



# IL GOURMET Italia

Ottobre 2020

Numero Unico stampato in occasione  
del 24° Gran Convegno dell'Union Européenne des Gourmets

[www.ueg.it](http://www.ueg.it)

**RICOMINCIAMO  
DALLE  
MARCHE**

**24° GRAN CONVEGNO NAZIONALE D'ITALIA  
IESI - SENIGALLIA / 16-17-18 OTTOBRE 2020**



REDAZIONALE

# Al tempo del Covid 19

*Mauro Civai - Console nazionale alla stampa*

Piazza del Popolo, cuore di Ascoli Piceno, resa deserta, come tutte le altre piazze d'Italia, dalle restrizioni imposte dall'epidemia di Covid 19

Lo spazio straordinario della Piazza del Popolo di Ascoli tristemente vuota nel fin troppo lungo periodo che ci ha visti reclusi in attesa dell'arretramento di un nemico subdolo e ignoto e proprio per questo incredibilmente pericoloso e letale, ci riporta a un momento assai doloroso della nostra esistenza, quello che il Covid 19 ci ha imposto e che solo adesso, a distanza di molti mesi, ci propone un tempo che pare aprirsi a qualche spiraglio e che ci lascia intravedere un 'idea di vita abbastanza simile a quella a cui eravamo abituati.

Per di più questo spettacolo desolante e amarissimo delle belle piazze delle nostre città d'arte completamente vuote ha accompagnato, in questo 2020, il tempo dell'anno in genere più propizio e aperto alla speranza. Si è trattato invece della primavera e dell'estate più difficili della nostra vita, almeno per quelli di noi che non hanno conosciuto l'orrore della guerra. Ora ci apprestiamo a incontrare un autunno che dovrebbe ricondurci a una qualche normalità, uno stato che fino ai tempi antecedenti il Covid appariva bana-

le e scontato ma che invece oggi ci appare come un'oasi salvifica come quella che spunta da lontano agli occhi del viaggiatore sfinito dal vento caldo del deserto.

Riaprono in questi giorni le scuole dei nostri figli, la maggior parte degli esercizi pubblici ha ripreso, sia pure tra mille difficoltà, l'attività, la macchina produttiva del Paese ha ricominciato a funzionare a buon ritmo. In questa difficile temperie che pure si apre alla prospettiva di recuperare quanto prima il tempo e lo spazio perduti, riparte anche l'attività dell'Union Européenne des gourmets Italia, prima attraverso alcune iniziative sperimentali dei nostri Consolati e poi con l'appuntamento più atteso, il Gran Convegno che si svolgerà nelle Marche.

Avevamo grandi aspettative per questo nostro incontro, che avviene davanti alla spinta dell'entusiasmo di un Consolato di recente istituzione, teso a fornire ai confrères un assaggio gustoso delle bellezze naturali, del patrimonio culturale e delle eccellenze gastronomiche di questa antica terra, come vogliono le nostre ormai consolidate tradizioni.

Malgrado tutto siamo convinti che il nostro appuntamento sarà coronato da successo e che, nonostante le difficoltà sempre in agguato, vivremo ancora una volta un fine settimana indimenticabile, capace di rinsaldare i nostri convincenti che guardano a una costante ricerca del buon vivere, sapendo coniugare la grande per quanto complessa storia di noi italiani con quelle che sono le sempre più pressanti sfide della modernità, con ovvia precedenza al campo dell'alimentazione e di tutti gli aspetti ad essa connessi.

Come è consueto questo numero della rivista è dedicato alla Regione che ci ospita e ai momenti salienti del nostro appuntamento. A questo mi è sembrato doveroso aggiungere una vasta disamina storica dedicata ai legumi, il tema che il nostro Console Presidente, fresco di nomina, aveva proposto come materia di approfondimento da affrontare nel corso di quest'anno. Abbiamo dovuto rinviarlo a tempi migliori ma questa dilazione non farà che acuire il nostro interesse per questo argomento intrigante e inesplorato.

# IL SALUTO DEL CONSOLE PRESIDENTE

## Ricominciamo dalle Marche

Antonio Masella – Console Nazionale Presidente



Quando alla fine del Gran convegno di Matera scelsi le Marche come sede per il gran convegno 2020 mai avrei immaginato il blocco totale del Paese e quindi anche delle nostre iniziative per il Covid 19. Credo e, soprattutto, spero che il peggio sia passato e quindi per noi come per gli altri diventa obbligatorio pensare al futuro con ottimismo. Devo dare atto ai consolati di aver mostrato una gran voglia di ricominciare e questo mi conforta molto. C'è un gran rifiorire delle attività territoriali, dalle visite a strutture vinicole o produttive di alimenti eccellenti a convegni su temi di grande attualità, ma sempre legati ad eccellenze del territorio. Insomma in tutti noi si riscontra una gran voglia di tornare a vivere.

Delle Marche che dire: una regione bellissima per varietà della natura, con le sue colline verdeggianti, un mare strepitoso, le stupende città d'arte e poi una cultura enogastronomica di primo livello. E' perfino inutile ricordare il mare del Conero o le bellezze di Urbino, di

Ascoli, di Jesi, come i riscontri religiosi di Loreto.

Per l'enogastronomia bisognerà ricordare i numerosi ristoranti insigniti di tante onorificenze dove poter gustare i vari tipi di brodetto, i vincisgrassi, i maccheroncini o i tagliolini di Campofilone; fra i formaggi il formaggio di fossa, la caciotta di Urbino, il pecorino in botte; fra gli ortaggi il carciofo violetto precoce di Jesi, il cavolfiore tardivo di Fano, il tartufo bianco di Acqualagna...

Fra i salumi, il celeberrimo ciauscolo, un particolare salame da spalmare, ma anche il prosciutto di Carpegna, il salame di Fabriano. E poi le pere Angelica e le olive all'ascolana. Fra i vini eccelle il Verdicchio dei castelli di Jesi, il Rosso Conero, la Vernaccia di Serrapetrina e la Lacrima di Morro. Tutti prodotti di grande qualità, poi elaborati con maestria da grandi chef che gestiscono i bei ristoranti di montagna o al mare.

Dopo il terremoto che ha sconvolto gran parte della regione il popolo marchigiano ha dimostrato la sua

gran voglia di ripartire contro tutto e contro tutti. Dovremo prendere esempio da loro per rimboccarci le maniche e riprendere a vivere dopo la pandemia che non ha risparmiato nessuna zona del paese.

È questo il mio augurio che estendo a tutti i confrères ai quali prometto una grande programmazione di attività nel prossimo anno 2021, per compensare il vuoto di quest'anno e spero realmente di riuscirci.







# IL SALUTO DEL CONSOLE TERRITORIALE Benvenuti sull'Adriatico

Mauro Magagnini – Console Territoriale Marche



Un suggestivo tratto della costa del Conero, autentica perla del mare Adriatico

Cari amici gourmets, con grande soddisfazione ho accettato l'invito del nostro Presidente e mio grande amico Nino Masella di organizzare nelle mie Marche la nostra assemblea generale; tale soddisfazione scaturisce e dal piacere di far parte di questa brillante associazione come console della mia Regione ma soprattutto dal desiderio di farvi conoscere meglio la mia terra, ricca di bellezze naturali e artistiche, di cultura e di ricchezze enogastronomiche. La scelta della base logistica è caduta sulla bella città di Senigallia dove un bel albergo recentemente ristrutturato e abbellito ci ospiterà per il soggiorno e le nostre manifestazioni associative. Ovviamente nella logistica di queste giornate sarò assistito dai soci delle Marche che vi aiuteranno in ogni vostra necessità e si aggiungeranno a me come ciceroni nelle varie tappe della manifestazione.

Da Senigallia spazieremo ovviamente per altre località della provincia di Ancona e in particolare sulla mia città Jesi e sulle affascinanti grotte di Frasassi.

A Jesi vi attenderà una ricca visita culturale con particolare riguardo al museo virtuale su Federico II, all'affascinante Pinacoteca, al Teatro Pergolesi e all'enoteca regionale dove potrete conoscere i segreti e le caratteristiche di tutti i prodotti dell'enogastronomia marchigiana.

La nostra regione è bagnata per tutta la sua lunghezza dal mare Adriatico e pertanto per la cena di gala ci trasferiremo a Fano, in provincia di Pesaro Urbino, per una cena di pesce con particolare riguardo al nostro ben conosciuto brodetto.

Le grotte di Frasassi ci attenderanno nella mattinata di domenica con una visita affascinante; a detta di tutti le grotte sono le più grandi e belle

d'Italia merito anche della cura cura nella loro immagine.

Pensate che l'illuminazione fu curata dal famoso Cesarini da Senigallia, scenografo della Rai Tv dell'epoca. Ci saluteremo poi presso un bel ristorante vicino alle grotte dove potrete degustare le specialità marchigiane di terra.

