

Gusti & Sapori

Enogastronomia e tradizioni del territorio marchigiano
Periodico di proposta e informazione, anno 6, n. 2

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



 **ressi**
mittente CMP di Ancona

Lo street food nelle Marche - Endurance Lifestyle 2014
Il marchio QM, Qualità garantita dalle Marche - Porto Sant'Elpidio
Sapori d'estate - Le lumachine di mare in umido
Tipicità 2014, il Festival made in Marche - Le spuntature

#destinazione**marche**



www.turismo.marche.it

Seguici su:



PRENOTA LA TUA VACANZA
NUMERO VERDE (DALL'ITALIA)
800 222 111
NUMERO (DALL'ESTERO)
+39 071 2133609

TIPICITÀ D'ESTATE

Le olive ascolane, tipiche marchigiane, possono essere gustate anche come ottimo cibo di strada



Estate tempo di vacanze, di mare, montagna. Ma anche di visite a borghi storici e cittadine che hanno molto da raccontare sia per la loro cultura che per la loro tradizione enogastronomica. E non si può dire di conoscere veramente un luogo se non si è assaggiato il suo cibo tipico, meglio ancora se cibo da passeggio o street food, tendenza del momento che affonda le sue radici in una tradizione antica quanto il mondo, analizzata nella rubrica **Novità**. E allora venite a passeggiare tra vicoli e stradine marchigiane, gustando i suoi tanti mangiari di strada, come proposto nella nostra rubrica **Itinerari**. E se street food deve essere non si possono perdere i tanti appuntamenti e le sagre estive sparse nella regione, come

il Veregra Street Food a Montegrano o l'Anghiò, il Festival del Pesce Azzurro di San Benedetto del Tronto. Anche secondo il sindaco di Porto Sant'Elpidio Nazareno Franchellucci, da noi intervistato nella rubrica dedicata, l'offerta enogastronomica rappresenta una forte attrattiva per il turista che decide di venire nelle Marche, e finisce con il pesare trasversalmente sulle motivazioni che lo portano a scegliere un luogo piuttosto che un altro. L'enogastronomia è stata al centro anche di un evento unico nel suo genere, il Marche Endurance Lifestyle 2014, raccontato nella rubrica **Regione**, che oltre a portare sulle nostre coste una delle gare equestri più belle

al mondo, ha contribuito e continua a contribuire allo sviluppo delle esportazioni del comparto agroalimentare marchigiano. E sarà Tipicità, la manifestazione marchigiana dedicata alle specialità alimentari della regione di cui parliamo in **Appuntamenti**, a rappresentare le Marche a Expo Milano 2015. Completano il numero tanti altri spunti per acquisti, ricette e curiosità, come le rime di Piero Pieroni dedicate alle spuntature nella rubrica **Vocabolario marchigiano** o l'invito a scoprire il prodotti a marchio QM, con sicurezza e qualità alimentari certificate e garantite dalle Marche. Vi aspettiamo per una vacanza indimenticabile nelle Marche!

Gusti & Sapori - Periodico trimestrale, anno 6, n.2

Proprietario della testata e pubbliche relazioni: Marcozzi Gabriele - Editore e pubblicità istituzionale: Marcozzi Gabriele & C. snc, via Valdasso 48, 63828 Campofilone (FM) - Registrazione Tribunale di Fermo: n.2 del 13/03/2008 - Pubblicità tabellare: inferiore al 30% - Per info e collaborazioni: tel. 0734 336884 - commerciale@gustiesapori.info - Direttore responsabile: Mauro Nucci - In redazione: Mauro Nucci, Alessandra Gallo, Manuele Perini - Design grafico e direzione editoriale: Creativi Riuniti - Hanno collaborato al numero: Alessandro Scarpellini, Federico Paternò, Patrizia Leoni - Fotografie: immagini sotto licenza Creative Commons: pag.7 @kekkoz, pag.11: ©Massimo Possanzini Roscini (prima immagine), ©Marche Endurance Lifestyle (altre immagini). L'editore è disponibile a definire questioni di diritto d'autore per scatti per i quali non fosse stato possibile riconoscere la paternità - In copertina: In primo piano, le olive ascolane - Chiusa in redazione il: 15.06.2014

Stampato da: Industria Grafica Bieffe spa, Recanati - Tiratura: 8.000 copie - Distribuzione gratuita a cura di: Marcozzi Gabriele & C. snc - Composizione distribuzione media copie: 6.000 pdv distribuzione (negozi, enoteche, ho.re.ca.), 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. 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

