



MARCHE

La collina è l'immagine simbolo delle Marche. Una grande distesa segnata da valli parallele che alternano il giallo del grano al verde di vigne e oliveti, sullo sfondo azzurro dell'Adriatico, punteggiata da paesi che accolgono generosamente il buongustaio. La costa è un mare ricco di vongole e pesce azzurro.

Terra di casearia e dell'allevamento di grandi bovini da carne a mantello bianco, guazzetti di pesce, carne e funghi, prodiga anche di formaggi, con la casciotta e il pecorino di fossa, e di salumi, come il prosciutto di Carpegna. Menzione a sé per Acqualagna, una delle capitali del tartufo bianco. Segue Ancona, con il brodetto e lo stoccafisso, secondo tradizione adriatica, e i vincisgrassi, sorta di lasagne al forno, da bagnare con il Rosso del Conero. All'interno, due santuari del Verdicchio – Jesi e Cupramontana – e una specialità come il salame di Fabriano. La provincia di Macerata vanta soprattutto prodotti d'entroterra: l'olio di Cingoli, i salumi di Camerino e il Verdicchio di Matelica, ideale con il coniglio in porchetta. Infine Ascoli, celebre per le olive ripiene e promettente con il Rosso Piceno.

I prodotti, i sapori e il territorio

- **Casciotta di Urbino**

La vera "Casciotta d'Urbino" è prodotta esclusivamente nel territorio della provincia di Pesaro-Urbino, secondo tecniche casearie di radici antiche, consolidate nei secoli, rigidamente regolamentate. La "Casciotta d'Urbino" è un prodotto le cui caratteristiche organolettiche e merceologiche derivano prevalentemente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione esistenti nella zona di produzione. E' un formaggio grasso a pasta semicotta, ottenuto con latte di pecora intero in misura variabile da un minimo del 70 ad un massimo dell'80%, e di latte di vacca intero per il restante 20-30% proveniente da due mungiture giornaliere.

Il latte è coagulato ad una temperatura di 35°C circa con caglio liquido e/o in polvere.

Il formaggio viene sottoposto ad una pressatura manuale con tecnica caratteristica, in stampi idonei. La salatura viene effettuata a secco, ovvero alternando la salamoia alla salatura a secco. Il periodo di maturazione previsto è di 20-30 giorni in ambienti a temperatura di 10-14°C e con umidità di 80-90%. E' usato come formaggio da tavola

- **Formaggio di fossa di Sogliano**

La parte esterna del prodotto finito varia dal colore bianco avorio al giallo ambrato. Alla fine della stagionatura il "Formaggio di Fossa di Sogliano" si presenta con forme irregolari, caratterizzate da arrotondamenti e depressioni. La superficie si presenta prevalentemente umida e grassa, in alcuni casi può essere ricoperta di grasso condensato e muffe facilmente asportabili con leggera raschiatura. La presenza di piccole screpolature ed eventuali macchie giallo oca, più o meno

intense, sulla superficie, rientra nelle caratteristiche del prodotto. La buccia è assente o appena accennata. La pasta interna è di consistenza semi dura, facilmente friabile, di colore bianco ambrato o leggermente paglierino.

L'odore è caratteristico e persistente, a volte intenso, ricco di aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e di tartufo. Il sapore varia a seconda della composizione del formaggio stagionato, secondo le seguenti caratteristiche: - il pecorino presenta un gusto aromatico e sapore fragrante, intenso e gradevole, leggermente piccante, in modo più o meno accentuato; - il vaccino è fine e delicato, moderatamente salato e leggermente acidulo, con una punta di amaro; - il misto presenta sapore gradevole ed equilibrato tra il saporito e l'amabile con sentori amarognoli.

- **Ciauscolo**

Le consolidate tecniche di lavorazione, conservazione e stagionatura del Ciauscolo sono direttamente riconducibili alla sapiente tradizione delle popolazioni contadine e rurali del territorio marchigiano. L'etimologia del termine viene da alcuni fatta risalire al latino "cibusculum", ovvero piccolo cibo, visto che questo squisito salume viene spesso spalmato su piccole fette di pane, mentre per altri il ciauscolo deriva dal termine dialettale "ciausculu", che sta ad indicare il budello gentile utilizzato appunto per gli insaccati. Vari documenti storici comunque dimostrano l'uso tradizionale della denominazione ciauscolo e testimoniano la presenza da più secoli di questo prodotto nel territorio delimitato. In un estratto dei "Prezzi dei generi" dell'ottobre del 1851 contenuto nell'Archivio Notarile del comune di Camerino tra i vari prodotti elencati si cita anche il Ciauscolo con il relativo prezzo.