In tutti i nostri incontri conviviali potrete assaggiare e degustare le nostre ricchezze vinicole quali il famoso Verdicchio dei Castelli di Jesi, la Lacrima di Morro d'Alba e il Bianchetto del Metauro.

La nostra regione è, come sapete, all'avanguardia nella produzione vinicola di pregio.

Lì ci saluteremo con la speranza che passato il Covid si possa tutti tornare ad una vita normale e senza grandi preoccupazioni di salute.

Vi aspetto con entusiasmo per questa nuova avventura della nostra associazione.

# UNION EUROPEENNE DES GOURMETS

## XXIV GRAN CONVEGNO NAZIONALE D'ITALIA

### MARCHE

#### 16 - 17 - 18 OTTOBRE 2020

#### PROGRAMMA

#### VENERDÌ 16 OTTOBRE

|           |                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ore 16,00 | arrivo a Senigallia e sistemazione presso l'Hotel Raffaello via Corridoni 3                                          | Senigallia, città di mare e di pesca, meta turistica assai ambita, ricca di monumenti che ne documentano la ricca storia. Fondata dai Galli Senoni fu importante città romana. Dominata da grandi famiglie come i Malatesta e i Della Rovere, poi confluiti nello Stato della Chiesa. Tra i personaggi più celebri a cui ha dato vita vi è Giovanni Maria Mastai Ferretti, Pio IX, il controverso papa del Risorgimento e dell'Unità d'Italia. Tra i monumenti più noti la Rocca Roveresca, il Foro Annonario, la Rotonda a mare. |
| ore 17,30 | Assemblea Generale Ordinaria dei Soci per l'approvazione del Bilancio Consuntivo 2019 e del Bilancio Preventivo 2020 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ore 20,30 | Cena di benvenuto presso l'Hotel sede del Convegno                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



#### SABATO 17 OTTOBRE

Jesi, città tra le più conosciute delle Marche, deve molto della sua fama e della sua struttura al fatto di aver dato i natali, nel 1194, all'imperatore Federico II che le concesse vari e durevoli privilegi. La Chiesa mantenne sempre una forte influenza sulla città fino a includerla definitivamente nel suo territorio nel corso del XV secolo. Vanta illustri testimonianze artistiche come il palazzo Ducale e importanti musei come la Pinacoteca che ospita sublimi opere di Lorenzo Lotto. Importante è il teatro Pergolesi, intitolato all'illustre musicista che, per quanto precocemente scomparso, lasciò opere rivoluzionarie e fondamentali per la musica italiana dell'Ottocento.



|           |                                                                                                                                                                          |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ore 8,00  | prima colazione in Hotel.                                                                                                                                                |
| ore 9,00  | partenza in pullman per la vista di Jesi, città Natale di Federico II e del compositore Pergolesi.                                                                       |
| ore 13,30 | pranzo libero in alcuni locali di cui saranno comunicati i dati successivamente con menù stabiliti e a prezzo concordato.                                                |
| ore 16,00 | rientro in Hotel a Senigallia.                                                                                                                                           |
| ore 17,30 | Gran Convegno presso le sale dell'Hotel Raffaello: saluto del Presidente<br>Assegnazione borsa di studio Adelaide Masella<br>cerimonia di intronizzazione dei nuovi Soci |
| ore 20,00 | partenza in pullman per il Ristorante Alla Lanterna di Metaurilia di Fano per la Cena di Gala.                                                                           |
| ore 23,30 | rientro in Hotel                                                                                                                                                         |



La Lanterna è un affermato ristorante dal "cuore antico e dalla mente giovane" che propone piatti della tradizione rivisti secondo criteri innovativi. Famoso per il pesce, esprime la più alta caratteristica con il fritto leggero e il celebre Brodetto alla Fanese.





# UNION EUROPEENNE DES GOURMETS XXIV GRAN CONVEGNO NAZIONALE D'ITALIA MARCHE 16 - 17 - 18 OTTOBRE 2020 PROGRAMMA

## DOMENICA 18 OTTOBRE

- ore 8,00 prima colazione in Hotel.  
ore 9,30 partenza per Frasassi con i propri mezzi.  
ore 10,30 visita delle grotte in gruppi di 40 persone.  
ore 13,30 pranzo dell'arrivederci presso il Ristorante Le Grotte.  
ore 16,30 saluto ai partecipanti e chiusura del Convegno.



Situate nel comune di Genga, le grotte di Frasassi, pur scoperte in epoca relativamente recente si sono rivelate tra i luoghi più straordinari ed evocativi nel loro genere, per la maestosità degli spazi e la ricchezza e la spettacolarità delle concrezioni calcaree.

## UNION EUROPÉENNE DES GOURMETS – ITALIA

### CONSIGLIO NAZIONALE 2020-2022

Antonio Masella - Console Nazionale Presidente  
Luigi Togn - Console Nazionale 1° Vice Presidente  
Luciana D'Aprile - Console Nazionale 2° Vice Presidente  
Roberto Bonelli - Console Nazionale Tesoriere  
Raffaella Cinelli - Console Nazionale Segretario  
Mauro Civi - Console Nazionale alla Stampa  
Giuseppe Corti - Console Nazionale Attività Culturali - Cerimoniere  
Egidio Di Mase - Console Nazionale Sviluppo Centro Sud  
Giustino Donofrio - Console Nazionale  
Coordinatore Comitati Tecnico Scientifici  
Valentino Trentin - Console Nazionale Sviluppo Centro Nord

### CONSOLI TERRITORIALI 2020-2022

Alan Bertolini - Consolato Trentino Alto Adige Sudtirolo  
Valentino Trentin - Consolato Veneto Bassano del Grappa (pro tempore)  
Ernesto Amaducci - Consolato Bologna Modena Ferrara Reggio Emilia  
Alessandro Bonelli - Consolato Siena Firenze Toscana  
Mauro Magagnini - Consolato Jesi Marche  
Sandro Angelozzi - Consolato Pescara Abruzzo Ulteriore  
Stefano Maggi - Consolato Avezzano Abruzzo Interiore  
Piero Farina - Consolato Lanciano Abruzzo Citeriore  
Giovanna Maria Maj - Consolato Molise  
Vincenzo Cuomo - Consolato Potenza Basilicata  
Marilena Tralli - Consolato Matera Altamura  
Maurizio Alaimo - Consolato Sicilia  
Francesco Maria De Feo - Consolato Salerno Avellino

hanno il piacere e l'onore di convocarvi nelle Marche  
i giorni 16-17-18 Ottobre 2020  
per il 24° Gran Convegno Internazionale d'Italia

# Le Marche. Qualche appunto su storia, arte e curiosità

Maria Novella Merli



La chiesetta nella roccia del Valadier a Genga

Regione discreta e defilata per tradizione dal turismo di massa, le Marche sono arrivate al grande pubblico solo negli ultimi anni, grazie soprattutto a una efficace comunicazione territoriale, ma anche al “passaparola” contemporaneo, quello dei *social media*, dove le immagini che ritraggono le bellezze uniche di questa regione, naturalistiche e artistiche, sono rimbalzate a più non posso tra le “pagine” degli utenti. Oltre alle più note città d’arte e le storiche mete del turismo balneare, l’attenzione oggi si rivolge al territorio nella sua interezza, ai piccoli borghi e alle singolarità del territorio, in un processo di disvelamento irrefrenabile: dalla fioritura arcobaleno delle lenticchie a Castelluccio di Norcia, al *foliage* della secolare faggeta di Canfaito, dal suggestivo tempio neoclassico di Gen-

ga - incastonato nella stessa roccia che custodisce le spettacolari Grotte di Frasassi- ai mascheroni di pietra del sentiero Li Vurgacci di Pioraco, alle cascate di Acquasanta Terme, ecc., nulla è sfuggito alla “condivisione virale”. Di quest’estate, soprattutto - come conseguenza del periodo pandemico - il boom del turismo locale, che, assieme alla cosiddetta “staycation” (il far giretti intorno a casa propria, in sostituzione del grande viaggio), ha provocato lunghe file su strade e stradine, in salita, su per i monti, e in discesa, verso il mare... Tutti nelle Marche!

## *Paesaggi*

Certo, andare nelle Marche, come rivela la stessa declinazione al plurale del nome, significa avvicinarsi a una copiosità di paesaggi e offerte culturali, incredibilmente

custodita in una sola regione; da nord a sud, a cambiare, innanzitutto, sono i colori della terra: nel Montefeltro i monti dell’Appennino sono invasi da un verde potente, mentre i Sibillini dell’ascolano, che custodiscono nel loro seno l’antro della Sibilla, appaiono “azzurri”, come scrive lo stesso Leopardi<sup>1</sup>. Si passa, poi, al verde tenero delle colline sinuose, morbide, punteggiate ovunque dall’oro dei grappoli d’uva che regalano vini di ottima qualità e, scendendo, si arriva alle pianure, che d’estate risplendono ovunque del giallo dei girasoli; quasi all’improvviso compare il mare dalle infinite sfumature celesti, blu, grigie...piombo. Tra Senigallia, la spiaggia “di velluto”, e Ancona, appena 40 chilometri per passare dalla sabbia ai sassi delle coste frastagliate, quasi nascoste, alle pendici del Monte Conero.



