

# Gusti & Sapori

Enogastronomia e tradizioni del territorio marchigiano  
Periodico di proposta e informazione, anno 6, n. 1



Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale 70% DCB FM

I Maccheroncini di Campofilone IGP - Le DOP e le IGP marchigiane  
L'enogastronomia e le istituzioni - Sapori di stagione  
Il Merano WineFestival - La birra artigianale marchigiana  
La roveia - I frescarelli - Letture

# LA TRADIZIONE È NUOVA

Uno sguardo attento alle realtà emergenti che parte dalla riscoperta della tradizione

Con il 2014 riparte Gusti & Saporì e si presenta ai lettori rinnovato sia nella veste grafica che in quella editoriale. Il nuovo concept della rivista si focalizza sulla proposta di realtà emergenti, con un occhio sempre dedicato alla valorizzazione della tradizione. Nasce con l'obiettivo di fornire un'istantanea attuale e invitante, certamente non esaustiva, dell'enogastronomia marchigiana, mettendo in evidenza le sue molteplici eccellenze, nella produzione e nella ristorazione, che oggi possono essere considerate fra le migliori espressioni del settore sia in ambito nazionale che internazionale.

Dopo un interessante scambio di battute con il Sindaco di Campofilone, Ercole D'Ercoli, all'indomani dell'attribuzione del marchio IGP ai famosi Maccheroncini di Campofilone, questo numero propone un insolito itinerario di IGP in IGP, una sorta di percorso turistico ed enogastronomico attraverso produzioni marchigiane tipiche, corredato di info su cosa vedere, dove mangiare e dove dormire. Nella rubrica **Novità** si parla della birra artigianale marchigiana, una realtà forse meno nota al grande pubblico ma che, con oltre sessanta etichette e 17 birrifici dislocati in tutto il territorio regionale, si profila quale comparto produttivo innovativo ed in espansione. **Appuntamenti** è dedicato al Merano WineFestival, vetrina internazionale del gusto che nel mese di novembre ha visto protagoniste 25 aziende marchigiane, mentre in **Gourmet di stagione** non mancano utili suggerimenti per portare a tavola prodotti stagionali marchigiani d'assoluta eccellenza, come il miele delle Marche o il tartufo nero.

Ma rivisitare e riattualizzare la tradizione non significa certo dimenticarsi delle sue radici, che rivivono pienamente nelle rubriche **Salvate questa ricetta**, qui dedicata allo spezzatino di roveia, e **Vocabolario marchigiano**, per riscoprire la ricetta, scritta in dialetto, dei veri frescarelli marchigiani. Dalla rubrica **Lettere**, infine, qualche suggerimento per soddisfare interessi e curiosità sia degli internauti più esperti che degli appassionati della carta stampata.

A tutti buona lettura ed arrivederci a presto nelle Marche!

## Gusti & Saporì

Periodico trimestrale d'informazione: Anno 6, n.1/2014 - Chiusa in redazione il: 08.03.2014  
Per info e collaborazioni: commerciale@gustisapori.info - Proprietario della testata e pubbliche relazioni: Marcozzi Gabriele  
Editore e pubblicità istituzionale: Marcozzi Gabriele & C. snc - Via Valdaso, 48 - 63828 Campofilone (FM)  
Registrazione Tribunale di Fermo: n.2 del 13/03/2008 - Pubblicità tabellare: inferiore al 45%

Direttore responsabile: Mauro Nucci - In redazione: Mauro Nucci, Alessandra Gallo  
Design, direzione marketing, direzione editoriale: Creativi Riuniti

Hanno collaborato al numero: Alessandro Scarpellini, Federico Paternò, Patrizia Leoni, M.Serena Stizza  
Fotografie: immagini sotto licenza Creative Commons: pag. 5 e pag.12 ©Turismo.Marche.it, pag.9 ©Apeccchio Città della Birra, pag.14 ©Massimo Palmieri (tartufo nero pregiato) e ©LaValnerina.it (roveia). L'editore è disponibile a definire questioni di diritto d'autore per scatti per i quali non fosse stato possibile riconoscere la paternità.

Pubblicità commerciale e computer grafica: Edizioni Fisal, Viale Trento 5, Fermo (FM)  
Stampato da: Industria Grafica Bieffe spa, Recanati (MC) - Tiratura: 6.000 copie - Distribuzione gratuita a cura di: Marcozzi Gabriele & C. snc  
Composizione distribuzione media copie: 4.000 pdv distribuzione (negozi, enoteche), 1.000 edicole, 1.000 operazioni speciali (fiere, eventi)  
Target area geografica delle spedizioni a mezzo posta: 70% Regione Marche, 30% Centro Italia

Banca dati e liste editoriali: t-crm & t-database a cura di Tesei srl  
Diffusione a mezzo campagna Web/Newsletter a cura di Tesei srl: informazioni e notizie inviate ad un database di circa 12.000 utenti appartenenti al mondo della distribuzione di prodotti agroalimentari - In copertina: particolare ingrandito dei Maccheroncini di Campofilone IGP

Tutti i diritti sono riservati. E' vietata la riproduzione anche parziale senza l'autorizzazione dell'editore. Questa rivista le è stata inviata tramite abbonamento gratuito: l'indirizzo in nostro possesso verrà utilizzato, oltre che per l'invio della rivista, anche per l'invio di altre riviste o per l'invio di proposte di abbonamento. Ai sensi del D.Lgs 196/03 è nel suo diritto richiedere la cessazione dell'invio e/o l'aggiornamento dei suoi dati.

Dall'incontro tra la Natura e l'abilità Artigianale nasce...

# Vivien<sup>®</sup>

PRO SALUS

- Alimenti funzionali
- Ricchi di proprietà benefiche

Dal cuore della terra famosa per i Maccheroncini di Campofilone nasce una nuova concezione di specialità alimentare.