La consistenza morbida e cremosa lo ha reso celebre come salume spalmabile su pane; se lasciato stagionare più a lungo acquista un aroma più intenso e può essere gustato a fette. Il suo sapore pieno e delizioso stimola la creatività in cucina per la preparazione di squisiti antipasti.

- **Prosciutto di Carpegna**

La tradizione della produzione di prosciutti nella zona del comune di Carpegna risale all'epoca in cui Carpegna era un 'vicus' del vicino municipio romano di Pitinum Pisarense. Questa zona è sempre stata piena di selve, con larga prevalenza di querce che costituivano una base alimentare per l'allevamento dei suini. La prima testimonianza della tradizione di salare prosciutti e altre carni consiste in un atto del 1407, con cui il conte Guidantonio di Urbino ordinava che ogni lunedì si facesse mercato in Montecerignone (paese confinante con Carpegna) e proibiva di vendere altrove buoi, ovini, castrati, pecore, porci e carni salate. L'importanza del sale nella contea di Carpegna per conservare la carne suina è testimoniata già nel Medioevo e venne sottolineata nel 1468, quando Malatesta Novello signore di Cesena vendette le saline di Cervia alla Serenissima Repubblica di Venezia, fatto salvo il diritto della contea di Carpegna a utilizzare liberamente il sale estratto. In una tela raffigurante Sant'Antonio (databile al XVII-XVIII secolo), che si può ammirare nella chiesa di San Leo in Carpegna, viene rappresentato un prosciutto, testimonianza dell'importanza di questa produzione. Questa tradizione è continuata in maniera artigianale finché, intorno ai primi anni '70, ha assunto caratteristiche industriali, sia pure nel pieno rispetto delle tecniche tradizionali.

- **Vitellone Bianco Appennino Centrale**

Le razze del Vitellone bianco dell'Appennino Centrale oggi allevate come razze da carne, la Chianina, la Marchigiana e la Romagnola, fino a metà Ottocento sono state utilizzate per il lavoro dei campi nella tipica azienda mezzadrile italiana. La particolare conformazione fisica, dovuta al loro patrimonio genetico, ma anche alle tecniche di allevamento e di alimentazione dei bovini, dona alle carni degli animali caratteristiche qualitative specifiche e identificabili. Inoltre, il disciplinare di produzione è strutturato in modo tale da essere molto vicino alle normative vigenti in materia di zootecnia a basso impatto ambientale e recupero delle aree marginali. Il consorzio di tutela del Vitellone bianco dell'Appennino Centrale è stato il primo in Italia ad adottare una certificazione elettronica della qualità, comunicando volontariamente al consumatore il 'percorso' che la carne effettua prima di arrivare nel piatto: chi acquista questo prodotto trova sulla confezione uno

scontrino contenente una vera e propria 'carta d'identità' dell'animale, dal luogo di nascita e di allevamento fino alla data di macellazione.

- **Lenticchia di Castelluccio di Norcia**

La Lenticchia di Castelluccio di Norcia Igp è conosciuta sin dall'inizio della civiltà agricola umbra. L'altipiano su cui è coltivata è situato a 1400 metri sul livello del mare, in mezzo alla catena dei monti Sibillini, che è parte integrante dell'omonimo Parco Nazionale. La piana di Castelluccio è, dal punto di vista naturalistico, un territorio spettacolare dove sole, aria, acqua e profumi della natura sono rimasti intatti come per magia; ma uno spettacolo a sé è l'esplosione di colori che offre, nel mese di giugno, la famosa fioritura delle lenticchie. In quest'altipiano da sempre si coltivano ecotipi di lenticchia dalle caratteristiche di ramo, sapore, colore e coltura che derivano sia dal particolare ambiente di produzione che dalle tradizionali tecniche colturali usate, rimaste immutate da secoli.