#destinazione**marche**



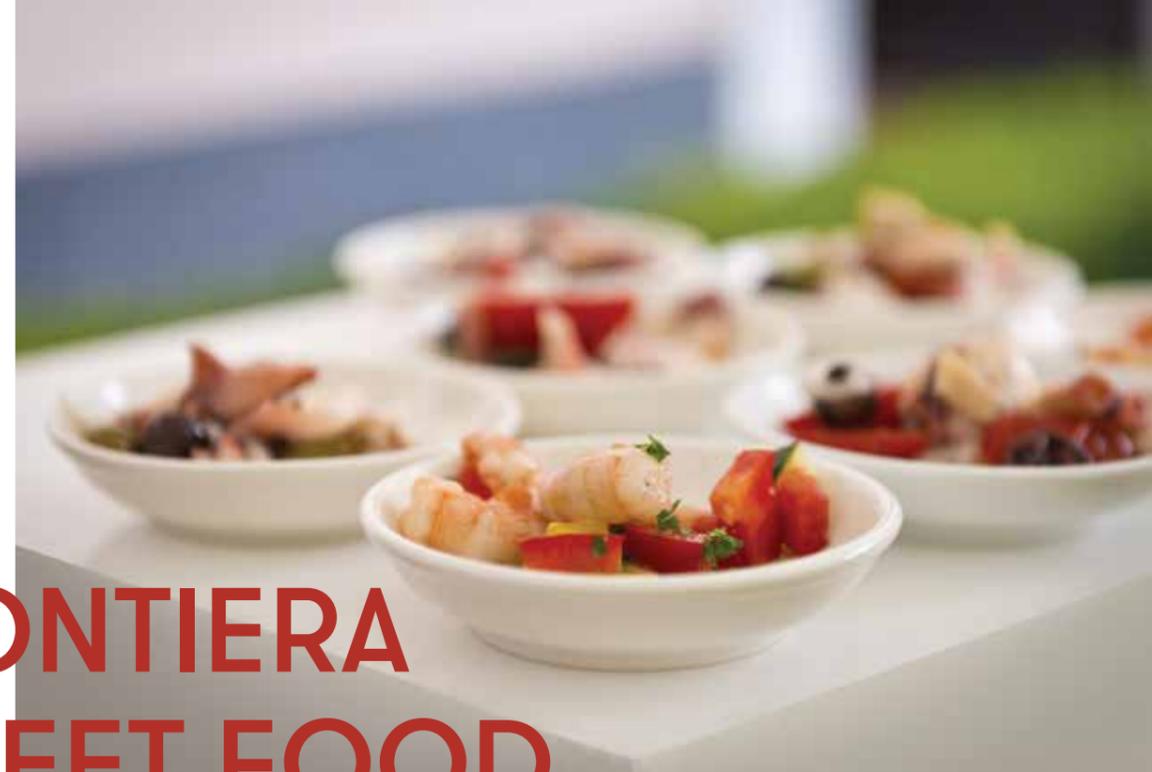
www.turismo.marche.it

Seguici su:



PRENOTA LA TUA VACANZA
 NUMERO VERDE (DALL'ITALIA)
800 222 111
 NUMERO (DALL'ESTERO)
+39 071 2133609

L'aperitivo è una delle occasioni più frequenti di consumo di street food e finger food



FRONTIERA STREET FOOD

Veloce, informale e sociale, il cibo di strada ha (ri)conquistato anche la nostra regione

Street Food, ovvero cibo da strada, un concentrato unico di sapori semplici, netti, antichi o quanto meno tradizionali. Ma anche innovativi e sperimentali, per reinventare cibi conosciuti e riproporli con nuovi gusti ed aromi. Li trovi dietro l'angolo e sono in grado di soddisfare pienamente il palato senza alleggerire esageratamente il portafogli. Se sei del posto, ad ogni boccone riassapora le tue radici, altrimenti, se non fai parte della comunità, gustando cibo di strada ascolti il racconto della cultura e della tradizione locali.

Ciò che distingue veramente il mangiare di strada da quello preparato in un ristorante, fosse anche una semplice trattoria, riguarda il tempo e l'informalità, perché i cibi da strada si consumano rapidamente e spesso con le mani ma diversamente dal fast food hanno sempre una storia da raccontare. Vengono preparati e venduti da commercianti ambulanti, fissi in un luogo pubblico oppure mobili e reperibili soltanto in particolari occasioni come sagre, festival, concerti.

La sua rivalutazione attuale affonda le radici nel desiderio di donare nuova vita a ricette di un tempo e a prodotti tipici locali, la cui diffusione viene sostenuta da associazioni come Slow Food, Streetfood, Lonely Planet e Gambero Rosso.

L'offerta tipicamente marchigiana in tema di cibo di strada è davvero ricca, sia in termini di gusto che di tradizioni: il fritto misto all'ascolana, nel quale spiccano le olive ascolane, ricetta rappresentativa della gastronomia marchigiana; il cartoccio di pesce fritto della Riviera delle Palme e i sardoncini scottadito tipici di tutta la costa marchigiana; la crescita sfogliata di Urbino; i gelati artigianali; gli arrostitini

di carne, le spuntature e i ciarimboli (budella di vitello o capretto cotte alla griglia e servite dentro un panino). In crescita anche sagre ed eventi dedicati al cibo da strada, sia nelle Marche che altrove in Italia. Fra gli appuntamenti marchigiani segnaliamo il **Veregra Street Food** (www.veregrastreet.it) che si tiene ogni anno alla fine di giugno a Montegranaro (Mc), dove si possono gustare le olive ascolane del Piceno, la tipica frittura di pesce con pesci di piccola taglia, l'hamburger di carne di razza marchigiana ed altre specialità di strada sia italiane che straniere; e **Anghiò**, il Festival del Pesce Azzurro, che ha luogo annualmente a luglio, con alici, sarde, sgombri, ricciole e tonni protagonisti indiscussi, per promuovere la lunga tradizione ittica delle Marche, ed in particolar modo di San Benedetto del Tronto. A corollario, mostre a tema, convegni, incontri, degustazioni e show cooking. (www.anghiò.it).