Dai riscoperti cereali antichi prendono vita diversi formati di pasta, naturali e funzionali.

scopri tutte le specialità su:  
[vivienprosalus.com](http://vivienprosalus.com)



# UN VALORE PER IL TERRITORIO

Per il sindaco di Campofilone l'IGP ottenuta dai Maccheroncini è una ricchezza per tutti

All'indomani dell'ottenimento del marchio IGP da parte dei Maccheroncini di Campofilone, la nostra redazione ha incontrato **Ercole D'Ercoli**, sindaco della cittadina marchigiana luogo d'origine di questa prelibata specialità gastronomica, cui abbiamo rivolto qualche domanda.

**Qual è secondo lei il valore per il territorio della IGP recentemente acquisita e quali potrebbero esserne le ricadute nelle aspettative del Comune di Campofilone?**

Il marchio IGP ottenuto dai Maccheroncini di Campofilone costituisce una conquista straordinaria per il nostro comune e per tutto il territorio. Riuscire a fissare il disciplinare di un prodotto che affonda le sue radici nel passato della tradizione significa arricchire il prodotto stesso di un grande valore aggiunto. Prima di tutto vuol dire poter tutelare e garantire il consumatore, che ogni volta che sceglie di acquistare e di gustare i Maccheroncini di Campofilone sa esattamente cosa ha acquistato, dove sono stati prodotti, come, con che ingredienti e quali sono le loro proprietà nutritive ed organolettiche. Oggi come domani.

Per non parlare della ricaduta soltanto positiva su tutto il territorio del nostro comune, a partire dall'ovvio ma oggi non scontato incremento della produzione dei Maccheroncini, sempre salvaguardandone la qualità, per arrivare all'effetto volano sul settore del turismo enogastronomico, con nuove ed ulteriori opportunità di crescita e sviluppo, grazie al fatto di aver legato in modo preciso ed indissolubile un prodotto al suo territorio d'origine.

**Quale è stato l'apporto ed il ruolo svolto dal Comune nell'acquisizione dell'IGP?**

La normativa relativa all'attribuzione del marchio IGP è molto chiara in merito ai soggetti che possono chiedere ed ottenere il marchio, e cioè i produttori. Il nostro ruolo come amministrazione comunale si può riassumere in un'attività continua e costante di mediazione e di raccordo fra tutte le aziende produttrici, con la finalità di lavorare insieme per un solo obiettivo: la valorizzazione di un prodotto gastronomico unico nel suo genere. Ed è stato per noi motivo di particolare orgoglio il fatto che tutte le aziende produttrici abbiano deciso di entrare a far parte del Consorzio di tutela dei Maccheroncini di Campofilone. Per tutti noi il marchio IGP è un punto di partenza non di arrivo, perché ora ci troviamo di fronte alla vera sfida, ripartire alla grande con il Consorzio.



**Quale presenza istituzionale del Comune si prevede per l'attività informativa e promozionale dentro e fuori il territorio?**

Una volta raggiunto l'obiettivo primario, cioè l'ottenimento del marchio IGP, ci stiamo dedicando alla pianificazione di una serie d'interventi su più fronti. Il piano di comunicazione prevede particolare cura nella ricettività e nell'organizzazione della prossima Sagra Nazionale del Maccheroncino di Campofilone, in occasione della quale 2000 abitanti si prepareranno ad accogliere oltre 30.000 ospiti. Stiamo lavorando anche sulla storicità del prodotto, per dare vita ad una rievocazione storica ambientata nel passato in cui ha avuto origine la tradizione del Maccheroncino e a breve dovrebbero terminare i lavori di recupero e ristrutturazione di un palazzo storico nel centro di Campofilone che diverrà la sede del Centro di Documentazione del Maccheroncino di Campofilone.

A completamento, una nutrita serie di iniziative mirate a far conoscere questa specialità soprattutto in relazione alla sua duttilità, attraverso la pubblicazione di un libro di ricette, la partecipazione a fiere, l'organizzazione di show cooking e di un convegno di livello coinvolgendo le principali testate nazionali di settore.

Infine, per riagganciarci al discorso di ricaduta positiva sul territorio, abbiamo avviato rapporti di collaborazione con produttori di altre specialità come il formaggio di fossa, la pera di San Prospero e la vongola dell'Adriatico, per dare vita a nuovi ed imprevisi abbinamenti gastronomici in grado di valorizzare nel giusto modo sia i Maccheroncini di Campofilone che gli altri prodotti coinvolti.



## SUO ECCELLENZA LO FRESCHENZA.

Le uova "le Naturelle" provengono solo da allevamenti italiani, garantiti e controllati per darti ogni giorno freschezza e qualità. Da oggi con una novità in più: scopri tutte le nuove eleganti confezioni!