### *Da una a tante storie.*

Anche il “sotto” della terra offre percorsi di grande fascino, sia nelle manifestazioni naturali, come le già citate e più che note Grotte di Frasassi, che per le trasformazioni antropiche, come la rete di grotte tra Camerano e Osimo, un *unicum* a livello nazionale, dalla storia antichissima e ancora misteriosa, che pare si possa far risalire al primo millennio a.C., unica epoca in cui l’attuale territorio marchigiano era identificabile in un unico popolo: i Piceni.

Approdare nelle Marche sulle tracce dei Piceni porta a scoprire anche un patrimonio archeologico unico, fatto di suppellettili ma anche di sculture monumentali, come l’enigmatica stele ricoperta da quattro oscure iscrizioni scoperta a Novilara, nel pesarese.

La toponomastica dei luoghi ha origini però più recenti e già plurali - i Galli Senoni fondano Senigallia, i Greci di Siracusa fondano *Ankòn*, l’attuale Ancona, ecc. - che narrano di colonizzazioni e di come i Piceni si siano mescolati con altre genti, confondendo la propria con le altre

culture, fino alla completa romanizzazione del loro territorio e del loro popolo. Quando Ancona diviene il porto di Roma verso l’Oriente, tutto il territorio si arricchisce di ponti, strade, acquedotti, teatri e strutture onorarie - come la Porta di Fano e l’Arco di Traiano in Ancona -, ma il vecchio nome “Piceno” si perde e quella che ora si chiama la “Marca di Ancona” lega la propria storia a quella di Roma, nei fasti dell’Impero e nella caduta, con relative orde barbariche e contese sul territorio, origini della più ampia pluralità e contaminazione, qui come altrove.

### *La Chiesa e le chiese*

Un infelice detto si associa ai marchigiani: “meglio un morto in casa che un marchigiano alla porta”, cosa che nulla ha a che fare con la sua gente reale, ma con quella annosa faccenda delle tasse dovute allo Stato Pontificio, sotto il cui dominio, tanta parte delle Marche è dovuta sottostare, da quando Carlo Magno ne fece dono al Papa Adriano I, fino all’Unità d’Italia, servendo anche da ufficio di riscossione dei tributi.

Segreti e leggende sono custodite in ogni luogo, ma a volte, certe storie non nascono dalla *vox populi*, ma da interpretazioni delle fonti “fuori dal coro”: ecco che la tomba di quello stesso Carlo Magno viene “spostata” dalla Germania all’Abbazia di San Claudio di Corridonia<sup>2</sup>, in Val di Chienti, così come i suoi natali a San Ginesio, “il balcone dei Sibillini”.

Tanti i borghi definiti “di più chiese che case”, ma tante anche le Abbazie, perché le Marche sono state tra le prime regioni d’Italia a recepire il monachesimo; un itinerario turistico ricchissimo quello delle abbazie, vere e proprie piccole fortezze, rifugio per malati, fonti di lavoro per i poveri contadini, ma anche grandi “conservatorie di cultura”, grazie all’opera degli amanuensi, che con le loro trascrizioni hanno salvato dall’oblio i più importanti manoscritti dell’antichità. Il più famoso è il monastero di Fonte Avellana, nel pesarese: un regno di pietra, la stessa che crea il “gibbo che si chiama Catria”<sup>3</sup>, come lo definisce il Sommo Poeta, probabilmente di passaggio a Fonte Avellana nel 1318.



Il teatro Rossini a Pesaro





Il Monastero di Monte Avellana

### Artefici del Bello

Le piccole grandi città marchigiane si sono costituite invece come liberi comuni, alla ricerca di una propria e sempre maggiore autonomia, anche se per questa costretti ad appoggiare ora il Papa ora l'Imperatore. In questo clima, tutti i centri abitati si animano di lavoratori di ogni genere, operai, artigiani, artisti: si restaura il distrutto, si costruisce il nuovo, alla ricerca del "Bello".

Le prime Signorie (nate già nel '200) lottano in continuazione contro il Papa-Re per salvaguardare i loro possedimenti, ma al contempo allargano i loro palazzi ed aprono le loro porte a pensatori, filosofi, pittori, architetti, musicisti, poeti. L'arrivo del veneziano Carlo Crivelli, inseguito da un mandato di cattura per omicidio, regala opere straordinarie, che trascendono la fissità del gotico internazionale, aiutate anche dal particolare colorismo tipicamente Veneto. Ascoli e molti altri paesi, anche piccolissimi, delle Marche

centro-meridionali sono ricchi delle opere di questo pittore, aiutato a volte anche dal fratello Vitore, che lo aveva raggiunto in un secondo momento.

Ma la luce più fulgida brilla più a nord, ad Urbino, alla corte di Federico da Montefeltro e Battista Sforza. Ad Urbino sorge un palazzo che non ha pari, è il frutto della progettazione di tre architetti: il fiorentino Maso di Bartolomeo, il dalmata Luciano Laurana e, dal 1474, il senese Francesco di Giorgio Martini. Con il Martini, che resta ad Urbino per ben 11 anni, il palazzo, arricchito di un avanzatissimo impianto idraulico, assume l'aspetto odierno, raffinato, profuso di decorazioni ma anche di comodità: "una città in forma di palazzo"<sup>4</sup>. La cosa più notevole di questo lungo soggiorno del Martini è che questo architetto, chiamato da città più o meno vicine, fornisce loro progetti per fortezze e palazzi (la rocca di Cagli, di Sassocorvaro, il Palazzo della Signoria di Jesi).

Le Marche diventano più belle e culturalmente più vivaci, accogliendo anche con entusiasmo artisti esterni che in qualche modo controbilanciano la partenza di geni locali del calibro di Gentile da Fabriano e, soprattutto, Raffaello Sanzio. Sono da collocare intorno alla metà del '500 i reiterati transiti e il finale ritiro a Loreto dell'inquieto Lorenzo Lotto, pittore lombardo che ha reso le Marche un vero e proprio museo diffuso dei suoi capolavori, collocati tra Jesi, Recanati e la Santa Casa di Loreto, culminanti nella Crocifissione custodita nella piccola chiesa di S. Maria in Telusiano, a Monte San Giusto.

In questi stessi anni, si conclude il cantiere di uno dei più importanti monumenti gotico-rinascimentali d'Italia: la Basilica di Loreto, dove lavorano i più grandi architetti dell'epoca: Marino di Marco Cedrino, Baccio Pontelli, Giuliano da Sangallo, Giuliano da Maiano, lo stesso Francesco di Giorgio Martini, il Bramante, Andrea





Maddalena di Carlo Crivelli, dal polittico di Montefiore sull'Aso, 1471

Sansovino e Antonio da Sangallo il Giovane, autore anche del rivestimento marmoreo della Santa Casa di Maria custodita al suo interno e meta di pellegrinaggio da parte di fedeli da tutto il mondo. Ma mentre si avviano i trionfali decori della cupola della Basilica, in pieno clima di Controriforma, capitolano i liberi ducati marchigiani, ultimo quello di Urbino, e perfino la Repubblica marinara di Ancona cade in mano alla Chiesa. Da-

gli inizi del Seicento, il Papa ha il controllo diretto su tutta la regione. Il pugno papale è pesante, ma ciò non impedisce però la nascita ed il proliferare della nuova moda dei teatri stabili di cui la nostra regione è veramente ricca; tuttora i nostri teatri sono 70, bellissimi, quasi tutti sorti in epoca sette-ottocentesca, quando nacquero a Jesi e Pesaro quelli che sono considerati i "Padri" dell'opera lirica: Pergolesi, Spontini, Rossini. Tutti

e tre sono ancora annualmente onorati dalle città delle loro origini con festival prestigiosi.

### *Absolutement moderne*

La calata napoleonica, risoltasi in razzie di opere d'arte a danno delle nostre città, non fa che inasprire sentimenti di rivolta e desiderio di libertà, dopo secoli di miseria, servitù, malattie, che sfociano nei moti risorgimentali. Nel dicembre 1860, "Le Marche", per la prima volta chiamate con questo nome, al plurale, vengono annesse al Regno d'Italia. Quattro le province: Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Pesaro Urbino (cui oggi va aggiunto Fermo), mentre la città di Gubbio viene aggregata alla provincia di Perugia, in Umbria.

Approdati nella modernità, nel Novecento non manca il contributo dei marchigiani al dibattito culturale italiano e internazionale, con personaggi di spicco nei movimenti d'avanguardia, come Ivo Pannaggi, artista e architetto maceratese, aderente al gruppo dei futuristi e poi studente ed esponente della cultura del Bauhaus. O come Osvaldo Licini, di Monte Vidon Corrado, piccolo borgo oggi in provincia di Fermo, il cui figurativismo fantastico ha reso internazionalmente riconosciuto come uno tra gli esponenti più importanti dell'arte pittorica europea della prima metà del XX secolo.