Lo street food si accompagna oggi anche a nuove occasioni di consumo e di incontro - come quella dell'aperitivo - e, come dicevamo, può essere il laboratorio di nuovi gusti e idee. Come quelle del locale **Anikò** di Moreno Cedroni e del progetto **Uliassi Street Good** di Mauro Uliassi, chef marchigiani pluristellati entrambi di Senigallia, riconosciuti anche fra i migliori street chef italiani.

Tanto interesse intorno allo street food è confermato anche dalla nascita del primo festival europeo di food truck completamente dedicato allo street food itinerante: **Streat**, una festa no-stop a base di cibo di strada nostrano ed europeo che si è svolta a Milano alla fine di maggio 2014.

STREET FOOD MARCHE

Un percorso itinerante per conoscere
le migliori proposte marchigiane di cibo di strada



Dolci e salati, caldi e freddi, carne e pesce:
l'offerta marchigiana di cibi di strada è davvero ricca

Anche se una città offre sempre monumenti importanti o attrattive turistiche, il suo vero biglietto da visita è la sua storia culinaria: nessuno può sostenere di aver conosciuto un popolo o una cultura senza avere assaggiato una prelibatezza, ancor più se prelibatezza della tradizione o del mangiare di strada. Se poi tutto questo accade d'estate, si crea un connubio unico tra cibo e divertimento.

Il nostro itinerario turistico attraverso i luoghi dello street food marchigiano parte da Ascoli Piceno, dove assaggiare la regina indiscussa dello street food della regione, le **olive ascolane**. Piatto tipico di tutta la provincia, sono preparate con olive di varietà Tenera Ascolana DOP farcite di carne, panate e fritte; solitamente vengono servite

come antipasto insieme ad altri prodotti fritti, come i rustici, le verdure, la crema frita. Il cartoccio più buono è quello di **Migliori** in Piazza Arringo.

Da Ascoli Piceno ci spostiamo ad Offida, cittadina di produzione dei caratteristici **caciuni**, dolci a base di pasta di pane ripieni di pecorino, tuorlo d'uovo, zucchero e scorza di limone grattugiata; o pistringo, quando sono ripieni di fichi secchi, mandorle ed uva passa. Nel maceratese prendono il nome di piconi, mentre diventano calcioni nella zona del fernano. I caciunetti, invece, sono caciuni più piccoli che al posto del formaggio hanno come ripieno una purea di ceci, e che invece di essere cotti al forno vengono fritti.

Spostandoci dall'interno verso la costa, troviamo tre importanti località

tutte famose, oltre che per le loro bellissime spiagge, anche per i **cartocci di pesce fritto**: Lido di Fermo, Porto San Giorgio e San Benedetto del Tronto. In particolare, valgono una tappa e un assaggio le frittiture di strada e da asporto di **Nudo e Crudo** e **Olio Pesce Fritto**, entrambi a San Benedetto.

A Porto San Giorgio ha luogo da 44 anni, nella terza settimana di luglio, la **Padellata gigante dell'Adriatico**, una festa che ha come protagonista il mare: 10 quintali di calamaretti e sarde fritti nella Padella Gigante; con 8 metri di manico, 6 metri di diametro e 1000 litri di olio per friggere, richiede l'intervento di ben 35 persone per il suo funzionamento.

Un cibo di strada che unisce le tradizioni marinare di tutta la costa marchigiana è certamente il **sardoncino scot-**

tadito, da mangiare rigorosamente bollenti e con le mani, accompagnati da vino bianco frizzante fresco e volendo anche dalla conditella, un mix di insalata e pomodori fresco e leggero. I sardoncini scottadito si mangiano solitamente d'estate, in quanto cotti alla griglia.

Il nostro itinerario prosegue verso quella parte di territorio marchigiano più vicina alla Romagna, dove l'influenza della piada romagnola ha dato vita ad una prelibatezza unica, la **crescia sfogliata di Urbino**, declinata poi in tanti nomi locali mano a mano che ci

si sposta da un borgo all'altro: **crescia**, **crescia unta**, **crostolo**, **pizza del Montefeltro**, così come sono tante le varianti territoriali che la rendono unica, completamente diversa dalla piadina romagnola. La **crescia sfogliata** ha la tipica forma della piada, un disco rotondo di pochi millimetri di spessore dal colore dorato ma rispetto a questa è arricchita con uova latte e strutto. L'impasto lavorato a mano energicamente, viene tirato e unto con lo strutto, arrotolato su se stesso e tagliato a pezzi. A questo punto i singoli pezzi tagliati vengono spianati con il mattarello, e solo questa lavorazione permette alla **crescia di**

prendere la forma a strati sovrapposti che la rende appunto sfogliata. Forni e negozi di gastronomia li propongono precotti o da cuocere (sul testo di pietra refrattaria o su lastre di ferro con il fuoco sotto), mentre i piccoli chioschi li servono farciti con salumi e formaggi della tradizione, con erbe cotte, patate o verdure alla griglia, all'insegna di una sana ed alternativa merenda. Da provare la **crescia del Merendero**, lungo il litorale di Marotta.