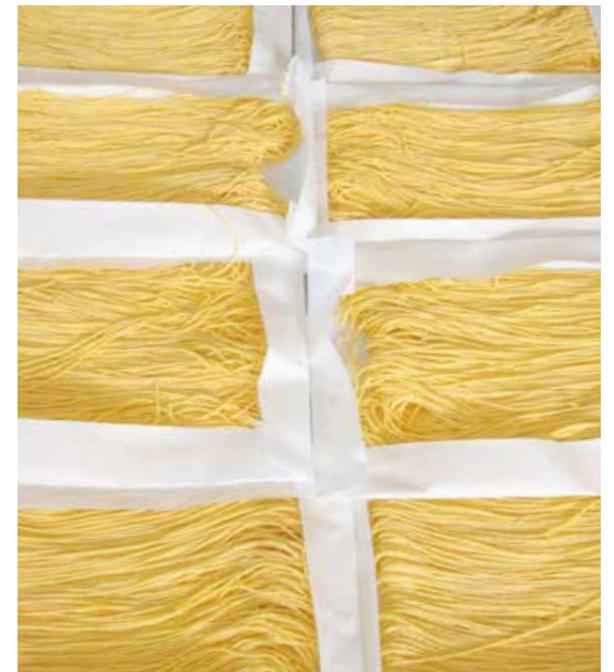
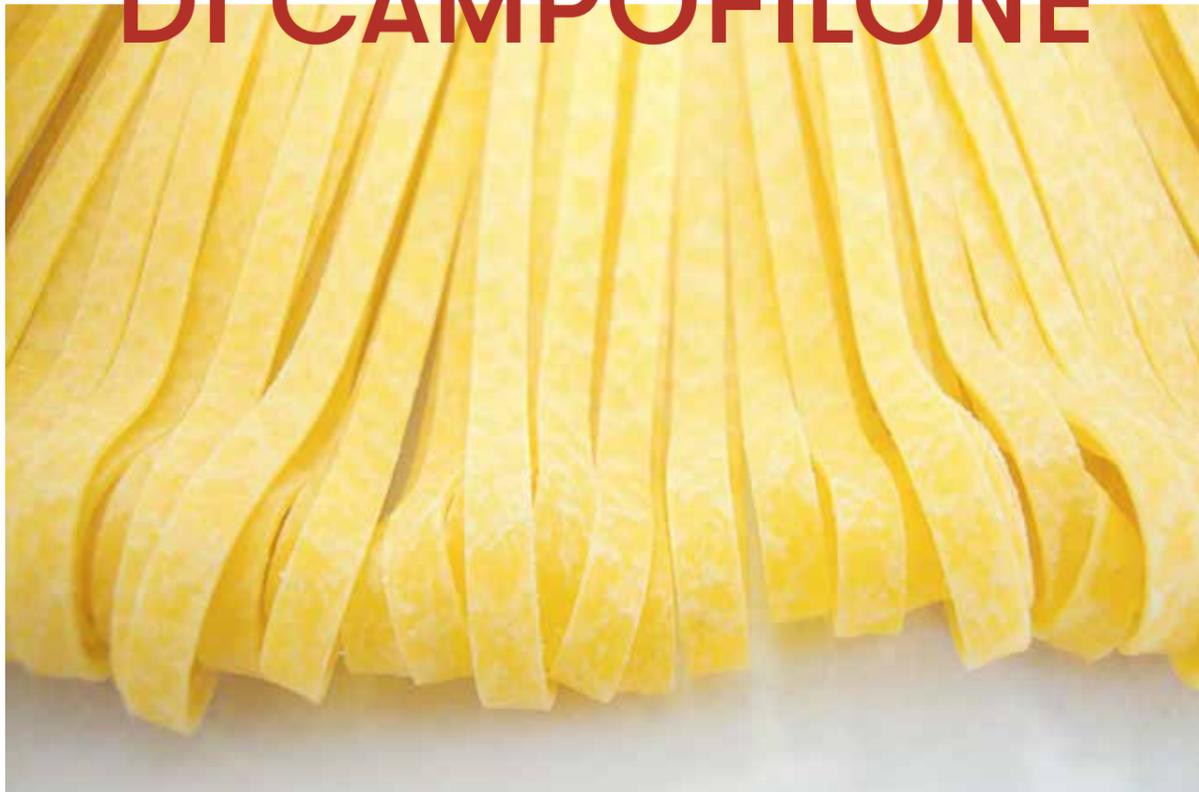


## le Naturelle

100% ITALIANE

www.lenaturelle.it

# MARCOZZI, LA TRADIZIONE DI CAMPOFILONE



- Imprese -

- Imprese -

L'azienda Marcozzi nasce negli anni novanta dall'idea imprenditoriale dei giovani fratelli Gabriele, Barbara e Attilio, che decidono di tradurre in impresa la lunga tradizione pastaia di Campofilone, loro borgo d'origine nonché di famiglia, quando nonna Adelina prima e mamma Luisa poi impastavano, tagliavano e stendevano al sole i maccheroncini.

Oggi l'azienda Marcozzi si profila quale connubio perfetto tra le più genuine ed autentiche tradizioni artigianali ed il rigore degli standard qualitativi di un'azienda dinamica e moderna, orientata al mercato ed alla soddisfazione del cliente.

Oltre ai caratteristici Maccheroncini di Campofilone - che, dopo aver ottenuto nel 1998 dalla Regione Marche la denominazione di prodotto tipico-tradizionale, oggi possono fregiarsi del riconoscimento di IGP Indicazione Geografica Protetta - la Marcozzi commercializza in tutto il mondo 40 tipi di formati sia tradizionali che innovativi, con cinque marchi differenti: Marcozzi di Campofilone destinato alle enoteche ed ai negozi specializzati; Antica Pasta e Cucina Tesei per la grande distribuzione ed il dettaglio tradizionale; Vivien Pro Salus e Specialità al farro destinate a erboriste-

rie e parafarmacie. A questi si è aggiunta recentemente la Linea Biologica.

La qualità sotto tutti i punti di vista è uno degli elementi fondanti della mission aziendale e permea ogni singola fase della produzione.

La selezione delle materie prime è rigorosa ed accurata, nel pieno rispetto della tradizione, con uova che provengono da allevamenti non intensivi; l'impasto, privo di acqua e sale, viene realizzato tenendo presente il limite tecnico di assorbimento della semola, per rispettare uno dei principi per cui la pasta all'uovo è nata intorno al 1400, cioè conservare le uova, e viene mantenuto morbido per almeno 30 minuti.

La trafilatatura al bronzo a temperatura costante permette di non alterare le componenti proteiche e aminoacidi della pasta, caratterizzata da una sfogliatura sottilissima e non omogenea.

