

# Palinsesto



SCU UNPLI MARCHE



*Circolare di collegamento*

*Mej la minestra  
a casa propria  
che i vincisgrassi  
a casa d' altri*

2/2023



# Indice

- 1** En garde! Arriva Ma(r)chechef, la contesa culinaria tra le pro loco
- 7** Tipicità... locali
- 9** Cicerchiata
- 10** Struffoli
- 11** La storia tragicomica del porto di Fano
- 14** La Moretta
- 13** Dai Piceni ad oggi ininterrottamente: il Vin cotto
- 18** Spaghetti "ubriacati" al centurione
- 19** Biscotti al Vin cotto
- 20** Dalla terra ascolana con dolcezza: la crema fritta
- 23** Festival "Fritto misto"
- 24** La crema fritta
- 25** I colori dell'autunno e i profumi del mosto
- 28** Ciambelle di mosto
- 29** Biscotti di mosto
- 30** Alla scoperta della Salamora
- 31** Insaccati tipici: chi più ne ha, ne metta

**Palinsesto**  
SGU UNPLI MARCHE   
*Circolare di collegamento*







## EN GARDE! ARRIVA MA(R)CHECHEF, LA CONTESA CULINARIA TRA PRO LOCO

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

Dagli albori della letteratura il tema del conflitto ha riempito pagine e pagine di opere celebri, e nelle descrizioni dei duelli sono stati versati fiumi d'inchiostro: da quello efferatissimo tra Ettore e Achille, agli scontri dei poemi cavallereschi, alle tenzoni dei moschettieri dei romanzi di Dumas. E infatti, per continuare la tradizione, in questo articolo si parlerà proprio di battaglie, anzi, di duelli per la precisione. Si tratterà di combattimenti senza esclusione di colpi in cui la conoscenza del territorio e delle sue risorse da parte dei capi strateghi si rivelerà un requisito fondamentale per il conseguimento della vittoria, così come le competenze e le conoscenze "militari". In tutto ciò, però, non una singola goccia di sangue sarà versata (o quasi). "Com'è possibile?", direte voi. Non se la leghino al dito gli animi belligeranti per questo inganno, perché in questa sede l'argomento trattato è sì quello del duello, ma nello specifico si parlerà di sfide culinarie, (dunque l'unico sangue sarà quello degli animali immolati per la causa). Sebbene accostare una disfida tra cuochi ad alcuni dei più celebri duelli della letteratura possa essere considerata una mossa azzardata e rischi di declassare la nostra tradizione letteraria, bisogna però dire che oggi, nell'epoca di "4 Ristoranti" e di "Piatto Ricco", di cuochi itineranti e accademici dei fornelli, in cui la narrazione delle "gesta" relative a questo ambiente ha raggiunto i livelli di una vera e propria epopea, il tema culinario è diventato estremamente popolare e ogni nuovo format di questo genere gode sempre di un discreto successo.



E proprio il successo era il risultato auspicato per i “duelli” di nostro interesse, ovvero quelli concepiti dagli organizzatori di MA(r)CHEchef, un’iniziativa volta a promuovere i sapori e i cibi del territorio marchigiano, resa più avvincente grazie all’atmosfera elettrizzante della competizione. D’altronde la storia della letteratura insegna che non esistono belle storie senza ombra di conflitto. Tuttavia, senza nulla togliere alla bellezza della genesi e della natura di tale iniziativa, mentre i migliori racconti sono sempre stati preceduti da proemi o incipit memorabili, nulla di tutto ciò troverà il lettore in questo articolo perché l’autore non intende peccare di hybris. Pertanto, non ci sarà nessun «Cantami, o diva...» o «Le donne, i cavalieri, l’arme, gli amori, le cortesie, l’audaci imprese io canto...» ma si andrà dritti al punto.

Dunque, che cosa è MA(r)CHEchef? Al di là dell’introduzione giocosamente costellata da termini ed espressioni guerresche, la serie di eventi è stata organizzata con l’intento non di dividere ma, al contrario, di riunire. MA(r)CHEchef ha infatti consentito alle Pro Loco che hanno diretto l’iniziativa (ma anche a quelle che vi hanno solo partecipato) di riallacciare i rapporti, creando una magnifica occasione per un ritrovo tra le personalità che tengono le redini delle associazioni della provincia di Ancona. Ma il fiore all’occhiello di questo progetto è stato quello di coinvolgere il pubblico senza perdere di vista la missione di cui sono state investite le Pro Loco, ovvero quella di promuovere e animare il territorio. Quando si dice due piccioni con una fava!

In questo senso dobbiamo contestualizzare la genesi di MA(r)CHEchef: si tratta di un’iniziativa nata in seno al progetto del Servizio Civile dello scorso anno. Il progetto che ha interessato il periodo 2021/2022 era infatti incentrato sull’analisi e la ricerca della tradizione enogastronomica della nostra regione al fine di recuperare e divulgare quanto più possibile questa parte importante del nostro patrimonio immateriale. Il progetto, però, contemplava, oltre alla semplice ricerca, anche la realizzazione di proposte che coinvolgessero attivamente le comunità, e si può dire che con questa trovata gli ideatori di MA(r)CHEchef abbiano colto pienamente nel segno.

La “disfida di forchetta”, come è stata soprannominata, ha coinvolto diversi comuni della provincia di Ancona, i quali, tramite le rispettive Pro Loco, sono stati chiamati a rappresentare il proprio territorio con i migliori prodotti di qualità e le pietanze che li caratterizzano attraverso delle serate degustative che hanno attirato un pubblico molto consistente. D’altronde, come lasciarsi scappare una così tanto ghiotta occasione, cioè quella di assaporare delle prelibatezze tradizionali, tra l’altro preparate da due chef di fama indiscussa come Bomprezzi e Serritelli? Tuttavia, se da una parte la prospettiva di un’abbondante e al contempo raffinata mangiata è stata sicuramente la causa primaria della grande affluenza registrata, dall’altra il pubblico è stato innanzitutto incuriosito e poi pienamente soddisfatto dall’atmosfera “all’ultimo sangue” con cui si è voluto plasmare l’iniziativa. Ed è qui che ci ricollegiamo al tema iniziale: MA(r)CHEchef non è altro che un duello tra Pro Loco, una sorta di giostra medievale in cui al posto di lance e scudi troviamo forchette e piatti, ma in cui gli elementi fondamentali sono stati mantenuti nella sostanza. Due fazioni, ciascuna con il proprio “cavallo di battaglia” che si sfidano per stabilire chi è il migliore. Una competizione, dunque, che bene si allinea con la secolare tradizione di campanilismo marchigiano e potenzialmente capace di rievocare antichi dissapori e rivalità tra le varie città partecipanti: se presento un piatto migliore del tuo, trionfo sul tuo territorio. O meglio, questa è l’impressione che si vuole goliardicamente presentare al lettore. In realtà le serate sono state caratterizzate da un clima di sana competizione, di vicinanza e positività, molto importante non solo sul piano culturale e territoriale, ma anche a livello umano. L’iniziativa è stata pensata come un’occasione di arricchimento personale, si è infatti trattato di un’esperienza fondamentale, in quanto ha conferito tanto ai partecipanti quanto agli organizzatori un bagaglio culturale e umano decisamente rilevante. È in virtù di quanto appena detto (ma sicuramente anche per il grande successo di MA(r)CHEchef) che l’UNPLI Marche ha già deciso che nella prossima edizione si faranno le cose in grande, poiché verranno coinvolte anche le altre province marchigiane.

Passando ora ad una più dettagliata descrizione delle singole serate di MA(r)CHEchef, dobbiamo ricordare che l'elemento del torneo e della contrapposizione tra fazioni è stato uno degli aspetti centrali dell'iniziativa.

In sostanza, l'intero progetto è stato diviso in tre incontri svoltisi tra novembre 2022 e gennaio 2023, ad ogni incontro si è disputata la sfida tra due squadre, e le fazioni vincitrici nelle prime due serate si sono date battaglia nella terza e ultima serata. Ogni squadra era composta da tre Pro Loco, ciascuna delle quali doveva fornire il proprio contributo per la compilazione di un menu proponendo rispettivamente un primo, un secondo e un dolce. Un dato che non deve assolutamente essere posto in secondo piano è il fatto che le pietanze proposte sono state attinte dalla tradizione gastronomica marchigiana, privilegiando i prodotti locali e -cosa ancora più importante- i metodi di preparazione dovevano essere compatibili con la tradizione. In questo modo è stato possibile far rivivere una realtà che all'epoca dei nostri nonni rientrava nell'ordinario ma che col passare del tempo è stata minacciata, diventando sempre più rara e fragile; con MA(r)CHEchef, insomma, sono stati recuperati e salvati dall'oblio piatti e sapori tradizionali e genuini. Un importante valore aggiunto alle serate è stato apportato dal contributo fornito dai già menzionati Massimo Bomprezzi e Vittorio Serritelli, noti cuochi e docenti dell'Istituto Alberghiero Alfredo Panzini di Senigallia, i quali hanno partecipato all'iniziativa in qualità di capitani (o capi

strateghi) delle due squadre in lotta.

Gli chef hanno preparato i piatti proposti dalle Pro Loco in gara rispettando meticolosamente la tradizione in termini di prodotti e di metodi di preparazione e presentando degli esemplari-campione con un impiattamento decisamente più moderno, raffinato ed elegante: i maestri della cucina insegnano che si mangia con gli occhi ancor prima che con la bocca. Inoltre, ogni piatto veniva accompagnato da una breve introduzione storica e descrittiva della pietanza a cura degli stessi chef. Non dimentichiamoci poi del fatto che



*I "capi strateghi" Massimo Bomprezzi (dx) e Vittorio Serritelli (sx)*

le prestazioni delle due squadre sono state sottoposte al giudizio da parte dei commensali, elemento necessario per decretare il vincitore. Più nello specifico dobbiamo dire che si è trattato di un duplice giudizio, in quanto il verdetto finale era ottenuto dalla somma dei voti degli intervenuti (la "giuria popolare") e quelli di una giuria di esperti del settore enogastronomico; al termine di ciascuna serata, in seguito allo "scrutinio" veniva effettuato l'annuncio della squadra vincitrice. Infine, non possiamo permettere che passi in secondo piano la scelta dei comuni ospitanti le serate di MA(r)CHEchef. A questo proposito possiamo parafrasare le parole della presidentessa del Comitato Provinciale di Ancona dell'UNPLI Loredana Caverni, la quale avrebbe dichiarato che la decisione di dare vita alle serate in piccoli borghi piuttosto che in comuni più grandi e più noti è stata tutt'altro che casuale, anzi era in linea con l'obiettivo delle Pro Loco di far conoscere questi luoghi anche da un punto di vista territoriale. Nel caso in questione sono stati scelti i luoghi colpiti dall'alluvione dello scorso settembre.