Il tour turistico-gastronomico di questo numero si conclude con un cibo di strada trasversale a tutta la regione, il



Ristorante Ragno D'Oro, Urbino: nella preparazione della **crescia** lo strutto viene spalmato sulla sfoglia che poi viene arrotolata

A sinistra: i calcioni al formaggio, specialità della pasticceria Gallucci di Fermo. Accanto: sardoncini, seppie e calamari fritti nel cartoccio di pesce della riviera

panino con porchetta, qui proposto nella versione con **pane di Chiaserna** farcito con porchetta marchigiana. Apprezzato per le sue particolari caratteristiche organolettiche e privo di additivi, il pane di Chiaserna viene prodotto nel comune di Cantiano (PU) con la tecnica di fermentazione acido-lattica, che gli conferisce la particolare digeribilità ed un sapore unico, leggermente acidulo, sapido ed appetibile.

C'è chi fa risalire la nascita della porchetta agli Etruschi. Altre fonti attestano che i Romani conoscevano un processo simile a quello oggi applicato per la produzione della porchetta. Fatto sta che da secoli questo piatto è un vanto e una tradizione di tutto il centro Italia: nel Lazio e in Toscana dove viene prodotta usando prevalentemente rosmarino; in Umbria, in Abruzzo, nelle Marche, in Emilia-Romagna ed in Molise, dove invece i porchettari, questo è il termine esatto per indicare chi per professione produce porchetta, usano preferibilmente il finocchietto selvatico.

La porchetta si presenta come un maialino intero disossato, salato e farcito della sua stessa carne aromatizzata con aglio, sale, pepe, finocchietto selvatico e/o rosmarino; legato, cucito a mano ed arrostito in forno o allo spiedo con tutta la pelle per circa 5 ore. Molti i chioschi, i venditori ambulanti e le sagre dedicate a questo piatto in tutto il centro Italia, con tradizioni che affondano le loro radici intorno ai primi anni 50 del secolo scorso.



60
FALERIENSE
IN FESTA
1954-2014

2^a Festa dei Maccheroncini di Campofilone IGP 12-14 Luglio 2014 Porto Sant'Elpidio

DALLE ORE 18,30

in collaborazione con

Antica Pasta[®]

MARCOZZI - CAMPOFILONE

in caso di pioggia
la degustazione
si terrà al coperto



Ogni anno ad agosto si svolge a Porto Sant'Elpidio la **Sagra de lu scottaditu**. Oltre al sardoncino alla brace, i menù propongono varietà di primi e fritto di pesce

Alla vigilia della stagione estiva 2014, la nostra redazione ha incontrato **Nazareno Franchellucci**, sindaco di Porto Sant'Elpidio, ridente località rivierasca della costa marchigiana, cui abbiamo rivolto qualche domanda.

Qual è secondo lei il ruolo e quindi l'importanza dell'offerta gastronomica nel turismo della riviera?

Tra le eccellenze italiane, non possiamo non annoverare l'enogastronomia e la dieta mediterranea, che sicuramente rappresentano una grande attrattiva per il turista; basti pensare alle numerose manifestazioni quali sagre paesane, festival del gusto e quant'altro sia in grado di celebrare l'eccellenza del nostro territorio nel settore. Il valore dell'enogastronomia pesa a mio avviso trasversalmente nelle motivazioni, valutazioni e soddisfazioni del turista che viene a visitare le nostre zone, oltre ad assumere sempre più il ruolo di carattere attrattivo a sé stante. Inoltre, il viaggio enogastronomico può continuare anche una volta rientrati nel luogo di residenza attraverso l'acquisto di prodotti tipici del territorio, la loro preparazione e la ricerca di ristoranti che ripropongano quei piatti sperimentati in vacanza. Un meccanismo, questo, che può generare un'economia sensibilmente più ampia rispetto al mero fatto turistico: vendita di prodotti, corsi o pubblicazioni per apprendere la loro preparazione e via di questo passo. Una reason why in grado di attirare il turista o di alimentare il commercio con un passaparola fatto di sapori, fragranze, piaceri ed emozioni.

SAPORI DI RIVIERA

Quali sono gli appuntamenti più attesi per l'estate 2014?

Per quanto riguarda la città di Porto Sant'Elpidio, mi preme ricordare la Sagra dello scottadito, che si terrà la prima settimana di agosto, la Sagra del maialino alla brace che si è tenuta come ogni anno il 1° maggio e la Festa della Birra, organizzata verso la metà di luglio da un birrifico locale, con sede proprio a Sant'Elpidio. Oltre a ciò, altre due sono le manifestazioni che celebrano le eccellenze enogastronomiche locali: la Sagra dello stoccafisso durante la festa patronale di San Crispino, e l'iniziativa Falerio DOC nel mese di luglio.

