



MARCHE

LE SCOPRIRAI ALL'INFINITO

www.turismo.marche.it

Made in MARCHE

Gusto a Km 0 e shopping di qualità



MARCHE

LE SCOPRIRAI ALL'INFINITO

Made in MARCHE

Gusto a Km 0 e shopping di qualità





Made in Marche

Gusto a Km 0 e shopping di qualità

Esistono tanti buoni motivi per scoprire e visitare le Marche, una regione davvero sorprendente che ha saputo mantenere quell'atmosfera un po' appartata che sa di tradizioni e rispetto del proprio passato, capace di stupire e affascinare anche il visitatore più esigente.

Le Marche "catturano", perché danno la sensazione di vivere in un'altra dimensione, dove il tempo sembra avere ripreso il suo giusto ritmo e l'ambiente è ancora quello rassereneante e intimo di un dipinto del Rinascimento.

Nella regione del mare azzurro e delle lunghissime spiagge, delle cento città, dei cento paesaggi e dei cento piatti, è un peccato seguire un percorso prestabilito, perché qui tutto è bello: è un piacere inoltrarsi senza meta lungo le strade che salgono colline ammantate da olivi, vigneti, girasoli e lavanda, a due passi dagli antichi borghi murati che, alti sui colli, punteggiano il territorio.

Il tutto disseminato in un ambiente ancora integro che conserva tesori naturali sorprendenti, come le Grotte di Frasassi o i promontori rocciosi del Monte San Bartolo e del Monte Conero, a picco sull'Adriatico, dove il rispetto e l'amore per la tradizione si concretizzano anche nella conservazione degli antichi mestieri e nella valorizzazione delle secolari tradizioni gastronomiche.

Quindici vini Doc e cinque Docg accompagnano i piatti tipici a base di pesce o di carne della cucina locale.

Nelle Marche ogni collina ha il suo vino e ad ogni mutazione del paesaggio corrispondono aromi più o meno intensi e decisi: da quello del pesce fresco dell'Adriatico ai "saporosi" formaggi, salumi, olio d'oliva, pasta e carni delle dolci colline, fino a giungere ai monti dell'Appennino dove predominano i forti sapori dei salumi, dei rinomati formaggi, dei pregiati tartufi e funghi.

Nel corso dell'anno, nelle varie località, è un susseguirsi di mostre, eventi, rassegne musicali, spettacoli teatrali e di danza, feste popolari, rievocazioni storiche ed appuntamenti enogastronomici dove è possibile assaporare le specialità della tradizione marchigiana.

Le Marche offrono anche interessantissime opportunità di percorrere veri e propri itinerari attraverso i luoghi dell'operosità e dell'artigianato tipico, rinomati outlet della moda e dell'abbigliamento. La tipicità si incontra con lo shopping, in un'esperienza piacevole e vantaggiosa: un modo nuovo per esplorare il territorio e riscoprire le eccellenze delle migliori realtà produttive locali.



LA CULTURA CONTADINA

Le Marche conservano tracce non comuni dell'antica bellezza nelle città e nella campagna. Una terra di contadini civilizzati si potrebbe dire, che guarda con nostalgia non priva di buon senso al passato che, però, sente ormai superato. Tutto ciò è significativo in una regione legata ad alcune continuità rurali, tipiche del mondo mezzadrile, esprimibili nei concetti di prudenza, oculatezza, stretto rapporto con il territorio e l'ambiente d'origine, ricerca di tranquillità sociale, ma senza bigottismi.

Il paesaggio è dominato da tre elementi: il mare con una costa attrezzata, ricca di centri eleganti e di storia, insieme a insediamenti industriali; la montagna, ricca di prati, faggete e terrazze coltivate, e la campagna con oltre 100.000 case coloniche dove, sino a trenta anni fa, risiedeva gran parte del milione e mezzo di abitanti. Il paesaggio agrario è moderno, ma non sciatto ed omogeneo, poiché è il prodotto della conservazione dell'ambiente nei suoi aspetti caratterizzanti, tipico di una cultura

rurale millenaria.

Particolarmente significativo, fino agli anni Sessanta, è stato il rapporto città-campagna: nessuna grande città, ma centinaia di cittadine e paesi, metropoli di contadi coloniali, che hanno dato origine ad un sistema socio-economico-culturale ben integrato ed armonico, dove si è prodotto per l'autoconsumo e il mercato.

Il suo simbolo è quella società mezzadrile, autarchica dunque, ormai scomparsa, che si riconosce in quasi tutti i passaggi sociali e produttivi, oltre che nel





carattere dei marchigiani. Il concetto della metà mezzadrile (fra contadino e padrone) ha assicurato un decente tenore di vita nelle campagne, potendo i mezzadri alimentarsi con i prodotti dei campi e vivere nelle case coloniche, che ospitavano anche le stalle. Ma ha garantito anche un senso di conservazione dell'ambiente e degli animali, troppo legati alla sopravvivenza e al futuro delle famiglie, per poter essere compromessi. Il principio base delle aree migliori delle Marche era quello di un lavoratore ogni ettaro di superficie. Ne consegue che disboscando e prosciugando valli paludose, sono state create nuove terre da grano,

che spesso, con i suoi prodotti finiti, come il pane e la pasta, era l'unico e comune il principale alimento. La tranquillità e la sicurezza sociale erano garantite dalla durezza del sistema che espelleva dalle campagne e isolava chiunque visse di espedienti o rappresentasse un pericolo per l'azienda e per la famiglia. Aspetti che sono intensamente entrati a far parte del carattere dei marchigiani. I piccoli poderi erano luoghi importanti e cellule di un ecosistema che, pur producendo al massimo, ha conservato un accettabile equilibrio dell'ambiente e della società.

Su queste premesse sono state costruite le basi di una terra che primeggia nelle

statistiche sulla qualità della vita. Da ciò derivano gli appellativi attribuiti alle Marche: piccolo è bello, piccolo è buono. Il ruolo della famiglia mezzadrile è determinante, quindi, sull'antica e moderna agricoltura, nella quale dominano ancora i cereali e la produzione di prodotti tipici che rappresentano, oggi più che mai, uno strumento di reddito e crescita. Se piccolo è spesso sinonimo di cura e qualità, i prodotti tipici marchigiani, magari pochi per quantità, sono fra i migliori che il mercato conosca. Non a caso l'agricoltura biologica, il vero legame fra recupero del passato, nuove tecniche e conservazione dell'ambiente, ha nelle Marche una delle principali interpreti fra le regioni italiane.

I prodotti tipici, esempio di cura produttiva e di qualità biologica, sono coltivati nel rispetto dell'ambiente e del consumatore, che oggi esige sapori, gusti e salubrità ai massimi livelli.

MANGIARE

LE OLIVE E L'OLIO DI OLIVA

Pianta preziosa l'olivo e merce ancor più preziosa l'olio marchigiano, che ha sempre goduto di una reputazione invidiabile.

Nel XIII secolo, le navi marchigiane che approdavano sul Po pagavano il pedaggio in olio al quale veniva conferito un valore superiore rispetto a quello proveniente da altre regioni. Anche i Veneziani apprezzavano "l'olio de Marchia" che veniva rivenduto ad un prezzo superiore in virtù dell'aroma e del sapore, qualità ancor oggi pressoché intatte.

La qualità e la tipicità dell'olio marchigiano sono il frutto della combinazione di diversi fattori: le numerose

varietà locali, diverse da zona a zona, il particolare ambiente pedoclimatico marchigiano, le tradizionali tecniche agronomiche e, non ultima, la sapiente tradizione frantoiana che vede coesistere le realtà produttive più all'avanguardia con piccoli impianti di tipo familiare. Il risultato è un olio che, da anni, non fa che collezionare riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale. L'olio tipico marchigiano è caratterizzato da un fruttato medio con frequenti sentori di erba, mandorla verde e carciofo dal gusto equilibrato con note di amaro e piccante legate alla presenza di polifenoli, antiossidanti naturali. La presenza di numerose varietà tipiche dell'ambien-

te regionale che si uniscono al Frantoio ed al Leccino in proporzione variabile, esaltando di volta in volta questa o quella caratteristica, rende possibile una combinazione pressoché infinita di sfumature e aromi per cui ogni assaggio di olio diviene un momento unico ed irripetibile.

L'olio di Cartoceto è stato insignito della DOP, tra le varietà locali vanno ricordate: la Coroncina, il Piantone di Falerone, il Piantone di Mogliano, il Sargano di Fermo, l'Orbetana, la Mignola, la Carboncella, la Raggia e la Raggiola, alcune delle quali danno origine ad oli monovarietali fortemente caratterizzati dal punto di vista analitico e sensoriale, lasciano intrave-





dere interessanti prospettive future di mercato.

Un mercato di nicchia riservato ai consumatori più attenti, che non si accontentano di un olio qualsiasi.

I numeri dell'olivicoltura marchigiana (circa 10.000 ettari investiti sull'intero territorio regionale) non consentono alternative sul fatto che si debba puntare alla caratterizzazione e alla qualità degli oli.

Altrettanto preziosa è l'oliva da mensa. Unica è l'Ascolana Tenera, chiamata piceana dai classici latini. Buona, croccante, di facile digestione, è di gran lunga la miglior oliva verde da tavola del mondo.

Il suo habitat ideale, originato dal disfacimento di rocce calcaree su travertini, dal confluire di acque e da un clima ideale per le piante, è vicino ad Ascoli Piceno,

anche se la zona produttiva è più vasta. Gode di illustri preferenze e testimonianze che decantano la scarsa presenza di olio ed acidi, la bontà in salamoia (Plinio), o come inizio e fine pasto (Marziale), o di citazioni più recenti legate a Papa Sisto V, Garibaldi, Rossini, Puccini. Il suo limite è l'estrema delicatezza dei frutti che, per essere idonei alla lavorazione, devono essere perfettamente integri. Si può immaginare quindi quanta maestria e quanta pazienza si richiedano alle laboriose donne ascolane che si dedicano ancora alla raccolta di questo autentico tesoro. L'esigua produzione fino ad ora registrata, potrà ottenere degli incrementi grazie al riconoscimento di origine protetta (DOP).

Nel mondo è nota, oltre che in salamoia, nella versione farcita e fritta "all'ascolana". Se le materie prime e la tecnica di lavorazione sono originali, il risultato è eccellente.

Mostra mercato dell'olio DOP - Cartoceto

inizio novembre.

www.comune.cartoceto.pu.it

Città dell'olio: gli associati marchigiani sono 29.

www.cittadellolio.it

LA PASTA

Nelle Marche i cereali sono diffusissimi: la pasta fatta in casa e il pane erano gli elementi basilari, spesso unici, delle famiglie mezzadrili. La sperimentazione che in passato è stata orientata verso l'ottenimento di grandi incrementi produttivi, ha recentemente fornito eccellenti risposte anche in termini di qualità dando vita a varietà di altissimo pregio. Grani teneri e duri eccellenti hanno favorito la crescita di pastifici artigianali.

Metodi e logica produttiva sono artigianali per tutte le paste, sia all'uovo che di semola.

Quella all'uovo richiama i

sapori della pasta fatta in casa. I maccheroncini di Campofilone, ad esempio, prodotti nel paesino del fermano, sono unici. Presenti su tavole e vetrine internazionali, sono particolarmente apprezzati perché conservano le peculiarità della lavorazione artigianale.

Gli ingredienti e la ricetta sono semplici: due le materie prime, la farina di grano duro e le uova, in quantità doppia rispetto agli impasti normali.

Le donne, che si tramandano quest'arte, lavorano a mano o con un cucchiaino di legno. E' molto indicato l'accostamento con il ragù, ma anche con il sugo di pesce. Per le paste di semola alcu-

ni artigiani utilizzano grani duri di gran qualità.

Macinazione, impasto e produzione rispettano tradizione e assoluta artigianalità in tutta la filiera produttiva. Grazie all'alto valore proteico e alle ottime caratteristiche organolettiche, le paste di semola, dal profumo particolarmente intenso, sono molto richieste dai più esigenti mercati mondiali.

Sagra dei maccheroncini di Campofilone - agosto
www.prolococampofilone.com



I FORMAGGI

La storia dei formaggi è secolare e suggestiva quanto quella della pastorizia. Da fonti antichissime si apprende che i formaggi tipici marchigiani erano molto apprezzati già nella Roma di Augusto, mentre nel XVI secolo la Casciotta d'Urbino aveva tra i suoi estimatori Michelangelo, che amava gustarla in primavera, periodo dell'anno in cui questo prodotto sfoggia le sue caratteristiche migliori. Ancor oggi la Casciotta si

ottiene miscelando sapientemente latte di pecora e di vacca di provenienza locale, che viene fatto cagliare a una temperatura di circa 35°C e posto in appositi stampi dove viene pressato manualmente con una particolare tecnica.

Grazie ad un saggio abbinamento di tecnologia e tradizione è ormai possibile apprezzare la qualità di questo prodotto per tutto l'anno. La crosta sottile è indice di una maturazione breve (15-30 giorni) che permette di conservare un

sapore dolce e delicato che ricorda quello del latte. La pasta di questo formaggio, che si presenta in forme cilindriche di piccole dimensioni, è biancopaglierina, compatta, molto friabile e con lievi occhiature. Si produce nella provincia di Pesaro e Urbino ed è stato il primo formaggio marchigiano a fregiarsi della denominazione di origine protetta (DOP) che lo tutela in tutta la Comunità Europea. In alcune zone della regione si estende l'area di produzione del formaggio di



fossa di Sogliano, di tradizione antichissima nato dall'arguzia dei contadini della parte settentrionale della regione. Seguendo ancor oggi un'antica usanza, escogitata per difendere il prezioso prodotto dai saccheggi dei soldati, il formaggio viene posto in sacchi di tela e collocato in fosse di tufo che vengono poi chiuse con coperchi di legno e gesso.

All'apertura delle fosse, che avviene nel mese di novembre, non prima che siano passati tre mesi dall'infossamento, le caciotte si presentano profondamente trasformate. Di colore quasi dorato, come l'ambra, hanno un aroma intenso, con sentori di zolfo

e tartufo che le rendono inconfondibili.

Molto vasta è la gamma dei pecorini che caratterizzano tutte le zone montane, ricche di pascoli. Nell'area dei Monti Sibillini è particolare la consuetudine di aromatizzare il caglio con maggiorana, serpillo, germogli di rovo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe e olio, il tutto amalgamato con rosso d'uovo.

Al momento di cagliare, l'impasto è sciolto nel latte e il calore del fuoco fa il resto. La pasta è compatta, di colore giallo paglierino nel prodotto consumato fresco, e via via sempre più intenso a seconda del grado di stagionatura che può durare anche più di un

anno. Nel nord della regione è possibile trovare ancora il pecorino conservato in botti di rovere, barili o tini, in cui viene lasciato fino a tre mesi avvolto in foglie di noce o, in alternativa, disposto a strati insieme ad erbe aromatiche o vinacce. Completano il ricco panorama di formaggi marchigiani alcuni prodotti la cui diffusione è estremamente circoscritta, quali il Casecc, il caprino, lo slattato, il ravaggiolo, fino al cacio in forma di limone, risalente all'epoca medievale e presente nella lista delle vivande di Bartolomeo Scappi, cuoco alla corte papale nel XVI secolo.

www.casciottadiurbino.it

I TARTUFI E I FUNGHI

Il bosco è simbolo di un territorio fortemente presente nella quotidianità dei marchigiani, anche dopo le vaste emigrazioni verso la costa.

Tra i suoi prodotti, castagne, noci, fragole, mirtilli, lamponi, more e bacche di ginepro, l'appellativo di "re" spetta al tartufo, mentre quello di "corte" appartiene ai funghi.