Per quanto riguarda le associazioni "in guerra", nel primo incontro, avvenuto a Ripe di Trecastelli il 19 novembre 2022, si sono date battaglia le Pro Loco di Castel Colonna, Castelleone di Suasa

e Loreto, guidate dal “generale” Massimo Bompreszi, e quelle di Arcevia, Ripe e Barbara con Vittorio Serritelli in qualità di “condottiero”. Squadre e menù vengono riassunte in questo modo:

<b>RIPE DI TRECATELLI 19/11/2022</b>			
<b>TEAM “PADELLA” CHEF: MASSIMO BOMPRESZI</b>		<b>TEAM “CALDARO” CHEF: VITTORIO SERRITELLI</b>	
Castel Colonna (primo piatto)	Maltagliati con ceci, pomodorini e culatello	Arcevia (primo piatto)	Polenta con farina di mais ottofile e sugo di cinghiale
Castelleone di Suasa (secondo piatto)	Maialino con cipolla di Suasa	Ripe (secondo piatto)	Pasticciata con piselli
Loreto (dolce)	Fave dei morti	Barbara (dolce)	Ciambelle mosto e anice

Alla fine della serata, che ha registrato un numero di prenotazioni triplo rispetto al previsto (quasi 200 su 60 coperti iniziali) la trionfatrice indiscussa si è rivelata la squadra capitanata dallo chef Serritelli, la quale ha così avuto accesso allo scontro finale.

La seconda serata, tenutasi a Belvedere Ostrense il 10 dicembre 2022, ha visto scontrarsi le Pro Loco di Cupramontana, Belvedere Ostrense e Rosora contro Jesi, Serra San Quirico e Santa Maria Nuova; a capo dei battaglioni, di nuovo, troviamo rispettivamente Bompreszi e Serritelli.

<b>BELVEDERE OSTRENSE 10/12/2022</b>			
<b>TEAM “CUCCHIARA” CHEF: VITTORIO SERRITELLI</b>		<b>TEAM “RAMAROLO” CHEF: MASSIMO BOMPRESZI</b>	
Cupramontana (primo piatto)	Gnocchi ripieni al sugo di papera	Jesi (primo piatto)	Vincisgrassi
Belvedere Ostrense (secondo piatto)	Cinghiale guarnito con erbe e bruschetta di salamora	Serra San Quirico (secondo piatto)	Coniglio in porchetta
Rosora (dolce)	Cavallucci arricchiti con sapa	Santa Maria Nuova (dolce)	Beccuta

Ancora una volta i partecipanti sono accorsi in grande numero (i 160 coperti predisposti sono bastati a malapena) e si è confermato di nuovo vincitore lo chef Serritelli, che ha portato la sua squadra in finale.

Per la terza e ultima serata, tenutasi in data 21 gennaio 2023, si è ritornati a Ripe, nella cui “arena” si sono scontrate le brigate vincitrici delle serate precedenti. In occasione dell’evento finale si è voluto dare un tocco di novità proponendo un tema in modo da indirizzare l’operato dei cuochi. Il tema scelto va a ripescare una pratica essenziale nel ciclo delle attività della campagna, un’attività talmente importante da mettere in moto l’intera famiglia di contadini, ciascuno con il proprio ruolo da assolvere. È stato scelto il tema dei “Piatti della Pista”, relativo dunque alla pratica -certamente cruenta ma tanto attesa nella realtà di campagna di alcuni decenni fa- dell’uccisione del maiale per la preparazione di una grandissima varietà di prodotti alimentari, perché, come era solito udire dai nostri nonni, del maiale non si butta via niente.



**RIPE DI TRECATELLI 21/01/2023**

<b>TEAM "CUCCHIARA"</b> <b>CHEF: MASSIMO BOMPREZZI</b>		<b>TEAM "CALDARO"</b> <b>CHEF: VITTORIO SERRITELLI</b>	
Cupramontana (primo piatto)	Pencenelle di polenta con sugo di maiale e fagioli	Arcevia (primo piatto)	Polenta con sugo della pista
Belvedere Ostrense (secondo piatto)	Stinco di maiale in salamora con patate arrosto	Ripe (secondo piatto)	Pancia di maiale in porchetta con le fave
Rosora (dolce)	Brustengo	Barbara (dolce)	Cicerchiata



*Pencenelle di polenta con sugo di maiale e fagioli*



*Polenta con sugo della pista*



*Stinco di maiale in salamora con patate arrosto*



*Pancia di maiale in porchetta con le fave*



*Brustengo*



*Cicerchiata*



*La Giuria popolare*

Dopo un'abbondante e gustosissima mangiata in cui ogni piatto emanava sapori e odori densi e tradizionali, la cui bontà ha fatto sì che in tutti i commensali si insinuasse la tentazione di chiedere il bis, si è passati al momento cruciale della proclamazione del vincitore. Raccolte le "schede elettorali" di entrambe le giurie e dopo averne contato i voti, ad aver dominato la finale è stata, per la terza volta consecutiva, la squadra guidata dallo chef Serritelli e il team "Caldaro" è diventato così il vincitore assoluto delle tre serate MA(r)CHEchef.



*La Giuria di esperti con gli organizzatori*

Alla luce di quanto detto sopra, se ne conclude che MA(r)CHEchef è stata una trovata molto interessante e ricca di benefici per le comunità che vi hanno partecipato. A dimostrarlo basterebbe ricordare il grande numero di partecipanti ad ogni serata, specialmente nella finale, in cui il numero dei commensali ha superato di gran lunga quello degli appuntamenti precedenti.

Per MA(r)CHEchef si sperava e si auspicava il successo, e proprio il successo è stato raggiunto con somma gioia da parte degli organizzatori, dai quali ci si aspettano ulteriori gradite sorprese nella seconda e già confermata edizione in un futuro non troppo distante. Alla fine di questo "conflitto" senza vittime, le impressioni rimasteci non

possono che essere positive. Seppelliamo dunque l'ascia da guerra, ma non troppo in profondità: la prossima battaglia è alle porte.



## TIPICITÀ... “LOCALI”

A cura di Maria Teresa Ehrlich, volontaria Pro Loco Treia

Una delle prime cose che vengono in mente quando si pensa alla cultura di un luogo sono sicuramente i prodotti enogastronomici; durante un viaggio, le tipicità locali le prime scoperte a cui si va incontro, e spesso sono proprio queste a rispecchiare e raccontare la storia del posto, le influenze, gli scambi e gli andirivieni culturali che lo hanno caratterizzato.

Fino a poche generazioni fa una sorta di “fuga” dagli ambienti rurali era quasi ricercata; oggi, fortunatamente, si apre la strada verso uno stile di vita in cui è ambito e ricercato il concetto di freschezza, agricoltura, artigianato: di “tipicità” anche e soprattutto in ambito enogastronomico. Vengono valorizzate la produzione locale e la tradizione.

Nel campo del marketing, questa ricerca si traduce nel tentativo di valorizzare l'*unicità del prodotto*, le diversità e le nicchie al fine di creare uno *storytelling* che si impegna a caratterizzare, farcire di cultura e, appunto, di storie.

Al giorno d'oggi è facile copiare un prodotto (come nel caso del fenomeno dell'*Italian sounding*): *il valore materiale può vantare molti competitors, ma il territorio e la tipicità culturale restano unici e non replicabili*. Diventa necessario promuovere prima di tutto “l'esperienza”, poi il prodotto stesso.



Queste nuove narrazioni girano fondamentalmente intorno a “produzioni d'eccellenza” caratterizzate dalla sostenibilità (e sostenibilità, lo sappiamo tutti, è un concetto complesso e complessivo, che supera il solo impatto ambientale). È spesso l'Unione Europea a definire marchi, denominazioni di origine, consorzi di tutela e valorizzazione.

In questo contesto, “tipicità” diventa uno di quei termini “caleidoscopici”: un fenomeno sociale che dipende dall'osservatore - esattamente come la qualità spesso non è nient'altro se non il valore riconosciuto dagli altri. *Tipico* è prima di tutto espressione di *unicità* e *diversità* di un territorio, ed è il frutto della stratificazione e dell'intreccio di conoscenze e culture.

La migliore analogia riguardo la cucina è senza ombra di dubbio quella che Massimo Montanari descrive nell'introduzione al libro “Il mondo in cucina: storia, identità, scambi”: l'autore paragona la cucina al linguaggio: i vocaboli sono gli ingredienti, le regole di grammatica si esprimono tramite le ricette, la sintassi si traduce nei menù e i comportamenti conviviali nella retorica. L'analogia, spiega l'autore, funziona anche per i valori simbolici di cui entrambi i sistemi sono portatori: “La cucina contiene ed esprime la cultura di chi la pratica, è depositaria delle tradizioni e dell'identità di gruppo. È veicolo di autorappresentazione e di comunicazione, è strumento di identità culturale. Mangiare il cibo altrui sembra più facile che decodificarne il linguaggio. Più della parola, media tra culture diverse aprendosi a contaminazione e incroci.”<sup>1</sup>

La cultura enogastronomica di un luogo è dunque strumento di comunicazione e identità culturale: si presta alla mediazione (e contaminazione!) tra culture ancora più del linguaggio stesso. Attenzione, perché “contaminazione” non deve avere accezione negativa: è l'inevitabile conseguenza della creazione di reti che ci colleghino e guidino alla scoperta di quello che è diverso e a quello che ci circonda. Allo stesso modo, preservare quella che è una genuina e unica tradizione (legata ad un posto e uno soltanto) può – e deve essere – una missione da perseguire,

immagine: <https://www.agrodolce.it/ricette/cicerchiata>



ma non può precludere dal contatto con quelli che sono i percorsi che abbiamo affrontato, che ci uniscono e che ci uniranno nella storia.

Le contaminazioni nel campo dell'enogastronomia a livello nazionale sono più frequenti di quanto immaginiamo: basti pensare a quanti piatti sono diffusi a livello nazionale ma con *varianti e differenze* non solo regionali, ma anche provinciali (come la parmigiana di melanzane!); oppure a quanti cibi tradizionali condividiamo sul territorio non solo con piccole differenze ma anche con nomi diversi: *frappe, bugie, chiacchiere!* Non tutti, viaggiando tra le regioni, saprebbero sempre identificare un castagnaccio, un calzonzello o una caprese (esempi di nomi che possono indicare pietanze diverse, dolci o salate).<sup>2</sup>



Frappe nella tipica versione marchigiana, condite con alchermes  
<https://www.lepadefetanacasso.it/2016/02/le-strappe-marchigiane-o-chiacchiere-di-carnevale.html>



L'esempio che più ha segnato e fatto sorridere chi scrive, è quello della *cicerchiata*: dolce tradizionale del centro Italia, tipico del carnevale, che a detta di tutti deve assolutamente essere assaggiato. Si prepara impastando la farina con uova, zucchero, olio e scorza di limone; si suddivide l'impasto in piccole palline da friggere, immergere nel miele caldo e cospargere con confettini colorati. Generalmente alla cicerchiata si dà la forma di una corona, ma può essere realizzata in forma allungata, di piramide o come più si preferisce.