Quali sinergie sono previste con enti e altre istituzioni del territorio per promuovere l'offerta turistica locale?

La collaborazione tra enti ed istituzioni è indispensabile per creare sinergia e proporre un'offerta turistica a 360°, che abbracci l'intero territorio marchigiano. Nello specifico, vorrei citare l'iniziativa delle Passeggiate Marchigiane, che permette ai turisti di scoprire non soltanto le bellezze della città di Porto Sant'Elpidio ma anche dei comuni limitrofi. Con altre amministrazioni comunali ci stiamo inoltre organizzando per garantire il trasporto ed il collegamento tra le varie città confinanti con la nostra, affinché il turista possa avere l'opportunità di usufruire di un servizio che gli consenta di raggiungere altri luoghi attrattivi dislocati sul territorio. A proposito di sinergia, mi preme poi ricordare la neonata associazione Riviere in Blu, costituitasi proprio pochi giorni fa fra i Comuni marchigiani insigniti dell'importante riconoscimento della Bandiera Blu, con l'obiettivo non solo dell'organizzazione dell'evento Marche in Blu ma anche di garantire la cooperazione in ottica turistico-promozionale.



Il sindaco di
Porto Sant'Elpidio
Nazareno Franchellucci
ci introduce agli eventi
dell'estate in riviera

LIFESTYLE D'ESPORTAZIONE

Marche Endurance Lifestyle 2014: una gara equestre singolare ed emozionante, un volano per il comparto agroalimentare marchigiano

Dal 12 al 15 giugno la Riviera del Conero, ed altre località della regione, hanno fatto da cornice all'edizione 2014 del Marche Endurance Lifestyle. Sport, business, turismo e relazioni internazionali sono gli ambiti all'interno dei quali questa terza edizione ha portato ad un ulteriore step evolutivo i rapporti tra una regione estremamente dinamica come le Marche e un'area, quella emiratina, che si sta affermando come una sorta di hub dalle enormi potenzialità. Affascinante l'evento sportivo, che deve il nome alla disciplina dell'endurance equestre, la spettacolare corsa sulle lunghe distanze conosciuta anche come "sport degli sceicchi". Quattro gare sportive della Conero Endurance Cup: due sui 120 km, di cui

una riservata agli young riders; una sui 90 ed una sui 160, la "Road to the Weg", valida come qualificazione per i migliori cavalieri del mondo ai World Equestrian Games di fine estate in Normandia. Le gare, svoltesi tutte lungo il Parco Nazionale del Conero, sono state seguite dal pubblico delle grandi occasioni e hanno visto la vittoria del principe alla corona di Dubai Sheikh Hamdan bin Rashid al Maktoum nella gara dei 120 km, premiato dal presidente della Regione Gian Mario Spacca. Ma assolutamente interessante la ricaduta sull'interscambio culturale e commerciale di questo evento. Nel triennio 2011-2013 l'export marchigiano verso gli Emirati Arabi Uniti (EAU) è cresciuto di un valore superiore al 55%, come

attestano le rilevazioni statistiche elaborate dalla Camera di Commercio Italiana negli EAU e dal Sistema Statistico della Regione Marche. La crescita risulta essere l'effetto amplificato di un evento sportivo in grado di generare una ricaduta economica significativa per la regione ospitante. Nello specifico il **settore agroalimentare** è una sorta di cartina di tornasole per valutare le effettive ricadute economiche generate dall'evento: nel 2010, ultimo dato prima dell'Endurance, le Marche esportavano verso gli EAU 3,087 milioni di prodotti agro-alimentari; nel 2012, dopo solo due edizioni dell'Endurance, il valore si è attestato a 36,429 milioni, pari ad un **incremento del 1.200%**. Da questo punto di vista, Marche Endurance Lifestyle può dirsi una scommes-

Esportazioni verso gli Emirati Arabi Uniti di prodotti del settore agroalimentare

REGIONI	EXPORT 2013*	QUOTA REGIONE	VAR. % 2013/12
1 MARCHE	56.927	23,7%	+14,6%
2 PIEMONTE	44.644	18,6%	+28,0%
3 EMILIA ROMAGNA	30.054	12,5%	+59,9%
4 LOMBARDIA	23.709	9,9%	-15,8%
5 CAMPANIA	20.101	8,4%	+26,0%
6 VENETO	13.866	5,8%	+8,9%
7 UMBRIA	11.992	5,0%	+243,4%
ITALIA	239.802	100,0%	+20,2%

La regione Marche è la prima in Italia per export agroalimentare verso gli EAU. Il 23,7% delle esportazioni di prodotti agroalimentari dell'Italia verso gli EAU provengono dalle Marche (* valori in migliaia di euro)