Le Marche sono note anche per la coltivazione dei tartufi, sia bianchi sia neri e sono una delle poche regioni ita-

liane a vantare una buona produzione di tutte le principali specie di tartufo. Zone tipiche del tartufo sono l'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino, parte di quello di Ascoli Piceno, Fermo, Macerata ed Ancona. Il più pregiato dei tartufi è il Tartufo Bianco (tuber magnatum Pico). Si trova a Sant'Angelo in Vado e Acqualagna, in provincia di Pesaro e Urbino, ma è presente anche nelle altre province. In generale, il periodo di raccolta va dal 1 ottobre al 31 dicembre. Il

tartufo nero (tuber melanosporum) matura da metà novembre a metà marzo ed è diffuso soprattutto ad Acqualagna, Cagli, Acqua-santa Terme, Roccafluvione, Comunanza, Montefortino, Camerino e Visso. Sono tipici il Bianchetto o Marzuolo (tuber Borchii), raccolto a fine inverno a Fossombrone e un po' ovunque e gli scorzoni d'estate e d'inverno (tuber aestivum e tuber uncinatum chatin). Oggi i tartufi vengono coltivati con particolari tecniche; si producono infat-



ti piantine tartufigene che sono usate per rimboschimento e tartufige coltivate. Ad Acqualagna (PU), che vanta una tradizione secolare nella produzione di tartufi, è cresciuta notevolmente l'attività di conservazione e commercializzazione, tanto che proprio in questo paesino si organizza la Fiera Nazionale del Tartufo, ogni anno a novembre. La fama e il target qualitativo dell'evento richiama ormai anche produttori nazionali e internazionali che vengono selezionati e mostrano e vendono solo il meglio della propria produzione di nicchia. Insomma un salone del gusto firmato qualità ma soprattutto tradizione, storia, sapore autentico. Dal 1980 a Sant'Angelo in Vado (PU) è in funzione un centro sperimentale per la tartufigicoltura e ogni anno si organizza la Mostra Nazionale del Tartufo Bianco, che mette in mostra le più belle varietà ed esemplari raccolti nelle Marche. Ad Amandola (FM) si festeggia con Diamanti a tavola, mostra mercato del tartufo bianco pregiato dei Sibillini e dei prodotti tipici, primo fine settimana di novembre. In montagna è molto diffu-



sa la raccolta dei funghi e i suoi appassionati hanno costituito alcuni interessanti centri micologici. Numero-se sono le specie commestibili e commercializzate nei mercati locali: i porcini, i funghi di San Giorgio, gli ovuli buoni, le spugnole, i prataioli, i galletti, le morette, le mazze di tamburo, i nebbioli, ecc.

FESTE DEL TARTUFO

Fiera regionale del tartufo nero - Acqualagna
ottobre-novembre

www.comune.acqualagna.ps.it

Diamanti a tavola - Mostra mercato del tartufo bianco pregiato dei Sibillini e dei prodotti tipici, Amandola, novembre

www.prolocoamandola.org

Mostra nazionale del tartufo bianco
S. Angelo in Vado
ottobre

www.mostratartufo.it

I SALUMI

La storia dei salumi marchigiani è legata alla famiglia mezzadrile, che usava per alimentarsi quasi tutte le parti del maiale. Molta attenzione veniva posta nell'alimentazione dell'animale che si allevava con ghiande e pastoni. Tale aspetto è tuttora particolarmente curato e ciò si riflette molto positivamente sulla qualità dei salumi. La macellazione avveniva d'inverno, quando scarseggiava il cibo proveniente dalle altre attività rurali e le basse temperature consentivano la conservazione delle carni.

L'uso di non sprecare alcuna parte e l'esigenza di utilizzare al massimo anche il lardo hanno dato vita ai due salumi più tipici: il salame di Fabriano e il Ciauscolo.

Il primo, che rientra nella tipologia dei salami lardellati, trova già riscontro nelle mercuriali della Camera di Commercio del XVII e XVIII secolo che gli attribuivano addirittura un valore superiore a quello del prosciutto. In una lettera del secolo scorso, Garibaldi, da Caprera, ringraziava per l'omaggio di un composto di carne suina interamente magra, tolti cioè grasso e nervi, pestato sottilissimamente, con l'aggiunta



di centoventi lardelli, di cui ventiquattro a forma di dadi, condito con sale e pepe nero e insaccato nel budello gentile, cioè il budello dello stesso maiale. Oggi la produzione è in fase di rilancio, soprattutto nell'alta Valle dell'Esino.

Nel Ciauscolo, diffuso soprattutto nel sud della regione, il lardo viene macinato e amalgamato alla carne con la quale forma una pasta omogenea e facilmente spalma- bile sul pane.

Questo procedimento è soprattutto utilizzato nell'alto maceratese e nell'entroterra fermano e ascolano, dove la percentuale del grasso è maggiore. Oltre alla tecnica di lavorazione che prevede 2-3 macinature successive del composto utilizzando fori sempre più piccoli del trita-

carne, riveste particolare importanza la scelta delle carni che deve comprendere la spalla, il prosciutto, la pancetta, il lombo e naturalmente il lardo. Al tutto vengono aggiunti vino bianco, aglio e pepe, dopodiché il composto viene insaccato nel budello gentile.

Altri prodotti che dimostrano come del maiale non si buttas- se veramente nulla sono la coppa di testa, il il mazzafegato, i fegatelli e la salsiccia matta.

La prima è preparata con un mix di ingredienti (testa del maiale, cotenne, ossa, orecchie, codino, ecc.) che deve essere assaggiato assolutamente per apprezzarne il sapore molto gustoso.

Per il mazzafegato veniva utilizzato il fegato destinato agli insaccati, veniva macinato

insieme al grasso e ad una parte di magro, si aggiungeva sale, pepe, fiori di finocchio, e, facoltativamente, qualche scorzetta d'arancio. Si amalgama il tutto, si insacca nel budello del maiale e si lascia asciugare al calore e al fumo del camino. A tenere alta la tradizione di questi prodotti sono rimasti i norcini dell'Alto Maceratese, dell'Ascolano e della limitrofa parte dell'Umbria.

I fegatelli si preparavano con il fegato che veniva tagliato grossolanamente, condito con sale, pepe e fiori di finocchio, avvolto in foglie di ginepro o alloro e insaccato nella rete che ricopre l'intestino del maiale.

La salsiccia matta nella tradizione della lavorazione del maiale era l'ultimo insaccato che veniva preparato perché fatto con tutto ciò che non era stato utilizzato nelle lavorazioni precedenti, cioè le carni più sanguinolente, i pezzi di polmone e di reni, gli intestini, i nervetti, la lingua, tutto escluso il fegato. Il tutto veniva macinato grossolanamente, condito con sale, pepe, aglio e altri aromi a seconda delle zone e delle tradizioni locali.

Altri prodotti di pregio sono la lonza, il lonzino, il capocollo, la porchetta, la pancetta arrotolata, ma la gamma dei salumi marchigiani con tutte le sue varianti e tipicità locali è pressoché infinita. Solo la qualità, ovunque molto elevata, li accomuna tutti.

Tra i salumi più nobili va senz'altro citato il prosciutto di Carpegna, che ha ottenuto, nel 1996, la denominazione di origine protetta (DOP). Anche se la zona di produzione è limitata al solo comune di Carpegna, la sua diffusione è senza confini trattandosi di un prodotto apprezzato in tutto il mondo. Sempre dal Montefeltro proviene un particolare prosciutto aromatizzato

con l'aglio, pepe, rosmarino, alloro e vino cotto, con l'aggiunta di sale e zucchero, molto meno conosciuto ma non per questo meno interessante.

Festa del prosciutto di Carpegna DOP - metà luglio
www.prolococarpegna.it
Salame di Fabriano
www.salamedifabriano.it



LE CARNI

Nel susseguirsi di valli e dolci colline che congiungono le stupende spiagge ai massicci montuosi (dai Monti Sibillini al Monte Catria), un tempo era normale incontrare due compagni di lavoro: il contadino e la mucca o il bue.

Oggi l'avvento delle macchine ha eliminato l'animale da tiro, lasciando spazio alla razza bovina da carne.

In un ambiente che ha selezionato le attività lavorative e la popolazione, la montagna è nota per la varietà di essenze vegetali e pascoli spontanei, sani e ricchi. I mezzadri alternavano cavalli, bovini e ovini, per sfruttare meglio il terreno e non rovinare il pascolo, in virtù del diverso modo di brucare. I foraggi, di conseguenza, sono di qualità decisamente superiore. In questo contesto ambientale e culturale cresce la razza bovina Marchigiana, fra le migliori tra genuinità e pregio. Pronipote del bovino dalle grandi corna, si evolve grazie all'incrocio con la chianina e, a partire dall'inizio del XX secolo, con la romagnola: il risultato è ottimo e spesso dà vita, anche all'estero, a incroci



migliorativi. E' una razza gigante, le cui carni sono tutelate dal marchio IGP Vitellone bianco dell'Appennino Centrale.

Nel territorio regionale sono inoltre allevate numerose razze ovine da carne alcune delle quali prendono il nome dal territorio di appartenenza e sono: la Vissana, la Sopravvissana, l'Appenninica e soprattutto la razza fabrianese che è una delle più diffuse nel territorio.

La qualità e la tipicità degli ovini regionali sono tutelate dal marchio "Agnello del Centro Italia", riconosciuto come prodotto IGP.

Anche la carne del Cavallo del Catria è di qualità superiore. Il territorio di maggior diffusione del cavallo si identifica con quello della

Comunità Montana del Catria e Cesano e della Comunità Montana del Catria e Nerone.

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

L'allevamento della bassa corte (polli, conigli, tacchini ecc..), che oggi si va affermando a livello industriale, rimane una presenza costante nell'aia e nell'alimentazione.

Qualità e tipicità hanno caratterizzato sino ai nostri giorni anche il gallo ruspante, il cappone rustico e il tacchino bronzato.

www.vitellonebianco.it

L'ORTOFRUTTA

Nella cultura autarchica aziendale mezzadrile, il lavoro di ortolano era prevalentemente riservato alle donne. Il tocco femminile, nella cura dell'orto, traspariva da mille particolari: dalla precisione nell'incannare i pomodori, dall'intramezzare i filari con dei fiori, ecc. Le antiche tradizioni, abbinate al microclima, hanno consentito lo sviluppo del settore in tutto il territorio, soprattutto in due giardini agricoli naturali quali le Valli dell'Aso e del Tronto dove crescono quasi tutte le varietà.

I prodotti regionali più noti sono i broccoli, i cavolfiori di Fano (tardivo), di Jesi (primaticcio) e di Macerata.

Il cavolfiore ha avuto la sua culla naturale nelle Marche, da cui è partito verso molti paesi europei.

Molto diffuso è il carciofo di Montelupone, il precoce (o violetto) di Jesi raccolto i primi di marzo, e quello ascolano, maturo tra aprile e maggio. Pregiati e di "antica" coltivazione sono i finocchi, i piselli, l'insalata ascolana, l'indivia scarola e l'indivia riccia (tipicamente invernali).

Questi prodotti diedero vita,

all'inizio del secolo scorso, alle prime esportazioni di ortaggi da Pedaso verso l'Europa. Rinomati i gobbi del maceratese, la patata rossa dell'altopiano maceratese di Colfiorito, i fagioli bianchi del Tronto, la cipolla di Suasa. Da non dimenticare poi la riscoperta di due cibi poveri come la cicerchia di Serra de' Conti (presidio Slow Food) e le fave (in particolare quelle di Ostra) che, dopo anni di assenza, stanno tornando nei menù dei migliori ristoranti. Anche nella produzione frutticola la scelta si conserva ampia e la qualità è





ottima. Le colline maceratesi, in concorrenza con Sasoferrato sono il territorio delle migliori albicocche, mentre da Serrungarina viene la pera Angelica.

Nella Val d'Aso, zona a forte vocazione frutticola primeggiano le pere a cucuccetta di Sant'Emidio e le pesche della Val d'Aso. Il pesco in questo territorio trova il terreno ed il clima ideali. Pregiate nel pesarese le pesche di Montelabbate.

Il vanto nel territorio appenninico fra le province di Fermo ed Ascoli Piceno è la mela rosa dei Monti Sibillini, presidio Slow Food, caratterizzata da una polpa acidula e zuccherina e un profumo intenso e aromatico. Gli alberi rustici di tutta

la fascia collinare marchigiana danno vita a una gran quantità di visciole, amarene di Cantiano, prugnoli, mele cotogne, fichi, melograni e, salendo verso monte, marroni e castagne, usati soprattutto per gustosissime marmellate e dolci tradizionali. Stessa sorte tocca anche ai generosi prodotti del bosco come more e corbezzoli del Monte Conero, oggi varietà protetta.

Le piante officinali, già descritte nel '500 dai naturalisti marchigiani, rivestono un ruolo molto interessante, dal momento che le Marche sono fra le prime tre regioni produttrici italiane alle quali attingono copiosamente le industrie farma-

ceutiche, profumiere ed alimentari. Per lo più di origine spontanea e presenti nei territori montani e collinari, le principali sono il coriandolo, la passiflora, l'anice verde, l'issopo, la lavanda, la melissa, la menta, la salvia, l'alloro ed il finocchio selvatico, molto utilizzato in particolari ricette della tradizione quali il coniglio in porchetta, la porchetta di maiale, le lumache e le crocette.

www.melerosasibillini.it

www.cicerchiadiserradeconti.it

IL MIELE

Il miele è usato nelle Marche sin da tempi remoti per dolcificare cibi e bevande. E' composto d'acqua, zuccheri semplici e complessi, enzimi, vitamine, sali minerali e sostanze biologicamente attive.

L'antica usanza dei bugni rustici a ridosso delle abitazioni rurali, si è affinata col tempo, prima con la creazione dell'arnia marchigiana (ormai obsoleta e diffusa anche in altre regioni), poi con i moderni strumenti d'allevamento. Le colline marchigiane, coltivate tra l'altro con leguminose foraggere, sulla, erba medica e lupinella, forniscono alle api grandi quantità di nettare.

La qualità del miele marchigiano è legata non poco ad un'erba infestante, stachis o erba della Madonna.

Il miele è dolce, poco aromatico e di colore chiaro.

Tra i tanti tipi prodotti nella regione, sono particolarmente pregiati i Millefiori, da scoprire ogni volta per la loro personalità sorprendente e variegata. Più di altri, infatti, sono legati alla multiforme composizione botanica e all'andamento climatico stagionale, cambiando

aroma e gusto ogni stagione, così come cambia la varietà della flora e, di conseguenza, la proporzione dei nettari raccolti e miscelati dalle api. Un miele poliflora, quindi, è sempre diverso.

Tra i monoflora spiccano il miele di melata, ricavato per lo più da melate di quercia, ricchissimo di minerali e di potassio, e quelli di acacia, di girasole e castagno.

Un uso antico, oggi riscoperto per la sua bontà, abbinava il miele marchigiano a molte ricette, ai dolci della

tradizione e ai formaggi.

Alcuni dei comuni marchigiani fanno parte dell'Associazione Città del Miele: Belforte all'Isauro (PU), Matelica (MC), Ostra (AN), Pievebovigliana (MC), mentre a Montelupone (MC) si svolge ogni estate la Mostra Mercato del Miele e dei prodotti naturali e il premio qualità dedicato ai migliori mieli marchigiani.

www.cittadelmiele.it



I PRODOTTI BIOLOGICI

Da anni nelle Marche è stato attuato un piano di riqualificazione agricola che prevede numerosi incentivi per la produzione biologica sinonimo di qualità e sostenibilità unite all'innovazione e alla valorizzazione dei prodotti. Le piccole-medie imprese sul territorio marchigiano con dinamicità e professionalità negli anni hanno accolto la sfida del biologico, accrescendo notevolmente il proprio segmento di mercato e facendosi portavoce di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, del benessere animale e della conservazione del paesaggio rurale marchigiano. Oggi nelle Marche sono oltre 2.300 le aziende produttrici e 2.288 gli operatori e la superficie agricola coltivata con il metodo biologico, rappresenta il 12% di quella totale, una percentuale in costante crescita. I 57.000 ettari coltivati con sistemi biologici e rispettosi del suolo permettono di contrastare il fenomeno dell'erosione e della desertificazione, tutelando così il paesaggio marchigiano. Tra le colture principalmen-

te adottate vi sono i cereali, i foraggi, l'uva e le olive e oltre 14.315 ettari dedicati a prati e pascoli: cifre in aumento che denotano come la regione abbia a cuore il rapporto tra uomo e ambiente. Anche la zootecnica biologica, basata sulla complementarità tra suolo ed animale come essenziale garanzia di benessere, è uno dei principi generali ai quali gli allevamenti marchigiani si attengono, considerando la produttività dell'animale connessa allo stato di salute e di benessere. In particolare nella regione adriatica gli allevamenti di bovini e ovini sono rispettivamente presenti in numero maggiore rispetto a quelli di caprini, avicoli, suini ed api, anch'essi in costante aumento.