Quello che, anni addietro, sembrò così divertente agli occhi di una ragazza che ha vissuto fuori dal territorio marchigiano, è che le fantomatiche *cicerchiate*, al momento dell'assaggio si sono rivelate essere quelli che già conoscevo come *struffoli napoletani* (tipici, in questo caso, del periodo natalizio). La ricetta potrebbe avere origini greche, da cui deriverebbe il nome: struffolo, "strongoulos" o "stroggulos" che significa "di forma tondeggiante". "Cicerchiata", invece, fa riferimento alle cicerchie, legumi tondeggianti di cui il dolce tipico ricorda la forma.

Questa ricetta è solo uno dei tantissimi esempi del fatto che sul territorio nazionale, spesso, siamo uniti più di quello che pensiamo da fili invisibili che spesso facciamo fatica a vedere.

<sup>2</sup> Massimo Montanari, introduzione al libro "Il mondo in cucina: storia, identità, scambi"



Da: <https://blog.giallozafferano.it/quasimagia/cicerchiata-ricetta-di-carnevale-marche/>

## Ingredienti

3 uova  
60 grammi di zucchero  
3 cucchiaini di mistrà  
3 cucchiaini di olio di semi di girasole  
olio per friggere  
1 scorza di limone grattugiata  
250 grammi di miele millefiori  
3 cucchiaini di zucchero  
farina

## Preparazione

Il procedimento è davvero molto semplice: vi servirà un bel po' di spazio, quindi vi consiglio un bel piano di lavoro grande. Sistemate la farina a fontana (oppure in una ciotola grande), al centro aggiungete le uova leggermente sbattute, lo zucchero, l'olio, la scorza del limone ed infine il mistrà. Impastate bene il tutto: dovrete ottenere un impasto abbastanza consistente ed omogeneo da essere lavorato. Potrebbe volerci più o meno farina a seconda della grandezza delle uova che utilizzate. Lasciatelo riposare un po' ben coperto con pellicola. Stendete in due volte due sfoglie, abbastanza sottili, come per fare delle taglietellone. Ricavate delle strisce e poi dei quadratini. Fateli abbastanza piccoli perché in cottura poi si gonfieranno di circa mezzo centimetro. Friggete la cicerchiata in abbondante olio di arachidi ben caldo: se avete un termometro controllate la temperatura ottimale, intorno ai 160 - 170 gradi. Fate attenzione a non friggerne troppi insieme, altrimenti l'olio si trasformerà in un vulcano di bolle strabordante e bollente (e parlo con cognizione di causa!). Quindi un po' per volta, scolateli e passateli su uno scolapasta con carta forno, in modo da farli raffreddare ed asciugare dall'olio in eccesso. Infine, in un pentolino fate sciogliere il miele e lo zucchero insieme per qualche minuto, a fiamma bassa. Appena lo zucchero si sarà sciolto spegnete il fuoco e quindi tuffateci dentro gli gnocchetti, mescolate bene e sistematevi in un piatto dando la forma che più vi piace (a ciambella o quella di una classica torta), oppure usate dei pirottini per creare delle monoporzioni di cicerchiata! Completate con codette colorate!

Quando impastate mettete il mistrà alla fine, e mai a diretto contatto con le uova. Se volete ridurre le dosi, ad ogni uovo corrispondono 1 cucchiaino di zucchero, 1 di olio, 1 di mistrà, e farina q.b. per impastare circa 130 g. Volendo potete aggiungere anche della frutta secca alla fine: mandorle, nocciole o arachidi. Infine, una variante vede l'aggiunta di un pochino di cacao nel miele per creare una cicerchiata scura!

# STRUFFOLI

*Dal libro "Frijenno magnanno. Le mille e una ricetta", presentato da Luciano de Crescenzo*

## Ingredienti

3 uova  
100 grammi di zucchero  
1 bicchierino di anice  
50 grammi di burro  
olio per friggere  
1 scorza di limone grattugiata  
250 grammi di miele  
1 bustina di zucchero vanigliato  
farina



## Preparazione

Formare con la farina una fontana, mettere 3 uova intere, 50g di burro, 100g di zucchero, un bicchierino di anice, una bustina di zucchero vanigliato, una buccia di limone (o arancia) grattugiata, un po' di sale, un pizzico di bicarbonato ed impastare. Lavorare fin quando l'impasto si stacca dalle mani. Formare dei bastoncini tubolari e tagliarli a pezzetti piccoli, friggerli in olio bollente, alzarli e metterli in un colapasta. Quando tutti i pezzetti sono stati fritti, prendere una teglia e mettere 4 o 5 cucchiai di zucchero, farlo sciogliere un po' a fuoco lento, aggiungere poi gli "struffoli" e i 250 g di miele, girare per una decina di minuti. Toglierci dalla teglia e disporli caldi in un piatto. Abbellirli con cedro, frutta candita, diavolini, confettini bianchi e argentati.



# LA STORIA TRAGICOMICA DEL PORTO DI FANO

*A cura di Grazia Valentina Manisi, Pro Loco di Fano*

Una delle bellezze di Fano è la distanza irrisoria che separa il centro storico dal mare, dalla spiaggia e dalla zona del porto. Partendo dalla Rocca Malatestiana, per esempio, è sufficiente percorrere un breve tratto in discesa e attraversare il sottopassaggio per ritrovarsi sulla destra le abitazioni colorate del quartiere dei pescatori, sulla sinistra il porto canale con le imbarcazioni di dimensioni minori (in tempi più recenti, anche qualche anatra e alcuni cormorani) e di fronte a sé il faro con la sede della Capitaneria di porto con, uno sguardo più in là, il molo e infine il mare, abbracciato da un lato dalla spiaggia di sabbia e dall'altro da quella di sassi.



Quella tra la città e il suo porto è una storia d'amore lunga e a dir poco travagliata. Tra notizie incerte di tempi remoti da un lato e difficoltà economiche, geografiche e ingegneristiche dall'altro, nel corso dei secoli si sono susseguiti un numero considerevole di progetti che sono finiti, mi perdonerete il gioco di parole, a mare. Nonostante tutto, Fano non ha mai perso la volontà di avere un porto che fosse degno di questo nome e si è aggrappata con le unghie e con i denti, per tutto il secondo millennio, a questo sogno dalla realizzazione a dir poco complessa, al limite dell'utopico.

A dirla tutta, non è ben chiaro quando Fano sia stata dotata di un vero e proprio porto. La prima testimonianza in merito risulta essere quella di Marco Vitruvio Pollione nel suo celebre "De Architectura", che citava Fano, oltre che per la basilica che vi aveva costruito (oggi purtroppo



scomparsa), come una delle tappe per il trasporto marittimo del legno di larice: da qui la conclusione che al tempo esistesse, come minimo, un punto di approdo usato come scalo durante lo spostamento di materiali da costruzione.

Nelle “Memorie storiche della città di Fano” del 1751, Pier Maria Amiani, illustre storico fanese, sosteneva che il porto fosse stato costruito dal Senato della Repubblica e poi ampliato da Augusto, confermando se non altro che esistesse almeno dall’età repubblicana. È importante sottolineare che, al di là di quanto scritto da Vitruvio, non sono arrivate fino ai giorni nostri ulteriori testimonianze del tempo, né ci sono reperti o scavi archeologici che possano aiutare, pertanto una datazione più specifica o anteriore nel tempo risulta impossibile.

Nando Cecini e Paolo Pagnoni, autori del libro “ΦΑΝΟΣ. La Coomarpesca nella marineria fanese”, riferiscono che sfortunatamente le notizie giunte fino a noi sull’esistenza di un porto sono incerte anche per quanto riguarda il periodo medievale. L’Amiani riteneva, senza però fare riferimento a una precisa documentazione, che nel 962 Fano avesse un porto e che intraprendesse scambi commerciali con Venezia. Cecini e Pagnoni ritengono improbabile che in quel periodo la città avesse una disponibilità economica tale da potersi permettere la costruzione di un porto (specie considerato il fatto che la città ha sempre avuto, almeno nei secoli successivi, difficoltà a livello di risorse finanziarie, almeno per quanto riguardava i progetti portuali), mentre è confermata l’instaurazione di rapporti marittimi con la Serenissima, che si protrassero per diverso tempo (nel 1141, infatti, la città divenne protettorato di Venezia).

È nel XII secolo che, invece, la presenza di un porto sia militare che commerciale risulta accertata, grazie a dei trattati mercantili stipulati da Fano con le città di Ragusa (oggi Dubrovnik) e Spalato (Split).

Da qui iniziano ufficialmente le vicende tragicomiche che danno il nome a questo articolo.

Due progetti per la costruzione di un nuovo porto vennero portati avanti prima da Pandolfo III Malatesta nel 1422 e poi, nella seconda metà del XV secolo, dalla città, a quel punto già sotto la dominazione pontificia.

Il primo rimase sulla carta a causa di vicende familiari dei Malatesta e degli ingenti costi che la realizzazione di una simile opera avrebbe comportato. Il secondo, venne effettivamente attuato: nel 1468 il Papa concesse alla città, su richiesta del Consiglio Generale di Fano, l’esenzione dal pagamento delle tasse sul grano e sulle biade per poter reperire i fondi necessari alla costruzione e, nel 1488, venne portata a compimento. Tuttavia l’utilizzo del nuovo porto risultò problematico a causa del luogo scelto: la foce del fiume Arzilla, infatti, causava difficoltà all’approdo per via del materiale di riflusso che vi si depositava con le piene del torrente.

Mi permetto di chiedere a chi legge di porre l’attenzione su quell’elemento di disturbo che sono gli interramenti e ciò che li causa, cioè i detriti trasportati dalle acque. L’elemento tragicomico della storia risiede proprio lì: nei tentativi di fior fiori di ingeneri di risolvere un problema che forse, alla fin fine, di risolvibile ha ben poco.





Nuovo impulso alla costruzione del porto venne data solo nel XVII secolo, con la costruzione prima del canale Albani, che si riteneva potesse generare una corrente in grado di spingere via i detriti, e poi, tra il 1613 e il 1618, del porto canale chiamato "Borghese" in onore di papa Paolo V, esponente della famiglia romana dei Borghese, che diede il via ai lavori, affidati all'architetto Girolamo Rainaldi. Anche in questo caso, l'opera rimase incompiuta e ciò che era stato costruito divenne, guarda un po', nuovamente vittima di interramenti, rendendo in questo modo possibile l'approdo solo di pescherecci, senza alcuna possibilità di ospitare imbarcazioni di una certa importanza.

Nel 1692, sulla base dei suggerimenti dell'ingegnere idraulico olandese Cornelio Meyer, recepiti dall'ingegner Gerolamo Caccia, venne costruito un secondo canale, stavolta di collegamento tra i due porti, Borghese e dell'Arzilla. Anche in questo caso il problema non venne risolto ed entrambi finirono per insabbiarsi più di prima.

Nel complesso, tra il Seicento e la fine dell'Ottocento si contano ben ventisette progetti portuali, tutti irrealizzati oppure mal riusciti, ma se non altro nel corso del XIX secolo la flottiglia peschereccia è stata ampliata tanto da farla diventare una delle più numerose e fiorenti dell'Adriatico.