Defilate, ma sempre al passo coi tempi, le multisfaccettate Marche, oltre agli itinerari turistici nella storia dell'arte e dell'architettura, ne offrono anche uno di *Street art*, la forma d'arte più giovane attuale, annoverando tra i suoi siti più rinomati anche "il porto più dipinto d'Italia" (Civitanova Marche).

### Note

- 1 "E che pensieri immensi,  
Che dolci sogni mi spirò la vista  
Di quel lontano mar, quei monti azzurri,  
Che di qua scopro, e che varcare un giorno  
Io mi pensava, arcani mondi, arcana  
Felicità fingendo al viver mio!  
(G. Leopardi, *Canti* (1831), *Le ricordanze*)
- 2 Questa la tesi del professor Giovanni Carnevale, che sostiene che la tomba di Carlo Magno sia stata erroneamente posizionata ad Aquisgrana, mentre da una più "corretta" rilettura delle fonti, la locuzione "Aquae Grani", potrebbe invece rimandare ad un santuario dedicato al dio Granno, dio celtico della salute e delle sorgenti curative, situato proprio vicino all'antica città romana di Urbsaglia (*Urbs Salvia*).
- 3 D. Alighieri, *La Divina Commedia, Il Paradiso*, Canto XXI, 106-111.
- 4 Baldassarre Castiglione, *Il Cortegiano* (Urbino 1528), I, 2.



L'ARGOMENTO PROPOSTO PER L'ANNO 2020

# I legumi: un tema intrigante e poco indagato

Mauro Civai



*Uno dei punti fermi che il Console Presidente ha indicato all'inizio del suo periodo di conduzione della nostra Associazione riguardava la proposta di un argomento che dovesse orientare una parte consistente delle attività dei vari Consolati, per poi trovare posto in una pubblicazione in grado di riassumere i diversi approcci e le differenti sperimentazioni da ognuno maturate. Quest'anno il tema proposto avrebbe dovuto riguardare il vasto campo dei legumi e ragionando e poi usando questi fondamentali alimenti avremmo dovuto promuovere alcuni dei nostri incontri conviviali. Purtroppo la pandemia ha bloccato con le altre ogni*

*nostra iniziativa, ma a questa intrigante materia abbiamo voluto dedicare, alle soglie della ripresa dei nostri programmi, un approfondimento che sia di stimolo a ipotesi di lavoro assai particolari e suggestive.*

Se iniziamo a parlare di legumi, quei vegetali che è possibile cogliere senza dover tagliare la loro pianta e quindi si raccolgono *ab legendo*, come affermavano i latini, il nostro pensiero corre immediatamente al succulento piatto di fagioli di cui si lamenta la mancanza nell'epitaffio del villano Bertoldo che, per quanto accolto con tutti gli onori alla corte di re Alboino: "...morì con aspri duoli, per non poter mangiar rape e fagioli".

Bertoldo, sebbene dotato di acutissima intelligenza, era un contadino povero e l'alimentazione dei lavoratori della terra, che hanno costituito per molti secoli la quasi totalità delle popolazioni europee, si è fondata a lungo proprio sui fagioli, base apportatrice di elementi nutritivi fondamentali, in primo luogo le proteine, in misura assai simile a quelle fornite dalla molto più costosa carne. Ma forse non tutti ricordano che i fagioli sono comparsi sulle mense di noi mediterranei relativamente da poco tempo, perché fu Cristoforo Colombo a incontrare nelle isole caraibiche queste piante a lui sconosciute, mostrandosene subito decisamente interessato. Il navi-

gatore genovese portò in Europa varie tipologie di fagioli: quelli screziati che oggi chiamiamo borlotti, i bianchi cannellini e quelli dalla buccia nera e tutti ottennero in breve tempo un'accoglienza straordinaria per il loro migliore gusto e per la produttività notevolmente più ampia. In verità un tipo di fagioli, quelli più piccoli con l'occhio, cioè la macchia nera che si determina quando i semi si staccano dal loro picciolo, era conosciuto fin dalla antichità più profonda, essendo stati addirittura oggetto di culto presso alcune antiche civiltà. Per questo costituivano il cibo riservato ai sacerdoti nell'antico Egitto, mentre agli schiavi costruttori delle piramidi

veniva dispensato un nutrimento a base di ceci, l'*hummus*, essendo ben più elevato il carico calorico di cui avevano necessità.

Ma sicuramente i fagioli con l'occhio venivano meno apprezzati degli altri legumi come i già citati ceci, le lenticchie, i piselli, le cicerchie e, soprattutto, le fave. La semplice e pallida fava ebbe però un fierissimo avversario nel filosofo e matematico Pitagora che vietò severamente ai numerosi adepti della sua scuola di Crotone di cibarsene ed anche di avvicinarvisi, consigliando fortemente a tutti gli altri di tenere lo stesso comportamento. Narrano alcuni storici dell'antichità che nel corso della fuga che intraprese lungo le coste ioniche in modo da sfuggire ai sicari del nobile crotone suo avversario politico che voleva eliminarlo, si sarebbe trovato davanti a uno sterminato campo di fave e invece di attraversarlo si sarebbe consegnato ai suoi carnefici che, nei pressi di Metaponto, lo uccisero.

Le ragioni di questa posizione estrema appaiono poco chiare come d'altra parte non pochi altri aspetti della filosofia pitagorica e sono forse riconducibili al rapporto direttissimo che le fave, col loro stelo dritto e senza nodi, intratterrebbero con il sottosuolo e quindi col mondo degli inferi di cui Pitagora e in genere i filosofi avevano vivo timore e rispetto reverenziale. Ma è possibile che, come ogni altro rigido tabù, il divieto sia stato dettato anche dalla precoce percezione dei nefasti effetti del *favismo*, l'anemia emolitica acuta, che da sempre produce letali effetti su molti individui.

Il mondo romano, da parte sua, ebbe invece verso le leguminose il massimo riguardo, dettato dalle loro



La prima edizione del celebre manuale di cucina di Pellegrino Artusi

acclarate proprietà nutritive, dalla semplicità della loro coltivazione, peraltro in grado di apportare grandi benefici ai terreni che le avevano ospitate e anche per il lungo tempo di conservazione che garantivano attraverso il semplice procedimento dell'essiccazione.

Non pochi poeti ne tessero le lodi, fino a Virgilio che nelle Georgiche attribuisce a ognuno di loro una propria e distinta voce. Molte delle principali famiglie di Roma derivarono il loro nome dai legumi che, con ogni probabilità, coltivavano e commerciavano, prima fra tutte la *gens* Fabia, da cui uscì un alto numero di consoli, che detenne a lungo il privilegio della celebrazione dei Lu-

percali e che prese il suo nome proprio dalla fava, come i Lentuli dalle lenticchie, i Pisoni dai piselli e gli ancor più noti Ciceri dal *cicer*, il tondo cece.

Anche le lenticchie vantano una ben nota e arcaica primogenitura, quella che Esau, tornato sfinito da una battuta di caccia, cedette al fratello minore Giacobbe in cambio di un piatto di questa saporita pietanza. La vicenda biblica presenta una doppia e interessante lettura: la prima assegna a quelle piccole lenti un valore eccelso, intanto per la vita dell'esauisto nipote di Abramo che in assenza di un rapido apporto calorico avrebbe potuto non sopravvivere, ma anche come valutazione pratica, così alta da pareg-

giare il valore di un esteso patrimonio. In tal senso lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari attribuisce a questo momento il significato, epocale per il genere umano, del sorpasso delle attività legate all'agricoltura su quelle più primitive e ferine della caccia. Altrimenti si può propendere per una stima di contrasto, indicante quindi un rilievo infimo rispetto al bene corrispondente e oggetto di transazione. La modestia dei legumi divenne infatti patrimonio del nostro Medio Evo in primo luogo grazie alle opere e agli scritti dei padri della chiesa. San Girolamo fu tra i primi a porli alla base di una sana e rustica alimentazione per religiosi e laici da contrapporsi agli eccessi che si praticavano nelle mense dei signori e dei borghesi. In ogni convento quindi era prescritto, come del resto indicava la regola primaria di San Benedetto, di cibarsi di verdure fresche o secche secondo la stagione, di cereali e, certe volte, di un po' di pesce. Ai legumi spesso veniva assegnato un valore mistico, legato alle grandi figure dei santi eremiti, appaiano la loro consumazione ad altri provvidi esercizi spirituali come la continenza dei sensi e la mortificazione del corpo. Anche per questo col tempo i legumi vennero crescentemente associati a un concetto di fin troppo cruda sobrietà, tracimante spesso nella disperazione della miseria. Il celebre Guido Fava, o Faba, *magister* di retorica prima nello Studio di Bologna e poi in quello di Siena, fu una figura fondamentale nel passaggio dal latino al volgare nella lingua scritta. Pubblicò varie dimostrazioni di grammatica e una serie infinita di modelli e formule, i *Dictamina rhetorica* (1226),



attraverso cui i dotti si sarebbero potuti convenientemente esprimere nella nuova e emergente lingua. In uno dei suoi Parimenti (*Parlamenta et epistula*, 1242) propone una feroce versione della eterna disputa tra il Carnevale e la Quaresima, laddove il primo, tra una serie infinita di ingiurie, sentenza alla magra antagonista che il suo unico cibo consisterà in “*legome bistiale*”.