Dal vino alla carne, dal grano sino al pane, pasta e dolci, le Marche hanno una gamma completa di prodotti agroalimentari coltivati con il metodo biologico e proprio grazie alla ricchezza della terra e il rispetto del territorio, l'attuazione della filiera corta sta diventando una pratica diffusa, attraverso l'aggregazione di produttori e consumatori che contattano e acquistano da

aziende di fiducia un panierino di prodotti certificati e di qualità, provenienti esclusivamente dal territorio circostante.

Consumatori sempre più attenti e ricettivi verso le proposte di cibi e bevande bio hanno trovato una risposta grazie ad una ricca offerta di negozi, mercati, manifestazioni, fiere e mercatini diffusi su tutto il territorio marchigiano conosciuti a livello nazionale.

Nel territorio sono presenti negozi e cooperative biologiche, testimoniando come il mangiare sano sia diventato un patrimonio della comunità. Un ulteriore strumento per la differenziazione e valorizzazione dei prodotti agricoli marchigiani è la produzione integrata, ovvero un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori.

Negli anni ultimi trent'anni anche gli agriturismi hanno avuto un importante ruolo nell'evoluzione del rappor-



to turismo e campagna, dimostrandosi sempre più attenti alla valorizzazione del patrimonio rurale e naturale e condividendo fortemente gli obiettivi dell'agricoltura biologica, facendosi portavoce di questa nuova concezione della terra.

Ad oggi sono 183 gli agriturismi biologici nelle Marche dislocati nelle cinque province e spesso, uniscono a questa vocazione agroalimentare, anche una sensibilità ecologica nella scelta di fonti di energie rinnovabili come il fotovoltaico e le biomasse.

Nelle Marche, si possono visitare ben 73 casine e fattorie, dove si producono e si lavorano i frutti della terra con antichi metodi tramandati di generazione in generazione. Queste fattorie didattiche offrono l'opportunità

di conoscere l'attività agricola, il ciclo degli alimenti, i mestieri ed il ruolo sociale degli agricoltori, educando al rispetto dell'ambiente e della natura. Accudire gli animali da cortile, condividere l'esperienza della vita di campagna e del cibo genuino sono le attività principali di queste fattorie aperte, dove sono possibili visite didattiche per i ragazzi delle scuole e per le famiglie che vogliono far conoscere ai figli i prodotti tipici marchigiani. Mercatini e fiere del biologico, sono ormai una tappa obbligata per gli amanti del mangiare sano e per i turisti che, proprio nelle Marche, ricercano una buona qualità dei prodotti agroalimentari. Durante la Festa dell'Uva ad Arcevia (AN) si organizza Biologica, giornate dedicate al biologico ed al benessere;

nella provincia di Pesaro-Urbino si può assistere alla festa nazionale del biologico Biosalus. Nel centro-sud delle Marche invece troviamo due fiere dedicate ai prodotti tipici della zona e al biologico, Leguminaria ad Appignano (MC) e Bio & Tipico in Piazza a Massignano, nelle terre picene. Altro appuntamento importante a livello nazionale è Tipicità che si svolge ogni anno ad aprile. È un festival dei prodotti tipici delle Marche che propone una completa panoramica delle squisitezze di questa suggestiva terra.

www.conoscereilbiologico.regione.marche.it
www.girobio-marche.it
www.bioregionemarche.it
www.presidislowfood.it
www.cibariafiere.it
www.tipicita.it

LA CERTIFICAZIONE DELLE ECCELLENZE

Nello sconfinato panorama dei prodotti agroalimentari, la Regione Marche ha cercato di valorizzare e tutelare la propria produzione, utilizzando tutti gli strumenti messi a disposizione dalla normativa comunitaria e nazionale. Le forme di valorizzazione sulle quali le Marche hanno puntato maggiormente sono il marchio regionale "QM – Qualità Garantita dalle Marche, la Denominazione di Origine Protetta (DOP), l'indicazione Geografica Protetta (IGP) e i Prodotti Tradizionali.

La regione conta attualmente **sei prodotti DOP**: Prosciutto di Carpegna, Casciotta di Urbino, Oliva Ascolana del Piceno, Olio extravergine di Cartoceto, Formaggio di Fossa di Sogliano e Salamini italiani alla cacciatora.

La DOP rappresenta di certo il riconoscimento più elevato che un prodotto agroalimentare può ottenere, in quanto sancisce la forte dipendenza delle proprie caratteristiche intrinseche con l'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali ed umani. Molto



importante è anche la registrazione come IGP, già ottenuta dal Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (di cui le Marche sono una delle regioni più rappresentative), dal Ciauscolo, dai Maccheroncini di Campofione, oltre che dalla Mortadella di Bologna e dalla Lenticchia di Castelluccio di Norcia che, seppur marginali, ci vedono comunque coinvolti nella produzione a livello nazionale.

L'Agnello del Centro Italia ha ottenuto il riconoscimento IGP-PTN (denominazione di Origine Protetta - Protezione Transitoria

Nazionale: sono quei prodotti di cui è in corso il completamento dell'iter europeo e che hanno ottenuto nelle more una protezione transitoria a livello nazionale). La Regione si sta adoperando per il riconoscimento anche della Patata rossa di Colfiorito. I prodotti IGP non si differenziano molto dalle DOP, con le quali hanno in comune il forte legame con l'ambiente, ma rispetto a queste hanno minori vincoli di natura geografica, in quanto non tutte le fasi del ciclo produttivo devono avvenire necessariamente nell'area di riferimento.

L'Assessorato all'Agricoltura è stato particolarmente attivo nel pretendere una regolamentazione nazionale delle produzioni tradizionali che si è concretizzata nell'emanazione del Decreto Legislativo n.173 del 1998. Nello stesso tempo, la Regione ha iniziato un intenso lavoro di ricerca che ha portato, a tutt'oggi, a "riscoprire" 150 prodotti agro-alimentari tradizionali che rischiavano di scomparire o di perdere le loro caratteristiche per potersi adeguare alla normativa in materia di igiene e salubrità. In questo elenco rientrano prodotti di nota fama, come la Lonza di fico, dolce tipico, il Vino Cotto, il Tartufo Bianco (Tuber Magnatum Pico) e i Maccheroncini di Campofilone, solo per citarne alcuni, oltre a quelli la cui fama è confinata ad ambiti territoriali ben più ristretti, ma che comunque sono

espressione di antiche tradizioni che, seppur circoscritte, esprimono intatte il loro valore socio-culturale. L'elenco dei prodotti tradizionali viene aggiornato annualmente, al fine di inserirvi tutti quelli che non è stato ancora possibile includere. Oltre ad avere la possibilità di accedere alle deroghe di carattere igienicosanitario, questi prodotti sono tutelati in quanto i loro nomi non possono essere registrati da singole imprese essendo un patrimonio della collettività.

Il marchio "QM Qualità Garantita dalle Marche" è il marchio della Regione Marche che garantisce qualità: garantita dal rispetto di un rigoroso disciplinare di produzione e da controlli indipendenti; tracciabilità: garantita per ciascuna fase e per tutti i soggetti coinvolti nel processo di produzione; informazione: esaurien-

te combinando le informazioni in etichetta con quelle disponibili su internet. Il marchio è applicato a varie categorie di alimenti: cereali, pane e sostitutivi del pane, cereali e pasta, carne bovina, carne suina, latte Alta Qualità, legumi, olio extravergine d'oliva, ortofrutta, pasta all'uovo, prodotti Filiera Terre del Conero.

Nelle Marche sono inoltre riconosciuti 6 presidi Slow Food: Pecorino dei Monti Sibillini, Salame di Fabriano, Mosciolo selvatico di Portonovo, una particolare tipologia di cozze; Mele rosa dei Monti Sibillini, Cicerchia di Serra de' Conti, Lonzino di fico, un dolce tipico della provincia di Ancona composto da fichi essiccati.

www.qm.marche.it

www.slowfood.it

BERE

I VINI NELLE MARCHE, UNA STORIA ANTICA

Secondo Plinio il Vecchio i vini del Picenum (la regione d'Italia corrispondente alle odierne Marche), erano delicati d'aroma e saporosi nel gusto. Questi elementi di distinzione andavano, e vanno, attribuiti alla dolcezza delle colline, digradanti verso l'Adriatico, oggetto di meditazione dell'artista Tullio Pericoli, e prima ancora di lui, anche se in modo più visionario e onirico, Osvaldo Licini. Nel Medio Evo fondamentale risulta l'azione di coordinamento e di direzione delle aziende agricole del tempo (denominate "grancie"), delle abbazie diffuse in tutto il territorio marchigiano. Avvalendosi dei "patrones", i monaci seppero razionalizzare la coltivazione della vite e la sua trasformazione in vino. Alla mensa del duca di Urbino i coppieri servivano i vini "avantiagati" delle Marche alle delegazioni degli ambasciatori delle potenti signorie d'Italia mentre musicisti, cantanti, ballerini ed acro-

bati allietavano il banchetto. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi, senz'altro il vino che gode di maggior prestigio nel mondo, vanta anche un singolare primato: è il primo nome di vino comparso nella più antica etichetta italiana. L'immagine dei vini marchigiani, nonostante la relativa giovane età, ha saputo conquistare il consenso dei consumatori in virtù della lungimirante imprenditoria che ben ne ha saputo proporre le ragguardevoli caratteristiche organolettiche.

Luigi Bartolini, scrittore e poeta marchigiano, scriveva: "Se i marchigiani si organizzassero e se disci-

plinassero la coltura dei vitigni, se li scegliessero e se coltivassero uve rinomate, ecco il nostro suolo apparirebbe il più propizio a Bacco...". Aveva anticipato quanto la vitivinicoltura marchigiana, con il contributo del settore pubblico, ha realizzato: la qualificazione dei vitigni e dei vini, la loro più razionale produzione. Lungo le colline, che rappresentano le zone più felici per il prosperare della vite e la produzione di ottime uve, il sole ed il suo calore consentono di esprimere alte gradazioni zuccherine e delicati profumi, indispensabili per ottenere buoni vini di cui tutta la regione è



ricca. Le Marche vitivinicole: decine di aziende piccole e di medie dimensioni; 17.500 ettari di vigne, più di un terzo per la produzione di vini DOC, 1 milione di ettolitri di vino, con prevalenza di bianchi. Il carattere forte e pignolo degli abitanti, una cultura ancor oggi legata a millenni di storia rurale non potevano non dare al vino delle Marche caratteristiche alla pari con nomi più conosciuti ed alla sua terra, una vocazione indiscutibile.

Scrivete Ermete Grifoni nel 1987: "Le Marche hanno un vino per ogni contrada: il rosso del Conero (Rosso Conero) sa della terra forte e generosa che l'ha partorito, ha la tempratura dei cavatori e degli scalpellini dei quali conosce ogni cruccio dell'anima; il rosso piceno (Rosso Piceno, la cui zona si estende fino alla provincia di Ancona, e Rosso piceno superiore in particolare) ha il piglio robusto e sentimentale delle genti

della Marca inferiore; i vini del maceratese (Colli Maceratesi e Vernaccia di Serrapetrona) e del fermano (Falerio) vi dicono della dolcezza e delle segrete doti domestiche che circondano i focolari contadini. I vini del pesarese (Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi) sanno già di Romagna ed hanno già il timbro carezzevole che è nella parlata delle popolazioni della Marca gallica. Chi è nato nelle Marche temporeggia ma è sicuro d'arrivare. Onde non c'è da meravigliarsi della fortuna toccata al Verdicchio (Verdicchio Dei Castelli Di Jesi e Verdicchio di Matelica), biondo, leggermente amarognolo, d'una semplicità che sorprende, adatto al sapore marino (E. Grifoni, 1987)". Dal 1987 nella terra del Verdicchio dei Castelli di Jesi, sono state autorizzate altre DOC: nel 1987 Lacrima di Morro D'alba, prezioso, tanto raro nella quantità quanto unico nel

gusto, e l'Esino, nel 1995, considerato prima un vino da tavola.

Nel 2001 Offida è da considerarsi la massima espressione della tipicità dei vini piceni, oltre che della valorizzazione dei vitigni autoctoni. Dal 2004 la Regione Marche ha avuto riconosciuto la denominazione di origine controllata e garantita, nota con l'acronimo DOCG (è un marchio di origine italiano che indica al consumatore l'origine geografica di un vino): prima fra tutte la Vernaccia di Serrapetrona poi il Conero Riserva e a marzo 2010 il Verdicchio di Matelica Riserva e i Castelli Di Jesi Verdicchio Riserva. Negli ultimi anni sono arrivate le Doc Pergola da uve conosciute come Vernaccia di Pergola, Serrapetrona, vino fermo a base di vernaccia nera, I Terreni di San Severino, con la partecipazione di vernaccia nera e montepulciano, San Ginesio e nel 2011, la DOCG Offida.

I VINI DELLE MARCHE, SAPORI E ODORI DA VIVERE

Oggi la scoperta dei vini delle Marche avviene anche grazie alle numerose iniziative dedicate all'enogastonomia come fiere, feste, sagre alcune delle quali attive da decenni; ai musei dell'agricoltura e delle tradizioni popolari, che espongono materiali d'epoca anche del settore vitivinicolo e che spesso organizzano degustazioni per il pubblico; alle due enoteche regionali, fiore all'occhiello della promozione di questo settore; agli itinerari e alle vie del vino, tra colli, borghi e antiche contrade.

www.imtdoc.it

Città del vino

Sono 19 i Comuni marchigiani aderenti all'associazione nazionale "Città del vino": Gradara, Monteciccardo e Montemaggiore al Metauro nella provincia di Pesaro e Urbino; Belvedere Ostrense, Camerano, Castelplanio, Cupramontana, Jesi, Montecarotto, Morro d'Alba, Osimo, San Paolo di Jesi, Serra de' Conti e Staffolo nella provincia di Ancona;



Matelica, Morrovalle, Potenza Picena e Serrapetrona in provincia di Macerata; Ripatransone in provincia di Ascoli Piceno.

www.cittadelvino.it

Enoteche

Enoteca Regionale Jesi:

www.comune.jesi.an.it

Enoteca Regionale Offida:

www.turismoffida.it

Musei del vino

Museo internazionale

dell'etichetta del vino

Cupramontana

www.museo-etichetta.it

Museo Arte del vino presso

enoteca comunale Staffolo

www.musan.it

Museo del vino e museo

dell'agricoltura

Riserva naturale Abbazia di fiastra

www.abbadafiastra.net

Feste del vino

Cupramontana - Sagra dell'uva, fine settembre inizio ottobre

www.sagradelluva.com

Pergola - Festa del vino, 3° settimana di luglio.

Camerano - Festa del Rosso Conero, prima settimana di settembre.

Cerreto d'Esi - Festa dell'uva, terza domenica di settembre.

Montecarotto - Verdicchio in festa - inizio luglio.

Morro d'Alba - Festa del vino doc Lacrima di Morro d'Alba, 1° settimana di maggio.

Rosora Festa della sapa, metà ottobre.

Staffolo - Festa del Verdicchio - metà agosto.

Serrapetrona - Sagra della vernaccia, inizi di agosto.

Offida - Di vino in vino, prima settimana di settembre.