Nei primi del Novecento, negli anni antecedenti alla prima guerra mondiale, furono apportati nuovi lavori alle banchine del molo di levante, del molo guardiano e prolungato il molo di ponente. Nel 1925 vennero aggiunti il bacino orientale (poi ampliato nel 1975) e lo scalo di alaggio.

All'alba del nuovo millennio, nel 2003, sono stati completati i lavori della Darsena cantieristica e la Darsena chiamata "Marina dei Cesari", che costituisce il porto turistico della città.

Al di là delle fortune alterne (per non dire sfortune costanti) dei vari progetti realizzati, irrealizzati o realizzati a metà, il porto costituisce una parte fondamentale dell'identità cittadina. Il quartiere dei "portulott" è ricco di colori, di locali e di persone in vena di una chiacchierata in dialetto più o meno stretto, più o meno comprensibile. D'estate si riempie di vita e di eventi. Il fascino del mare d'inverno e il suono delle onde che si infrangono sugli scogli e sugli scafi donano una serenità senza pari. Ciò che i bar e i ristoranti della zona offrono alla clientela sono prodotti e pietanze che derivano da quella tradizione marinaresca da cui Fano non riuscirà, e non vorrà, mai separarsi. Un esempio è la moretta. Si tratta di un caffè corretto, digestivo tipico fanese, che i pescatori bevevano per riscaldarsi.

È facile riconoscerla perché viene servita in un bicchierino di vetro liscio che permette di vedere alla perfezione la tripartizione degli ingredienti che la compongono: lo strato più basso e ambrato della componente alcolica, quello nero del caffè e, in cima, quello cremoso e color nocciola della schiumetta del caffè.

Le storie sulle sue origini sono molteplici: c'è chi dice che sia nata sulle barche, e che i pescatori utilizzassero per prepararla ciò che rimaneva in fondo alle bottiglie di liquori vari; altri dicono che sia stata la moglie di un pescatore; altri ancora che sia nata nei bar che facevano un caffè pessimo, al punto da doverlo correggere con l'alcol per renderlo bevibile.

Quale che sia la verità, resta il fatto che moretta sia sinonimo di Fano e Fano di moretta. Nei bar del porto si possono vedere barman e camerieri impilare vassoi uno sull'altro, pieni di bicchierini pronti alla preparazione della bevanda più famosa della città. I fanesi lo sanno: la moretta, quella buona, si beve solo al porto.



## MORETTA FANESE



### Ingredienti:

- Una tazzina di caffè
- Mezza tazzina di base alcolica (parti uguali di anice, rum e brandy o cognac)
- Due cucchiaini di zucchero
- Piccola scorza di limone

### Preparazione:

Nei bar la moretta si prepara riscaldando nel bicchiere di servizio, con il beccuccio a vapore, la base alcolica, lo zucchero e la scorza di limone fino a che lo stesso zucchero non sia completamente sciolto.

Infine si fa scendere il caffè dalla macchina espresso.

Si beve dopo averla ben mescolata.



*Tutti a Tavola Le Ricette della Provincia Pesarese - V. Valentini - 2004*

## DAI PICENI AD OGGI ININTERROTTAMENTE: IL VIN COTTO

A cura di Giulia Pulvirenti, Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS

Il vino cotto è un tipico prodotto della regione Marche e anche della regione abruzzese. Nella nostra regione, in particolare, viene prodotto nelle zone collinari delle province di Ascoli Piceno, Fermo, Macerata e Ancona. È un prodotto di rilevante importanza in quanto riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali come prodotto agroalimentare tradizionale italiano, da non confondere però con il “*vinocotto*” ottenuto dal mosto fresco, tipicamente lucano e pugliese. Si tratta di una bevanda liquorosa dal colore che varia dal marrone ambrato al marrone vivo che si definisce color “occhio di gallo”; il suo profumo è fruttato, mentre il sapore risulta dolce e gradevole, con punte di acidità. Il piatto locale con cui si abbina meglio sono le caldarroste. “*Senza il vi' cotto le castagne nemmeno si mettono sul fuoco*”. Un vino da meditazione, da gustare davanti allo scoppietto della legna nel camino. Nelle Marche “*lu vi cottu*” è diffuso in tutto il maceratese e particolarmente conosciuto risulta quello della zona di Loro Piceno. Proprio in questo paese è ricorrente la festa estiva del vino cotto durante la quale è possibile degustarlo da solo o in compagnia di dolcetti e pezzettini di pesca. Nella cultura marchigiana il “vi cotto” è sempre stato visto come bevanda che le famiglie conservavano con cura e che non doveva essere necessariamente servito come vino dolce in quanto il suo impiego si allargava a tutti i momenti della vita contadina

**La storia:** Le sue radici sono antichissime, e specialmente legate a quello che era anticamente il territorio occupato dai Piceni. Un vino cotto simile a quello attualmente prodotto in Abruzzo e nelle Marche è descritto da Plinio il Vecchio, nel I secolo d.C., in diversi passi della “Naturalis historia” e nel Libro X del “De re rustica” di Lucio Giunio Moderato Columella; inoltre la prima testimonianza storica riguardo la sua produzione si ha nel 191 a.C. nella commedia “Pseudolus” del commediografo Plauto, in cui viene citata come bevanda da servire nei migliori banchetti. Come spesso accadeva in passato, l’uso di anche questo liquore non era limitato esclusivamente all’aspetto culinario poiché possedeva degli effetti medicamentosi; difatti riusciva ad alleviare tosse, mal gola, raffreddore e dolori articolari. Era inoltre considerato benefico per la regolazione

della circolazione sanguigna e capace di rinforzare i muscoli dei neonati. Date le sue caratteristiche zuccherine elevate era considerato un forte energizzante tanto che la tradizione racconta che in passato venisse bevuto dai contadini durante i lavori più duri nelle campagne (come la mietitura) per recuperare forza ed energia. Oltre a mostrare effetti benefici sugli esseri umani, questa bevanda serviva anche a rinforzare gli animali che si mostravano più deboli o stanchi. Il mosto fresco era la materia prima principale;



cuocerlo è un’arte, una pratica artigianale e anche religiosa tanto che la sua produzione lega gli interessi individuali e quelli della comunità e lo strumento principale è il *caldaro* di rame.



## Perché nelle Marche e nell’Abruzzo?

La cottura del mosto era una pratica attuata a suo tempo in molte zone dell’Impero Romano, ma il fatto che sia ancora oggi rimasta in uso nelle regioni centro-adriatiche la si ricollega alle tecniche di coltivazione della vite. Infatti la tecnica viticola prevalente in questi luoghi era quella della “vite maritata all’albero”, ovvero una pianta arborea alla cui base si piantavano delle viti. Più alberi “maritati” alle viti andavano a formare la cosiddetta Alberata e le produzioni delle alberate marchigiane erano talmente elevate che le uve non coltivate in ambienti caldi risultavano di scarso tenore zuccherino, quindi acide e volte a produrre molti frutti di scarsa qualità. D’altro canto la quantità di vino in dotazione agli agricoltori era importante, ecco perché spesso tale tecnica veniva preferita di gran lunga rispetto ad altre. Perciò, al fine di produrre un vino di discreta qualità, nei territori costieri o basso collinari si tendeva ad una raccolta posticipata delle uve; al contrario, nelle regioni alto collinari o di montagna, si prediligeva una concentrazione artificiale dei mosti. Proprio in queste zone in cui si “cuoceva” il mosto per produrre vino da pasto, il “vino cotto” non veniva molto apprezzato. Con il passare del tempo e il venir meno dell’esigenza di alti quantitativi di vino da pasto, il vino cotto ha definitivamente ripreso il posto “giusto”, cioè il posto dei vini da dessert e da meditazione.



## Come si fa il vino cotto?

Per prima cosa viene pigiata e pressata l’uva, successivamente il mosto ottenuto si mette in un *caldaro* nel quale viene cotto a fuoco per circa 10-12 ore; durante la cottura produce una schiuma che viene man mano eliminata, fino a una riduzione del 50% del suo volume (nelle Marche c’è chi durante la bollitura aggiunge una mela cotogna per ogni quintale di mosto, allo scopo di aromatizzare la bevanda). Completata la cottura, il mosto decantato ma ancora caldo viene travasato dapprima in botti di legno di castagno o rovere, successivamente si completa la



fermentazione in botti di quercia antiche e viene lasciato invecchiare per un periodo non inferiore a cinque anni. Questo procedimento di cottura serviva a rendere il vino meno acido, di conseguenza riduceva le probabilità di trasformarsi in aceto. Inoltre i tempi di bollitura del mosto dipendono dalla quantità e dalla qualità del vino che si desidera ottenere; per ottenere un vino vero e proprio si deve ridurre il mosto di un terzo, se non della metà, a seconda della tradizione familiare. Quando si arriva ad una riduzione di ben oltre metà si entra nel mondo della sapa, che corrisponde ad un concentrato di mosto che si utilizza per lo più nei condimenti e nella produzione di dolci.

### **Come preparare il vino cotto in casa**

Occorre filtrare il mosto d'uva (almeno tre litri) appena pigiata con un colino e riporre il succo ottenuto in una pentola sul fuoco. Quando il mosto inizia a bollire, abbassare la fiamma e far cuocere per alcune ore, mescolando fino a quando il liquido si sarà ridotto a un terzo della quantità iniziale. Indicativamente da 3 litri di mosto si ricaverà 1 litro di vino cotto. Durante la cottura aggiungere cannella, chiodi di garofano e scorze d'arancia essiccate tritate. A cottura ultimata far raffreddare il vino cotto, filtrarlo e riporlo in bottiglie di vetro scuro ben pulite. Tappare e conservare al buio. Il vino cotto in questo modo si conserva a lungo, anche per anni.



### **Curiosità**

Nel 1962 una normativa prescriveva che il vino cotto dovesse essere prodotto separatamente dal vino comune. Quindi, dovendo scegliere, le aziende vinicole locali abbandonarono questa produzione. Ma un prodotto di così lunga tradizione continuò a vivere clandestinamente nelle campagne, così come avveniva da secoli. Un po' la stessa sorte che ha investito il mistrà, distillato marchigiano di vinacce aromatizzato all'anice. La situazione è durata fino all'agosto del 2015 quando fu abrogata questa norma e alcuni produttori hanno ripreso a produrlo e addirittura a esportarlo, tanto che oggi è elencato a pieno titolo tra le produzioni tipiche della Regione Marche.

## Il vin cotto in cucina

Il consumo classico del vino cotto è a fine pasto, solitamente accompagnato dai cantucci; in alternativa si può bere come aperitivo (meglio se diluito con acqua frizzante). Nel tempo si è anche rivelato ottimo per essere utilizzato come ingrediente in cucina, ad esempio per mantecare, al posto del vino crudo, sughi e risotti o nella cottura di carne rossa, bianca, selvaggina e verdure, così come condimento per formaggi freschi o stagionati.

## SPAGHETTI “UBRIACATI” AL VIN COTTO

*Questa è una ricetta della tradizione marchigiana, in cui però la pasta è “ubriacata” con il vino cotto*



### Ingredienti per 2 persone

- 250 grammi spaghetti di grano duro, trafiletti al bronzo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino fresco
- 0,20 cl di vino cotto
- 70 grammi guanciale
- q.b. di olio extravergine d'oliva
- q.b. di sale

### Procedimento

Preparate un trito di aglio e cipolla e lasciatelo soffriggere in una padella con olio d'oliva extravergine.