Ristrettezze che peraltro il Fava doveva aver conosciuto in gioventù, dichiarando che possedeva il suo cognome *ab effectu rei*, cioè per effetto delle cose. Si affaccia a questo momento, come abbiamo visto, in una tendenza che portava anche a diffidare di questo genere di alimenti, la sottolineatura degli inconvenienti che i legumi, a fronte di tante loro preclare virtù, provocano inevitabilmente. Già gli antenati fin dai tempi più remoti ammonivano a fare uso moderato di vegetali che appesantissero (*gravia*) o che gonfiassero (*inflatia*), ma il segretario fiorentino, l'astuto Niccolò Machiavelli, nella *Clizia*, attribuisce a un piatto di lenticchie un effetto ventoso tanto potente da riuscire a gonfiare le vele



Annibale Carracci, *Il Mangiafagioli (part.)*, 1585 ca.

“di una caracca genovese”. Il nostro massimo gastronomo, Pellegrino Artusi, nel suo ultrafamously *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, compila addirittura una graduatoria riguardo alla capacità dei diversi legumi di produrre sgradevoli effetti corporali secondari, quel disturbo che, con neologismo metaforico, il finanziere romagnolo-fiorentino definisce *bombardite*. Nel corpo delle sue ricette relative alla *Zuppa di fagioli* e alla *Zuppa di lenticchie* consiglia: “I fagioli restano molto in corpo, quetano per un pezzo gli stimoli della fame; ma... anche qui c'è un ma, come ce ne sono tanti nelle cose del mondo, e già mi avete capito. Per ripararvi, in parte, scegliete fagioli di buccia fine o passateli; quelli dall'occhio hanno meno degli altri questo peccato.” E ancora: “A me sembra che il sapore delle len-

ticchie sia più delicato di quello de' fagioli in genere, e che, quanto a minaccia di bombardite, esse sieno meno pericolose dei fagioli comuni ed eguali a quelli dall'occhio”.

Per arrivare ai nostri giorni, bisogna ricordare che le Nazioni Unite hanno promosso nel 2016, in accordo con la loro organizzazione che si occupa specificamente di alimentazione, la FAO, l' *International Year of Pulses*, dedicato appunto ai legumi, che ebbe un programma ricco di eventi e di appuntamenti. L'iniziativa partiva dalla considerazione che la coltivazione di questi frutti della terra viene praticata nel bacino del Mediterraneo da millenni e che per un uguale numero di anni lenticchie, ceci, fave, lupini e cicerchie hanno costituito una base fondamentale per l'alimentazione umana, diventando, come abbiamo visto, sempre più

immanenti nelle credenze religiose, negli scritti dei letterati, nelle arti visive.

Dopo un non breve periodo di calo del loro consumo dopo l'ultima guerra, a favore delle proteine di origine animale, oggi la famiglia dei legumi, arricchita con l'arrivo dall'Oriente della nutrientissima soia, è tornata a una posizione di primo piano per le elevate proprietà salutari, nella sempre più consapevole pratica quotidiana che si ispira alla dieta mediterranea e quindi volta a contenere e ancor più prevenire le moderne malattie croniche, ma la sua presenza si affaccia con sempre maggiore vivacità anche nei menù degli chef più blasonati.

Da sempre garantiscono un grande contributo di proteine e di carboidrati, oltre a ricchi elementi minerali e vitamine essenziali per l'uomo, oltre a conferire un elevato apporto di azoto ai terreni dove vengono coltivate, circostanza assai positiva sotto il profilo ambientale, in tempi dove infierisce la diffusione sui suoli di elementi chimici decisamente nocivi alla natura e a noi che con essa vorremmo mantenere un rapporto corretto e rispettoso.

## LA COLTIVAZIONE

Luigi Alamanni

Luigi Alamanni (Firenze 1495-Amboise 1556) fu un prolifico scrittore fiorentino. Per la sua intransigente opposizione ai Medici fu costretto all'esilio in Francia dove morì. Tra le sue tante opere quella di maggior successo è *La Coltivazione*, dedicata al re Francesco I e uscita a Parigi nel 1546, un vasto poema ispirato alla *Georgiche* di Virgilio e come il testo latino volto a celebrare le diverse colture della terra, le loro stagioni e le loro tecniche. Riproponiamo di seguito la parte del primo dei sei libri di cui si compone l'opera che riguarda la semina dei legumi.

Or prendendo il villan (ché l'ora è giunta)  
Dal chiuso albergo, e la famiglia insieme,  
I semplici legumi, e l'altre biade  
Che nel felice agosto in seme scelse;  
Cerer chiamando e chi dei campi ha cura,  
Alle fatiche sue larga mercede;  
Già commetta al terren la sua sementa.  
Sian la fava pallente, il cece altero,  
Il crescente pisel, l'umil fagiolo,  
La ventosa cicerchia in parte dove  
Senza soverchio umor felice e lieto  
Trovin l'albergo lor: la lente pure  
Dello steril sentir non è sì schiva.

*Come auspicato lo scorso anno, grazie alla consueta magnanimità del Console Nazionale Mauro Civaì, il "mio" viaggio all'interno dell'Enogastronomia Italiana prosegue e stavolta mi conduce, dopo aver attraversato le già note vallate ombre delle quali ho ampiamente "ragionato" tre anni orsono, attraverso gli Altopiani di Colfiorito, che sono la "porta ideale" di ingresso per la regione che ci ospiterà quest'anno: le Marche. Con mio sommo gaudio, anche quest'anno, che come saprete celebra il 750° Anniversario della nascita di Dante Alighieri, vestirò i panni del "novello Virgilio" e vi condurrò all'interno di questo viaggio enogastronomico che spero per voi sarà più piacevole di quello che fu per Dante il suo.*

*L'enogastronomia marchigiana è ricchissima di prodotti che sarebbero assolutamente degni di essere citati in queste pagine ma, per dovere di sintesi, ho dovuto selezionare i più rappresentativi di ciascuna categoria. Nella categoria dei salumi il più rappresentativo è senz'altro il Ciauscolo Marchigiano IGP. Tra le paste senz'altro parleremo dei Maccheroncini di Campofilone e dei Tacconi con farina di fave. Nel ricchissimo panorama dei dolci troveranno spazio il Lonzino di Fico, i Cavallucci e la Cicerchiata. Tra i vini e gli spiriti sicuramente il Verdicchio, la Lacrima di Morro d'Alba, la Vernaccia di Serrapetrona, il Vino di Visciole, l'Anisetta e il Mistrà. "Bon Voyage..."*

#### **I SALUMI MARCHIGIANI CIAUSCOLO I.G.P.**



Il ciauscolo (in taluni casi *ciavuscolo* oppure *ciabuscolo*) è un insaccato

spalmabile dal colore roseo, tipico della regione Marche legato alla tradizione contadina dell'entroterra umbro-marchigiano. L'etimologia del termine è incerta, ma i linguisti Battisti ed Alessio ne sostengono la derivazione dal latino *iusculum* (attestato in Catone), diminutivo di *ius*, 'salsa', 'sugo'. Ad oggi tuttavia, non è chiaro quale sia l'elemento prefisso. La tradizione ne colloca la diffusione intorno all'età Longobarda, quando si allargò il consumo di salumi freschi anche se i documenti più antichi nei quali viene citato sono un prezioso di Belforte del Chienti, datato 1696 ed un elenco di prodotti in vendita in una pizzeria marchigiana già nel 1727.

Particolare risalto ebbe la produzione legata ai territori dei Ducati di Spoleto e Camerino. Attualmente la produzione di Visso, piccolo comune in provincia di Macerata, risulta essere quella più pregiata. Dal 2006 il Ciauscolo ha ottenuto il riconoscimento italiano IGP (Indicazione Geografica Protetta), confermato nel 2009 anche dall'Unione Europea. La zona di produzione del "CIAUSCOLO" I.G.P. interessa i comuni delle province di Ancona, Macerata, Fermo e Ascoli Piceno. Per produrre il Ciauscolo si utilizza il suino pesante tradizionale che deve essere di origine italiana e pesare almeno 150 kg. La macellazione avviene tra il nono e il quindicesimo mese del suino. Per la trasformazione, si forma un impasto di carne derivante dai tagli di pancetta fino a un massimo del 70%; spalla fino a un massimo del 40%; rifilature di prosciutto e di lonza fino a un massimo del 30%. La macinatura dev'essere fine e prevede almeno tre passaggi con trafilare via via sempre più piccole. Per conferire all'insaccato il suo caratteristico sapore vengono aggiunti: vino bianco, finocchietto, aglio e pepe. La lavorazione dell'impasto può essere effettuata sia a mano che a macchina.