I VINI DOCG

Conero DOCG

È ottenuto dai seguenti vitigni: Montepulciano (minimo 85%) e Sangiovese (massimo 15%).

È un vino di grande struttura da bere dopo due anni di invecchiamento maturato in botte grandi e piccole. Si abbina a piatti a base di carni cotte alla brace, in particolare alla cacciagione arrostito al profumo di alloro. Si apprezza anche con i salumi, i pecorini e tutti i formaggi stagionati.

Il comprensorio di produzione interessa l'intero territorio comunale di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo, Numana e parte dei comuni di Castelfidardo e Osimo.

Vernaccia di Serrapetrona DOCG

La denominazione di origi-

ne controllata e garantita Vernaccia di Serrapetrona è riservata al vino spumante nelle tipologie secco e dolce. Nel vigneto domina il vitigno autoctono Vernaccia Nera; possono concorrere anche uve provenienti da vitigni a bacca rossa nella misura massima del 15% del totale.

È consuetudine sorvegliare la Vernaccia di Serrapetrona con il dessert: esalta la pasticceria secca e i biscotti. Tradizionalmente, fino all'inizio del secolo, nei giorni di ricorrenza agresti, si offriva polenta di mais condita con la "sapa" e Vernaccia spumeggiante.

Viene anche apprezzata nel suo accostamento, nella tipologia secco, a formaggi piccanti e semiduri, mediamente grassi, oltre che a carni più sostanziose, a bolliti salsati e alla

mostarda di frutta.

La zona di produzione comprende tutto il territorio del comune di Serrapetrona e parte dei comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche. La resa massima di uva ammessa per la produzione non deve superare le 10 tonnellate per ettaro.

Verdicchio di Matelica riserva DOCG

Si ottiene con uve del vitigno Verdicchio, per un minimo dell'85%. Possono concorrere alla produzione di questo vino anche uve provenienti da vitigni a bacca bianca, purché in misura non superiore al 15%. Si presenta con un colore giallo paglierino, profuma di frutta matura ed è generalmente corposo e di buona struttura. Può essere utilizzato come aperitivo o abbi-



nato a piatti di pesce o a primi piatti con condimenti vegetali o di mare. Si accompagna spesso a zuppe di pesce e a pesci al cartoccio o al forno; è ottimo anche con le carni bianche.

Il Verdicchio di Matelica è prodotto nella valle dell'Esino, nelle colline maceratesi vicine a Matelica e fino al comune di Fabriano, in provincia di Ancona.

Verdicchio castelli di Jesi e classico riserva DOCG

E' consentito l'impiego di uve provenienti dai vitigni Trebbiano Toscano e Malvasia Toscana in misura non superiore al 15%. All'olfatto è fruttato. Il gusto è fresco e sapido, lascia spesso un retrogusto di mandorla. Si può abbinare a tutti i piatti della cucina marchigiana e ad alcuni piatti di pesce. Si accosta molto bene anche alle carni bianche con salsa, purché non siano eccessivamente grasse, oppure ai funghi e ai formaggi.

Si ottiene con uve del vitigno Verdicchio, una varietà autoctona, ed è prodotto nella zona di Jesi.

Offida DOCG

Rosso, Pecorino e Passerina: sono tre i vini compresi nella denominazione di origine controllata e garantita Offida, espressioni di un terroir che esalta al meglio le potenzialità di vitigni autoctoni come il Pecorino e il Passerina.

L'Offida Pecorino si ricava, per almeno l'85%, dall'omonimo vitigno, con eventuale aggiunta di altri vitigni non aromatici a bacca bianca e idonei alla coltivazione nelle Marche. L'Offida Passerina si vinifica da uve del vitigno Passerina per almeno l'85%, con possibile concorrenza, fino a un massimo del 15%, di altri vitigni coltivati in regione purché a bacca bianca e non aromatici. L'Offida Rosso si ottiene da uve Montepulciano con eventuale aggiunta, in quantità non superiore al 15% dell'uvaggio, di altri vitigni a bacca rossa non aromatici e idonei alla coltivazione nelle Marche. Il Pecorino è un vino con buon livello di acidità, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo caratteristico e gradevole, con note di fiori bianchi, ananas, anice e salvia; in bocca è secco, caratteristi-

co, sapido, fresco e con un retrogusto persistente. L'Offida Passerina si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati; al naso offre un bouquet gradevole con note di frutti a polpa gialla e sentori agrumati, al palato un sapore secco, tipico, caratteristico e fresco. L'Offida Rosso – che deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento obbligatorio di 24 mesi, 12 dei quali in legno, più altri tre di affinamento in bottiglia – è un vino dal colore rosso rubino che tende al granato con la maturazione; il profumo è complesso, leggermente etereo, con sentori di frutti rossi, liquirizia e cioccolato, il sapore secco, armonico, tipico, morbido e ampio. I vini a denominazione di origine controllata e garantita Offida si producono nella parte meridionale delle Marche, in un'area che si estende fra le provincie di Ascoli Piceno e di Fermo.

I VINI DOC

Colli Pesaresi DOC

Il vino Colli Pesaresi rosso viene prodotto nell'area che comprende 31 comuni della provincia di Pesaro-

Urbino, situati nella parte più settentrionale della regione, con esclusione della fascia appenninica e del Montefeltro.

Nei vino “Colli Pesaresi rosso” il vitigno dominante è il Sangiovese (minimo 70%); possono concorrere altri vitigni autorizzati fino al 30%.

Esistono varie tipologie del vino “Colli pesaresi rosso”: Colli Pesaresi rosso e rosato, Focara rosso e Novello, Colli Pesaresi Sangiovese e Sangiovese Novello.

La zona di produzione del vino “Colli pesaresi bianco”

interessa i territori comunali di Mombaroccio, Petriano, Gabicce Mare, Gradara, Tavullia, nonché parte dei comuni di Pesaro, Montelabbate, Sant’Angelo in Lizzola, Colbordolo e Urbino. Quando è giovane, il Colli Pesaresi rosso si abbina a primi e secondi piatti a base di carni di animali di bassa corte.

Il profumo delicato e il gradevole sapore secco rendono il Colli Pesaresi bianco un ottimo vino da aperitivo. Da servirsi preferibilmente fresco, offre gustosi abbinamenti con il pesce e con

primi piatti a base di salse bianche alla pescatora.

Bianchello del Metauro DOC

Nel vigneto prevale il vitigno Bianchello (Biancame); possono concorrere i vitigni Malvasia toscana fino ad un massimo del 5%.

Predilige molluschi, crostacei e pesci a tendenza dolce, crudi o in delicate cotture marinesche; si accosta bene anche a piatti a base di carni bianche, a minestre e pastasciutte delicatamente condite.

La zona di produzione del



Bianchello del Metauro comprende il bacino del fiume Metauro e interessa complessivamente 18 comuni della provincia di Pesaro e Urbino.

Pergola DOC

Tre sono le tipologie: Rosso, Novello, Passito. Si ottiene con uve del vitigno aleatico per non meno del 70%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera fino ad un massimo del 30%. Si sposa bene con primi piatti al ragù, in particolare con i tacconi (pasta di grano tenero e farina di fave). Per la sua aromaticità questo vino esalta il coniglio e le lumache in porchetta; il passito è ottimo con ciambellone, biscotteria e crostate di marmellata.

Territorio: La zona di produzione comprende i comuni di Pergola, Fratterosa, Frontone, Serra Sant'Abbondio, S. Lorenzo in Campo, in provincia di Pesaro-Urbino.

Esino DOC

Per il vitigno Esino rosso devono essere presenti Sangiovese e Montepulciano da soli o congiuntamente per un minimo del 60%; altri vitigni di uva rossa pos-

sono concorrere per il 40%. Il vitigno Esino bianco si ottiene con uve del vitigno Verdicchio (minimo 50%); possono concorrere fino ad un massimo del 50% tutti gli altri vitigni autorizzati ad uva bianca.

I rossi prevedono anche la tipologia Novello, i bianchi la tipologia frizzante

Può essere ritenuto un vino a tutto pasto nel senso che essendo sia bianco che rosso, oltre che frizzante e novello, la gamma degli abbinamenti è completa.

La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Ancona e quello della provincia di Macerata previsto dal disciplinare di produzione del

Verdicchio di Matelica e del Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Verdicchio dei castelli di Jesi DOC

Si ottiene da uve Verdicchio (minimo 85%); possono concorrere altri vitigni a bacca bianca autorizzati fino al 15%.

Sette sono le tipologie: Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva, Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva.



Tutti i piatti della cucina mediterranea si sposano benissimo con questi vini, anche se l'abbinamento migliore è con il pesce, i crostacei e i molluschi.

La zona di produzione comprende le colline al centro della provincia di Ancona e una minima parte del territorio di Macerata. Per i vini prodotti nella zona originaria, i Castelli di Jesi, è concesso l'uso della menzione Classico.

Lacrima di Morro d'Alba DOC

Due sono le tipologie: Pas-sito e Superiore. E' un vino ottenuto da uve del vitigno Lacrima; possono essere presenti vitigni a bacca rossa non aromatici, in misura non superiore al 15% del totale. La delicata e piacevole struttura del vino consente abbinamenti con primi piatti a salsa rossa e ragù, con antipasti di pesce azzurro marinato e con secondi piatti di carni bianche. Il Lacrima, nel tipo amabile e frizzante, si rivela un ottimo vino da fine pasto.

La zona di produzione comprende un ristretto territorio in provincia di Ancona, a nord del fiume Esino; inte-

ressa i comuni di Morro d'Alba, Monte San Vito, San Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia.

Rosso Conero DOC

Per il Rosso Conero viene utilizzato il Montepulciano che qui trova il suo habitat ideale, in misura non inferiore all'85%, con l'aggiunta, per un massimo del 15%, di vitigni non aromatici, a bacca rossa.

A un anno dalla vendemmia, il Rosso Conero, tendenzialmente tannico, si abbina piacevolmente a cibi succulenti e aromatici.

Più maturo e morbido si accosta bene a primi piatti di pasta ripiena e primi conditi con salse rosse; nella città dorica è consuetudine abbinare il Rosso Conero allo stoccafisso all'anconitana.

La zona di produzione comprende l'area del promontorio del Conero, a sud est di Ancona, e, più precisamente, i comuni di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo, Numana e parte dei comuni di Castelfidardo e Osimo.

Colli Maceratesi DOC

Il Colli Maceratesi Bianco viene prodotto da uve bianche del vitigno Maceratino

(minimo 70%), anche nelle tipologie Spumante e Pas-sito. Possono concorrere: Trebbiano toscano, Verdicchio, Incrocio Bruni 54, Pecorino, Sauvignon, Grechetto e chardonnay fino ad un massimo del 30%. Altre varietà sono autorizzate per il 15%. La tipologia Colli Maceratesi Ribona, come spumante o passito, viene prodotta con almeno l'85% di Maceratino.

Il Colli Maceratesi Rosso, anche nelle tipologie Novel-lo e Riserva, viene prodotto con almeno il 50% di Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo, Lacrima Merlot e Montepulciano fino al 50%.

Il Colli Maceratesi Bianco e' un vino da bere giovane e fresco; esalta il gusto di molluschi bivalvi crudi a tendenza dolce e di risi e minestre con salse bianche delicate.

Il Colli Maceratesi Rosso si presta a svariati abbinamenti: dai salumi alla pizza col formaggio, dai vincisgrassi a piatti a base di carni bianche, come il coniglio in porchetta o il pollo in casseruola.

La zona di produzione interessa l'intero territorio della

provincia di Macerata e quello del comune di Loreto, in provincia di Ancona.

Verdicchio di Matelica DOC

Il vino si ottiene con uve del vitigno Verdicchio. Possono concorrere altri vitigni autorizzati, a bacca bianca, fino ad un massimo del 15%.

Tre sono le tipologie disponibili: Verdicchio di Matelica, Spumante, Riserva e Passito.

I livelli più elevati di abbinamento si raggiungono con i primi e secondi piatti di pesce. Ottimo è anche l'accostamento ad antipasti crudi, ai salumi e alle carni bianche.

La zona di produzione comprende parte del territorio dei comuni di Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco in provincia di Macerata e parte del territorio dei comuni di Cerreto d'Esi e Fabriano, in provincia di Ancona.

Serrapetrona DOC

Il vino è ottenuto dalle uve del vitigno vernaccia nera (min. 85%); possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, tutti gli altri vitigni

non aromatici a bacca nera. L'importanza di questo vino è data dalla unicità della vernaccia nera riconosciuta come vitigno autoctono delle Marche. È un vino di grande struttura che si sposa bene con vari tipi di carni e selvaggina.

Gradevole l'accostamento a primi piatti conditi con sughi rossi come le pappardelle al cinghiale e a formaggi pecorini stagionati.

La zona di produzione del vino Serrapetrona comprende tutto il territorio del comune di Serrapetrona ed in parte quello dei comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche.

I Terreni di San Severino DOC

La zona di produzione del vino I Terreni di San Severino comprende l'intero territorio del comune di San Severino Marche, in provincia di Macerata.

Sono quattro le tipologie disponibili: Rosso, Rosso Superiore, Passito e Moro. Il vino I Terreni di San Severino Rosso si ottiene dal vitigno Vernaccia nera (minimo 50%); possono concorrere alla produzione tutte le varietà a bacca nera, non aromatiche, fino ad un massimo del 50%.

I Terreni di San Severino moro sono ottenuti dal vitigno Montepulciano (minimo 60%); possono concorrere tutte le varietà a bacca



nera, non aromatiche fino ad un massimo del 40%.

E' un vino corposo che si sposa bene con tagliatelle al sugo di lepre e primi piatti conditi con salse rosse di carne. Ottimo l'abbinamento a carni bianche, rosse, cacciagione e formaggi di media stagionatura.

San Ginesio DOC

Ne esistono due tipologie: San Ginesio Rosso e San Ginesio spumante secco e dolce. Il "San Ginesio" Rosso è ottenuto da uve provenienti dai seguenti vitigni: Sangiovese (minimo 50%), Vernaccia Nera, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Ciliegolo per un minimo del 35%; possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici per un massimo del 15%. Il San Ginesio Spumante secco o dolce è ottenuto da uve provenienti da Vernaccia Nera (minimo 85%); possono concorrere fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca nera. E' un vino di media struttura che si sposa bene con primi piatti, specie se bevuto giovane. Secondi piatti a base di carne vengono invece abbinati al vino maturo.

La zona di produzione comprende tutto il territorio del comune di San Ginesio e parte dei Comuni di Caldarella, Camporotondo di Fiastone, Cessapalombo, Ripe San Ginesio, Gualdo, Colmurano, Sant'Angelo in Pontano e Loro Piceno.

Terre di Offida DOC

Sei sono le tipologie disponibili: Rosso, Pecorino, Passerina, Passerina Passito, Passerina Vin santo, Passerina Spumante.

L'Offida Pecorino e Passerina vengono prodotti in 22 comuni, l'Offida Rosso in 17; la tipologia Vin Santo è limitata ai territori di Offida e Ripatransone.

Per l'Offida Rosso viene utilizzato il Montepulciano per almeno il 50% e il Cabernet Sauvignon in misura non inferiore al 30%.

Per l'Offida pecorino viene utilizzato il vitigno Pecorino per almeno l'85%; possono concorrere i vitigni a bacca bianca non aromatici fino ad un massimo del 15%.

L'Offida bianco Passerina può essere vinificato tradizionalmente ma anche nella tipologia Spumante, Passito e Vin Santo. Deriva da uve del vitigno omonimo per almeno l'85%; possono

concorrere fino ad un massimo del 15% tutte le varietà a bacca bianca autorizzate dalla provincia di Ascoli Piceno.

L'Offida Rosso si presta ad abbinamenti con piatti della gastronomia regionale, dai vincisgrassi al piccione ripieno, dalla selvaggina alle carni rosse.

L'Offida Pecorino è un vino giovane da gustare con frutti di mare e crostacei. Specialità a base di pesce e minestre con verdure si sposano con l'Offida Passerina. Il Passito è ottimo con formaggi stagionati e pasticceria secca.