L'elemento artigianale trova la sua massima espressione nella formazione del caratteristico foglietto, operazione affidata esclusivamente a personale qualificato e che consiste nel disporre i fili di pasta su fogli di carta alimentare, piegati a mano ai quattro lati per evitare la fuoriuscita del prodotto, e

riposti su appositi telai per essere poi sottoposti alla fase di essiccazione.

Prima di essere immesso sul mercato ogni singolo lotto di produzione viene sottoposto a rigorosi controlli ed analisi, volte a determinarne le caratteristiche chimico-fisiche, organolettiche e nutrizionali, nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie secondo il piano di controllo HACCP. Questo ha

consentito l'ottenimento delle certificazioni volontarie in base alle norme Uni En Iso 9001:2008: Brc, IFS, Certificazione Biologica e la registrazione negli Stati Uniti alla FDA (Food and Drugs Administration).

Un percorso rigoroso che assicura al consumatore un prodotto fatto come una volta ma dagli standard qualitativi elevati e costanti, in grado di rievocare

la memoria di un mondo antico, in cui le uova avevano il sapore delle giornate di festa. Di un tempo segnato dal lavoro faticoso di mani esperte e di calore di emozioni in famiglia che nascevano intorno ad una tavola.

Le emozioni che solo un'azienda che lavora con passione e serietà è in grado di trasmettere.

## I maccheroncini di Campofilone prodotto tipico tradizionale e IGP

I Maccheroncini di Campofilone sono una pasta lunga, caratterizzata dalla sfoglia e dal taglio sottili (lunghezza da 35 a 60 cm, larghezza da 0,8 a 1,2 mm, spessore da 0,3 a 0,7 mm). Sono ottenuti dall'impasto di uova fresche e semola di grano duro o farina di grano tenero doppio zero, senza aggiunta di acqua.

Nel 1998 la Regione Marche riconosce gli autentici maccheroncini di Campofilone come prodotto tipico-regionale (D.L. 173/98 art. 8 comma 1 e 2; Decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali n. 350/99) consentendone la produzione soltanto nel comune di Campofilone, sulla base di un rigido disciplinare che si rifà all'antica ricetta tradizionale del 1400 circa. Nel 2008 tutti i produttori di mac-

cheroncini di Campofilone si sono uniti in associazione per tutelare, promuovere e valorizzare il prodotto ed il suo territorio d'origine e per ottenere la registrazione dell'Indicazione Geografica Protetta, risultato raggiunto nel 2013. Così la ricetta originale, insieme al saper fare si sono tramandate di generazione in generazione per circa 600 anni, diventando patrimonio storico, culturale, gastronomico e sociale del paese. Numerosi sono i premi ed i riconoscimenti di prestigio nazionale ed internazionale ottenuti da tutti i pastai di Campofilone, a conferma del forte legame tra il borgo e la sua specialità culinaria, che ha determinato la nascita di un distretto produttivo con risorse umane altamente specializzate.

## CAMPIONATO CICLISTICO ITALIANO INTERFORZE 2014



Campionato Ciclistico Italiano  
**Interforze**



CAMPIONATO ITALIANO MTB  
**INTERFORZE**

I relativi calendari della manifestazione sul sito: [www.campionatiitalianiinterforze.it](http://www.campionatiitalianiinterforze.it)  
[campionatociclisticointerforze@gmail.com](mailto:campionatociclisticointerforze@gmail.com) - [campionatombinterforze@gmail.com](mailto:campionatombinterforze@gmail.com)

**ASD DRIBBLING TEAM**

Via della battaglia, 12 - 60022 Castelfidardo (AN) - tel +39 071.71.85.45 - fax +39 071.71.85.45 [info@circuitointerforze.it](mailto:info@circuitointerforze.it)  
Responsabile Circuito: Marcello Malizia - [malizia.marcello@gmail.com](mailto:malizia.marcello@gmail.com) - info: 328.58.72.185



**In collaborazione con:**

- Alimenti funzionali
- Ricchi di proprietà benefiche

**Vivien**  
PRO SALUS

[vivienprosalus.com](http://vivienprosalus.com)



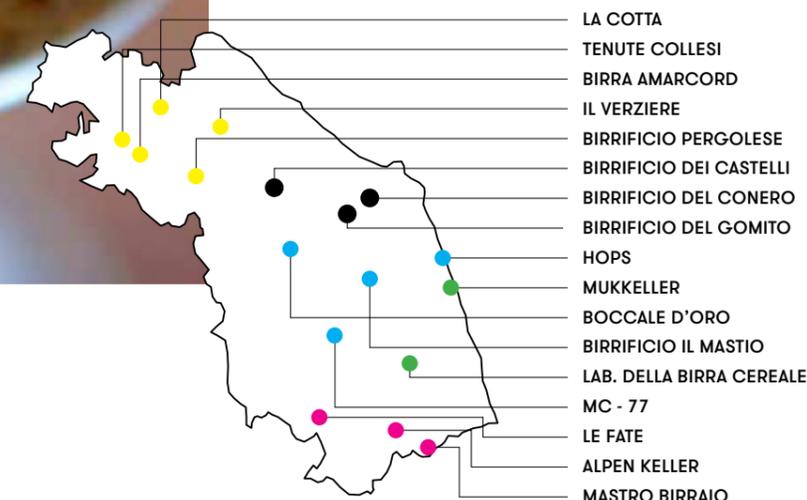
- Novità -

# LA BIRRA ARTIGIANALE MARCHIGIANA

Oltre sessanta etichette provenienti da ogni angolo della regione. Questo è lo spaccato della realtà birricola marchigiana che vede sul territorio anche un **maltificio consortile (COBI)** ad Ancona ed il **Consorzio "Le Marche di birra"**, costituito nel 2012 per riunire in un'identità unica tutti i birrifici marchigiani e contribuire in modo innovativo all'economia locale ed alla diffusione di un prodotto di qualità, sano e legato al territorio d'origine.

