella Marca Picena, una coppia nella Marca Fermana, una coppia nella Marca Maceratese, una in quella Anconetana e infine in quella Pesarese-Urbinate, ciascuna delle quali è stata realizzata con farine locali per impasti a lunga lievitazione di almeno 48 ore e farcita con prodotti di qualità specifici di quella zona (carni e salumi, formaggi, ortaggi e verdure, spezie, erbe ed oli e altro ancora); inoltre, i sapori di ogni prodotto sono stati esaltati per mezzo dell’abbinamento con vini di qualità delle cantine locali. In aggiunta, alcune di queste serate hanno previsto la partecipazione di Otello Renzi, ristoratore stellato, enogastronomo, sommelier e giornalista pesarese il cui contributo all’iniziativa si è rivelato di non secondaria importanza. Gli interventi di Otello Renzi consistevano in cene guidate verso la scoperta e l’approfondimento dei sapori che ogni commensale aveva di fronte a sé, trasformando in questo modo un semplice pasto in qualcosa di più complesso e raffinato ed elevando il cliente da mero consumatore a estimatore di ciò che sta mangiando e rendendolo sicuramente più consapevole del fatto che la qualità del piatto è imprescindibile dai pregi delle nostre terre.

Il risultato sperato è quello di offrire ai convitati una sinossi edibile di una porzione della nostra regione. D’altro canto, a giudicare dalla descrizione delle pizze rappresentative della Marca Anconetana (solo per riportare un esempio), è possibile affermare che l’obiettivo è stato raggiunto con successo:

- AUTUNNO-INVERNO: Impasto misto con farina di mais Ottofile di Arcevia, farcitura con ricotta, passatina di Cicerchia di Serra de’ Conti Presidio Slow Food e Cipolla di Suasa, Mozzarella di Bufala, Salame Fabriano Igp Presidio Slow Food. Olio EVO Marche Igp.
- PRIMAVERA-ESTATE: Fiordilatte, farcitura con Stracciatella, Stoccafisso all’Anconetana, Paccasassi, Mosciolo di Portonovo Presidio Slow Food, limone Bio. Olio EVO Marche Igp.

Si riporta di seguito il link della pagina web dell’iniziativa dove sono riportate per sommi capi le peculiarità del progetto, l’elenco delle pizzerie che vi hanno aderito e le varietà di pizze gourmet provincia per provincia.

<https://www.linfaaziendaspeciale.it/pizze-di-marca/>

PIZZE DI MARCA



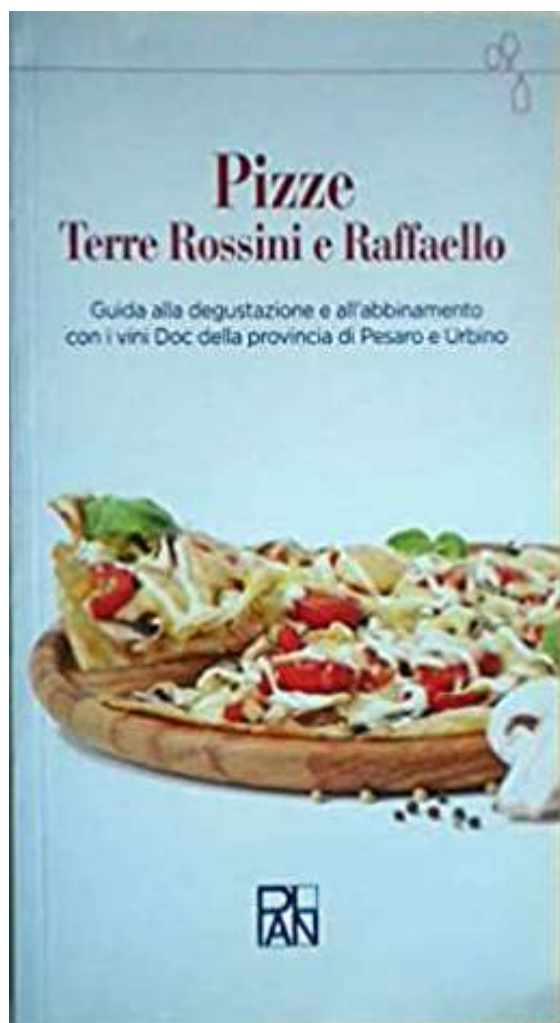
una regione nel piatto

In conclusione, rispetto all'edizione precedente è sicuro dire che il progetto "Pizze di Marca" è cresciuto ed è significativamente migliorato per quanto riguarda la valorizzazione dei migliori prodotti di qualità di ogni angolo della nostra regione attraverso la conversione della tradizione enogastronomica marchigiana in una forma diversa e innovativa, forse inconsueta, ma decisamente raffinata e popolare al tempo stesso. Attendiamo dunque con trepidazione il prossimo anno per una terza edizione di "Pizze di Marca: una regione nel piatto", nella speranza che si possa andare ancora oltre il già ambizioso traguardo raggiunto.



Pizze, terre. Rossini e Raffaello

Di: Davide Eusebi e Otello Renzi



Il progetto promosso dalla Camera di Commercio delle Marche, “Le pizze delle terre di Rossini e Raffaello” torna nei ristoranti della provincia a partire dal 23 maggio fino al 19 luglio, per assaporare al meglio il territorio attraverso la ricetta simbolo del nostro bel paese: la pizza.

Le pizze delle terre di Rossini e Raffaello saranno farcite con ingredienti del territorio: Tartufo, casciotta di Urbino, olio di Cartoceto, prosciutto di Carpegna e in abbinamento vedremo protagonisti i vini della nostra regione Marche.

Il connubio vino pizza è volto non solo a valorizzare i prodotti del territorio ma anche a dare un connotato più elevato alla pizza e rendere il vino più accessibile a tutti.

Anche sotto il profilo nutrizionale e digestivo ne acquisiamo maggiori benefici, rispetto ad un abbinamento classico pizza-birra, in quanto entrambi, presentano lieviti che creano una digeribilità più lenta e faticosa.

D. EUSEBI, O. RENZI, *Pizze Terre. Rossini e Raffaello*, Loreto, Academia Universa Press, 2017