La zona di produzione del vino Terre di Offida comprende 22 comuni della provincia di Ascoli Piceno, tra i fiumi Aso e Tronto.

Rosso Piceno DOC

Ne esistono tre tipologie: Rosso Piceno, Rosso Piceno Sangiovese e Novello. Prevede anche il Rosso Piceno Superiore.

I vini sono ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione varietale: Montepulciano (dal 35 al 70%) e Sangiovese (dal 30 al 50%). Possono concorrere fino ad un massimo del 15% tutti gli

altri vitigni non aromatici a bacca rossa.

Graditi risultano gli accostamenti a salumi e a secondi piatti di maiale, manzo e bassa corte in tegame con salsa rossa. Per le sue caratteristiche, soprattutto se giovane, si sposa bene con zuppe di pesce e pesci arrostiti sulla brace.

La zona di produzione del Rosso Piceno doc è la più vasta delle Marche; copre infatti tre province: Ancona, Macerata e Ascoli Piceno.

Falerio dei colli Ascolani DOC

E' ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi la seguente composizione varietale: trebbiano toscano (40-50%), Passerina (10-30%), Pecorino (10-30%); da sole o congiuntamente possono concorrere, fino ad un massimo del 20%, tutte le altre varietà a bacca bianca non aromatiche autoriz-

zate in provincia di Ascoli Piceno.

Suadente con la fragranza salsoiodica di molluschi e crostacei, il Falerio offre un delizioso accostamento con le olive verdi "Tenera Ascolana", farcite e fritte.

Si abbina a condimenti semplici di animali di bassa corte, a sformati di verdure e a formaggi teneri.

Le uve devono essere prodotte nel territorio della provincia di Ascoli Piceno, con esclusione della fascia alto collinare, montana e del fondovalle.

VINI IGT DELLE MARCHE

L'indicazione geografica tipica "MARCHE" è stata istituita con Decreto Ministero Risorse Agricole dell'11 ottobre 1995.

L'indicazione geografica tipica "MARCHE" abbraccia tutta la regione e sicuramente ha contribuito a valorizzare quei territori che non

hanno usufruito della denominazione di origine controllata.

Nella nostra regione i vitivinicoltori hanno utilizzato tale denominazione al fine di elevare la qualità dei propri prodotti e parallelamente sono quasi scomparsi i vini da tavola.

L'indicazione geografica tipica (IGT) MARCHE è riservata ai vini bianchi, rossi, rosati, frizzanti e novelli.

Possono essere indicati con le menzioni del vitigno, (Trebbiano, Passerina, San Giovese Grechetto, merlot, Pinot bianco - grigio - nero, Chardonnay, Sauvignon, Barbera, Cabernet franc, Cabernet sauvignon) quei vini che ne contengono almeno l'85%; è anche possibile usare e menzionare un altro vitigno, laddove utilizzato, purchè sia contenuto nel prodotto finito in misura superiore al 15%.



SPUMANTI

Le Marche hanno una buona confidenza con lo spumante ed oggi non sono più soltanto i tradizionali vini Verdicchio e Vernaccia di Serrapetrona a dar origine a tale produzione.

Esperimenti riusciti sono avvenuti anche con altri vini marchigiani, dal Falerio al Colli Maceratesi e, con successo, con uve Montepulciano, vitigno di base del Rosso Conero, e con uve Passerina come previsto dalla nuova Doc Offida.

Gli scrittori di enogastronomia accennano ad antichissime origini dello spumante italiano nel territorio marchigiano.

Una radice storica esiste: il primo "chamenois" italiano sarebbe nato nelle Marche e il musicista G. Spontini lo avrebbe bevuto nella sua Maiolati (nei Castelli jesini) addirittura nel 1805, cinquant'anni prima che il Piemonte avesse dato vita al celebre prodotto.

Maggior fondamento ha una lettera inviata dall'amministratore dei beni della Casa Ducale di Leuchtemberg in Fano al

Gonfaloniere della Città di Jesi.

In essa si attesta che dal 1843 al 1847 l'amministratore Ubaldo Rosi si occupò della vinificazione di spumanti "alla maniera del vero champagne" e si chiese dell'essenzone del dazio di bottiglie di vetro nero di Francia per vini spumanti. Altre testimonianze vengono da Loreto, dove un tale signore Spalazzi, fin dal 1849, provò e riprovò fino ad ottenere un vino "che senza avere nulla dell'imitazione ha tutti i pregi e le perfezioni dello champagne francese".

Infine la riscoperta casuale di un libro scritto nel 1622 dal medico fabrianese Francesco Scacchi, ha consentito di mettere a punto un metodo di spumantizzazione originale denominato "Metodo Scacchi".

I vini spumanti più noti nelle Marche sono il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Brut e la Vernaccia di Serrapetrona.

VINO NOVELLO

Il vino novello che ha sostituito quello che era il "vino nuovo", è un esempio di come il consumo moderno

abbia ridato vita alle tradizioni del nostro Paese.

Da alcuni anni entra in commercio il 6 novembre, come il primo vino della vendemmia da poco conclusasi. Il costume di accompagnarlo ai frutti della stagione, in particolare le castagne, si perde in un passato lontanissimo di cui faceva parte anche la tipica festa "mezzadrile" di San Martino che cade negli stessi giorni.

Oggi, invece, il "novello" è una risposta che segue le tendenze dei consumatori alla ricerca di novità e qualità: novità, perché aggancia la stagione precedente a quella in arrivo, consentendo ai produttori di dare ai vini dell'annata la giusta maturità ed il giusto invecchiamento; qualità perché la vinificazione viene attuata con tecniche particolari che esaltano i profumi e gli aromi del mosto.

Negli ultimi anni la tipologia novello sta entrando sempre più a far parte dei disciplinari di produzione delle Doc, anche grazie alla ricerca enologica sviluppata dall'Assam, Agenzia della Regione Marche in Agricoltura che, attraverso i suoi centri ope-

rativi, ha posto attenzione alla sperimentazione enologica e viticola di questo come di altri prodotti innovativi e di qualità, fornendo a coltivatori e produttori le indicazioni utili per ottimizzare e qualificare al massimo la tipicità marchigiana.

BIRRA

Nel corso degli ultimi anni si è sviluppata nelle Marche una fiorente produzione di birra artigianale, con tanti piccoli micro birrifici sparsi nel territorio. Alogastronomia è il neologismo che l'Associazione *Apecchio Città della Birra* ha coniato con l'intento di esprimere, comunicare e promuovere l'abbinamento tra birra artigianale, prodotto di qualità e territorio. La birra vista quindi come un prodotto agricolo ed eccellente, e, in quanto tale, in grado di stabilire forti legami sia con gli altri prodotti che con il territorio stesso, fino a diventare il volano turistico per arricchire l'intero paniere provinciale e regionale.

www.festivalalogastronomia.it

BEVANDE ALCOLICHE, DISTILLATI, LIQUORI

La distillazione nelle Marche ha origini antichissime grazie e soprattutto ai monaci che, a partire dal xv secolo si dedicano con passione e talento alla creazione di bevande rigeranti.

Gli amari al tartufo, i caffè sport ma in particolare i liquori all'anice, sono ormai prodotti affermati sul mercato nazionale ed internazionale.

Simbolo di zone come i Monti Sibillini è l'anice, Pimpinella anisum, termine che deriva dal latino anisum e dal greco anison. Il Mistrà è un liquore all'anice più o meno dolce, di corpo, dal retrogusto secco e amaro, le cui origini sono antichissime.

La gradazione è intermedia, ricca di aromi e virtù officinali. Il Mistrà, da Misithra (città bizantina) o da mischia (poiché viene mescolato con acqua), è diffuso nell'ascolano e nel maceratese. E' preferito puro per gli aromi o come correzione al caffè. L'Anisetta, più dolce, è classica di Ascoli Piceno e viene servita al Caffè Meletti nella famosa

Piazza del Popolo. Si può bere di mattino ed è ottima nel dessert; allungata in acqua è dissetante e agevola la digestione. Alcuni la bevono con la mosca: 3 o 4 chicchi di caffè annegati nel liquore.

Dalla tradizione contadina delle zone interne derivano il vino cotto, la sapa e il vino di visciole.

La zona di produzione del vino cotto è molto estesa e comprende gran parte delle province di Macerata, Fermo ed Ascoli Piceno. Per ottenere il classico vino cotto dolce, si fa ridurre la quantità iniziale di mosto in una percentuale variabile tra il 30 e il 50%. Se invece si preferisce un prodotto più secco, basta ridurre la durata della bollitura. A concentrazione ultimata si versa il mosto nelle botti di legno dove avverrà la fermentazione.

La versione secca viene, in genere, utilizzata come vino da pasto e gli accostamenti con le pietanze variano a seconda del suo grado di concentrazione e del suo tenore alcolico.

La versione dolce, invece, è da considerare un "vino da dessert" perfetto con crostate, ciambelloni,

biscotti e con dolci rustici della “bassa marca”. La sapa si potrebbe definire come una parente prossima del vino cotto, in effetti, si ottiene attraverso la concentrazione a fuoco diretto del mosto, che in questo caso è più spinta in quanto si fa evaporare circa il 70-80% della quantità iniziale del mosto. La sapa così ottenuta si presenta come uno sciroppo dolcissimo, dal colore variabile, dall’ambtrato al rosso-viola-ceo, intenso odore di caramello e sapore mielato, sapido e vellutato. Un

tempo si utilizzava principalmente, come il miele, in sostituzione dello zucchero che era assai raro, oggi si utilizza come mostarda di frutta per abbinamento di formaggi stagionati e saporiti.

Nello jesino e nel pesarese si produce il vino di visciole, oggi, onde evitare l’utilizzo di denominazioni non consentite dalla legge, il prodotto si immette generalmente in commercio con la dicitura di “bevanda aromatizzata a base di vino e visciole”.

Il vino di visciole si ottiene

dalla fermentazione della ciliegia selvatica collinare o montana e il vino rosso locale, in proporzioni variabili da zona a zona. Con il suo bouquet straordinariamente intenso, nel quale il fruttato proprio del vino rosso si lega armoniosamente all’aroma delle visciole e si abbina ottimamente con crostate e tutti i dolci secchi della tradizione locale.

www.caffemeletti.com

www.varnelli.it

www.loropiceno.com





LE MARCHE DELLA BUONA CUCINA

Le Marche vantano una tradizione gastronomica fatta di ingredienti semplici e genuini, di sapori unici, di tempi peculiari. Grazie alla conformazione del territorio, dominato dai monti e affacciato sul mare, la cucina marchigiana è molto varia e alterna pietanze dai sapori forti e decisi, prevalentemente a base di carne, a piatti a base di crostacei, pesce azzurro e frutti di mare. Il carattere della cucina marchigiana ben si esplica anche nei dolci, per la cui preparazione vengono usati ingredienti poveri, ma arricchiti da una fantasia tipicamente popolare.

Dai sapori del pesce dell'Adriatico alle pietanze della tavola della collina e della montagna, le Marche offrono quindi un'incredibile varietà di piatti tipici cucinati rispettando i ricettari e le antiche tradizioni.

Vogliamo elencare alcune delle ricette tipiche tradizionali, senza pretesa di esaurire tutta la tradizione gastronomica marchigiana.

RICETTE TIPICHE

Bostrengo

Tipico dolce del periodo invernale, va servito a fine pasto ed è ottimo se abbinato con del marsala dolce. E' diffuso soprattutto nella provincia di Pesaro-Urbino, in particolare nei comuni montani.

Ingredienti: uova, latte, zucchero, riso, cioccolato, ma anche bucce di agrumi grattugiate o sminuzzate, cannella, frutta secca tritata e ancora uvetta, burro, farina di castagne, miele e strutto.

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

Brodetto di pesce

E' un piatto simbolo della cucina marinara dell'Adriatico, in particolare marchigiana, nato come piatto povero dei pescatori. Utilizza molte qualità di pesce,



almeno nove/dieci, variabili a seconda della stagione.

Ingredienti: seppie, triglie, sogliole, palombo, rospo, pannocchie, scorfano, merluzzo, frutti di mare, calamari, razze, gallinelle, vongole, granchi, cozze e tracine.

Preparazione: in una grande casseruola va versato abbondante olio d'oliva, in cui si fa soffriggere un po' di cipolla tritata finemente e si lascia insaporire a fuoco lento, aggiungendo il brodo di pesce, sale e pepe. Successivamente si infarinano i pesci e si sistemano a strati nella casseruola, facendo attenzione di lasciare per ultimi quelli più teneri. Poi si aggiunge, in parti uguali, acqua calda e vino bianco secco e si cuoce a fuoco non troppo basso per 15-18 minuti. A cottura ultimata, si dispongono le fette di pane abbrustolito su appositi piatti e si versa sopra il brodetto, fino a ricoprirle completamente.

Calcioni

Tipici della provincia di Macerata, particolarmente del territorio del Comune di Treia ove nella terza domenica di maggio si celebra la

Sagra del Calcione, possono essere serviti come secondo o come dolce per il caratteristico sapore dolce e leggermente piccante (spiccato sapore di formaggio).

Ingredienti: pasta sfoglia, farina di grano, uova, formaggio pecorino, zucchero e olio

Preparazione: dopo aver preparato il disco di pasta sfoglia, spesso un centimetro e del diametro di circa dieci centimetri, si colloca al centro l'impasto formato da farina di grano, uova, formaggio pecorino, zucchero e olio. Quindi si racchiude il disco su se stesso, praticando sulla sommità del medesimo un taglio, in modo da consentire, durante la cottura, la fuoriuscita parziale del ripieno. Si cuoce a forno caldo.

Castagnole

Dolci tipici del periodo di carnevale, vengono servite a fine pasto e trovano larga diffusione nell'intero territorio regionale ove assumono forme diverse: nel pesarese hanno forma allungata, irregolare e contorta, di colore dorato mentre nel-

l'ascolano le castagnole assumono una forma tondeggiante, irregolare e contorta, di colore dorato, dal diametro di circa 8 - 10 cm.

Ingredienti: farina, uova, zucchero, mistrà, buccia di limone grattugiata, alchermes, zucchero o miele, latte, olio di oliva, strutto, sale, lievito in polvere.

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

Cavallucci

E' un dolce di origine contadina, tipico del periodo invernale, la cui ricetta si tramanda di generazione in generazione, soprattutto nell'entroterra di Ancona e Macerata.

Ingredienti: farina, uova, zucchero, olio, vino bianco, sapa, rum, marsala, caffè, noci e mandorle tritate, cioccolato fondente, canditi, uvetta, fichi secchi, cacao amaro, pane grattato.

Preparazione: l'articolata e laboriosa preparazione prevede una sfoglia spessa (farina, uova, zucchero, olio, vino bianco) ed un impasto di sapa (mosto concentrato con cottura), liquori (rum, marsala), caffè, noci e mandorle tritate, cioccolato fondente, canditi, uvetta, fichi secchi, cacao amaro, pane grattato. Quest'ultimo, di solito, viene preparato la sera prima macinando tutti gli ingredienti e lasciato riposare in frigo. Si stende quindi l'impasto sulla sfoglia che si richiude sopra e se ne ricavano tanti sacchetti che si modellano a forma di cavalluccio marino. Questi cavallucci vengono cotti al forno



e poi spruzzati con alchermes e zucchero oppure ricoperti di glassa, quindi guarniti con confettini colorati.

Ciambellone

Il ciambellone, diffuso su tutto il territorio regionale, viene preparato quotidianamente dalle donne di casa ma rimane tuttora prescelto in occasione di feste familiari, battesimi e cresime. Dolce marchigiano per eccellenza, da accompagnare con vino dolce, è stato definito "il dolce delle folle", perchè viene consumato sempre in riunioni allegre e rumorose e a conclusione di pranzi e cene conviviali.

Ingredienti: farina, uova, zucchero, latte, strutto o burro, buccia di limone, lievito, bicarbonato.