- **Oliva ascolana del Piceno**

Alcuni autori descrivono la raccolta delle olive ascolane, il trattamento delle stesse e la preparazione di quelle che, eliminatone il nocciolo, venivano chiamate "Giudee" perché senza anima. Tali olive possono essere considerate le attuali progenitrici delle olive farcite e fritte secondo la nota ricetta locale che prevede, appunto, la procedura di seguito riportata in quanto facente parte ormai del bagaglio storico-culturale dell'area di produzione. La ricetta classica prevede che l'oliva venga snocciolata e lasciata a bagno in acqua salata, mentre a parte si prepara un impasto con polpa di vitello, manzo o maiale, con del midollo, le uova e le spezie (spesso arricchito secondo il gusto personale con prezzemolo, salsiccia, aglio tritato ecc.), con cui si farcirà l'oliva che in seguito verrà passata nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Le olive così preparate vanno infine fritte nell'olio bollente.

Vini regionali

- **Rosso Conero Riserva**

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino, limpido e brillante con sfumature violacee e tendenti al granato con l'invecchiamento. All'olfatto si presenta gradevole con note vinose e fini, con la maturazione emergono note floreali e fruttate. Dal sapore tipicamente asciutto, sapido, armonico è un vino ricco di corpo, con l'invecchiamento acquista morbidezza e una nota leggermente amara. La gradazione minima è di 12 gradi.

- **Verdicchio dei Castelli di Jesi**

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi è il vino Doc più famoso e storicamente conosciuto delle Marche. La zona di produzione ricade sulle colline che fiancheggiano il fiume Esino dove vanno ricercate le origini della coltura della vite nelle Marche. Al centro di questa storica zona viticola, chiamata dei Castelli di Jesi, sorge la città che dà il nome al vino. Oggi la fama mondiale di questo vino si è arricchita del prestigio conquistato in Italia e all'estero dal Verdicchio Spumante che alcune aziende hanno cominciato a produrre sia con metodo Charmat che Champenois. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi può fregiarsi della qualifica geografica di "Classico" se viene prodotto nella zona più antica e tradizionale dell'area definita dalla Doc. Il colore è giallo paglierino, ma quando il vino è giovane può presentare sfumature tendenti al verde; la colorazione poi tende al dorato con la maturazione; all'esame olfattivo si presenta con odore caratteristico, persistente, fruttato-floreale, sentore di mandorle amare; il gusto è secco, fresco e morbido, ripropone persistenti e intense emanazioni fruttato-floreali (pesco e mandorlo). La gradazione alcolica minima per il "Verdicchio dei Castelli di Jesi" e il "Classico" è di 10,5 gradi

- **Vernaccia di Serrapetrona**

Il vino a denominazione di origine controllata «Serrapetrona», deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi in ambito aziendale una composizione ampelografica che prevede minimo 85% di Vernaccia nera e un massimo del 15% di tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca nera, idonei alla coltivazione nella provincia di Macerata.

Il Serrapetrona Doc presenta le seguenti caratteristiche: colore rosso rubino o rubino granato; profumo vinoso e aromatico; sapore amabile, dolce, di acidità contenuta, morbido, aromatico; temperatura di servizio di 10°C e gradazione alcolica di 11,5°-12°.

I segreti e la tradizione culinaria nelle ricette delle MARCHE

- **Rana pescatrice in porchetta**
- **Involtini di maiale alla marchigiana**
- **Capretto alla marchigiana**
- **Passatelli all'urbinate**
- **Spaghetti alla chitarra con patate**
- **Gnocchetti al profumo di porcino in crema di Formaggio di Fossa di Sogliano**

• Rana pescatrice in porchetta

Le preparazioni "in porchetta" sono tipici delle Marche dove sono usati non solo per le carni ma anche per pesce e conchiglie.

Ingredienti e dosi per 4 persone

1 kg di rana pescatrice pulita
200 g di fagioli borlotti
800 g di pomodori
aglio, olio, sale e peperoncino
1 bicchiere di vino

Preparazione

Scaldiamo in padella un po' di olio e rosoliamo l'aglio ed il peperoncino tritati.
Aggiungiamo, quindi la rana pescatrice pulita e tagliata a tocchetti, facciamola dorare uniformemente.
Quando il pesce risulterà ben dorato, sfumiamo con il vino.
Aggiungiamo i pomodori, tagliati a tocchetti e lasciamo cuocere per 5 minuti a fiamma dolce.
Uniamo, infine, i fagioli precedentemente lessati e lasciamo cuocere a fuoco vivace per altri 10 minuti.