Aggiungete il vino cotto al soffritto in padella e portate a ebollizione.

Tagliate, nel contempo, il guanciale a listarelle lasciandolo sciogliere in un pentolino senza aggiungere olio. Appena croccanti, scolate le listarelle con un cucchiaino dal padellino e adagiatele su carta assorbente.

In un bollitore a parte mettete a cuocere gli spaghetti.

Quando la pasta è a metà cottura, mettetela in padella insieme al vino cotto e mantecatela, aggiungendo il peperoncino a piacimento. A questo punto, il nostro primo della tradizione, rivisitato con il vino cotto, aggiungiamo il guanciale ed è pronto per essere servito e gustato.

# BISCOTTI AL VINO COTTO

Da <https://www.socialcicero.com/biscotti-al-vino-cotto/> ricetta di: Maria Luisa Roncarolo



## Ingredienti

- 135 grammi di vino cotto
- 150 grammi di zucchero
- 125 grammi di olio di semi
- 8 grammi di lievito per dolci
- 1 pizzico sale
- zucchero semolato per decorare (quanto basta)

## Procedimento

Setacciate la farina con il lievito, poi aggiungete lo zucchero e il pizzico di sale.

Mescolate bene e formate una fontana, nel centro versate l'olio e il vino cotto. Amalgamate bene il tutto creando un impasto omogeneo, da questo staccate dei pezzetti di circa 30 grammi l'uno e formate dei bastoncini lunghi 15 cm.

Arrotolate i bastoncini facendo congiungere molto bene le estremità per formare dei cerchi. Tuffate ogni ciambellina nello zucchero ma solo su un lato.

Ponete i biscottini su un testo foderato di carta da forno con la parte zuccherata verso l'alto.

Scaldate il forno a 180° poi infornate e cuocete per circa 20/25 minuti. Servite una volta raffreddati.

La ricetta è abbastanza semplice e la riuscita è garantita, dovete solo avere l'accortezza di formare i bastoncini senza che si creino spaccature e sigillarli bene una volta realizzata la ciambellina onde evitare che si aprano durante la cottura, questo richiede un po' di tempo e tanta pazienza!





# DALLA TERRA ASCOLANA CON DOLCEZZA: LA CREMA FRITTA

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

La crema fritta è una preparazione tradizionale che viene servita come antipasto, come contorno e anche come dessert. La crema marchigiana, che prevede la preparazione di una crema pasticcera 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.



Ascoli Piceno è nota per le olive ascolane, ma la crema fritta non è meno buona. Essa infatti, anche se forse fuori regione è meno conosciuta delle sue sorelle più famose, ha origine nella stessa città.

La cucina marchigiana ha indubbiamente la capacità di distinguersi per la varietà e la bontà dei suoi fritti. Gelosamente custodita nei ricettari delle famiglie marchigiane e quotidianamente preparata in ristoranti e negozi di pasta all'uovo, la crema fritta è uno sfizio che non può mancare neanche nei menù delle feste regionali, dove viene generalmente servita insieme ad altri fritti misti per aprire il pasto o accompagnare i secondi di carne. Considerando comunque che la crema fritta fa parte del cibo di strada ed è stata recentemente annoverata tra le file del finger food, a volte viene considerata come un antipasto. Inoltre, possiamo dire che è solitamente servita in modo diverso in base alle regioni in cui ci si trova: in Veneto è un dolce tipico del periodo che va da Natale a Carnevale e spesso è servito insieme a un bicchiere di passito; nelle Marche e in Abruzzo è utilizzata come contorno e, anche se rimane comunque dolce, nell'impasto si trova qualche goccia di liquore all'anice. Il suo ruolo è quello di smorzare un po' il retrogusto amarognolo delle olive fritte, spesso accompagnate insieme ai cremini e ad altre verdure fritte. Anche in Emilia-Romagna viene servita come parte integrante del fritto misto, ma è anche accompagnata da dolci fritti a base di ricotta o semolino. In Piemonte e in Liguria, invece, troviamo

dei “cugini” della crema fritta ovvero i bocconcini di semolino fritto. Noi però seguiamo la tradizione marchigiana e quindi la proponiamo come contorno insieme alle verdure fritte.

La cuoca Sonia Peronaci, in merito alla crema fritta, afferma: *“Se è vero che ogni cosa è più buona se fritta, ovviamente anche la crema fritta non fa eccezione: puoi prepararla come antipasto dolce o per dessert, ma anche accostarla ad altri fritti salati che compongono il caratteristico cartoccio all’ascolana come vuole la tradizione marchigiana. Questi piccoli bocconcini dorati ti sorprenderanno due volte: la prima addentando la loro panatura croccante, la seconda non appena sentirai la vellutata dolcezza della crema pasticcera all’interno! Proprio qui sotto trovi la ricetta per realizzare queste piccole ghiottonerie ma scommetto che ti ho fatto venire voglia di dolce e di fritto per una merenda abbondante o un dopocena da condividere! Ecco, quindi, le altre ricette che puoi provare: graffe napoletane, bugie ripiene, bombe fritte, zeppole di San Giuseppe... di certo non ti manca la scelta!<sup>3</sup>”*

## Un po' di storia

Sulla storia della crema fritta, purtroppo, non sappiamo molto, se non che era presente già nell’antica Roma, dove si era soliti friggere nell’olio. L’usanza di friggere gli alimenti sembra sia stata importata in Italia dagli antichi Romani. Alcune fonti indicano che ciò sia avvenuto dopo la conquista dell’Egitto: in questa terra, infatti, la frittura era usata già molti secoli prima della nascita di Cristo. Altre fonti raccontano che sia stata importata nel suolo italico dopo la conquista della Grecia, terra in cui l’olivo cresceva in abbondanza.

## Ricette affini



Anche se non ci sono testimonianze a riguardo, una cosa è certa: la crema fritta è stata molto apprezzata da uno degli intellettuali più vivaci della storia, Leonardo da Vinci, massimo esponente dell’arte rinascimentale, il quale passò la sua personalissima ricetta della crema fritta ad un suo caro amico.

Come sopracitato, esso aveva una predilezione particolare per la crema fritta e sembra che avesse rielaborato la ricetta a base di farina e miglio con l’impanatura fatta con albumi e non con tuorli<sup>4</sup>. Vorrei descrivervi la crema fritta di Leonardo Da Vinci.

<sup>3</sup> SONIA PERONACI, *Crema fritta*, <https://www.soniaperonaci.it/crema-fritta/>.

<sup>4</sup> EDITOMMASI, *La crema fritta - il “Rombo del doge”*, [https://degustare-viaggiando.it/Posts/read-more/10110/La\\_crema\\_fritta\\_-\\_il\\_-Rombo\\_del\\_doge-](https://degustare-viaggiando.it/Posts/read-more/10110/La_crema_fritta_-_il_-Rombo_del_doge-), 16 luglio 2019.

## La crema fritta di Leonardo

Ingredienti e Preparazione:

- Miglio (possiamo sostituire il miglio con il riso).  
Cuocere nel latte e far rapprendere il liquido.

**Aggiungere:**

- 50 grammi di farina;
- 2 albumi battuti a neve e mescolare tutto molto bene.

Stendere l'impasto su di un tagliere e lasciare freddare.

Tagliare delle fette e cuocerle in padella con il burro affinché siano dorate da entrambe le parti.

Servire con:

- zucchero;
- acqua di rose.

Di seguito la ricetta descritta da Leonardo:

*Martino da Como Monda l'amandole molto bene et pistala quanto più sia possibile, et nota per le ditte amandole più bianche et dolci à la bocca, se vogliono tenere a mollo nell'acqua fresca per un dì e una nocte. Et pistandole le bagnerai con pocha acqua rosata perché non facciano olio.*

*Et se vol fare bona la ditta torta mettergli a peso equale tanto quanto amandole cioè una libra dell'una e dell'altro o più o mancho come ti piace, et mettarali anchira una oncia o doi d'acqua rosata bona.*

*Poi pigliarai una pasta fatta con zuccharo et bagnate con l'acqua rosata; di stemperare sopra el fondo de la padella et dentro gli metterai questa compositione. Poi si vole bagnare ancora un pocho d'acqua rosata sopragiognendoli ancora di sopra di bono zucchero polverizzato. Poi la farai cocere sul forno molto ascio perché non s'abbruciasse. Deve essere bassa e sottile<sup>5</sup>.*



<sup>5</sup> FACTORY LAB ITD, *Crema Fritta*, <https://www.leonardodavinci-italy.it/crema-fritta>.



## FESTIVAL FRITTO MISTO



Proprio ad Ascoli Piceno, in piazza Arringo, ogni anno, tra la fine di aprile e i primi di maggio si celebra un festival etichettato *Fritto Misto*. È una sagra gastronomica organizzata dalla Tuber Communications con il patrocinio del Comune di Ascoli Piceno e dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Marche, che dal 2005 ha come protagonista il meglio del fritto, in tutte le sue molteplici sfumature, attirando il pubblico con la preparazione di numerosi piatti italiani e stranieri.

Il festival si prefigge di far degustare ai clienti prodotti come le chips: le patate bianche di montagna, fatte con le carote e con le zucchine.

Infine, per digerire il pasto, un buon bicchierino di anisetta Meletti. Tra i prodotti che si annoverano in questo festival un posto d'onore spetta alla crema frita come padrona di casa assieme alle classiche olive.



# CREMA FRITTA

## Crema fritta: la ricetta

### Ingredienti per circa 28 pezzi

- latte fresco intero 350 grammi;
- panna fresca liquida 150 grammi;
- zucchero 130 grammi;
- tuorli 6;
- farina 00 60 grammi;
- 1 pizzico di sale.

### Per la panatura

- farina 00 q.b.;
- albumi q.b.;
- pangrattato q.b.

### Per friggere

- olio di arachidi 1,5 litri.



Il primo passaggio consiste nella realizzazione della crema. Far bollire il latte in un pentolino con una scorza di limone grattugiato. Separare albumi e tuorli per poi montare i tuorli fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. A questo punto, dobbiamo unire la farina setacciata, l'amido di mais e amalgamare tutto insieme. Arrivati a questo punto, dopo aver unito il latte al composto di zucchero e uova, dobbiamo mettere tutto sui fornelli per far addensare la crema. Una volta che si sarà addensata, dobbiamo versarla in una teglia, rivestita dalla pellicola, ottenendo un composto spesso 2 cm. A questo punto è necessario far raffreddare il composto in frigorifero. Raffreddata la crema,

possiamo procedere con la panatura. Tagliamo la crema a cubetti; ogni cubetto va prima ripassato nel pangrattato, poi nell'uovo sbattuto e di nuovo nel pangrattato. Friggiamo ogni cubetto nell'olio di semi d'arachidi. Lasciamo freddare la crema fritta su carta assorbente e ... bon appétit!<sup>6</sup>

<sup>6</sup> RED, *La crema fritta marchigiana*, <https://www.ristorantecavaliere.com/2022/02/02/la-crema-fritta-marchigiana/>, 2 febbraio 2022.