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

Cicerchiata

Dolce tipico del periodo di carnevale, è diffuso su tutto il territorio regionale, particolarmente nell'anconetano. Il nome di cicerchiata ha origine medievale e deriverebbe dalla cicerchia, un legume simile al pisello o al cece, molto diffuso nella zona umbro-marchigiana e in tutto il Centro-Sud d'Italia: pertanto il significato di "cicerchiata" sarebbe quello di "mucchio di cicerchie".

Ingredienti: farina, uova, burro (o olio di oliva), mistrà o cognac, zucchero, buccia grattugiata di limone, miele e, a piacere, buccia grattugiata di arancia, canditi, pinoli, mandorle tritate e abbrustolite.

Preparazione: si impasta la farina con uova, burro (o olio), zucchero, buccia di limone grattugiata e mistrà o cognac. L'impasto viene lavorato fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea che, stesa con il mattarello fino ad uno spessore di circa mezzo centimetro, viene arrotolata. Si formano in questo modo bastoncini ("bigoli") che vanno poi tagliati in piccole palline della dimensio-

ne di un seme di cicerchia. In una padella, dove intanto si è fatto scaldare lo strutto, si versano le palline facendo attenzione ad agitare spesso la padella in modo da evitare che si attacchino fra loro. Appena le palline assumono una colorazione dorata, si posano a scolare su carta assorbente. In un'altra pentola, nel frattempo, si scioglie a calore moderato del miele (eventualmente anche zucchero) fino a farlo liquefare, evitando che raggiunga la bollitura. Si versano nel miele le palline fritte (a piacere si possono aggiungere mandorle tritate e abbrustolite, pinoli, oppure buccia grattugiata di arance e can-

diti tagliati a dadini), rimessandoli con un cucchiaio in modo da far legare completamente il composto con lo zucchero caramellato. Successivamente il tutto viene versato su un piatto, modellato con mani inumidite fino al raggiungimento della forma desiderata e lasciato raffreddare e consolidare. La cicerchiata va servita fredda a fette o spicchi e conserva il suo gusto fragrante per alcuni giorni.

Coniglio in porchetta

Secondo tipico assai gustoso, viene preparato, a seconda delle zone, in differenti versioni, tutte estremamente gradevoli e ricche di sapore.



Ingredienti: 1 coniglio, finocchio selvatico, aglio, cotiche, carne macinata, pancetta, salame, fegato ed interiora del coniglio, sale, pepe.

Preparazione: pulire un coniglio ed aprirlo nel senso della lunghezza, cospargerlo dentro e fuori di sale e pepe. Preparare il ripieno facendo bollire per qualche minuto in un pentolino d'acqua fredda le foglie del finocchio selvatico; poi scolarle, strizzarle e tritarle molto finemente. Far rosolare in una padella il trito di carne macinata, pancetta, salame insieme all'aglio a testa intera. Aggiungere il finocchio e le cotiche lessate, precedentemente sgrassate e tagliate a pezzettini, quindi unire le interiora del coniglio; aggiustare di sale e pepe e completare la cottura. Togliere la testa dell'aglio e lasciar raffreddare. Con questa farcitura riempire il coniglio, cucirlo bene, sistemarlo in una teglia, ungerlo con un filo d'olio ed infornare a forno caldo, girandolo ripetutamente perché si cuocia bene da entrambi i lati. A cottura ultimata, dopo 50 minuti circa, levare lo spago, tagliare a pezzi ed affettare il ripieno.

Crescia di Pasqua **(o Pizza al formaggio)**

E' una particolare pizza a forma di fungo che solitamente si mangia nel periodo pasquale, in compagnia di saporiti salumi, formaggi e uova sode. A causa della laboriosità della preparazione, le cresce di Pasqua venivano tradizionalmente fatte una volta l'anno, nei giorni immediatamente precedenti la Pasqua stessa. Si usava prepararne in grandi quantità in modo da poterle conservare e consumare anche per diverse settimane. Diffusa su tutto il territorio regionale, ogni famiglia marchigiana ha la sua ricetta che viene tramandata di generazione in generazione.

Ingredienti: farina, zucchero, latte, olio di oliva o burro, uova, lievito di birra, limone grattugiato, sale e pepe, pecorino romano grattugiato, parmigiano reggiano grattugiato, emmenthal (facoltativo).

Preparazione: sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido zuccherato. In un recipiente capiente preparare una fontanella con la farina e aggiungere al centro le uova,

il latte, il burro e l'olio. Iniziare ad impastare e aggiungere a mano a mano anche i formaggi grattugiati, l'emmenthal a cubetti, il sale e il pepe. Impastare finché non prende nervo ed elasticità. Posizionare l'impasto in una ciotola capiente e lasciarlo lievitare per 2 ore e mezzo, fino a che non abbia raddoppiato il volume. Rimpastare nuovamente e sistemare in un recipiente alto, precedentemente unto e farlo lievitare ancora. Mettere a cuocere in forno ben caldo a circa 200° per 45-60 minuti. La metodologia della lavorazione è alquanto lunga: occorrono infatti 2 giorni per ottenere il prodotto finito.

Crescia fogliata

Tipica del maceratese, si presenta come un dolce dal colore dorato e dalla forma semicircolare. A Fiuminata, piccolo comune in provincia di Macerata, ogni anno si svolge la tradizionale Festa della Crescia fogliata.

Ingredienti: farina, acqua, zucchero e olio. Per il ripieno: ricotta, uvetta, noci o nocciole, zucchero, cacao, vaniglia, cannella, buccia di limone grattugiata, anice o rum, alchermes.

Preparazione: la sfoglia si ottiene mescolando la farina, con zucchero, olio e acqua bollente. Si stende la sfoglia ad asciugare, il ripieno si dispone al centro della sfoglia stessa e si arrotola fino ad ottenere una forma semicircolare. Quindi si inforna nel forno pre-riscaldato a 180 gradi per quaranta cinque minuti.

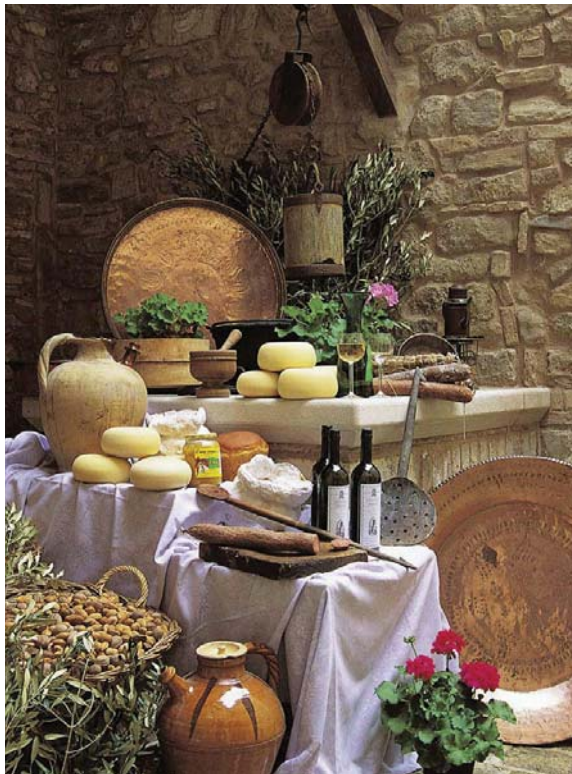
Crema Fritta

La crema fritta è una preparazione tradizionale che viene servita sia come antipasto o contorno sia come dessert. La crema marchigiana, che prevede la preparazione di una crema pasticceria che viene fatta rassodare per poi essere impanata e fritta, viene gustata insieme ad un fritto misto composto

di olive ascolane, verdura e carne fritta.

Ingredienti: latte, uova, zucchero, farina, limoni, vanillina. Per l'impanatura e per friggere: pangrattato, uova, olio di semi.

Preparazione: preparare innanzitutto la crema pasticceria, facendola cuocere bene fino a che avrà una consistenza piuttosto compatta. Versarla quindi in una teglia e stenderla in modo che abbia uno spessore di 2 cm circa. Livellare bene la crema con una spatola e poi lasciarla raffreddare in un luogo fresco e asciutto per circa 2 ore. Quando la crema sarà ben fredda, trasferirla su un tagliere e tagliarla a cubetti o a losanghe. Quindi passare ogni pezzetto di crema prima nel pangrattato, poi nell'uovo sbattuto e poi ancora nel pangrattato. Friggere i bocconcini di crema in olio di semi di arachide ben caldo, fino a che saranno dorati. Quindi porre la crema fritta su della carta assorbente per far perdere l'olio in eccesso e servire calda.





Frascarelli

Piatto povero della tradizione contadina marchigiana, è simile alla polenta ma viene preparato con farina di grano.

Ingredienti: farina, sale, acqua. Per condire a scelta tra: sugo di pomodoro, sugo di costine, mosto cotto e pecorino, sugo di salsicce.

Preparazione: mettere a bollire l'acqua con un po' di sale, come per la pasta. Sulla spianatoia versare la farina mescolata al sale, versare un po' di acqua e con le mani cominciare a formare dei grumi di farina, fino a finire l'acqua. Con le mani continuare a formare i frascarelli fino a renderli

piccoli e poi con il coltello renderli ancora più fini. Quando l'acqua sarà giunta a bollire, iniziare a versarli piano piano come per la polenta e mescolare sempre. Dovranno cuocere per circa 20-30 minuti. Impiattare e condire con il sugo che si preferisce.

Frittelle di polenta

Tipiche del pesarese, in particolare dei comuni montani, con una relativa diffusione anche nelle province di Ancona e Macerata, sono le frittelle di polenta, che si presentano sotto forma di gustose pizzettine dolci fritte, schiacciate ed abbastanza sottili.

Ingredienti: farina di mais,

acqua, farina di grano, zucchero, sale.

Preparazione: impastare la polenta raffreddata con la farina di grano, quindi formare delle pizzettine e friggerle. Servirle poi spolverate con zucchero semolato.

Olive Ascolane

Riconosciute come DOP nel 2005, queste tipiche olive ripiene con una farcia a base di carne e fritte sono ottime come antipasto, servite sia calde che fredde. La ricetta attuale ha origine nel XIX secolo con farciture a prevalente base di carne, quale specialità in uso nelle famiglie agiate.

Ingredienti: manzo, maiale, pollo, misto per soffritto, olio, vino bianco, sale, olive verdi grandi, scorza di limone, parmigiano, uova, olio per friggere. Per la panatura: farina, uova, latte, pangrattato.

Preparazione: rosolare il soffritto in un tegamino con l'olio. Tagliare a pezzi la carne e unirla al soffritto a rosolare. Salare la carne e sfumarla con il vino bianco, poi portare a cottura in circa un'ora. Praticare un taglio

elicoidale per rimuovere il nocciolo in ogni oliva. Passare la carne al tritacarne, poi unire la scorza di limone ed il formaggio grattugiato e ripassarla nuovamente al tritacarne. Mescolare questo trito con le uova, poi formare delle palline con questo impasto ed avvolgerle con le olive farcendole e premendo leggermente per ricomporre la forma dell'oliva stessa. Infarinare le olive ripiene riponendole in una teglia con la farina. In un piatto fondo sbattere due uova con un goccio di latte, poi passare le olive prima in queste uova, poi nel pangrattato. Friggere ad immersione in olio bollente.

Maritozzi

Soffici e golosi panini dolci, dall'inebriante profumo di arancia candita, sono ottimi a colazione o a merenda, soprattutto farciti con panna montata.

Ingredienti: farina, lievito di birra, zucchero, latte tiepido, miele, olio di semi, uova, semi di anice, vin cotto, scorza di arancia grattata

Preparazione: sciogliere il lievito nel latte, aggiungere

il miele, lo zucchero e l'olio, mescolare bene, aggiungere le farine e impastare, quindi coprire con la pellicola e lascia lievitare fino al raddoppio, per circa 2 ore. Aggiungere i semi di anice, le uova leggermente sbattute, la scorza d'arancio e il vin cotto. Coprire nuovamente con la pellicola e lasciare lievitare fino al raddoppio. Dividere poi l'impasto in porzioni da 80 gr, cercando di dare una forma a filoncino, mettere in forno e far lievitare fino al raddoppio. Una volta lievitati, spennellarli con latte zuccherato e infornarli a 200 ° per 15 minuti. Appena sformati, quando sono ancora caldi, spennellarli ancora con latte zuccherato e cospargerli di zucchero semolato.

Passatelli in brodo

I passatelli sono un formato di pasta fresca tradizionale, un primo piatto tipico regionale, consumato in brodo, caratteristica che rendono questa ricetta adatta alla stagione invernale. Squisita la variante dei passatelli asciutti con tartufo nero.

Ingredienti: pane secco grattugiato, parmigiano

grattugiato, uova, buccia di un limone grattugiata, sale, noce moscata, brodo di carne.

Preparazione: impastare tutti gli ingredienti; lavorare con le mani l'impasto che dovrà risultare ben sodo; lasciare riposare l'impasto in frigo coperto con un telo per circa un'ora. Passarlo un po' alla volta nell'apposito apparecchio per passatelli o, se non lo si possiede, nel tritacarne senza coltelli e con la filiera a fori grandi o nello schiacciapate con la foratura di maggior diametro. I passatelli si taglieranno con una lama di coltello, man mano che escono, ad una lunghezza di circa 10 cm. Cuocerli in brodo di gallina o di cappone.

Pizza con i grasselli

La pizza con i grasselli è una specialità tipica marchigiana, dal sapore unico ed inconfondibile. I grasselli sono quello che rimane del grasso di maiale una volta che è stato soffritto e se ne è ottenuto lo strutto.

Ingredienti: farina, acqua, strutto, sale, pepe, grasselli, lievito di birra, zucchero.

Preparazione: sciogliere il lievito e lo zucchero nell'acqua e versare tutto sopra la farina. Impastare brevemente, dopodiché aggiungere il sale mescolato con lo strutto e infine i grasselli. Impastare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo, formare una palla e metterla a lievitare in una ciotola fino al raddoppio. Una volta raddoppiato stendere l'impasto in una teglia di circa 28m oleata e infarinata. Coprire la teglia e lasciar riposare il tempo necessario a che il forno raggiunga la temperatura di 220°. A questo punto infornare per 30 minuti circa.

Scroccafusi

Gli scroccafusi, come altre specialità dolciarie marchigiane, presentano una spiccata ruralità: dal contado è stata tramandata la ricetta, che ancora oggi è seguita fedelmente. Tipici del periodo di carnevale, sono presenti nell'intero territorio regionale. Ne esistono due diversi tipi, a seconda della modalità con cui vengono cotti: al forno e fritti, ma hanno sempre la forma di una grossa noce dalla grandezza variabile tra i 3 - 4 cm, di colore dorato.



Ingredienti: farina, uova, zucchero, olio, mistrà, alchermes o rum, miele, scorza grattugiata di limone.

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

cotti per circa 30 minuti ad una temperatura di circa 150° C. Ancora caldi, si immergono nel miele o si cospargono di zucchero vanigliato e alchermes o rum.

Stoccafisso all'anconetana

Lo Stoccafisso all'anconetana è sicuramente uno dei piatti tipici di Ancona, se non addirittura il suo simbolo gastronomico. E' caratterizzato da una lunghissima cottura, dalla presenza di patate in pezzi grossi e da una grande abbondanza di vino ed olio di frantoio.

Ingredienti: stoccafisso già bagnato di prima qualità, acciughe lavate e dissalate, coste di sedano verde,

cipolla, carote, rosmarino, capperi dissalati, vino Verdicchio dei Castelli di Jesi, peperoncino (facoltativo), olive nere, pomodori maturi a grappolo, patate, olio extra vergine di oliva, sale.