• **Involtini di maiale alla marchigiana**

Gli involtini di maiale alla marchigiana sono un piatto regionale molto nutriente e adatto specialmente per la stagione autunnale e invernale, accompagnati da un ottimo vino rosso.

Ingredienti e dosi per 4 persone

250 g di filetto di maiale
150 g di pomodori pelati
75 g di prosciutto crudo
35 ml di vino bianco secco
Prezzemolo
Aglio
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
Sale e Pepe nero

Preparazione

Battiamo la carne, quindi copriamo ogni fetta con il prosciutto, un pezzettino di aglio e il prezzemolo tritato finemente.

Arrotoliamo e fermiamo gli involtini con uno stuzzicadenti.

In una padella facciamo scaldare l'olio extra vergine d'oliva, disponiamo gli involtini e facciamoli rosolare girando ogni tanto.

Versiamo mezzo bicchierino di vino bianco, aggiungiamo il sale, il pepe e facciamo evaporare.

Uniamo i pomodori e facciamo cuocere per 20 minuti a fuoco lento.

Disponiamo gli involtini su un piatto, insaporiamo con il loro sugo e serviamo in tavola.

I nostri involtini di maiale alla marchigiana sono pronti per essere gustati.

• Capretto alla marchigiana

Piatto dal gusto ricco e lungo, il sapore particolare della carne del capretto si unisce a quello della pancetta, al profumo del Marsala e degli altri odori che compongono questo piatto straordinario, da accompagnare a un buon vino delle Marche.

Ingredienti e dosi per 4 persone

1 kg di lombata di capretto
200 g di pancetta a fette
150 g di mollica di pane
2 spicchi d'aglio
2 foglie d'alloro
4 foglie di salvia
1 ciuffetto di prezzemolo
1 rametto di rosmarino
1 bicchiere di Marsala
½ bicchiere di vino bianco secco
1 cucchiaino di amido di mais
500 ml di brodo di carne
Olio extravergine d'oliva
Sale e Pepe

Preparazione

Eliminiamo il grasso dal capretto e tagliatelo in bocconcini di dimensioni uguali.

Saliamo i bocconcini e spolverizziamoli con un po' di pepe. Avvolgiamoli quindi nelle fette di pancetta e adagiamoli su una pirofila unta con un filo d'olio.

Mettiamo sui bocconcini la salvia, l'alloro e il rosmarino e inforniamo a 180°C per 40 minuti, irrorando di tanto in tanto con metà del brodo e il vino bianco.

Nel frattempo tritiamo il prezzemolo, l'aglio e sminuzziamo la mollica di pane: mescolate il tutto.

Trascorsi 40 minuti cospargiamo con questo trito i bocconcini e lasciamo in forno per altri 15 minuti.

Estraiamo la pirofila dal forno e trasferiamo il sughetto in una padella in cui versiamo anche l'altra metà del brodo che non abbiamo utilizzato e il Marsala.

Teniamo la fiamma alta, aggiungiamo il cucchiaino di amido di mais, mescoliamo bene il sughetto e teniamo sul fuoco per 3-4 minuti, fino a quando il sughetto si sarà addensato.

Serviamo quindi i bocconcini cosparsi con il sughetto al Marsala.

• **Passatelli all'urbinate**

I passatelli all'urbinate, variante della tradizionale ricetta romagnola, prevedono l'aggiunta di spinaci lessati e tritati all'impasto.

Ingredienti e dosi per 4 persone

250 g di pangrattato
250 g di parmigiano grattugiato
100 g di farina 00
50 g di spinaci freschi
5 uova
½ limone
Noce moscata in polvere
Brodo di carne

Preparazione

Sciacquiamo bene gli spinaci saltiamoli in abbondante acqua leggermente salata. Una volta pronti scoliamoli, strizziamoli accuratamente e tritiamoli con un coltello affilato.

In una ciotola mettiamo la farina setacciata con il parmigiano e il pangrattato, disponiamo gli ingredienti a fontana. Al centro aggiungiamo le uova, un pizzico di noce moscata e la scorza grattugiata di mezzo limone.

Uniamo infine gli spinaci e impastiamo gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.

Formiamo un panetto, copriamolo con un canovaccio e lasciamolo riposare per circa mezz'ora.

Trascorso il tempo indicato, facciamo bollire il brodo di carne e mettiamo l'impasto dei passatelli nell'apposito strumento.