## I COLORI DELL'AUTUNNO E IL PROFUMO DEL MOSTO

*A cura di Serena Biondi, Pro Loco Felix Civitas Lauretana APS*

Mósto s. m. [lat. mustum, propr. neutro sostantivato (sottint. vinum) dell'aggettivo mustus «giovane, nuovo, fresco», di etimo incerto]. – In senso ampio, liquido ottenuto dalla pigiatura o dalla macinazione e successiva spremitura di alcune drupe o bacche (olive, ribes, pere, mele, ecc.). Per antonomasia, nell'uso comune, il succo dell'uva ottenuto mediante spremitura degli acini, non fermentato: a San Martino ogni mosto è vino (proverbio). In particolare: mosto d'uva, il prodotto che si ricava dall'uva mediante pigiatura e sgrondatura o torchiatura, avente una gradazione alcolica naturale non inferiore a 8°; mosto muto, quello la cui fermentazione alcolica è impedita mediante determinate pratiche enologiche; mosto concentrato, il prodotto non caramellizzato ottenuto mediante disidratazione parziale del mosto o del mosto muto; mosto cotto, il prodotto parzialmente caramellizzato ottenuto mediante eliminazione d'acqua per riscaldamento dal mosto o dal mosto muto.<sup>7</sup>

Quando iniziano a cadere le prime foglie, nelle Marche inizia il bel periodo autunnale della vendemmia, tra viti, uva, mosto e un gran bel da fare per tutti coloro che posseggono anche solo un pezzetto di terra; lavoro affatto leggero che mette a dura prova le braccia. D'altro canto far vendemmia non è un semplice lavoro, ma è un'arte perché bisogna capire quando è il momento giusto per dare il via alla raccolta degli acini che portano seco la massima ricchezza zuccherina.



<sup>7</sup> Treccani, vocabolario online.



Vi era questa breve filastrocca che diceva: "*Chi vendemmia troppo presto, o svina debole o tutto agresto*". Prima della raccolta una salutare pioggerella non è sgradita, tanto che un proverbio recitava: "*Vendemmia bagnata, la botte è consolata*". Per le varietà di uva particolarmente pregiate, destinate a divenire vin santo, si usava non raccoglierle nelle ore più calde.

Un tempo, quando la tecnologia non aveva ancora invaso le campagne, i lavori si facevano raggruppando intere famiglie che si aiutavano a vicenda spostandosi di podere in podere e senza tralasciare, a lavoro finito, di darsi allo scherzo e al buon chiacchierare. Il vino, una bevanda molto consumata non solo nelle campagne, era un elemento che non mancava mai nell'alimentazione né sulla mensa degli operai e dei contadini.

Spesso i contadini dovevano accontentarsi di un vino meno buono poiché il migliore lo vendevano per necessità. Si conservava nella botte e, sul finire, sapeva di aceto. Si usava anche bere "acquato" o "mezzone" o "acquerello", ossia una bevanda che si otteneva gettando nella vinaccia spremuta tanta acqua da riempire la botte o il tino. Lasciandolo rifermentare, si otteneva un liquido leggero, dissetante, che comunque era diverso dal vino annacquato e che i contadini usavano bere. I bevitori accaniti definivano l'acquato "sciacquatura di botte".

Ecco un elenco trovato in un vecchio libro che tratta di vini e che indica dove si trova il vino buono e quello cattivo:

#### **Il vino buono si trova:**

- Nel botticello del contadino
- Nel cantinello del fattore
- Nel sottoscala chiuso a chiave delle monache
- Nella borraccia del pastore
- Nella fiasca del boscaiolo
- Nella sacca del cacciatore
- Nella cantina di un avaro
- Nella dispensa della vecchia zitella
- Nella cantina dei frati
- Sulla tavola del prete
- Nella credenza della vedova
- Nel ripostiglio del cuoco
- Nell'osteria dell'oste vecchio

#### **Il vino cattivo lo si trova:**

- Nella botte grande del contadino
- Nella bisaccia del frate da cerca
- Nel botticello del pellegrino
- Nel podere di montagna
- All'osteria della bella ostessa
- Ai pranzi di beneficenza
- Alla mensa dei poveri
- Sulla tavola dell'avarò

E così ci si tuffa nel grande mare dei ricordi infantili, quando a preparare i dolci era la nonna, mentre il paese era in festa. Tra le vie della città sfilavano carri di ogni genere e i mercanti offrivano i migliori dolci a base di mosto: ciambelle, sciughetti e biscotti. Sono queste ricette della tradizione che fanno parte della cultura gastronomica delle Marche. La particolarità di questi dolci, però, più che negli ingredienti, risiede nelle loro dosi: si tratta infatti di ricette che tempo addietro venivano preparate una sola volta l'anno ed in grande quantità per poi averli sempre a disposizione.



*Sagra dell'Uva di Cupramontana (AN) una delle più antiche delle Marche*

*“Verdicchio! Verdicchio! Suona fresco! Suona vivo! Suona leggero, gradevole, giovanile, umile, gentilmente pungente, acerbetto e piacevole come un rametto verde pallido, croccante, cricchante. Ha un fascino irresistibile”*: così Mario Soldati ha descritto il vitigno principe della nostra regione, sinonimo di gioia, convivialità e amore per la buona terra. Quella dell’uva è una grande festa del raccolto che celebra la passione, la dedizione, la storia, la tradizione di questa cittadina impegnata da secoli nella coltivazione del Verdicchio. Una festa del popolo, che per quattro giorni richiama a Cupramontana migliaia di persone.

Ma andiamo ad analizzare insieme i piatti tipici che hanno come protagonista il mosto!



# CIAMBELLE DI MOSTO

Da: <https://soffiodizefiro.altervista.org/ciambelle-mosto/>

Per farli buoni come quelli della nonna c'è solo un modo: pescare quel libro polveroso sullo scaffale contenente le ricette di famiglia da generazioni e trovare quella giusta. E come sempre, la nonna non tradisce mai!

Non vi impressionate per le dosi: sembrano esorbitanti, ma questo perché una volta, nelle nostre campagne, il mosto durante la vendemmia veniva usato in grandi quantità. Anche il lievito di birra è molto, ma perché c'è bisogno di una grande quantità per permettere al dolce di lievitare. Se volete fare una prova, o disponete di meno mosto, basterà fare le equivalenze degli ingredienti ed il gusto rimarrà assicurato!

Ecco come fare, per iniziare, le ciambelline di mosto.

## Ingredienti:

- 1 litro di mosto
- 500 ml di olio di semi
- 400 grammi lievito di birra
- 2,5 kg di farina
- mezzo bicchiere riempito di semi di anice
- 500 grammi di zucchero



Iniziate la procedura mettendo su un pentolino una parte del mosto. Fatelo scaldare senza portarlo ad ebollizione. Nel caso in cui dovesse accadere, non preoccupatevi: basterà lasciar freddare per qualche istante il mosto. Versate nello stesso pentolino i semi di anice e lasciate in infusione. Nel frattempo create una fontana con una parte della farina su una spianatoia, versateci anche lo zucchero e pian piano versateci la parte del mosto che avete lasciato fuori dal pentolino. Iniziate ad amalgamare con un cucchiaino di legno o un forchettone. Prendete ora il mosto del pentolino dove avete lasciato in infusione i semi di anice e scioglietevi il lievito. Ora il gioco è semplice: unite anche questo all'impasto e l'olio di semi. Impastate copiosamente affinché tutti gli ingredienti siano amalgamati.

Ora che l'impasto è pronto, stendetelo a circa 2 cm di altezza e procedete a fare le ciambelline. Potete farle in due modi: o creando dei serpentelli di impasto da unire a formare il cerchio, oppure con due coppapasta tondi di dimensioni diverse. Una volta preparate le ciambelle, lasciatele distanziate di circa 5-6 centimetri e fatele lievitare fino a che sulla superficie non compariranno delle piccole crepe. Ora che sono ben lievitate, cuocetele per circa 30 minuti in forno già caldo a 180°, o comunque fino al raggiungimento della doratura desiderata. Mangiatele calde, fredde, così come vengono, farcite di crema spalmabile o inzuppate nel vino: ogni modo è buono per mangiare questi dolci della nostra tradizione!



# BISCOTTI DI MOSTO

Come vedrete, vengono preparati con una ricetta del tutto simile a quella delle ciambelle di mosto, con la differenza che l'impasto viene arricchito con frutta secca, cotto a filoncini e, solo una volta freddi, tagliati ed essiccati al forno.

## Ingredienti:

- 1 litro di mosto
- 400 grammi di lievito di birra (sì, 400 grammi! Non è un errore 😊)
- 500 grammi di zucchero
- mezzo bicchiere di semi di anice
- 500 ml di olio di semi
- 2,5 kg di farina
- frutta secca a piacere: noci, mandorle, nocciole,



Iniziate sciogliendo il lievito in un po' di mosto tiepido. Aggiungete anche i semi di anice affinché, lasciati in infusione, rilascino parte del loro profumo. In una spianatoia formate una fontana con la farina. Versate al centro lo zucchero e pian piano il resto degli ingredienti. A questo punto aggiungete il mosto tiepido dove avete in precedenza disciolto il lievito lasciato in infusione. Impastate fino ad ottenere un composto omogeneo e aggiungete la frutta secca, amalgamando anche questa alla massa.

Ovviamente potete aiutarvi con una planetaria per facilitare l'operazione. Se l'impasto rimane troppo liquido e difficilmente manipolabile, aggiungete altra farina fino a compattarlo. Stendete ora dei filoncini della dimensione che preferite. Potete usare tranquillamente degli stampi da plumcake per mantenere la struttura. Lasciate lievitare per 2-3 ore e cuocete in forno ben caldo a 180° gradi per circa 1 ora. Controllate che il dolce sia cotto con la famosa prova stecchino: se infilando uno stecchino nel dolce questo ne uscirà asciutto, il dolce sarà pronto, altrimenti lasciatelo in forno ancora un po'. Una volta pronto, lasciate freddare il tutto per poi tagliare fette di uno spessore di circa un centimetro e provvedete a tostarle. Come si fa? Ci sono due alternative:

1) **IN FORNO.** Accendete il forno in funzione grill. Disponete le fette sulla leccarda e lasciate seccare e colorire da parte a parte, girandoli solo una volta. Basteranno circa 10 minuti.

2) **IN ESSICCATORE.** Questa alternativa secca le fette di mosto senza bruciarle, evitando così di avere parti carbonizzate poco salutari per il nostro organismo. Il principio rimane però lo stesso: un getto di aria secca farà evaporare la parte liquida dei biscotti lasciando una cialda croccante. Basterà disporre i biscotti sui ripiani dell'essiccatore, accendere a 60° e lasciare agire per un paio d'ore.