Export marchigiano di prodotti agroalimentari negli Emirati Arabi Uniti

	EXPORT 2013	VAR. % 2013/12
AGROALIMENTARE	56.927.386	+14,6%
di cui:		
CEREALI, ORTAGGI E FORAGGIO	42.839.089	+225,5%
PRODOTTI PER L'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI	13.746.546	-61,7%
ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI	247.259	+20,6%
BEVANDE	29.349	-27,1%
FRUTTA E ORTAGGI LAVORATI E CONSERVATI	19.926	-93,7%
GRANELLE, AMIDI E DI PRODOTTI AMIDACEI	12.132	+42,2%
FRUTTA NON CONFEZIONATA	10.743	-77,8%
PRODOTTI DA FORNO E FARINACEI	7.702	-57,3%
OLI E GRASSI VEGETALI E ANIMALI	7.679	-
ANIMALI VIVI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	6.961	-

Gli EAU sono il primo paese di destinazione dell'agroalimentare prodotto nelle Marche. Negli ultimi tre anni i rapporti commerciali di questo settore hanno avuto una crescita molto elevata in particolare con tale destinazione. Il primo gruppo merceologico di esportazione verso gli Emirati è rappresentato nel 2013 dai prodotti di colture agricole non permanenti, quali cereali, ortaggi e foraggio che, con una straordinaria crescita, ha superato il gruppo dei prodotti per l'alimentazione degli animali (valori in euro).



**Nel programma visite
ai distretti industriali
marchigiani del settore
food e oltre mille
incontri fra le aziende
dei due paesi**

sa vinta, un vero ponte fra paesi e culture diverse, costruito su un evento sportivo che sa parlare di opportunità, strategie e prospettive.

In particolare, gli appuntamenti volti alla creazione di concrete opportunità di crescita commerciale, collaborazione e sviluppo sono stati due: il Business Forum Italy-EAU "UAE Days nelle Marche", il cui evento di punta "Our vision, our future: from Milano Expo 2015 to Dubai Expo 2020", tenutosi il 14 giugno alla Rotonda di Senigallia (foto sopra, a sinistra) con oltre 400 partecipanti, ha registrato la presenza oltre che del Presidente della regione Marche Spacca anche del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, del Commissario Unico e del Presidente di Expo Milano 2015, e del Ministro dell'Economia degli Emirati Arabi Uniti. E gli incontri B2B, il cui programma ha coinvolto **85 aziende marchigiane e 15 imprese emiratine** selezionate in partnership con Khalifa Fund, fondo sovrano di Abu Dhabi. I comparti di riferimento sono stati quelli dell'agroalimentare e del florovivaismo, secondo un format collaudato che ha conosciuto due momenti precisi: l'11 e il 12 giugno a Civitanova Marche si sono svolti incontri con l'obiettivo di promuovere la creazione di nuove relazioni commerciali fra le aziende dei due paesi (nelle foto sopra, alcuni momenti degli incontri); il 13 giugno è stata la volta delle visite ai distretti industriali marchigiani da parte delle aziende emiratine. Altri eventi collaterali sono stati il convegno "Voci di donne arabe" presso l'Auditorium iGuzzini di Recanati, e la serata di Gala dell'Endurance svoltasi presso Palazzo Carradori a Montefano, cui ha preso parte, oltre alle autorità sia emiratine che marchigiane, anche il gotha del mondo economico ed imprenditoriale della regione.

QUALITÀ GARANTITA DALLE MARCHE

Con il marchio QM sicurezza e qualità alimentare sono garantite e certificate



La pasta all'uovo Marcozzi di Campofilone riporta il marchio QM - Qualità garantita dalle Marche da novembre 2009

QM: il marchio della Regione Marche che garantisce qualità, tracciabilità, informazione, no OGM, perchè la qualità del cibo è la qualità della vita. Non è uno slogan, ma la certificazione garantita di gustare prodotti di altissima qualità, prodotti che, per ottenere il marchio QM, sono stati ampiamente testati da esperti ed hanno dovuto rispettare rigidi disciplinari. Tanto che il **Si.Tra.**, il sistema di tracciabilità e archiviazione creato da **Regione Marche** e **Assam** per certificare i prodotti a marchio QM - Qualità garantita dalla Regione Marche, è diventato il modello di riferimento nel progetto europeo WellFood e condiviso come 'best practice'.

Il marchio QM si sta facendo conoscere in Italia e nel mondo, grazie all'impegno della Regione Marche che attraverso i propri stand promuove i prodotti a marchio QM. Come a Tipicità, dove grazie al marchio QM si è discusso del nuovo Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020, con una variegata esposizione dei prodotti certificati



QM in un ampio spazio in cui sono stati presentati anche i migliori vini, grazie alla partecipazione dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini e Consorzio Vini Piceni; oppure a Eataly, dove lo spazio Marche è stato inaugurato nell'area congressi molto affollata, alla presenza del presidente della Regione Marche, Gian Mario Spacca, dell'assessore regionale all'Agricoltura Maura Malaspina, dell'amministratore unico di Assam Gianluca Carrabs, del responsabile Eataly Roma Alberto Mosca, del dirigente dell'ufficio promozione del Ministero Politiche agricole Marco Sciarini, di produttori marchigiani.