La produzione di birra artigianale avviene omogeneamente sul territorio marchigiano: **cinque birrifici in provincia di Pesaro Urbino, tre in provincia di Ancona, quattro in provincia di Macerata, due in quella di Fermo e tre in provincia di Ascoli Piceno.**

La birra artigianale viene prodotta con ingredienti naturali, principalmente con il malto d'orzo e/o con il malto di frumento (in alcuni casi anche con altri cereali maltati), elementi base ai quali vengono aggiunti luppolo, lievito ed acqua. È un prodotto non pastorizzato - cioè non subisce il processo che "sterilizza" il prodotto ai fini della lunga conservazione - e non filtrato - mantiene quindi tutte le componenti che contribuiscono a formare il profilo organolettico, così ricco di aromi e sapori. Non contiene conservanti e/o additivi chimici e la sua produzione è solitamente limitata.



Prendi un paesino di duemila abitanti nell'entroterra marchigiano, dove sgorga acqua purissima direttamente dal Monte Nerone e il clima favorisce la produzione di orzo di qualità.

Aggiungi due birrifici artigianali di alto livello, in grado di combinare gli elementi e trasformarli in una vera e propria eccellenza. Il risultato è "Apecchio Città della Birra", un piccolo paese della provincia di Pesaro e Urbino eletto a capitale internazionale della birra artigianale. Un progetto innovativo e ambizioso realizzato da un gruppo di cittadini apecchiesi in collaborazione con l'amministrazione comunale e i due super blasonati birrifici locali: Tenute Collesi e Amarcord, coordinati dalla neo nata associazione "Apecchio Città della Birra".

Ed ecco nascere l'**alo-gastronomia**, "l'arte che comprende l'insieme delle regole che determinano la produzione e l'assunzione, da parte dell'individuo, della birra" e di contorno convegni, mostre, manifestazioni, seminari e dimostrazioni nelle scuole, fino ad arrivare al primo festival nazionale interamente dedicato alla filiera della birra artigianale e alle sue potenzialità nei settori del turismo e dell'economia. [apecchiocittadellabirra.com](http://apecchiocittadellabirra.com) / [festivalalogastronomia.it](http://festivalalogastronomia.it)

Apecchio Città della Birra

# SULLE STRADE DELLE IGP

## Un viaggio insolito tra i prodotti DOP e IGP marchigiani che parte da Ascoli Piceno, risale attraverso le bellezze dei Monti Sibillini per arrivare al confine con l'Emilia Romagna

Il nostro itinerario parte da Ascoli Piceno, capoluogo di Provincia, il cui centro storico, costituito quasi interamente in travertino, è tra i più ammirati nella regione per la sua ricchezza storica, artistica ed architettonica. La città conserva diverse torri gentilizie e campanarie - tanto da essersi meritata l'appellativo di Città delle cento torri - e vanta, unica nel suo genere, la rinascimentale Piazza del Popolo, ritenuta una delle più belle piazze d'Italia. È impossibile una tappa da queste parti senza assaggiare lo squisito Ciauscolo IGP, un salame morbido fino a poter essere spalmato, prodotto della lavorazione del suino e costituito dall'impasto di vari tagli sapientemente

conditi ed aromatizzati con sale, pepe nero macinato, vino ed aglio pestato. Le origini del Ciauscolo affondano nella tradizione contadina marchigiana, in cui tutti i prodotti derivanti dalla macellazione del maiale costituivano una riserva di proteine indispensabili per affrontare il lungo inverno ed il duro lavoro nei campi. Viene prodotto in particolare nel territorio maceratese, fermano e ascolano, soprattutto nella zona dell'Appennino.

Da Ascoli ci spostiamo verso Fermo, più precisamente nel piccolo borgo di Campofilone, dove sono nati gli omonimi Maccheroncini che hanno recentemente ottenuto l'Indicazione

Geografica Protetta (Igp) come pasta all'uovo sottile, tagliata finemente e caratterizzata da un brevissimo tempo di cottura. (Gazzetta Ufficiale Europea serie L n. 302/16 del 13 novembre 2013.) I Maccheroncini di Campofilone sono la prima pasta all'uovo italiana ad ottenere questo riconoscimento e la seconda pasta dopo Gragnano. Campofilone dedica ai suoi rinomati Maccheroncini ed al loro sugo tradizionale una sagra nazionale tra le più antiche d'Italia, in grado di richiamare ogni anno nel mese di agosto circa 15.000 visitatori nei 4 giorni di durata.

Vedere, mangiare e dormire:

- [ascolimusei.it](http://ascolimusei.it)



La **lenticchia di Castelluccio IGP**, dalla caratteristica forma tondeggianta e appiattita e buccia sottile.

Nella pagina accanto, la **Casciotta d'Urbino IGP** a pasta semicotta.