## ALLA SCOPERTA DELLA SALAMORA!!

A cura di Elisa Ventura e IHEME Chinyere Lisa, Pro Loco di Ostra APS



La Salamora di Belvedere Ostrense è una tipicità locale che la Regione Marche, insieme al Comune di Belvedere Ostrense, Coldiretti e un gruppo di esperti di enogastronomia, alimentazione e storia locale, stanno riscoprendo e valorizzando.

È un prodotto diffuso soprattutto nell'entroterra anconetano ed in particolare nel Comune di Belvedere e zone circostanti.

Questo prodotto viene preparato solitamente nel mese di novembre facendo macerare per circa un mese nell'olio novello di raggia il finocchio selvatico, la buccia di arancia e alcuni spicchi d'aglio. Prima di utilizzare il finocchio selvatico è necessario lavarlo con cura, dopodiché si utilizza solo la parte verde, privandolo di fiori e/o semi. Dopo 20-30 giorni l'olio viene separato dagli altri ingredienti e, una volta ottenuta la Salamora, viene imbottigliata in contenitori di vetro scuro e conservata in un luogo fresco e asciutto fino all'autunno successivo, al fine di ottenere un prodotto dalla consistenza fluida, che presenta un colore giallognolo.

La Salamora nasce nei primi anni del '900. Nella tradizione contadina serviva per riutilizzare il vecchio olio avanzato dall'anno precedente e veniva conservata in orci e damigiane.

Era impiegata soprattutto nel periodo estivo, durante la trebbiatura e la battitura, operazioni che al tempo erano tutte manuali. Oggi non è più un prodotto di recupero ma di valorizzazione: esalta al massimo il gusto delle pietanze!

Questo prodotto non godeva di particolare notorietà ed era infatti confuso da molti con le olive in salamoia. Si può dire che la Salamora è stata una riscoperta per la popolazione locale. Già da anni le cantine vitivinicole di Belvedere producevano e commerciavano questa tipicità locale, anche se le vendite hanno impiegato del tempo a decollare.

Insieme alla Regione Marche, da tempo alla ricerca di antichi prodotti tipici, a Pierluca Federici, imprenditore agricolo che cura tutta la filiera olivicola presso il suo frantoio e la sua azienda biologica "L'Acino Verde" di Belvedere Ostrense, nonché produttore della Salamora, e grazie agli studiosi del territorio, alla professionalità di esperti agrichef e soprattutto grazie a fonti orali (in quanto oggi non esistono documenti scritti) è stato possibile ricostruire e riscoprire l'antica ricetta contadina.

Oggi, grazie a questa collaborazione, la Salamora è divenuta una tipicità belvederese di cui si occupano l'amministrazione comunale e la Pro Loco, i quali hanno il compito di valorizzare e far conoscere il prodotto su tutto il territorio.

Inoltre, su iniziativa della Coldiretti Ancona, alla Salamora è stata dedicato di recente una manifestazione enogastronomica: "Vecchi Sapori D'Autunno", evento che coinvolge le osterie belvederesi.

La Salamora è perfetta nella preparazione di pietanze a base di carne, soprattutto carni bianche, come il coniglio in porchetta, che è l'abbinamento più adatto e rispettoso degli antichi usi. All'evento "Vecchi Sapori d'Autunno" a Belvedere Ostrense questo condimento è stato proposto anche insieme ad altri abbinamenti, come ad esempio sulla bruschetta.

## INSACCATI TIPICI: CHI PIU' NE HA, NE METTA

A cura di Asya Brescini, Volontaria Pro Loco di Arcevia



Come ci racconta Emilio Faccioli, storico della letteratura che si è occupato di storia della produzione editoriale legata alla cucina e all'arte della tavola, in "Il cuoco perfetto marchigiano", il giorno di devozione dedicato ai maiali, e a tutti gli animali domestici allevati, era il 17 gennaio, festa di Sant'Antonio. Nei santini, appesi o attaccati alle pareti di stalle o pollai, il Santo Abate era effigiato spesso in compagnia di un maiale: molte leggende certificano questa speciale amicizia, mentre la storia ci narra come il grasso suino fosse usato dai frati Antonini come farmaco per le medicazioni di ferite e di particolari sfoghi epidermici.

La presenza del maiale accanto all'uomo è millenaria e il suo addomesticamento sembra risalire al 7000 a.C.: Greci e Romani lo apprezzavano moltissimo per le sue carni,

facendone anche la vittima sacrificale per eccellenza agli dei. Le origini della norcineria sono spesso ricondotte all'antica Roma, più precisamente alla dinastia dei Flavi: a quel tempo, infatti, l'imperatore Vespasiano, di ritorno dalle guerre di conquista nella terra di Gerusalemme, decise di riportare in Italia gli schiavi e di impiegarli per l'allevamento e la lavorazione dei suini. In relazione al nostro più recente passato, dobbiamo rilevare come l'importanza di questo animale sia rimasta pressoché invariata per tutti questi secoli. Di tutte le pratiche agrarie, la più importante e caratterizzante dell'inverno era la macellazione del maiale, chiamata anche "pista" o "salata", in riferimento al sale ed al pestello con cui la carne porcina veniva lavorata e trasformata in salumi ed insaccati vari, preziosissime riserve proteiche per la dispensa di tutto l'anno. Come da prassi, dei suini tutto diventava commestibile: il maiale infatti, del quale non si "butta via niente", è il filo conduttore della gastronomia tipica dell'entroterra marchigiano.

Partendo dalla zona di Pesaro-Urbino sentiamo subito l'odore del prosciutto aromatizzato del Montefeltro, del lardo e del mazzafegato.



**Prosciutto aromatizzato del Montefeltro:** Il coscio di suino viene massaggiato ed aromatizzato con pepe ed altri aromi per facilitare l'uscita di sangue e acqua. Viene poi messo di nuovo sotto sale grosso per venti o trenta giorni negli appositi sgocciolatoi inclinati, dopodiché viene lavato con acqua calda e messo ad asciugare. Una volta asciutto, il coscio viene bagnato con vino cotto e aromatizzato con aglio, alloro, zucchero e rosmarino. Si copre ancora con



pepe macinato e viene fatto affumicare appeso a delle travi e fatto stagionare. Il prosciutto matura per un mese sotto sale e per tre mesi in locali caldi, mentre la sua stagionatura va da uno a tre anni, nei tradizionali sacchi di tela o panni di lino o cotone.



Il **Lardo del Montefeltro** è un prodotto PAT della regione Marche, infatti i Prodotti Agroalimentari Tradizionali rappresentano un biglietto da visita dell'agricoltura italiana di qualità: con la dicitura in questione s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Esso è ottenuto dal grasso sottocutaneo dorsale di suini di oltre 2 quintali, dopo la stagionatura viene conservato in recipienti

contenenti salamoia. Si presenta in pezzi di grandezza e peso variabili, generalmente quadrati e di spessore non inferiore a 5 centimetri, di colore bianco perlaceo con rare venature rosate e con la parte esterna ricoperta di spezie.

Il **Mazzafegato**, tipico della zona di Fano, è un salume tenero, che nasce dall'unione di carne magra di suino, fegato e lardo, che ne caratterizza colore e sapore. La particolarità del mazzafegato è quella di mantenere alto il contrasto tra gusto dolce e salato. In generale si prepara tritando grossolanamente le carni, a cui si aggiunge un 15% di fegato e una parte di cotenna. Poi all'impasto si mescolano sale, pepe, un po' d'aglio, scorza di limone o di arancia e soprattutto fiori di finocchio, caratteristici di questo salume. Una volta terminato, si fa riposare l'impasto e si insacca nel budello naturale di suino. Con lo spago per la legatura si formano salsicce da circa 10 cm di lunghezza per 3 cm di diametro che vengono fatte asciugare per una decina di giorni, durante i quali il colore delle salsicce diventa sempre più scuro.



Il **Capocollo**, come indica il nome stesso, si ricava dal collo del maiale, per la precisione dalla zona tra la testa e il carrè (un'area particolarmente ricca di adipe) perché è proprio il grasso a rendere unico questo taglio di carne. A differenza della lonza, il capocollo è fatto con carne tenera e richiede una cottura più lenta e questo influisce notevolmente nel sapore, molto più simile a quello della carne rossa.

La **Lonza** è il taglio ricavato dal muscolo del carrè, ovvero la zona dorsale del maiale che va dalla quarta costola fino alla coda, nello specifico, è un fascio di carne situato sopra il filetto. Come viene realizzata? La massa di carne viene rfilata a mano, dopo la salatura viene massaggiata e aromatizzata per un periodo variabile da qualche giorno

fino a 10 giorni con sale, pepe e aromi. Alla fine di tale periodo, il prodotto viene lavato con vino rosso ed immesso nel budello di maiale o bovino legato con dello spago ed appeso a delle travi dei solai per la maturazione (nella preparazione della **scalmarita**, dopo il lavaggio con il vino rosso si aggiunge aglio macinato e pepe). La stagionatura, in alti solai ben areati, dura dai 4 ai 6 mesi e può arrivare fino ad un anno: specialmente nell'ascolano è diffusa la pratica di affumicare il prodotto dopo la sua insaccatura in budello in un apposito locale per circa 12 ore in presenza di fuoco alimentato da rami secchi di ginepro.

Il **Lonzino** è un insaccato che deriva dal lombo del maiale disossato, una lavorazione simile alla lonza o al capocollo, che si differenzia per il taglio di carne usata e per la presenza di un minimo quantitativo di grasso. Si tratta di uno dei salumi più “lunghi”, in quanto può arrivare a misurare oltre 1 metro e si presenta molto magro, con una consistenza morbida e un sapore asciutto, leggermente sapido. Dopo la preparazione iniziale, fatta mescolando le carni con diverse spezie molto simili a quelle della lonza, si procede all’insaccamento e alla legatura del prodotto. Il lonzino viene fatto stagionare appeso per circa 4 mesi e la sua stagionatura corretta è essenziale per una buona riuscita del prodotto.

Spostandoci verso il centro della regione, tra Ancona e Fabriano, possiamo assaporare:



La **Salsiccia Matta** di Senigallia è un insaccato particolare prodotto esclusivamente per il periodo natalizio. Il salume è preparato con prevalenza di carne vaccina al 70%, maiale e lardello dello stesso, viene poi condito con sale, pepe e vino, (alcuni aggiungono qualche spezia), e successivamente cotto in uno speciale forno chiamato “fornacella”, in laterizio refrattario, alimentato esclusivamente da carbonella di roverella di Piobbico. La tradizione vuole che la salsiccia venga poi ri-bollita nel brodo di Natale con tortellini e servita bollente tagliata a

rondelle insieme al lesso. Si racconta addirittura che fosse già presente in città all’epoca di Garibaldi sotto le arcate del Foro Annonario, ed in particolare legata all’attività di tre famiglie storiche senigallesi, Castelli, Bastari e Badioli.