Successivamente l'impasto vie-

ne insaccato in budello naturale di maiale o di bovino, il Ciauscolo viene poi legato con spago di canapa e stagionato per un periodo minimo di 21 giorni ad una temperatura compresa tra i 10°C e i 16°C. Il prodotto finito si caratterizza per l'aspetto esterno di forma cilindrica (simile ad un salame di media grandezza), peso medio 500-1000 g., lunghezza circa 30 cm, colore rosato, insaccato in budello naturale. Si distingue rispetto agli altri salumi per la sua spalmabilità tale da renderlo paragonabile ad un paté. Questa caratteristica, dovuta alla particolare composizione dell'impasto di carne e alle specifiche tecniche di lavorazione, è più evidente nelle zone dell'alto maceratese e nell'entroterra ascolano dove la percentuale di grasso è maggiore. Al taglio la fetta si presenta di colore roseo, uniforme ed omogenea, esente da frazioni rancide. Il profumo è delicato, aromatico, tipico, deciso e speziato e al gusto risulta sapido e delicato mai acido.

Esiste anche il ciauscolo di fegato, che come sarà facile comprendere utilizza la stessa procedura con una significativa aggiunta di fegato. Si differenzia dalla versione IGP per il colore più scuro e il sapore più deciso. Le consolidate tecniche di lavorazione, conservazione e stagionatura del Ciauscolo sono direttamente riconducibili alla sapiente tradizione delle popolazioni contadine e rurali del Piceno. La macellazione e la lavorazione tecnica del maiale, infatti, sono sempre stati momenti di socializzazione tra le famiglie ed i vicini, nonché un motivo di scambio tra gli stessi e di regalie da parte del mezzadro al proprietario del fondo. La stessa mattazione domestica del maiale e la successiva lavorazione hanno da sempre rappresentato un tradizionale evento stagionale invernale, anche a sfondo sociale, del quale la cultura popolare ne rivela usanze, folklore, costumi e ne custodisce la memoria.



## LE PASTE MARCHIGIANE



*Per parlare delle Paste tipiche delle Marche ho trovato molto interessante la contrapposizione tra queste due tipologie. La prima, i Maccheroncini, ricchi di uova e con una lavorazione specializzata, fine e che non lascia spazio all'improvvisazione ed i Tacconi, fatti con un blend di farine di grano (poco) e di fave (molte), tagliati in maniera grossolana che dovevano dare sapore e sostanza sulle tavole che di sapore e sostanza ne avevano una scarsa quantità.*

MACCHERONCINI  
DI CAMPOFILONE I.G.P.

I Maccheroncini di Campofilone IGP sono una varietà di pasta all'uovo tipica della cucina italiana che ha ricevuto la denominazione IGP nel 2013, esclusiva del territorio e della cittadina di Campofilone. La consistenza è ruvida, resistente ma contemporaneamente delicatissima tanto che prevede un solo minuto di cottura. La caratteristica sottigliezza della sfoglia (0,3-0,7 mm) e del taglio (da 0,8 a 1,2 mm) rendono questo prodotto unico per caratteristiche organolettiche. Il disciplinare prevede l'utilizzo delle sole uova fresche, da galline allevate a terra alimentate con cereali no OGM e senza pigmenti sintetici, nell'impasto, senza alcuna aggiunta di altri liquidi. Per quanto riguarda le farine, sebbene il disciplinare preveda l'utilizzo di farine sia di grano tenero che di grano duro, nei pastifici viene fatto un uso certificato di sole farine di grano duro. Un capitolo a parte va aperto per le "vergare" (le sfogline marchigiane) che portavano in dote l'abilità nel tirare la sfoglia sottilissima con il matterello e tagliarla a mano fina fina, ottenendo fili di pasta a capello d'angelo, solo un paio di millimetri di spessore. Talmente esili da

cuocersi in un minuto o poco più e da sciogliersi in bocca. Purtroppo ai giorni nostri le vergare sono sempre più rare tanto che qualcuno dice che si possano contare sulle dita di due mani. Auspichiamo che le nuove generazioni capiscano l'importanza di questa tradizione e che qualcuno voglia apprendere dalle poche vergare rimaste questa nobile arte marchigiana.

## TACCONI CON FARINA DI FAVE

In un'epoca in cui, in Italia, stiamo assistendo alla riscoperta dei sapori semplici, delle ricette antiche e della "cucina povera", anche sul fronte della pasta secca e fresca si cercano alternative alla consueta farina di grano tenero, un tempo considerate di minor pregio. A destare interesse e curiosità sono soprattutto le cosiddette farine speciali, e in particolare quelle di cicerchie e legumi, apprezzate perché saporite, rustiche, prive di glutine e ricche di nutrienti. Una pasta fresca legata a doppio filo alla tradizione contadina italiana che rientra perfettamente in questa tipologia di ricette sono i tacconi, tipici delle Marche e famosi per essere a base di farina di fave. Direttamente dalle incantevoli colline marchigiane e dalle campagne arriva la speciale materia prima alla base di questa ricetta regionale, ovvero la farina di fave. In particolare, le fave più famose e pregiate delle Marche sono le "favette", un tipo di fava autoctona proveniente da Fratte Rosa, un piccolo borgo collinare nella provincia di Pesaro e Urbino. La tipologia di farina che se ne ricava non è molto facile da trovare in commercio, ma può essere realizzata in casa acquistando le fave fresche raccolte a maggio-giugno, essiccandole, decorticandole e macinandole con un mixer, così da ottenere una polvere. Povera di carboidrati e grassi e ricca di proteine, fibre, vitamine e sali minerali (su tutti ferro e fosforo), la farina di fave conferisce a questo formato di pasta fresca marchigiana un colore marroncino, un sapore e una piacevole consistenza ruvida. I tacconi sono un piatto di origine povera; un tempo, infatti, i contadini che dovevano trovare un modo per garantire il sostentamento della famiglia nonostante la carenza di grano, escogitarono il sistema di mi-

schiare la farina di grano con "farine alternative" più economiche, tra cui appunto quella di fave.

## I DOLCI MARCHIGIANI

*Nel panorama enogastronomico marchigiano i dolci hanno un ruolo veramente rilevante. Antiche ricette che hanno il sapore della storia che aleggia in questi borghi incantati. L'utilizzo di fichi, noci, mandorle, miele rendono questi dolci preziosi ed estremamente... golosi!*

## LONZINO DI FICO P.A.T.



Il Lonzino di Fico, chiamato anche lonza di fico, lonzetta di fico, o salame di fico è un dolce tipico marchigiano, prodotto soprattutto nella provincia di Ancona. Nato in tempi antichi per non sprecare la grande quantità di fichi che maturava a fine settembre, il Lonzino di Fico è preparato con fichi, noci, mandorle e semi di anice stellato. Talvolta all'impasto vengono aggiunti del mosto di vino cotto chiamato Sapa oppure del Mistrà, prodotto del quale parleremo più avanti. Si ottiene macinando insieme fichi "dottati" oppure "brogiotti", seccati, con piccoli pezzi di noce, mandorle, semi di anice stellato e spesso anche pezzetti di cedro. Talvolta può essere aggiunta della sapa o del mistrà. L'impasto viene modellato in forma cilindrica con una lunghezza tra 15 e 20 centimetri e circa 6 di diametro, si presenta avvolto da foglie di fico legate con fili proprio come una lonza. Al taglio il prodotto mostra un colore bruno-dorato con inserti chiari di frutta a guscio disseminati nella pasta. Il sapore è gradevole e dolce, si percepisce nettamente il gusto del fico essiccato, con un forte sentore di frutta a guscio.

Il Lonzino di fico è riconosciuto prodotto agroalimentare tradizionale delle campagne marchigiane dove i fichi, un tempo coltivati in grande abbondanza, erano divenuti una vera rarità: per salvaguardare e rilanciare questa produzione tradizionale, nel 1999 Slow food ha deciso di costituire un Presidio. Grazie a questa iniziativa, che ha visto coinvolti anche i Produttori e la Regione Marche, in Vallesina, che dai Castelli di Jesi scende fino al mare, sono tornate rigogliose le coltivazioni dei prelibati fichi marchigiani.