Lasciamo ricadere i passatelli direttamente nel brodo, utilizzando un coltello inumidito per staccarli più facilmente dall'utensile.

Lasciamo cuocere i passatelli per circa 2 minuti e serviamo subito, con il condimento che più gradiamo.

• Spaghetti alla chitarra (quadrato) con patate

Questo tipo di pasta ha la particolarità di venire tagliata mediante un tipico telaio di legno, la chitarra, provvisto di vari fili di acciaio piuttosto vicini tra di loro che danno alla pasta un inconfondibile sezione quadrata.

Ingredienti e dosi per 4 persone

400 gr di farina di grano duro
4 uova
400 gr di patate a pasta gialla
50 g di prosciutto cotto in una sola fetta
Pecorino di Sogliano
1 cipolla
1 spicchio di aglio
1 rametto di rosmarino
Olio extravergine di oliva
Sale e Pepe

Preparazione

Prepariamo la pasta lavorando la farina con le uova. Quando avremo ottenuto un impasto liscio e omogeneo, facciamolo riposare per circa 20 minuti.

Tiriamo quindi una sfoglia sottile, dell'altezza di circa 3 mm e tagliamola a strisce della larghezza della chitarra. Infariniamo le varie strisce. Appoggiamone una sulla chitarra e con l'aiuto del mattarello esercitiamo una pressione in modo che la pasta venga tagliata nella classica forma a sezione quadrata.

Trasferiamo la pasta su un vassoio infarinato e facciamo asciugare.

Peliamo le patate e tagliamole a dadini. Tritiamo la cipolla e facciamola appassire con l'aglio e un po' di olio extravergine di oliva. Quando l'aglio inizia a colorire togliamolo e aggiungiamo le patate, facciamolo rosolare e poi proseguiamo la cottura a fuoco medio. Saliamo e pepiamo.

Quando le patate saranno quasi pronte, facciamo cuocere la pasta in acqua bollente salata.

Nel frattempo aggiungiamo al sugo il prosciutto tagliato a dadini, gli aghi di rosmarino tritati e un paio di cucchiaini di acqua di cottura della pasta.

Scoliamo la pasta al dente, condiamola con il sugo preparato e spolveriamo con abbondante pecorino di Sogliano.

• **Gnocchetti al profumo di porcino in crema di Formaggio di Fossa di Sogliano**

Piatto dal gusto aromatico e sapore fragrante, intenso e gradevole, leggermente piccante, in modo più o meno accentuato.

Ingredienti e dosi per 4 persone

200 gr di Formaggio di Fossa di Sogliano
1 bicchiere di panna fresca
600 gr di patate
200 gr di farina
1 uovo
100 gr di funghi porcini
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva
60 gr di burro
sale a piacere

Preparazione

Versiamo la panna in un tegamino, aggiungiamo il Formaggio di Fossa di Sogliano tagliato a pezzetti e facciamo sciogliere a fiamma bassa fino a ottenere una crema liscia e vellutata.

Mettiamo l'olio extra vergine d'oliva in un tegame e rosoliamo l'aglio. Togliamo l'aglio e mettiamo a rosolare i funghi tagliati a tocchetti.

Dopo 4 minuti aggiungiamo il vino e facciamolo evaporare. Proseguiamo la cottura per altri 4 minuti. Togliamo dal fuoco, versiamo nel mixer e ricaviamo una crema liscia.

Lessiamo le patate e una volta cotte passiamole nello schiaccia patate. Saliamo la purea di patate e uniamo l'uovo, la crema ai porcini e la farina. Lavoriamo il composto aggiungendo un cucchiaio di farina se tendesse a essere troppo morbido. Prendiamo l'impasto e rotoliamolo sul tagliere, spolveriamo con farina, fino a ottenere un bastoncino di circa 2 cm di diametro. Tagliamolo a tocchetti e passiamo ogni tocchetto sui rebbi di una forchetta premendo sul centro per dargli la classica striatura degli gnocchi.

Mettiamo gli gnocchetti su un foglio di carta da forno abbondantemente cosparso di farina.

Portiamo a bollire una pentola con abbondante acqua salata e mettiamo a cuocere gli gnocchetti.

In una padella sciogliamo una noce abbondante di burro e mettiamo gli gnocchetti togliendoli dall'acqua man mano che vengono a galla. Uniamo la crema di Formaggio di Fossa di Sogliano precedentemente preparata e saltiamo per 2 minuti.