La **Pancetta Arrotolata** ha una forma cilindrica della lunghezza di 30-40 cm ed un diametro di circa 10 cm. La sezione trasversale rivela, nel suo aspetto, la procedura di produzione arrotolata, in quanto la parte magra (di colore rosso vivo) e la parte grassa (di colore bianco) si presentano nel classico aspetto a spirale. Alla pancetta viene tolta la cotenna ed aggiunti il sale ed il pepe, successivamente è lasciata riposare per 48 ore e poi lavata con vino rosso. Per il confezionamento viene avvolta su se stessa ed immessa in un budello di maiale essiccato, legata ed appesa per la stagionatura di almeno quattro mesi. Al termine della stagionatura si ottiene un prodotto molto profumato, adatto sia per essere consumato crudo come affettato sia per cucinare.



Per quanto riguarda invece il **Salame di Frattula**, la zona storica di produzione dei suini destinati alla produzione di questo salame sono i comuni anconetani di Senigallia, Monterado, Corinaldo, Ripe e Castel Colonna. Le parti del maiale utilizzate sono: la spalla, dei rifici del prosciutto, il fondello, il trito di carne magra, il prosciutto, il lardello di gola a pezzi e il lardello di schiena a pezzi. La carne viene lavorata subendo un primo taglio di sgrossatura e mondatura da tutti i residui di origine connettivale e adiposa. Il tutto viene poi

salato con sale marino e viene aggiunto anche il pepe, è inoltre previsto l’utilizzo di vino rosso, aromatizzato con aglio, serpillio o altre spezie vegetali. Segue poi la tritatura della carne salata e pepata, con trafilatura grossa e successivamente si aggiungono i lardelli che vengono tagliati a cubetti. L’impasto viene insaccato e pressato nel budello gentile, adeguatamente lavato e aromatizzato con del vino. Il salame ha forma cilindrica, con legatura alle due estremità con un unico tratto di spago di fibra vegetale. Il prodotto, ultimata la fase della stagionatura, un periodo

che va dai 45 ai 90 giorni, ha un peso variabile tra i 400 grammi e 1 Kg, ruvido al tatto, di colore marrone e può essere ricoperto da una leggera patina di muffa bianca grigiastrea.

Il **Salame di Sopressato o Soppressato** è un salame tipico della tradizione locale marchigiana, soprattutto della zona di Fabriano e di tutto il suo hinterland. La soppressata è prodotta prevalentemente con un misto di carni magre di maiale, macinate più volte, come la spalla o ritagli di coscio, ai quali viene aggiunta della pancetta e del lardo tagliato a dadini. Viene preparata con sale, pepe macinato e profumo di aglio, senza l'aggiunta di altri ingredienti. Dopo esser stata insaccata nel budello naturale è lasciata ad asciugare per almeno 10 giorni in appositi locali di asciugatura. Il suo periodo di stagionatura naturale varia in funzione della pezzatura del prodotto ed è compreso tra i 90 e 160 giorni.



Il **Salame Lardellato** è un prodotto tipico delle Marche, radicato da secoli nella cultura agroalimentare, gastronomica e conviviale marchigiana. Era ricorrente nelle mense signorili e popolari, specialmente nelle occasioni di festa, e si trovano testimonianze anche nel repertorio pittorico marchigiano. Come si può capire dal nome, è caratterizzato dalla presenza di lardo dorsale, infatti si ottiene dalla macinatura di tagli nobili del maiale, come la spalla, la rifilatura della lombata e la coscia, che vengono conditi e arricchiti con aromi naturali, e con l'aggiunta di dadini di lardo dorsale. Il tutto viene insaccato su budello gentile e successivamente posto ad affumicare e poi a stagionare: quest'ultimo processo può durare dai 2 ai 3 mesi, fino a quando il salume non si presenta duro al tatto e con la caratteristica muffa, che

ne indica una buona stagionatura e un prodotto di alta qualità e ricco di gusto.

Non lontano da Fabriano, nota come la "Città della carta", al centro dell'ampia vallata, si stende Matelica, un territorio caratterizzato da un clima particolarmente rigido nella stagione invernale ed estraneo alle brezze marine. È famoso anche per i suoi salumi: il salame Fabriano tradizionale e il ciauscolo; il primo oggi è difficile trovarlo sul mercato, sostituito dal semplice salame Fabriano di tipo commerciale, mentre il ciauscolo ha conosciuto in questi anni una notevole rivalutazione, e non mancano ottimi prodotti nell'area di Cerreto d'Esi e Matelica.

Il **Salame di Fabriano** è citato in una lettera firmata da Giuseppe Garibaldi e, nel 1877, l'intellettuale marchigiano Oreste Marcoaldi scrive: «il salame è una specialità fabrianese, come di Bologna è la mortadella e di Modena lo zamponone». È un salume nobile, fatto macinando la parte più pregiata del maiale: il prosciutto. Si taglia il lardo della schiena in cubetti, poco più grandi di mezzo centimetro, che vengono salati e rimescolati con cura, poi si provvede alla preparazione delle parti magre del maiale, come la coscia e la spalla, anch'esse tagliate e tritate finissime. Successivamente si amalgama l'impasto con la forza delle braccia e si condisce con sale e pepe e a volte, si aggiunge un po' d'aglio. A questo punto si insacca nel budello gentile dopo averlo lavato e passato nel vino, oppure nell'aceto, e lo si lega alle estremità con dello spago. I salami vengono appesi a coppie, così che si asciughino qualche giorno al fuoco lento del camino, ma non devono assolutamente affumicare: il calore serve soltanto ad eliminare l'umidità. Il periodo di lavorazione del salame di Fabriano va da fine settembre a inizio maggio e la sua stagionatura minima è di 60 giorni. La tradizione vuole che fosse pronto per il periodo di Pasqua, e ancora oggi è tradizione mangiarne qualche fetta la mattina di Pasqua e Pasquetta, assieme a una fetta di pizza al formaggio e uova, tipica delle Marche.





Il **Ciauscolo**, **Ciabuscolo** o **Ciavuscolo**, comunque lo si chiami, questo salume morbido da spalmare, tipico e tradizionale della fascia appenninica, mantiene la stessa ricetta con leggere varianti locali. Carni di maiale scelte dalla pancetta, dalla costata e dalla spalla vengono macinate finemente insieme a una parte consistente di lardo, fino al 50%, conciate con sale e pepe, aromatizzate con aglio, talvolta con finocchio o vino bianco. La macinatura si fa in più passaggi, con trafile sempre più piccole in modo da ottenere una pasta omogenea, molto morbida e profumata da insaccare nel budello naturale del maiale. La stagionatura è abbastanza veloce (dalle 3 alle 4 settimane), con un periodo di lieve affumicatura. Generalmente il ciauscolo viene consumato fresco, ma qualcuno lo preferisce più stagionato perché assume una consistenza maggiore e le carni risultano più mature.

Scendendo verso la zona del maceratese e dell'ascolano, troviamo prima di tutto un insaccato di origine ovina, il **Salame di Pecora**. La produzione di questo particolare salume è strettamente legata al mondo della transumanza: in passato i pastori, spostandosi per molto tempo, avevano necessità di consumare prodotti facilmente trasportabili e a lunga conservazione, la scelta ricadeva dunque sui formaggi stagionati e sugli insaccati. Quello di pecora è un salame di facile produzione, molto leggero, ma prodotto non interamente con carne ovina. Per controbilanciare il sapore deciso della pecora infatti, si è soliti addizionarlo con una parte di lardelli di maiale, in proporzione 60:40.



La **Spalletta** marchigiana unisce due sapori ben precisi, quello intenso del prosciutto crudo stagionato e quello della pancetta. La spalletta di maiale è un vero unicum nella produzione di salumi, è ottenuta da una parte particolare del suino, ossia dalla carne della spalla, che viene prima refrigerata, rifilata a mano e salata per un periodo di circa due settimane. Segue poi l'asciugatura, al termine della quale la spalletta viene pepata e successivamente lasciata stagionare per circa 6 mesi. La tradizione contadina testimonia l'antica produzione della spalletta in passato: per le precarie condizioni economiche della famiglia contadina, i prosciutti venivano barattati con il maiale da allevare per l'anno successivo e la spalletta era considerata il "prosciutto povero" da consumare in famiglia.



La **Coppa di Testa** marchigiana, o **Tortella**, invece, si ottiene a partire dallo spolpo della testa del maiale, della sua lingua, delle cartilagini auricolari e di altre parti meno nobili dell'animale. Viene aromatizzata con l'aggiunta di sale, pepe, aglio, pistacchi, cannella, noce moscata, arance e limoni grattugiati o a pezzi. Dopo la cottura viene raffreddata sotto pressa e non necessita di stagionatura. L'origine della Coppa di testa affonda le sue radici nella tradizione norcina del XIX secolo in area maceratese.

La **Salsiccia Marchigiana** ha una forma cilindrica dalla lunghezza di circa 10 cm e diametro di 3 cm. Colore e una consistenza variano in funzione della stagionatura. Il prodotto fresco manifesta spiccate caratteristiche di spalmabilità, mentre se stagionato ha una consistenza dura e un sapore

forte e deciso. Alla carne suina finemente macinata vengono aggiunti sale e pepe, viene quindi insaccata nel budello di intestino tenue di maiale e legata con lo spago ad intervalli regolari. Le salsicce, una volta confezionate, vengono messe ad asciugare in ambienti freschi e non molto ventilati per un periodo minimo che va dai dieci ai quindici giorni.



La **Salamella di Fegato** o **Salsiccia di Fegato** alla marchigiana è un salume tipico del nostro territorio, in passato veniva prodotto solo in alcuni periodi dell'anno perché fortemente legato alla tradizione della "pista". Questo prodotto è lavorato a fresco unendo in percentuali ben definite alcune parti, l'80% di carne suina e un 20% di fegato. Il risultato dell'impasto è poi rifinito unendo sale, pepe, peperoncino, buccia d'arancio ed aglio, che rendono questo salume profumato e gustoso. La salamella, una volta messa nel budello, può essere consumata fresca cotta in graticola o in padella oppure lasciata

stagionare per essere consumata come un qualsiasi salume.

Una pietanza particolare invece, tipica di tutto il territorio marchigiano ma denominata in modo differente in base alla sua zona di provenienza, è il Ciarimbolo (Ancona), Ciambudeo (Pesaro), Buzzicco o Ciaringolo (Macerata).

Il **Ciarimbolo** è un tipico e ormai quasi introvabile salume suino, fa parte della grande famiglia delle interiora conservate. È possibile trovarlo solo nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio e si producono nelle zone rurali delle Marche, ma quasi esclusivamente per autoconsumo. Si ottiene sfilando la membrana esterna che ricopre e protegge l'intestino, che, dopo esser stata lavata con acqua ed aceto e lasciata a mollo per una notte, viene conciata con sale, pepe, aglio e rosmarino e lasciata insaporire per 24 ore. Poi viene messa ad asciugare accanto al focolare, ma non a diretto contatto. Se tenuti al fresco, i ciarimboli si conservano per poche settimane, stagionati hanno l'aspetto di piccoli e allungati sacchetti di colore bianco e di solito si gustano cotti a fuoco leggero sulla griglia finché il grasso contenuto nella vescicola non diventa opalescente. La quantità di ciarimboli che si ricava da un maiale di media stazza è talmente bassa (circa 100-150 grammi) tanto da giustificare il prezzo così elevato.