Tra i prodotti che già possono fregiarsi del marchio QM, il latte di alta qualità, le carni bovine, cereali e pasta, cereali e pane, la pasta all'uovo, l'ortofrutta, l'olio extravergine di oliva, i legumi e gli ortaggi surgelati. Ma attenzione, diffidate dalle possibili imitazioni: tutte le eccellenze appena citate hanno ben "scolpito" nella confezione il marchio QM - Qualità garantita delle Marche. www.qm.marche.it

TIPICITÀ, LO SPETTACOLO DEL GUSTO

Lo scorso marzo si è svolta a Fermo la 22ª edizione del Festival made in Marche



Tipicità, il made in Marche Festival. Una rassegna che il prossimo anno conoscerà una vetrina mondiale: sarà infatti una delle due finestre aperte sulle Marche per l'**Expo di Milano**. Ma torniamo all'edizione 2014 che ha ottenuto numerosi primati. Dai visitatori agli espositori, dalla presenza di giornalisti specializzati italiani e stranieri ai numerosi convegni che hanno interessato esperti, associazioni di categoria ed operatori dell'agroalimentare, dell'enogastronomia, dell'artigianato artistico, dell'agricoltura e del turismo. Diverse le sezioni tematiche a partire da Tipicità Marche Expo, MarcheturEXPerience, mercatini dei prodotti tipici del Fermano e non solo, saloni tematici, il tutto per una regione ed un territorio, il Fermano, da assaporare, sorseggiare, indossare, vivere. Ed ancora: nel piatto degli altri, stoccafisso senza frontiere (nella foto, a destra, un momento della rassegna), il premio "mete di Tipicità", il premio "Autori di Marca", l'angolo della crescita, pane&pani, approfondimenti ed appuntamenti B2B, workshop, iniziative specifiche per il mondo dei media. Una serie di iniziative e appuntamenti che sono alla base delle grandi novità delle ultime edizioni, per far comprendere ai visitatori che cosa è l'esperienza



Marche: un concentrato dei suoi protagonisti assoluti, come i prodotti tipici, le strade del vino e gli itinerari del gusto, ai quali si sono poi affiancate le Marche d'eccellenza, del fashion, dell'artigianato, dell'arte e della cultura. In altre parole l'evoluzione del salone del turismo enogastronomico che per Tipicità rappresenta il frutto di un processo lungo oltre venti anni. Un'esperienza da vivere in un weekend, lasciandosi guidare dal sesto senso per apprezzare ogni tipicità in tutto il suo splendore. «Nonostante il momento non certo facile - ha afferma **Angelo Serri**, direttore di Tipicità - un vero e proprio "tsunami" di **15mila visitatori** ha stampato un ottimistico sorriso sul volto degli oltre **180 espositori** e delle 350 realtà che, a vario titolo, hanno usufruito di questa vetrina per parlare di bello, buono e sostenibile". Una sorta di prova generale per l'Expo. Serri ha precisato: "Non a caso si svolgono nelle Marche, al centro dell'Italia migliore che accoglie il mondo e del Made in Italy che è contenitore di valori e di alta qualità della vita. Perché proprio nelle Marche? Perché questa è la regione più longeva d'Europa e lo è probabilmente anche per i saperi ed i sapori che ne contraddistinguono l'identità".

PESCHE, CIPOLLE, VISCIOLE E FORMAGGI

L'azienda agricola Eleuteri è la maggiore produttrice in Italia di pesche piatte



Pesca Saturnia delle Marche

Originaria della Valle del Chienti e dell'Ete, in particolare nelle zone collinari di Montecosaro (Mc), la pesca Saturnia (marchio registrato dall'azienda agricola Eleuteri di Civitanova Marche) identifica cinque varietà di pesca della famiglia platicarpa, raccolte dalla fine di maggio a tutto agosto. Di forma piatta e polpa bianca, ha ottimo sapore ed uno spiccato connotato aromatico, con sentore di rosa.

Cipolla di Suasa

Prodotto tipico dell'area di Castellone di Suasa (An), ha tuniche rosacee e di sapore dolce, con il bulbo piccolo, dorato, leggermente allungato oppure di grandi dimensioni, compatto, con foglie esterne di colore rosso-dorato. Ogni anno l'associazione turistica Pro-Suasa organizza la Festa della Cipolla, dove si gustano le classiche cipolle fritte o in agrodolce, marmellata e liquore alla cipolla.

Casecc del Montefeltro

Tipico di San Leo e di tutta l'area del Montefeltro, è un formaggio prodotto nel periodo autunnale ed invernale, ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino, ovino o misto. Le forme vengono poste per 8 giorni sopra foglie di noce e poi conservate fino a un anno in orci

di terracotta. Il sapore è deciso e pastoso, con gradevoli note aromatiche.