- [disabatino.it](http://disabatino.it)
- [ristoranteemilio.it](http://ristoranteemilio.it)

Dalla provincia di Fermo ci spostiamo in quella di Macerata, salendo verso i Monti Sibillini, perla marchigiana dell'Appennino Centrale. Qui viene allevato il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, una tipologia di carne prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana e Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi. Gli allevamenti sono tutti montani, caratterizzati dalla presenza di pochi capi per allevamento, con alimentazione al pascolo o all'interno della stalla a seconda della stagione. I vitelli sono alimentati con foraggi freschi o conservati provenienti da prati naturali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata. Tutti gli allevamenti sono circondati dalle cime dei Sibillini, uno scrigno di natura, tradizioni e leggende che si erge nel cuore dell'Italia fino a raggiungere, con il M. Vettore, i 2.476 m. E' qui, nel regno della mitica Sibilla che nel 1993 è nato il Parco Nazionale Monti Sibillini (oltre 70.000 ha) con lo scopo di salvaguardare l'ambiente, promuovere uno sviluppo socio-economico sostenibile e favorire la fruizione ad ogni categoria di persone si da creare un "Parco per tutti". Lupo, aquila reale, falco pellegrino e numerose specie endemiche sono i segni più evidenti di una diversità e di una ricchezza biologica che, unitamente al fascino delle abbazie e dei centri storici medioevali, disseminati a guisa di corona alle falde del gruppo montuoso,

hanno contribuito a determinare un mondo antico e suggestivo dove il tempo sembra, ancora oggi, essersi fermato per rendere omaggio a una realtà di così straordinaria bellezza.

Sempre all'interno del Parco dei Sibillini troviamo la Lenticchia di Castelluccio IGP, prodotta esclusivamente nell'altopiano di Castelluccio a 1452 metri sul livello del mare, tra i comuni di Norcia (Pg) e Castelsantangelo sul Nera (Mc). Chiamata "Lenta" dagli abitanti di Castelluccio, è il prodotto rappresentativo per eccellenza del paese. Il suo uso è antichissimo, come dimostrato dal ritrovamento di semi in tombe neolitiche datate 3000 a. C. Pianta annuale, fiorisce tra maggio ed agosto. Il suo inconfondibile sapore, le dimensioni particolarmente piccole e la coltivazione esclusivamente biologica ne fanno un prodotto ricercatissimo.

Vedere, mangiare, dormire:

- [sibillini.net](http://sibillini.net)
- [borgolanciano.it](http://borgolanciano.it)
- [cittadelladesibillini.it](http://cittadelladesibillini.it)

Dai Monti Sibillini ci spostiamo verso nord per arrivare nella provincia di Pesaro-Urbino a Carpegna, adagiata sulla costa dell'omonimo Monte e immersa nel verde dei suoi faggeti, terra di produzione del prosciutto di Carpegna DOP. Un prosciutto al taglio di colore rosa salmoneato, con profumo delicato e penetrante di carne stagionata, gusto ca-



**Denominazione di Origine Protetta (DOP)** Denominazione di Origine Protetta (DOP) designa un prodotto agricolo o alimentare, le cui qualità e caratteristiche sono dovute all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nell'area geografica delimitata. L'intero ciclo produttivo deve essere svolto all'interno della stessa zona e non è riproducibile al suo esterno.



**Indicazione Geografica Protetta (IGP)** Indicazione Geografica Protetta (IGP) designa un prodotto agricolo o alimentare, le cui qualità e caratteristiche sono attribuite all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avviene nell'area geografica determinata. La IGP non richiede necessariamente la produzione in loco della materia prima, purché questa consenta di ottenere un prodotto corrispondente ai requisiti imposti dal rigido disciplinare di produzione.



atteristico dolce, quasi fragrante. Due le tipologie prodotte, il San Leo e la Ghianda. Da Carpegna raggiungiamo la città di Urbino nel Montefeltro dove viene prodotta la Casciotta d'Urbino DOP, formaggio di latte crudo ovino e vaccino dalla crosta sottile giallo paglierino, con pasta compatta di colore bianco, molto friabile e con lieve occhiatura. La maturazione avviene entro 15 - 20 giorni in ambienti freschi. Ne esiste anche una varietà stagionata in botti tra foraggio secco e foglie di castagno, ricca di aromi erbacei unici. Che dire di Urbino, Patrimonio Mondiale dell'Umanità, vertice dell'arte e dell'architettura del Rinascimento? La città si è così armoniosamente adatta-

ta al suo ambiente fisico e al suo passato medievale da diventare del tutto eccezionale. Completiamo il nostro itinerario a Cartoceto, comune di 8000 anime situato nella bassa valle del Metauro, a ridosso delle colline che circondano la vallata. Qui si produce l'Olio di Cartoceto DOP detto anche l'oro delle Marche; è l'unico extravergine con marchio DOP di tutta la regione e viene prodotto, oltre che a Cartoceto, in pochi altri paesi vicini (Saltara, Serrungarina, Mombaroccio e la collina di Fano). Le olive sono raccolte rigorosamente a mano o attraverso la pettinatura meccanica, mentre è bandita la bacchiatura, ovvero lo scuotimento dei rami con ba-

stoni, tecnica che può danneggiare la struttura dell'oliva. A Cartoceto si tiene ogni anno la "Mostra Mercato dell'Olio DOP" che celebra, nelle prime due domeniche di novembre, il rinomato olio. Sono d'obbligo una visita al caratteristico centro storico e una sosta nei frantoi e nelle cantine del territorio, per l'occasione aperti ai visitatori. Qui è possibile degustare l'olio accompagnato da tante prelibatezze locali, da assaggiare anche nelle vecchie osterie del paese.

Vedere, mangiare, dormire:

- [urbino.culturaturismo.it](http://urbino.culturaturismo.it)
- [parcosimone.it](http://parcosimone.it)
- [hotelmamiani.it](http://hotelmamiani.it)



# ENOGASTRONOMIA

Cosa dovrebbero fare le istituzioni per la valorizzazione delle eccellenze fermano-marchigiane

di Mauro Nucci

L'intensificazione e la pianificazione dei rapporti in campi di vitale importanza per l'economia, il sociale e la politica culturale quali il commercio, l'alimentazione, il turismo, le comunicazioni sono ormai realtà conclamate che le Istituzioni locali non possono più disconoscere se vogliono favorire la crescita dei rispettivi territori.