Preparazione: pulire lo stoccafisso togliendo la spina centrale, tagliarlo a pezzi e predisporli in una teglia dal bordo alto. Macinare sedano, carota, cipolla, capperi, acciughe e rosmarino e con la metà di questo trito condire lo stoccafisso predisposto precedentemente in teglia, aggiungendo sale e circa mezzo litro di olio extra vergine di oliva. Tagliare le patate a spicchi di media grandezza e metterle sopra lo strato di stoccafisso fino a coprirlo totalmente. Condire il tutto con l'altra metà del trito rimasto, poco peperoncino tagliato sottile (facoltativo), sale, pomodori a pezzi, vino Verdicchio, acqua fredda fino a coprire il tutto e olive nere. Lasciarlo cuocere a fuoco lento per circa 2 ore. Togliarlo dal fuoco e lasciarlo intiepidire lentamente. Il consiglio è consumare questo semplice piatto tipico 12 ore dopo la cottura.

Vincisgrassi

I vincisgrassi sono una ricetta tipica regionale e si dice siano state preparati in onore del generale austriaco Windisch Graetz che si era fatto valere nella difesa della città di Ancona contro le truppe napoleoniche nel 1799. Questo gustoso primo piatto è una variante della pasta al forno, molto rustico e tradizionale: è considerato il piatto della festa che viene preparato nelle ricorrenze più importanti dell'anno.

Ingredienti: pollo, rigaglie, cipolle, carote, sedano, pomodori, lasagne, parmigiano reggiano grattugiato, sale e pepe, olio di oliva, carne di suino, carne bovina, pancetta, brodo.

Preparazione: tagliare a listarelle la pancetta e in pezzi piccoli i vari tagli di carne: il maiale, il manzo e infine le rigaglie di pollo. Tagliare finemente il sedano, la carota e la cipolla e metterli in una casseruola a rosolare per 5 minuti, con dell'olio extravergine d'oliva insieme alla pancetta. Lasciare insaporire il tutto per qualche minuto quindi unire il manzo e il maiale,

lasciando cuocere per una decina di minuti, fino a quando la carne raggiungerà un colorito bruno. Aggiungere la passata e aggiustare di sale e di pepe. Aggiungere quindi al sugo anche le rigaglie di pollo e mescolare con un cucchiaino di legno; coprire con un coperchio e lasciare cuocere per un'ora e mezza circa, girando di tanto in tanto e aggiungendo del brodo se il ragù dovesse seccarsi. Il ragù dovrà essere ben cotto e addensato. Una volta pronto il ragù, mettere i vincisgrassi in una pirofila dai bordi alti: porre qualche cucchiaino di sugo sul fondo quindi foderare la teglia con un primo strato di lasagna, coprire con un cucchiaino abbondante di ragù e un cucchiaino di parmigiano grattugiato. Continuare così fino a formare almeno una decina di strati (è una caratteristica dei vincisgrassi) e terminare con uno strato di ragù e una manciata abbondante di parmigiano. Cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti e tirarli fuori non appena si sarà creata una bella crosticina dorata sulla superficie.

Alcuni appuntamenti:

Fritto Misto all'italiana

Ascoli Piceno

www.frittomistoallitaliana.it

Pane nostrum - Senigallia

www.panenostrum.it

Una domenica andando

a polenta - Arcevia

www.arceviaweb.eu

Festival del pesce azzurro

San Benedetto del Tronto

www.anghio.it

Festival del Brodetto - Fano

www.festivalbrodetto.it

Festival dei prodotti tipici

delle Marche - Fermo

www.tipicita.it





L'artigianato

Le Marche sono una terra ricca di arte e cultura e di antichi mestieri che si tramandano ancora oggi nelle botteghe artigiane. Le materie prime vengono lavorate con arte antica, nel rispetto delle tradizioni locali. Da questa sapienza, dal “saper fare”, nascono le produzioni tipiche marchigiane. È in queste tradizioni che risiede la forza del modello economico regionale, imperniato sullo sviluppo della piccola e media impresa, diffusa in maniera capillare nel tessuto storico delle Marche. Esiste nelle Marche un giacimento di cultura e antiche tradizioni che rischia di rimanere sconosciuto non solo al viaggiatore che percorre questa terra, ma anche ai suoi abitanti. Protetti dalle mura dei piccoli centri urbani, sono ancor oggi numerosi gli artigiani un tempo al servizio dell'agricoltura locale. Si tratta della stessa popolazione che fu definita da Corrado Alvaro “tutta operosa, che lavora ancora ai ferri battuti e che ha imparato bene i vecchi mestieri, fabbri e falegnami, buoni costruttori...”. Abili e ricchi di inventiva, sapevano far fronte a tutte le esigenze: il fabbro, attivo anche come maniscalco, piegava all'occorrenza il ferro in eleganti volute; il falegname, detto anche marangone, costruiva i birocci colorati e i cassoni per le spose; il muratore, alternando la creta per i mattoni con la manifattura di vasellame, collaborava con il ceramista. I lavori femminili non erano da meno: tele di lino stampate a disegni color ruggine o azzurro e tessute con il telaio costituivano il corredo delle spose (recita un antico proverbio marchigiano “Donna co'la conocchia / fortunata a quilli che tocca”), mentre a Offida le merlettaie, tuttora attive, realizzavano preziosi ricami al tombolo e a Falerone e Acquaviva Picena mani sapienti intrecciavano, con un paziente lavoro, utili paiarole, ossia cesti di paglia o di vimini. Se è vero che molti degli antichi mestieri, legati alla mezzadria, vanno scomparendo per essere assorbiti da una dimensione industriale, è tuttavia innegabile che un mondo straordinario anima tutt'oggi i centri storici dei borghi marchigiani dove, tra torri e campanili, vicoli, piazzette, teatri, musei, nei pressi di spiagge affollate o di casolari di campagna, è possibile incontrare donne e uomini che hanno scelto di intraprendere un'attività artigianale contando soprattutto sulla propria abilità e creatività, mescolando il sapere antico con il design ed il gusto dei nostri giorni. Effettivamente, tanto diffusa è nella regione la tradizione dell'artigianato artistico, che solo con difficoltà si possono indicare i luoghi più noti e i prodotti più caratteristici; a conferma di ciò, si pensi alla toponomastica dei centri urbani: quante volte capita infatti d'imbatcersi in una delle numerose via dei vasari, degli orefici, della cartiera, della lana, o in un borgo conce, in una porta del cuoio, in una fonte canapina...?

CALZATURE E PELLETTERIA

Tra le tradizioni più antiche, la lavorazione della pelle nasce nel Medioevo e oggi può vantare una serie di industrie della calzatura, del pellame e delle borse nel Maceratese e nel Fermano. In questa zona verso la fine dell'Ottocento si contavano decine di laboratori per la produzione delle calzature, attività che rappresentava, a Montegranaro in particolare, la principale risorsa economica della zona. Con il passare degli anni è

esplosa la trasformazione industriale, anche se la maggioranza delle imprese ha mantenuto una dimensione piccola, familiare, costituendo una rete distrettuale innovativa che è motivo di studio da parte degli economisti.

Un suggestivo viaggio nel passato delle antiche tradizioni artigianali può avvenire nel Museo della Calzatura a Sant'Elpidio a Mare, dove è presentata l'evoluzione storica della calzatura marchigiana, oltre a una campionatura di macchine d'epoca,

calzature di famosi personaggi e una fedele ricostruzione di una bottega artigiana degli anni Quaranta.

Tolentino è il centro della pelletteria: qui abili artigiani, nel rispetto di una tradizione di lavorazione e di rifinitura, utilizzano la pelle più ricercata per creare accessori di abbigliamento di grande pregio ed eleganti e raffinati divani e poltrone.

www.comune.tolentino.mc.it

www.sistemamuseo.it



CARTA E STAMPA

Fabriano è una città identificata con la produzione della carta e con l'invenzione di una particolare tecnica di filigrana, che ha costituito l'essenza ed il tratto distintivo delle carte valori e delle banconote.

La lavorazione della carta è nata in Cina e tramandata successivamente nei Paesi Arabi, è giunta a Fabriano intorno al 1283, quando antichi Mastri Cartai cominciarono a fabbricare questo materiale divenuto famoso in tutto il mondo.

Questa antica tradizione è ancora oggi rilevante, se solo si pensa che proprio nella città è allestito nell'ex Convento di San Domenico, il Museo della Carta e della Filigrana. La visita al Museo permette di seguire le antiche tecniche di lavorazione ed ammirare la meccanica degli strumenti di età medievale, grazie ai Mastri Cartai; visionare le filigrane antiche risalenti al XIII secolo e scoprire attraverso un filmato la storia dell'evoluzione della carta a Fabriano.

La tradizionale produzione della carta fatta a mano è stata mantenuta anche dalle Cartiere Miliani, dive-



nute parte integrante del Gruppo Fedigrone Spa nel 2002.

La lavorazione della carta è presente anche a Pioraco che, come Fabriano, ha da secoli sfruttato l'acqua del fiume limitrofo, il Potenza, per le proprie gualchiere.

A Urbino si conserva la tradizione della stampa d'arte e del restauro del libro

La Scuola della Decorazione e dell'Illustrazione del Libro di Urbino, una scuola d'eccezione in Italia, è stata attivata nel 1924.

L'Istituto accolse tra i suoi direttori e docenti personalità che si dedicarono alla ricerca artistica quale supporto indispensabile all'insegnamento, contribuendo anche ad affrancare l'incisione dalla funzione di illustrazione del libro spontan-

do l'attenzione sulla produzione di opere di grafica originale d'arte.

Gli allievi più bravi divennero a loro volta insegnanti o fondarono stamperie d'arte in molte regioni italiane. Ancora oggi gli stampatori urbinati sono noti per la loro abilità tecnica, tanto che anche molti artisti stranieri, oltre a frequentare le loro botteghe e ad affidare loro la riproduzione delle proprie opere, si sono formati grazie a corsi estivi internazionali che dagli anni '60 la Scuola organizza insieme all'Accademia Raffaello.

www.fabriano.com

www.museodellacarta.com

www.comune.urbino.ps.it

LAVORAZIONE DELLA PIETRA

Il centro storico di Ascoli Piceno è interamente costruito di travertino, la pietra dalle sottili sfumature di colore avorio, che si estraeva nelle cave vicine alla città e veniva anche esportato in diverse regioni d'Italia e all'estero. Tutti i monumenti della città sono costruiti con questa "calda" pietra fin dall'epoca romana, continuando poi nel medioevo e nelle epoche successive con chiese, palazzi e piazze. L'arte dell'estrazione e della lavorazione del travertino continua ancora oggi attraverso le cave di Acquasanta Terme e gli scalpellini e scultori che tramandano questa arte antica.

Sant'Ippolito, piccolo comune del pesarese, è riconosciuto fin dal XIV secolo come il "Paese degli Scalpellini", in virtù del talento artistico e dell'abilità artigianale dei suoi lavoratori di pietra arenaria. Nel territorio di Sant'Ippolito si trovavano cave di pietra arenaria di un bel colore giallo e azzurro e ciò ha contribuito a sviluppare una ricca produzione sia per interni che per esterni, favorendo così

la nascita di una fitta rete di botteghe artigiane altamente qualificate.

L'arte degli scalpellini si è riscoperta grazie al maestro Francesco Maria Rossi, che fu il primo ad impegnarsi nell'opera di recupero di questo antico mestiere, e all'attività della locale Scuola Media e della Pro Loco. Ancor oggi, la tradizione è viva e si rinnova in uno straordinario connubio con la scultura. Ciò, viene testimoniato dalla presenza del Museo del Territorio-Arte degli Scalpellini, che ospita un centro di documentazione contenente elementi fondamentali per la conoscenza della realtà degli scalpellini attraverso i secoli, pannelli illustrativi sul lavoro delle cave e una raccolta di attrezzi e strumen-

ti utilizzati per la lavorazione della pietra.

Inoltre, nella cittadina si svolge ogni estate l'evento "Scolpire in piazza, Simposio di scultura su pietra arenaria", una residenza artistica per scultori che realizzano opere in pietra arenaria, ideate espressamente per progetti di riqualificazione urbana ed ambientale nei piccoli Comuni e nelle aree naturalistiche della Regione Marche.

Il paese è un museo a cielo aperto che lungo le vie, sulle facciate delle case, nelle chiese offre la magia delle opere in pietra create dai suoi scalpellini.

www.comuneap.gov.it

www.scolpireinpiazza.it



MAIOLICA E TERRACOTTA

La maiolica nasce in età medievale e raggiunge lo splendore nel Rinascimento quando, grazie al mecenatismo dei Della Rovere, tra Urbino, Urbania – già Casteldurante – e Pesaro, si sviluppa una delle più fiorenti industrie italiane.

È un itinerario affascinante quello all'interno della provincia di Pesaro e Urbino, nelle antiche terre della maiolica alla scoperta dei caratteristici piatti amatori, boccali, vasi da farmacia, coppe, albarelli e crespine, prodotti ancora oggi dalle botteghe del territorio.

Pesaro si presenta come uno dei centri nazionali della grande tradizione della ceramica, grazie alle raffinate decorazioni a "raffaellesche" del XVI secolo e alle novità introdotte dalla fabbrica Casali e Callegari (tra cui anche la classica "rosa pesarese"), operante dal 1763 al 1815.

L'antica tradizione rivive oggi nelle botteghe delle famiglie Bucci e Molaroni, più innovativa nella ricerca del design la prima, più tradizionale nelle tecniche e nei colori l'altra. Oltre alla presenza nel territorio pesa-

rese di numerose botteghe, meritano una visita i Musei Civici, composti dalla Pinacoteca e dal Museo delle Ceramiche, uno dei più importanti d'Italia con rari esemplari delle più celebri fabbriche dal Rinascimento al Settecento con dipinti, maioliche e porcellane.

A Urbino, capitale del Rinascimento, la produzione della maiolica tocca livelli di assoluta eccellenza: il Palazzo Ducale ospita, tra gli altri capolavori, piatti urbinati e opere delle officine di Patanazzi e Nicola da Urbino.

Nela vicina Urbania, l'antica Casteldurante, è ancora fiorente la tradizione della maiolica, divenuta famosa nel XVI secolo grazie agli abili maiolicari del luogo che, favoriti dalla corte Roveresca, poterono giovare della collaborazione di pittori famosi, dando vita così al genere dell'istoriato. Oggi gli artigiani trovano ispirazione negli antichi motivi istoriati e nelle eleganti decorazioni che resero celebre nel mondo la ceramica durantina, splendori esemplari della quale sono conservati nelle collezioni del Palazzo Ducale e del Museo Diocesano. Per

divulgare i segreti di questa nobile arte, in estate il Comune organizza soggiorni didattici per l'apprendimento delle antiche tecniche, grazie alle nuove botteghe che ancora oggi rivivono i colori e la ricchezza straordinaria dei vasi e dei piatti istoriati.

Ad Ascoli Piceno la tradizione della maiolica vanta origini antichissime, almeno dal XIV secolo. Dopo un arresto nella produzione, essa riprende con nuovo vigore a partire dal 1812, grazie ai lavori delle fabbriche Paci e Matricardi che si avvalsero del contributo di autori come Adolfo De Carolis e Bruno da Osimo. Oggi la produzione continua con la manifattura M.A.A. (Maioliche Artistiche Ascolane) e grazie al lavoro di numerose fabbriche artigianali che si ispirano al passato.

Da qualche anno Ascoli Piceno è entrata a far parte del ristretto novero delle città di antica tradizione ceramica e sulla base del progetto "Terra e fuoco", è iniziato un processo di valorizzazione delle botteghe Ceramiche di tanti giovani ceramisti che operano nell'ambito del territorio comunale.

Recentemente è stato aperto il Museo della Ceramica nel suggestivo convento di San Tommaso, una struttura non soltanto destinata alla esposizione delle preziose collezioni storiche comunali, ma concepita come un vero e proprio polo delle arti ceramiche, dove è possibile conoscere a fondo le tecniche produttive, svolgere degli stages, prendere parte a laboratori didattici, organizzare concorsi dedicati alle arti applicate, grazie all'allestimento di spazi appositamente attrezzati per la realizzazione di oggetti anche di grandi dimensioni.