Visciola di Cantiano

Ciliegia selvatica impiegata nelle preparazioni artigianali di tradizione casalinga, la visciola di Cantiano è ottima per preparare marmellate, frutta sciropata e visciolato. Intorno a Cantiano, lungo la via Flaminia, il visciolo cresce spontaneo e già dai primi anni del '900 due imprenditori misero in produzione l'Amarena di Cantiano, composta di visciole conservate in sciroppo zuccherino. Iscritta nell'elenco ufficiale dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Marche, la visciola ha elevate proprietà antinfiammatorie. Dal 1999 viene coltivata in un campo sperimentale per stimolare l'apertura di una piccola attività di settore.

LE GUIDE AL CIBO DI STRADA

Street food heroes. Guida al miglior cibo di strada italiano (ed. Gribaud-Feltrinelli, 2013) di Mauro Rosati - punto di riferimento internazionale nel settore dell'agroalimentare di qualità - propone una guida completa di 136 schede di prodotto e oltre 200 di segnalazione di attività che rappresentano la migliore selezione dei locali street food italiani. Fra i Top 25 street chef italiani il libro inserisce i marchigiani Moreno Cedroni e Mauro Uliassi, ideatori dei rispettivi progetti di street food Anikò e Uliassi Street Good.

I cibi di strada hanno una storia da raccontare: una storia di persone, non di tempi-procedure-metodi. Parlando di farinata, focacce e piadine, Stanislao Porzio nel suo ultimo libro **Cibi di strada. Italia del Nord, Toscana, Umbria, Marche** (Guido Tommasi, 2008) racconta anche le persone incontrate ed i luoghi visitati. Perché, secondo



l'autore, alla fine il cibo è meno saporito se viene separato da chi lo prepara e dalle sue radici.

Nel libro **Cibo di strada** (Mondadori, 2013), il giornalista di Repubblica Luca Iaccarino individua invece per ogni regione i prodotti tipici, li descrive e li commenta con giudizio personale. Dopo avere definito, regione per regione, le specialità tipiche, l'autore seleziona i locali e gli ambulanti più caratteristici con proposte di cibo di strada, consigliando in ognuno quale prodotto acquistare.

Ottimi spunti anche sul cibo di strada si trovano in **Marche di Gusto**, pagina ufficiale Facebook della Regione Marche dedicata all'enogastronomia (facebook.com/marchedigusto). Con oltre 2.500 mi piace e in media 600 persone che ne parlano giornalmente, ospita post, immagini e commenti sui principali appuntamenti e ricette tipiche della regione, con curiosità e cenni storici non sempre noti al grande pubblico.

LI CUCCIULITTI IN UMIDO



In dialetto i cucciulitti sono le lumachine di mare, conosciute anche come nasse. Abbondano particolarmente nel Medio ed Alto Adriatico, di cui popolano i fondali sabbiosi, poco profondi. Cucinate in umido fanno parte della tradizione marchigiana. Apparentemente lunga, la loro preparazione risulta molto semplice. Ottime come antipasto caldo, si prestano

anche ad essere utilizzate come sugo per condire della buona pasta, come ad esempio i Maccheroncini di Campofilone, o come cibo di strada. Da provare quelle preparate dal **Chiosco da Morena**, in centro ad Ancona.

Preparazione: lavate bene le lumachine, in modo che perdano tutte le impurità, quindi mettetele in una pentola dai bordi alti e copritele di acqua fredda già salata. Lasciatele riposare per due ore. Una volta scolate, cuocetele in acqua per almeno un'ora, mescolando di tanto in tanto. Poi scolatele e sciacquatele ancora sotto l'acqua corrente. In un'altra pentola soffriggete aglio e cipolla, aggiungete abbondante fiocchetto selvatico, versate le lumachine e sfumate con il vino bianco. Aggiungete la passata, aggiustate di sale e lasciate cuocere a fuoco lento fino a che il sugo non si sarà ben ristretto. A fine cottura aggiungete il peperoncino.

LE SPUNTATURE

Cos'è? Chi nun ce 'l za? Saria i budeli che stane 'nte la panza dei viteli, parenti de la tripa tanto bona che te fa ciucià i deti a qui in Ancona. Indó se vende? Nun ce vò el cartelo, basta che meti el naso verso el cello e già 'nte l'aria senti a di': viè qua, è sprofumate, è pronte per magnà.

'Ste spuntature cote sul fugò è 'na specialità, bona un bel po'. 'Ncomincene a fumà, po' pia culore e già te pare de senti el sapore. Ah, che sprofumo i da la garbonela! Altro che al forno o drento la padela!

Piero Pieroni - da "Oio, sale e pepe"

Col sale, l'ojo, el pepe, el rusmarì te sorte fora un gusto, un buconci fatto per quelli che sa be' magnà e che nun gricia el naso, ma è a la ma'. Ha voja a butà l'aqua, la canela!... Ha voja a gurgujà, la funtanela! A lì ce vòle un litro de qu'ì vi' che se beveva su da Gardelì.

'Ste spuntature è un pasto da signore e che a magnale nun è un disonore. A Roma non se magna la paiata? Dirà qualcuno, è mejo la fritata. Per te, ma non per no', pr'i anconetani; semo parenti antichi dei romani.

Fermanelle®
Sapori della tradizione



agricolafermanelle@gmail.com



MARCOZZI di CAMPOFILONE



www.marcozzidicampofilone.com