### CAVALLUCCI MARCHIGIANI P.A.T.

I Cavallucci Marchigiani sono dolcetti tipici delle Marche chiamati così perché con la loro forma ricordano proprio il dorso e le zampe di un cavallo. Si preparano maggiormente nel periodo invernale. Le "vergare", in passato, iniziavano a prepararli a San Martino, ossia quando si poteva trovare il vino nuovo, e la produzione continuava poi per tutta la stagione fredda. I Cavallucci sono dolci rustici di origine contadina, molto diffusi in varie zone d'Italia. Si preparano con un impasto a base di farina, zucchero, olio e vino, mentre il ripieno, che può variare da famiglia a famiglia, si prepara con il mosto cotto, ovvero uno sciroppo di uva che si ottiene dal mosto. Insieme alla sapa, per il ripieno, vengono usate frutta secca e frutta essiccata, come mandorle, noci, fichi secchi e uvetta, cui si aggiungono a piacere cacao amaro e caffè. Tradizionalmente, una volta cotti, i cavallucci vengono passati prima nell'alchermes e poi nello zucchero. Si tratta di un dolce molto sostanzioso perché racchiude al suo interno un autentico mondo di sapori, e, nel passato, fungeva da concentrato di energia per i rigidi inverni marchigiani.

### CICERCHIATA MARCHIGIANA P.A.T.

La cicerchiata è un dolce carnevalesco tipico italiano, riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale per l'Abruzzo, le Marche ed il Molise, ma diffuso anche in Umbria e, tramite l'immigrazione interna da queste regioni, a Roma. È simile agli struffoli napoletani, dolce natalizio dalle palline di pasta un po' più grandi rispetto alla cicerchiata. Ri-

costruire con precisione le origini di questo dolce non è affatto semplice. La difficoltà nell'individuare un luogo di origine risiede, probabilmente, anche nella sua diffusione in diverse zone d'Italia sia con lo stesso nome, identificando dunque sostanzialmente la stessa specialità, sia con un nome diverso attribuito a dolci dalla ricetta simile ma con alcune differenze sia dal punto di vista della presentazione che degli ingredienti secondari. Quel che è certo è che la cicerchiata è un dolce di Carnevale tanto antico quanto tradizionale che viene servito in diverse regioni come l'Abruzzo, a cui molti attribuiscono la paternità della ricetta, il Molise, le Marche e l'Umbria dove, secondo altri, sarebbe nato per poi diffondersi in un'area geografica più vasta della quale sarebbe, poi, diventato una specialità tipica.

Anche sull'origine del nome c'è profondo disaccordo, alcuni sostengono che sia da attribuirsi alle parole dialettali utilizzate per le forme a cerchio, esiste infatti uno strumento musicale chiamato vatta-cicerchie (batti-cerchio), altri invece sostengono che l'origine sia da associare alla cicerchia, legume simile al pisello o al cece, molto diffuso in zona. Secondo questa seconda ipotesi, il significato di "cicerchiata" sarebbe quindi quello di "mucchio di cicerchie". Con i suoi ingredienti semplici e la cottura effettuata mediante frittura, la cicerchiata è una classica ricetta carnevalesca dai sapori semplici e sfiziosi. L'impasto, preparato con farina e uova alle quali, in base alle varianti, vengono aggiunti ingredienti come burro, olio d'oliva, zucchero, liquore o succo di limone, viene modellato a forma di piccole palline che vengono, poi, fritte e disposte a mucchio o a ciambella per poi essere ricoperte di miele che, solidificando, compatta il dolce dandogli struttura e stabilità.

### I VINI E GLI SPIRITI MARCHIGIANI

*La terra marchigiana, come avrete potuto capire, è una terra ricca di tradizioni e di storia e ha veramente tanto da offrire all'attento Gourmet che ha la fortuna di visitarla. Prodotti eccezionali che si trasformano in ricette che nella loro semplicità risultano monumentali per complessità gustativa. Anche dal punto di vista eno-*

*logico non sono da meno, su tutto il territorio regionale ci sono eccellenze enologiche indiscusse. Per dovere di sintesi ho deciso di trattarne tre (più una piccola "chicca" che scoprirete di seguito), un bianco, un rosso ed uno spumante che possano fornire una base enologica per poter partire per un "viaggio nel viaggio" all'interno dell'enologia marchigiana.*

### VERDICCHIO



Il bianco per antonomasia nelle Marche è senz'altro il Verdicchio. È un vitigno a bacca bianca presente sulle colline tra Jesi e Matelica, fin dall'VIII secolo. Il suo nome, come avviene anche in altri casi analoghi (Verdeca e Verduzzo), deriva dal colore delle sue bacche, infatti le uve del Verdicchio, anche a piena maturazione, sono sempre caratterizzate da una sfumatura verdolina. Le principali zone di coltivazione del Verdicchio sono quella dei Castelli di Jesi, in provincia di Ancona, e quella di Matelica



in provincia di Macerata. La produzione si concentra per quasi il 90% nelle colline intorno a Jesi, insistendo solo in parte sulla piccola area in provincia di Macerata. Si contano oltre 1.000 aziende su 2.400 ettari vitati, con una produzione potenziale di 385.000 quintali di uva. Queste zone corrispondono a due distinte aree di produzione delle due tipologie del vino, che fanno riferimento a denominazioni diverse e che si differenziano per alcune caratteristiche.

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi, ha corpo maggiore rispetto al Verdicchio di Matelica, che però presenta in genere un maggiore impatto olfattivo. Il Verdicchio si adatta sia alla vinificazione in acciaio che in legno ed ha potenziale per produrre vini di grande longevità, merito anche della grande struttura, acidità e dell'elevato tenore alcolico. Alla vista spesso anche il vino che se ne ottiene presenta lo stesso particolare cromatismo. Dal Verdicchio si ottengono vini freschissimi, dal profilo aromatico estremamente complesso, e caratterizzati da un inconfondibile finale ammandorlato e sapido. Il Verdicchio è un vitigno piuttosto eclettico, solitamente è vinificato in purezza ma può essere apprezzato, senza perdere le sue principali caratteristiche, anche nella versione spumante, Metodo Classico o Metodo Martinotti, passita o vendemmie tardive.

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

Il rosso più importante delle Marche è la Lacrima di Morro d'Alba. La zona geografica della denominazione comprende l'intera area amministrativa dei Comuni di Morro d'Alba, Monte S. Vito, S. Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia, con esclusione delle aree di fondo valle e dei versanti delle colline del comune di Senigallia prospicienti il mare e compresi tra il litorale e la sede autostradale. La DOC Lacrima di Morro d'Alba è riferita a tre tipologie di vino rosso ("base", "Superiore" e "Passito"), tutte ottenute da uve del vitigno Lacrima per almeno l'85%. Le uve di Lacrima, durante la fase di fermentazione, rilasciano antociani, tannini e sostanze aromatiche, tra cui il geraniolo, che conferisce il piacevole profumo di rosa. Le tre tipologie di vino si distinguono l'una dall'altra per specifiche caratte-

ristiche. La Lacrima di Morro d'Alba ha una buona struttura e presenta buone dotazioni polifenoliche e tanniche, di colore rosso rubino intenso con notevoli ed evidenti sfumature violacee. Se consumato giovane si nota un delicato e caratteristico profumo di rosa. Con l'invecchiamento i toni passano invece ad un fruttato-floreal di fragola, ciliegia, more di rovo, mirtillo, viola e violetta.

La Lacrima di Morro d'Alba Superiore ha un'ottima struttura e presenta dotazioni polifenoliche e tanniche importatanti, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il prodotto presenta un colore rosso rubino con riflessi violetti, odore intenso con sentori fruttato-floreal di fragola, ciliegia, more di rovo, mirtillo, viola e violetta. Il sapore è secco ed armonico di giusto corpo. La Lacrima di Morro d'Alba Passito è un vino da dessert e da meditazione ben strutturato, di colore rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato con l'invecchiamento, dall'odore caratteristico più o meno intenso e dal sapore armonico e vellutato, da secco a dolce in relazione al tenore di zuccheri residui.

### VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOCG

La denominazione Vernaccia di Serrapetrona DOCG è riservata al vino spumante ottenuto da uve del vitigno Vernaccia nera per almeno l'85%; la restante quantità può essere composta da vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nelle Marche. La zona di produzione della Vernaccia di Serrapetrona DOCG comprende il territorio del comune di Serrapetrona e in parte quello dei comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche, in provincia di Macerata. La spumantizzazione della Vernaccia di Serrapetrona DOCG avviene mediante tre differenti fermentazioni. La prima fermentazione avviene dopo la raccolta e la pigiatura di parte delle uve raccolte. La seconda fermentazione avviene dopo l'aggiunta del mosto generato dalla diraspigatura delle restanti uve che vengono messe ad appassire fino a gennaio. La seconda fermentazione alcolica è più lenta della precedente. Trascorsi un paio di mesi anche questa termina lasciando spazio al processo di

maturazione che riduce la presenza di acidi e tannini attraverso la precipitazione tartarica e la fermentazione malolattica. Il vino così ottenuto è poi portato in autoclave e, con l'aggiunta di zuccheri e lieviti avviene la terza fermentazione con trattenimento della CO<sub>2</sub> disciolta nel vino, ossia la cosiddetta "presa di spuma". Il vino, mantenuto a 5 atmosfere di pressione diviene così, dopo altri 2 mesi di affinamento, lo spumante Vernaccia di Serrapetrona DOCG. A seconda del residuo zuccherino si ottiene la versione "dolce" o "secca" dello spumante. La Vernaccia di Serrapetrona DOCG è di colore rosso rubino non troppo intenso, che tende a volgere a toni di granato, spuma rossa, viva, con perlage sottile e persistente. Il profumo è aromatico e vinoso, ricorda la frutta rossa matura, le marmellate, i fiori appassiti. Il gusto è morbido ed equilibrato, con tannini poco pronunciati e nel finale si nota un piacevole retrogusto amarognolo, tipico dell'uva utilizzata.