Ad Appignano, nel maceratese, vengono prodotte delle terrecotte rustiche dalle caratteristiche lavorazioni che vanno dai lucenti smalti dorati o azzurri, al classico fondo bianco spruzzato di verde, fino al tradizionale "biscotto".

A Fratte Rosa è presente una tradizione antica e originale nelle forme e nel design, che è rappresentata dalla produzione di terrecotte, in particolare è nota la produzione dei "cocchi di Fratte Rosa", che devono il proprio nome al tipico colore rosa dei mattoni delle case. Nello storico Con-

vento francescano di Santa Vittoria a Fratte Rosa è ospitato il Museo della Terracotta e della Terra cruda, divenuto parte integrante di un lungo e complesso progetto volto a tutelare e promuovere nel modo appropriato le specifiche radici artigiane.

Anche il vicino comune di Barchi è rinomato per la produzione delle terracotte. Nel Museo di Orci e Orciai della Banda Grossi si possono ammirare i manufatti elaborati con le tecniche antiche da uno degli ultimi vasai, Peppe Furiassi, dai fratelli Giovanni e Duilio Bartocetti ed è anche l'unica eredità artigianale lasciata da Elio e Delvidio Furiassi alla società

Artigiana Vasai, la sola che ha superato il declino di quei tempi segnati dall'avvento dell'industria e della plastica. La Società Artigiana Vasai, è stata infatti fondata negli anni '60 da un gruppo di artigiani ed è tutt'ora gestita, con grande competenza ed entusiasmo, dai F.lli Pandolfi che, pur continuando ad avvalersi delle tradizioni delle precedenti generazioni di vasai, hanno acquisito negli anni esperienza e nuove conoscenze in materia.

www.museicivicipesaro.it
www.urbania-casteldurante.it
www.ascolimusei.it
www.comune.barchi.pu.it
www.comune.fratte-rosa.pu.it



METALLI E OREFICERIA

In tutte le Marche è diffusa la lavorazione del ferro battuto: in città e nei borghi è facile imbattersi in un lampione o un balcone artigianale. Una delle zone più fiorenti in tale settore è l'Ascolano, in particolare Force e Comunanza, dove i ramai di oggi continuano una tradizione secolare. La lavorazione del rame ebbe una larghissima diffusione soprattutto sul finire dell'Ottocento quando, concentrati in particolare nella zona di Force e Comunanza, operavano una trentina di piccoli laboratori di ramai e calderai che svolgevano la loro attività anche in forma ambulante nelle case di campagna.

Ascoli Piceno, ha da sempre nella sua storia secolare, uno stretto rapporto con la lavorazione del ferro battuto.

Passeggiando per le vie del suo centro storico, non possiamo non notare i tanti lavori sparsi qua e là, che fanno da cornice al corredo urbano.

Piccoli e grandi capolavori, molti dei quali realizzati da Francesco Tartufoli (1742-1818), che ha lavorato il



forte metallo con padronanza, maestria, e amore, come si faceva anticamente, lasciando sul territorio un patrimonio culturale tutto da ammirare e scoprire.

Un'arte quella del ferro battuto sempre affascinante capace, dopo secoli, di trasmettere ancora tutto il suo fascino.

Le Marche vantano anche una città, Jesi, dove sono diffuse le botteghe degli orafi, presenti anche a Fossombrone e Fano, rinomata per la lavorazione dell'oro grazie alla presenza di maestri artigiani di valore internazionale, che hanno dato vita a creazioni originali, frutto di una ricerca delle forme e di una padronanza sapiente delle tecniche di sbalzatura, trafilatura e filigrana.

A Pietrarubbia è stato aperto il T.A.M. (centro Trattamento Artistico dei Metalli), nell'estate del 1990 per ini-

ziativa del Comune di Pietrarubbia e in accordo con lo scultore Arnaldo Pomodoro. Il Centro svolge da anni un'importante attività formativa per la salvaguardia e la sperimentazione dell'attività artistica artigianale legata al trattamento dei metalli, dalla scultura all'oreficeria. È visibile anche la mostra permanente del T.A.M., dove vengono esposte le opere più significative degli allievi del corso con tanto di mostra organizzata durante l'estate.

Loreto, con la Santa Casa, ha sviluppato una straordinaria produzione di articoli religiosi, tra cui immagini sacre su lamine d'oro e d'argento, un'innovativa oggettistica in argento, rosari e una varia gamma di souvenirs.

www.centrotam.it

MOBILE E ANTIQUARIATO

Nota in tutto il mondo è la lavorazione del mobile, in particolare nel Pesarese, dove si è sviluppata una fitta rete di botteghe artigiane di falegnameria col tempo evolutesi verso una produzione industriale e d'avanguardia.

Piuttosto diffusa anche la pratica del restauro del mobile antico, in vari centri della regione: a Pollenza, Amandola, Fermo, Corinaldo e Ostra.

Ostra è considerata uno dei centri più significativi per l'antiquariato e il restauro e ciò è testimoniato dal fatto che nella cittadina opera un'antica Scuola del restauro del mobile antico, specializzata nei settori del legno e del ferro. La scuola organizza anche corsi di ricamo, decorazione pittorica di interni e lavorazione del vetro e si avvale della sapienza tecnica e della consolidata esperienza degli artigiani della zona.

Il Comune di Sarnano, come Pollenza, è riconosciuto come il centro oltre che della lavorazione legata all'antiquariato del legno ed al restauro, anche della

riproduzione di mobili e dipinti antichi. Da non dimenticare la Mostra mercato nazionale di artigianato e antiquariato che si svolge in estate. La mostra si prefigge l'intento di stupire i visitatori con le forme artistiche più varie in uno scenario incantevole come le vie del centro storico del paese medievale, perfettamente conservato.

Pollenza si distingue oltre per la lavorazione legata all'antiquariato del legno ed al ed al restauro, anche per la riproduzione di mobili e dipinti antichi. Seguendo le medesime tecniche del modello antico e utilizzando materiali originari, come chiodi o maniglie, vengono riproposti così pezzi rari, dotati di quei tratti distintivi che una volta erano il segno di ogni bottega e del suo

maestro. Il piccolo comune è inoltre il paese del maceratese, dove un tempo era praticata l'industria ceramica, definita popolarmente "le cocce". Nel centro storico del borgo, ogni estate si svolge la Mostra mercato di antiquariato, restauro e artigianato, che accoglie migliaia di visitatori grazie alla presenza di numerose botteghe, antiquari, collezionisti, nonché eventi musicali e di spettacolo.

Altri appuntamenti con l'antiquariato si svolgono a Fermo, Fano, Pesaro, Urbino, Ancona, Recanati, Sassoferrato, Tolentino, Ascoli Piceno, Grottammare e San Benedetto del Tronto.

www.comune.ostra.an.it

www.museosarnano.it

www.comune.pollenza.mc.it



PAGLIA E VIMINI

Acquaviva Picena, borgo medioevale cinto da mura e bastioni, presenta come interessante tradizione artistica la produzione delle “paiole”, ossia cesti realizzati con paglia di frumento, vimini e vari tipi di canne palustri.

Dagli anni Settanta vengono prodotte anche bamboline e personaggi del presepe con gli sfogli del mais. La lavorazione è totalmente manuale e sono le donne ad occuparsi dei materiali e della realizzazione. Interessante e caratteristico è il Museo della “Pajarola”, che custodisce una raccolta di cesti, utensili da cucina, bamboline realizzate con intreccio di paglia, vimine e materiali naturali vari.

Nel Maceratese, in particolare a Mogliano, è diffusa la lavorazione di giunco, vimine e bambù che, intrecciati, danno vita a borse, contenitori di varia forma, soprammobili e elementi d'arredo.

Montappone, piccolo centro dal nucleo medievale, è riconosciuto per la produzione di un antico mestiere artigiano, il cappello.

Per non perdere questa tra-



dizione, nel Comune è sorto il Museo del Cappello, che ripropone ed illustra tutte le fasi della lavorazione della paglia fino alla pressa, che dà forma al cappello, attraverso l'utilizzo di proiezioni, fotografie, pannelli e macchinari d'epoca perfettamente funzionanti e posti lungo tutto il percorso della collezione.

L'importanza di questo antico mestiere è testimoniato anche nell'evento “Il cappello di Paglia”, durante il quale, per tre giorni, il centro storico della “capitale del cappello” viene animato da oltre duecento protagonisti che mostrano ai visitatori come nasce un cappello di paglia, dalla mietitura, all'intreccio fino alla cucitura.

Non una rievocazione, piuttosto una riproposizione delle attività che hanno fatto di Montappone il “centro internazionale del cappello”. Già nel lontano Settecento i mezzadri si raccoglievano nelle stalle per filare, tessere, intrecciare cesti, cappelli e scope di saggina, utilizzando la paglia. Con il passare dei secoli, il paese ha saputo affinare le tecniche di fabbricazione fino a creare una vera e propria industria del settore.

www.ilcappellodipaglia.it

STRUMENTI MUSICALI

Castelfidardo e la fabbrica-
zione della fisarmonica

Castelfidardo è uno dei
principali centri mondiali
della fabbricazione della
fisarmonica, tradizione arti-
giana più rilevante della
zona.

La cittadina ha attraversato
due fasi diverse: la prima
negli anni Ottanta, dove si
è dato vita ad una fiorente
industria di strumenti musi-
cali diversi, che nel tempo
ha però risentito della con-
correnza nel mercato orien-
tale e la seconda è stata
caratterizzata da una velo-

ce riconversione produttiva,
che ha consolidato e rilan-
ciato la produzione tradizio-
nale della fisarmonica e del-
l'organetto. A questa antica
tradizione è dedicato il
Museo Internazionale della
Fisarmonica che, ubicato
nel piano seminterrato del
Palazzo Comunale, rappre-
senta un efficiente mezzo
didattico per seguire le fasi
evolutive dello strumento
musicale, la classificazione
e tutti i personaggi che tra-
mandano il mestiere artigia-
no. Da non perdere i due
eventi musicali nella cittadi-
na: Il Festival Internaziona-
le della Fisarmonica che si

svolge in settembre e The
World of Accordion - Inter-
national Festival and
Awards.

Nella vicina città di Recana-
ti c'è la produzione di chi-
tarre di Recanati, mentre ad
Ascoli Piceno sono fiorenti
botteghe di liutai. Anche a
Pesaro sono presenti la
produzione e la riparazione
degli strumenti musicali
(attività particolarmente
legate al Conservatorio di
Musica "G. Rossini").

www.the-world-of-accordion.net
www.museodellafisarmonica.it
[www.festivalinternazionale-
fisarmonicacastelfidardo.com](http://www.festivalinternazionale-
fisarmonicacastelfidardo.com)



TESSILE E RICAMO

Offida è famosa per la laboriosa e paziente arte del delicato merletto al tombolo, tradizione antica, forse risalente al XV secolo e importata dall'Oriente, praticata con maestria dalle donne del paese spesso sedute in piccoli gruppi davanti all'uscio di casa.

L'arte del merletto a fuselli, si tramanda di generazione in generazione dal almeno cinque secoli: da semplice passamano a fine gioco d'intrecci, per produrre manufatti di raro pregio e bellezza.

Da non perdere la presenza nell'antico borgo del Museo delle Tradizioni Popolari, istituito a scopo didattico nel 1986 e situato all'interno dell'ottocentesco palazzo De Castellotti – Pagnanelli. Dal 1988, è divenuto un vero e proprio polo culturale, racchiudendo così il Museo Archeologico "G. Allevi", la Pinacoteca comunale e il Museo del Merletto a Tombolo, dove sono esposti lavori antichi e moderni, appartenenti a corredi realizzati tra fine Ottocento e inizio Novecento. L'antica tradizione viene ricordata anche durante la



Mostra del merletto a tombolo, che si svolge in estate ed espone i capolavori realizzati dall'abilità delle merlettaie.

A Macerata presso il Laboratorio "La Tela" di Ginesi e Varagona viene ancora praticata l'arte della tessitura su telai manuali. In prossimità dell'Abbazia di San Michele Arcangelo a Lamoli, frazione del comune di Borgo Pace, nel museo dei colori naturali ci si occupa del recupero, della coltivazione e della lavorazione delle foglie delle piante coloranti per produrre dei colori vegetali e sperimentare la loro applicazione nella tintura dei tessuti. Nel

settore tessile va segnalata intorno a Cantiano e Mercatello sul Metauro, nel Pesarese, la produzione di tappeti rustici in lana.

www.museipiceni.it
www.oasisanbenedetto.it/museo-dei-colori-2/



Shopping nelle Marche

La tradizione artigianale e manifatturiera marchigiana si è evoluta, nel corso del tempo, verso una produzione di altissimo livello qualitativo e di design, soprattutto nei settori dell'abbigliamento, delle calzature e delle pelletterie.

È così che le Marche sono diventate uno dei più importanti distretti del Made in Italy, dove si producono molti dei marchi più noti e prestigiosi della moda e dello stile italiani. Un viaggio in questo sorprendente territorio quindi può anche essere l'occasione per effettuare un fashion tour, nel cuore del Marche lifestyle, a caccia dei numerosi outlet e punti vendita dei più prestigiosi brand nazionali e internazionali. È infatti unica l'opportunità di fare shopping, dove poter trovare capi di qualità, come le pregiate scarpe italiane, gli abiti griffati e tanti altri prodotti del made in Italy, a prezzi da vero affare, per tutto l'anno.

Numerose infatti le griffe che si possono acquistare nel settore dell'abbigliamento e delle calzature: qui sono nati alcuni importanti marchi, ormai celebri in tutto il mondo, con i loro laboratori riconosciuti a livello mondiale. Accanto alle loro fabbriche di produzione sorgono outlet delle aziende che hanno contribuito a rendere grande nel mondo il made in Italy.

Gli outlet delle Marche sono su:

www.turismo.marche.it

INDICE

MADE IN MARCHE <i>Gusto a Km 0 e shopping di qualità</i>	3
La cultura contadina	5
MANGIARE	7
Le olive e l'olio di oliva	7
La pasta	9
I formaggi	10
I tartufi e i funghi	12
I salumi	14
Le carni	16
L'ortofrutta	17
Il miele	19
I prodotti biologici	20
La certificazione delle eccellenze	22
BERE	24
I vini delle Marche, una storia antica	24
I vini delle Marche, sapori e odori da vivere	26
I vini DOCG	27
I Vini DOC	28
I vini IGT	34
Spumanti	35
Vino novello	35
Birra	36
Bevande alcoliche, distillati, liquori	36
LE MARCHE DELLA BUONA CUCINA	39
Ricette tipiche	39
L'ARTIGIANATO	51
Calzature e pelletteria	52
Carta e stampa	53
Lavorazione della pietra	54
Maiolica e terracotta	55
Metalli e oreficeria	57
Mobile e antiquariato	58
Paglia e vimini	59
Strumenti musicali	60
Tessile e ricamo	61
SHOPPING NELLE MARCHE	63



MARCHE

LE SCOPRIRAI ALL'INFINITO

www.turismo.marche.it

Made in Marche
è un'iniziativa promossa da
Regione Marche, Servizio Attività Produttive,
Lavoro, Turismo, Cultura, Internazionalizzazione
P.F. Turismo, Commercio e Tutela dei Consumatori
Dirigente: Pietro Talarico
Coordinamento: Marta Paraventi
Redazione: Cecilia Gobbi e Maria Francesca Chiodi
con la collaborazione di Paola Micucci

Il file in pdf è scaricabile da:
www.turismo.marche.it

Impaginazione grafica: Tecnoprint srl Ancona
Foto: Archivio fotografico della Regione Marche
Stampa: Tecnoprint srl Ancona

Regione Marche

Assessorato al Turismo
Servizio Internazionalizzazione,
Cultura, Turismo, Commercio e Attività Promozionali
60125 Ancona - Via Gentile da Fabriano, 9
Tel. +39 071 8062431
Fax +39 071 8062154
www.turismo.marche.it
numeroverde.turismo@regione.marche.it

Numero Verde
800 222 111