Pertanto, con l'obiettivo di consolidare il brand "Fermano" e implementare la conoscenza diretta tra giornalisti-degustatori e produttori, attraverso la quale favorire l'esportazione dell'immagine di un territorio unico nel suo genere, Provincia, Comuni, Camera di Commercio dovranno sedersi attorno allo stesso tavolo per pensare ed attuare un progetto di ospitalità basato sullo scambio di informazioni tra opinion leaders, autori, bloggers, buyers internazionali e tour operator italiani e stranieri. Progetto in grado, anche con l'intervento diretto dei privati (strutture turistiche all'aria aperta, hotel-ristoranti, agriturismi, resort, b&b), di creare attenzio-

ne intorno alle tradizioni enogastronomiche che negli ultimi anni hanno modificato le scelte turistiche degli italiani e si confermano tra i principali fattori di attrazione per gli stranieri.

Il turismo enogastronomico è diventato un modo di viaggiare sempre più diffuso che vede appassionati alla ricerca di sapori e tradizioni autentiche. Progetto possibile dall'incontro tra più attori interessati al vino, alla gastronomia e al turismo e, quindi, ad una alimentazione sana, a "chilometri zero", capace anche di favorire scambi commerciali e culturali.

Insomma solo attraverso l'unione tra arte, cultura e gusto si potrà rendere il Fermano più competitivo sul mercato turistico nazionale ed internazionale. In questa direzione le Istituzioni locali devono fare molto di più per valorizzare un territorio, il Fermano e la Regione Marche, per molti ancora tutto da scoprire.

# IL MERANO WINEFESTIVAL

Una vetrina mondiale per le eccellenze enogastronomiche della regione Marche

Enogastronomia e agroalimentare rappresentano uno dei settori trainanti dell'economia nazionale, se è vero, come è vero, che nel 2013 l'export del solo vino ha superato i 5 miliardi di euro: dato rappresentato con soddisfazione dal presidente della Commissione Europea per l'Agricoltura, Paolo De Castro, presente a Merano per il Festival annuale (8-11 novembre 2013) dedicato al vino e alle eccellenze della gastronomia e della culinaria. A Merano, presenti 25 aziende marchigiane, molte delle quali della Provincia di Fermo, che hanno proposto le proprie eccellenze in un vetrina internazionale. "Giusto essere a Merano, giusto aver rischiato in proprio, supportati dal sistema camerale e dall'Azienda Speciale Fermo Promuove della Camera di Commercio di Fermo; giusto aver pro-

vato a ragionare sul futuro del vino e del gourmet in una vetrina di valenza quale il Wine Festival", hanno commentato diversi produttori di eccellenze locali quali le Olive Ascolane, i Maccheroncini di Campofilone, i formaggi e salumi delle aziende dell'entroterra, il "Vi Cotto" e il famosissimo "diamante dei Sibillini", quel tartufo bianco riconosciuto tra i più pregiati in Italia.

"Se sei a Merano, sei tra i vip, in una vetrina che fa la differenza, utile per i contatti, per gli incontri, per i B2B, che aprono nuove porte per le aziende che ancora non hanno investito all'estero", ha affermato Katia Gabrielli, enologa della cantina Velenosi. Appuntamento durante il quale, il Fermano si è messo in mostra nel corso di una serata per ospiti italiani e stranieri, tra i quali giovani blogger che hanno contribuito a diffondere nel mondo il menu del gala preparato, esclusivamente con eccellenze del territorio, dalla brigata di cucina guidata da Alessandro Pazzaglia, chef professionista tra i più apprezzati della regione Marche e non solo.



Il Roggio del Filare 2008, il vino più premiato della cantina Velenosi

di Mauro Nucci



PROFESSIONISTI NELL'IMBALLAGGIO PER ALIMENTI



PROGETTO PACKING srl Via 8 Marzo, 17 - 63036 Spinetoli Tel 0736/892480 Fax 0736/892481



Fermanelle®  
Sapori della tradizione

agricolafermanelle@gmail.com

## SAPORI D'INVERNO

Alcuni suggerimenti per scoprire e riscoprire prodotti stagionali marchigiani, tipici ma non sempre noti al grande pubblico

### Marroni di Acquasanta Terme

Tipici dei boschi di Acquasanta Terme e dintorni, nell'ascolano, questi marroni, dal colore bruno scuro con sfumature rossastre, sono di ottima pezzatura, facilmente sbucciabili e di buon sapore dolce. Ottimi per la preparazione di dolci e di ripieni per ravioli e tortellini, squisiti cotti sulla brace o nella tipica zuppa di castagne.

### Il miele delle Marche

Le colline marchigiane, intensamente coltivate con leguminose foraggiere, da sempre forniscono alle api grandi quantità di nettare. La qualità del miele marchigiano è particolarmente legata ad un'erba infestante, la stachis o erba della Madonna, che conferisce al prodotto un colore chiaro ed un sapore

dolce, poco aromatico. Particolarmente pregiati sono i mielefiori delle Marche, dalla personalità sorprendente e variegata, il miele di melata, ricavato da melate di quercia, i mieli di acacia e girasole. Da abbinare, tiepidi, al formaggio di fossa.

### Il tarfufo nero

Il tartufo nero pregiato, che il musicista e compositore marchigiano Gioacchino Rossini si faceva inviare in Francia durante la sua permanenza oltralpe, si raccoglie tra dicembre e febbraio nelle zone umide e boschive di Acqualagna, nel pesarese, Acquasanta Terme, Roccafluvione, Comunanza e Montefortino nell'ascolano, Camerino e Visso nel maceratese. Sprigiona tutto il suo aroma in cottura e solo raramente si consuma crudo.