### VINO DI VISCIOLE

Come oramai saprete, sono sempre alla ricerca di curiosità e cose particolari nel mondo dell'enogastonomia e, quando ne trovo una, sono felice come un bambino davanti alle giostre. Nelle Marche ho trovato una autentica "perla" che ha solleticato enormemente il mio "palato gourmet": il vino di visciole. E' un vino? Sì, oddio, forse, non lo so... All'interno c'è del mosto ma i puristi storcerebbero il naso. E' una bevanda alcolica? Stesso dilemma perché dentro c'è del mosto. Insomma io non sono ben certo di come poterlo inquadrare, sono però certo che è buonissimo! Viene prodotto con le visciole, una varietà di ciliegie acide, simili alle amarene ma più dolci e di colore più scuro. Le visciole sono i frutti del visciolo, un tipo di ciliegio acido (*Prunus cerasus*) come l'amareno e il marasco. Il prodotto, tipicamente marchigiano, è un vino dolce da degustazione o da dessert dalla fragranza di visciola. Sono due le zone di produzione più importanti: l'entroterra della provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nei comuni di Cantiano, Pergola, Sant'Angelo in Vado e Sassocorvaro, e la Vallesina e altre zone della provincia di Ancona, in particolare San Paolo di Jesi

dove dal 2010 si svolge una sagra paesana dedicata a questa bevanda. Per produrre questo "vino" le visciole ben mature vengono messe con dello zucchero al sole per 50 giorni in delle damigiane di vetro, mescolando giornalmente fino ad ottenere uno sciroppo. Successivamente, tra la metà di Settembre e i primi di Ottobre, sono riposte in un luogo fresco e al riparo dal sole. Al momento della vendemmia lo sciroppo e le visciole vengono aggiunte al mosto e lasciate fermentare insieme, girandole frequentemente fino alla metà Febbraio. A questo punto il vino viene separato dal frutto e messo in piccole botti di legno per terminare la sua maturazione ed eventuale fermentazione. Nel mese di Settembre successivo avviene il processo di filtrazione e imbottigliamento. E' un vino non troppo dolce, con un retrogusto piacevolmente amarognolo, vino da degustazione e da dessert, indicato nell'abbinamento con pasticceria secca, ciambellone (dolce tipico marchigiano) e gelato.

## MISTRA' E ANISETTA



Il Mistrà è un liquore tipico marchigiano ottenuto con l'impiego di distillati naturali di piante aromatiche come l'anice verde e l'anice badiana. Trae le sue origini dalla conquista dell'omonima città (situata a circa 8 km dall'antica Sparta) da parte della Repubblica di Venezia, avvenuta nel 1687 e terminata nel 1715. I veneziani scoprirono l'Ouzo greco e lo por-

tarono in patria, battezzandolo con il nome della città conquistata. Da quel momento il Mistrà divenne il liquore per eccellenza della Serenissima. Le dominazioni austriaca e francese segnarono il declino della sua popolarità in Veneto. Il Mistrà, a differenza dell'anisetta e della sambuca, entrambi dal sapore dolce, ha un gusto molto secco, che lo rende ideale per correggere il caffè ma può essere bevuto anche liscio. A Venezia era anche bevuto alla maniera dell'Ouzo e del Pastis francese, mischiato con acqua. Nell'Ottocento il Mistrà venne riscoperto da Girolamo Varnelli, che ne interpretò e perfezionò la ricetta, partendo dall'intenzione di creare un decotto contro la malaria per i pastori transumanti in Maremma. Creò invece il Varnelli, l'Anice Secco Speciale, tipico prodotto marchigiano.

Ottimo dissetante se assaporato con acqua e ghiaccio, digestivo liscio, "on the rocks", con la mosca (3 chicchi di caffè tostato immersi nel bicchierino), come correzione del caffè. Su proposta della Regione Marche e della Regione Lazio, il Ministero ha concesso il riconoscimento come prodotto tradizionale. Sempre nell'800, molte distillerie marchigiane si adoperarono per produrre un liquore più "gentile" rispetto al più "secco" Mistrà. Fu così che nel 1830 la "Ditta Francesco Olivieri" a Porto San Giorgio, presentò un liquore chiamato "Anisina Olivieri Specialità Premiata". Successivamente Umberto Rosati nel suo laboratorio farmaceutico annesso alla "Premiata Farmacia Centrale" di Ascoli Piceno elaborò, un distillato di semi di Anice Verde di Castignano (oggi presidio *Slow Food*) che ha dato vita alla nota Anisetta Rosati. Sempre ad Ascoli Piceno nel 1870 Silvio Meletti dette i natali all'Anisetta. Alla fine del secolo a Sant'Elpidio a Mare la ditta Evangelisti propose sul mercato l'Anisetta Evangelisti.

Con questi 4 pionieri iniziò l'epopea dell'Anisetta che l'ha resa celebre in tutto il mondo, tanto da essere citata nel romanzo di Carlo Emilio Gadda, *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana* e in ben 2 film come *Il Padrino parte seconda* di Francis Ford Coppola e *Casinò* di Martin Scorsese. L'anisetta è un liquore a base di anice verde (*Pimpinella anisum*) e il suo nome deriva proprio dalla pianta che

ne è la principale fonte aromatizzante. Questa varietà appartiene alla famiglia delle Apiaceae e produce semi il cui sapore è simile a quello del finocchio con un retrogusto di menta. Si ottiene dalla lavorazione dell'aniciato che consiste nella distillazione in alambicco discontinuo dell'alcool con l'aggiunta di semi di anice che cedono, attraverso il rilascio degli oli essenziali, il loro sapore.

Partendo da questa base di lavorazione, con ulteriori interventi e l'aggiunta di altri ingredienti, quali lo zucchero e altri aromi naturali, si produce il liquore. L'anisetta deve essere invecchiata in appositi contenitori di ferro per consentirle di formare "il deposito sulle pareti interne del recipiente e amalgamare i vari componenti che le conferiscono quel gusto che è inconfondibile". Questo sistema di produzione viene utilizzato tuttora; l'anice usato è coltivato nelle immediate vicinanze di Ascoli Piceno, in terreni argillosi. L'anisetta può essere bevuta liscia o con un chicco di caffè tostato dentro il bicchiere. Un altro modo è aggiungerla, in piccole dosi, come correzione aromatica per il caffè o come "ammazzacaffè". Durante le ricerche su questi due liquori mi sono imbattuto in una simpatica "nota di colore", quando si creò una sorta di competizione nella competizione fra i produttori. I quattro principali attori infatti, per ben rappresentare il proprio prodotto, vollero trovare una maniera veramente molto "alta", ricorrendo all'arte contemporanea. Olivieri commissionò l'etichetta della sua Anisetta al pittore Sigismondo Nardi, Rosati al pittore Augusto Mussini, Meletti sfruttò l'immagine del suo caffè in Piazza del Popolo ad Ascoli Piceno ed Evangelisti incaricò, per dirla in termini moderni, di curare l'immagine del proprio prodotto al grafico Carlo Biscaretti di Ruffia.

*Come in tutte le cose, soprattutto in quelle belle, si deve giungere alla fine e anche a me tocca ahimè di terminare questa trattazione che non ha la pretesa di essere esaustiva, ma di fornirvi una base per poter cominciare la vostra personale ricerca enogastronomica e soddisfare la vostra "curiosità di sapere", che spero di aver innescato nei "miei soliti 25 lettori".*

*Buon Gran Convegno a tutti.*



# SOMMARIO

Al tempo del Covid 19

2



Ricominciamo dalle Marche

3



Benvenuti sull'Adriatico

4



Il Gran Convegno d'Italia del 2020

5



Le Marche. Qualche appunto  
su storia, arte e curiosità

7



I legumi: un tema intrigante  
e poco indagato

11



Viaggio nell'EnoGastronomia  
delle Marche

14



Numero Unico stampato  
in occasione del 24° Gran Convegno  
dell'Union Européenne des  
Gourmets  
Marche 2020  
Sede via Campansi 19 - Siena  
Ottobre 2020

*Presidente*  
Antonio Masella

*Direttore responsabile*  
Mauro Civali

*Progetto grafico*  
creadipendenza.it

*Impaginazione*  
creadipendenza.it

*Stampa*  
Tipografia Rossi, Sinalunga (SI)