### Mela rosa dei Sibillini

Varietà tradizionale dei monti Sibillini, è una mela antica, della quale si rinvengono notizie storiche che risalgono all'epoca romana. Piccola ed asimmetrica, presenta una polpa rosacea, particolarmente delicata al palato.

## LA TAVOLA DI IERI E DI OGGI

Per uno sguardo alle origini della cultura gastronomica delle Marche partiamo da lontano, e precisamente dal 1584, anno della prima edizione del "Libro dello scalco" di Giovan Battista Rossetti, scalco alla corte di Lucrezia d'Este duchessa d'Urbino.

Con il suo trattato, di grande importanza anche storiografica, l'autore ha messo insieme una sorta di compendio di tutta la letteratura culinaria apparsa durante il Cinquecento, offrendo nel contempo uno spaccato della vita quotidiana dell'epoca.

Sempre in tema di tradizione e origini della cultura alimentare proponiamo **Storia dell'alimentazione, della cultura gastronomica e dell'arte conviviale nelle Marche**, prima ricostruzione storica completa della civiltà gastronomica e conviviale delle Marche a cura degli autori Ugo Bellesi, Ettore Franca e Tommaso Lucchetti.

L'opera ha ottenuto numerosi riconoscimenti fra cui il premio internazio-

nale Gourmand come miglior libro di storia della cucina.



Rimaniamo nell'ambito dei libri standoci però sia d'epoca che di località: nel libro "Pescatori, cuochi, contadini" gli autori Attorri, Frezzotti e Lancianese hanno raccolto le ricette

raccontate dai ristoratori e dai pescatori della baia di Portonovo, in provincia di Ancona.

Le ricette offrono un'ampia panoramica della cucina locale, prevalentemente a base di pesce e, naturalmente, con il mosciolo selvatico di Portonovo - presidio Slow Food - quale protagonista principale.

Ma il racconto va oltre la semplice ricetta, regalandoci anche momenti salienti della storia di Portonovo, dell'interpenetrazione dei suoi fondatori e del carattere amichevole dell'ospitalità e della ristorazione della baia.

Un punto di vista attuale e interessante per conoscere la presenza della gastronomia marchigiana anche fuori dal nostro paese è il topic di Mariano Pallottini, curatore di articoli online sulle Marche ([www.scoop.it/t/le-marche-and-the-food](http://www.scoop.it/t/le-marche-and-the-food)). Suo è anche l'account Twitter @MarcheBreaks con oltre 20.000 followers.

## LO SPEZZATINO DI ROVEIA

Un legume antico, la roveia, oggi prodotta in modeste quantità e spesso ad uso familiare ma un tempo piatto quotidiano per le famiglie che popolavano i villaggi dei Monti Sibillini, sua zona d'origine. Detta anche corbello o rubiglio, la roveia o "Pisum arvense" viene coltivata esclusivamente a Castelluccio di Norcia, dove si semina a marzo e si raccoglie tra la fine di luglio e l'inizio

di agosto, proprio come le lenticchie. E' simile al pisello anche se il suo seme è un po' più piccolo e di colore verde scuro.

Uno dei modi per riscoprire e tornare a gustare questo particolare legume è quello di cucinarlo con lo spezzatino e di servirlo come secondo piatto, accompagnato da verdure. Per quattro persone sono sufficienti 300 grammi di roveia che andranno tenuti a bagno per almeno 12 ore. Poi si lessano in



abbondante acqua salata per circa 45 minuti. A questo punto, la roveia è pronta per essere passata in pentola insieme a 500 grammi di spezzatino di vitello da soffriggere in olio, sedano, cipolla e carota, e sfumare con un bicchiere di vino bianco.

Per mantenere la carne morbida, si copre con la passata di pomodoro allungata con acqua, si aggiungono sale e pepe e si lascia cuocere fino a cottura ultimata.

## I FRESCARELLI

Se coce el riso 'nte 'na pentola bella capiente c'un abbondante acqua e un pugnetto de sale. Quannu el riso è quasi cotto, ce se 'ggiunge la farina (poga per volta) mesculanno co' 'na cucciara de legno, finu a quannu diventa 'na polentina. Se fa bollì e a cottura fenida i frescarelli se versane 'nte la spianatora. Se condiscene c'un sugo che se prepara cuscì: se fa sfrige 'nte 'na padella l'oio, la cipolla, el gambuccio de prosciutto, ce se 'ggiunge i pomodori rosci freschi e a pezzetti, la sarciccia sbriciolata e se fa' bollì per 6 o 7 minuti. Ce se sparniccia sopra el cagio grattato. Se condiscene pure co' la sarciccia in bianco o co' un soffritto de pansetta e de lonza.



**Azienda Agricola Biologica MALAVOLTA**  
strada statale, 16 Marina Di Massignano (AP) [www.biomalavolta.it](http://www.biomalavolta.it)  
tel 0735-778079 - [biomalavolta@libero.it](mailto:biomalavolta@libero.it)



**Specialità Alimentari**

**PUNTO VERDE S.R.L.**  
Loc. Uvaiole s.c.n. • 62027 San Severino Marche (MC)  
Tel. +39 733 647234 Fax. +39 733 645484  
[commerciale@puntoverde-srl.com](mailto:commerciale@puntoverde-srl.com) [www.puntoverde-srl.com](http://www.puntoverde-srl.com)



"ANTIPASTI E CONTORNI" • 100% MADE IN ITALY • "PRODOTTO IN LINEA DAL FRESCO"

MADE IN ITALY  
MADE IN ITALY

# MARCOZZI di CAMPOFILONE



MARCOZZI



[www.marcozzidicampofilone.com](http://www.marcozzidicampofilone.com)

MARCOZZI® Contradada Valdaso, 48 - 63828 Campofilone (FM) - Italia - tel. +39.0734.931725 info@anticapasta.it