



I TIPICI DELLE MARCHE



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

Il paesaggio è dominato da tre elementi: il mare con una costa attrezzata, ricca di centri eleganti e di storia, insieme a insediamenti industriali; la montagna, ricca di prati, faggete e terrazze coltivate, e la campagna con oltre 100.000 case



coloniche dove, sino a trenta anni fa, risiedeva gran parte del milione e mezzo di abitanti. Il paesaggio agrario è moderno, ma non sciatto ed omogeneo, poiché è il prodotto della conservazione dell'ambiente nei suoi aspetti

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

Il suo simbolo è **quella società mezzadrile**, autarchica dunque, ormai scomparsa, che si riconosce in quasi tutti i passaggi sociali e produttivi, oltre che nel carattere dei marchigiani. Il concetto della metà mezzadrile (fra contadino e padrone) ha assicurato un decente tenore di vita nelle campagne, potendo i mezzadri alimentarsi con i prodotti dei campi e vivere nelle case coloniche, che ospitavano anche le stalle.

Ma ha garantito anche un senso di conservazione dell'ambiente e degli animali, troppo legati alla sopravvivenza e al futuro delle famiglie, per poter essere compromessi. Il principio base delle aree migliori delle Marche, era quello di un lavoratore ogni ettaro di superficie.

Ne consegue che disboscando e prosciugando valli paludose, sono state create nuove terre da grano, che spesso, con i suoi prodotti finiti, come il pane e la pasta, era l'unico e comunque il principale alimento. La tranquillità e la sicurezza sociale erano garantite dalla durezza del sistema che espelle dalle campagne e isolava chiunque vivesse di espedienti o rappresentasse un pericolo per l'azienda e per la famiglia. Aspetti che sono intensamente entrati a far parte del carattere dei marchigiani. I piccoli poderi erano luoghi importanti e cellule di un ecosistema che, pur producendo al massimo, ha conservato un accettabile



equilibrio dell'ambiente e della società. Su queste premesse sono state costruite le basi di una terra che primeggia nelle statistiche sulla qualità della vita. Da ciò derivano gli appellativi attribuiti alle Marche: piccolo è bello, piccolo è buono. Il ruolo della famiglia mezzadrile è determinante, quindi, sull'antica e moderna agricoltura, nella quale dominano ancora i cereali e la produzione di prodotti tipici che rappresentano, oggi più che mai, uno strumento di reddito e crescita. Se piccolo è spesso sinonimo di

cura e qualità, i prodotti tipici marchigiani, magari pochi per quantità, sono fra i migliori che il mercato conosca. Non a caso l'agricoltura biologica, il vero legame fra recupero del passato, nuove tecniche e conservazione dell'ambiente, ha nelle Marche una delle principali interpreti fra le regioni italiane. I prodotti tipici, esempio di cura produttiva e di qualità biologica, sono coltivati nel rispetto dell'ambiente e del consumatore, che oggi esige sapori, gusti e salubrità ai massimi livelli.



LE OLIVE E L'OLIO DI OLIVA

Pianta preziosa l'olivo e merce ancor più preziosa l'**olio** marchigiano, che ha sempre goduto di una reputazione invidiabile. Nel XIII secolo, le navi marchigiane che approdavano sul Po pagavano il pedaggio in olio al quale veniva conferito un valore superiore rispetto a quello proveniente da altre regioni. Anche i Veneziani apprezzavano "*l'olio de Marchia*" che veniva rivenduto ad un prezzo superiore in virtù dell'aroma e del sapore, qualità ancor oggi pressoché intatte. La qualità e la tipicità dell'olio marchigiano sono il frutto della combinazione di diversi fattori: la base varietale utilizzata, che unisce al Frantoio ed al Leccino alcune varietà locali, diverse da zona a zona, il particolare ambiente pedoclimatico marchigiano, le antiche tecniche agronomiche e, non ultima, la sapiente tradizione frantoiana che vede coesistere le realtà produttive più all'avanguardia con i piccoli impianti che effettuano ancora la frangitura con molazze e l'estrazione a pressione. Il risultato è un olio che, da anni, non fa che collezionare riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale. L'olio tipico marchigiano è caratterizzato da un fruttato medio con frequenti sentori di erba e mandorla verde, dal gusto equilibrato con note di amaro e piccante. La presenza di numerose varietà tipiche dell'ambiente regionale che si mescolano al Frantoio ed al Leccino in proporzione variabile, esaltando di volta in volta questa o quella caratteristica, rende possibile una combinazione pressoché infinita di sfumature e aromi per cui ogni assaggio di olio diviene un momento unico ed irripetibile.

Tra le varietà locali vanno ricordate: l'olio di Cartoceto che è stato insignito della DOP, la Coroncina, il Piantone di Falerone, il Piantone di Mogliano, il Sargano di Fermo,

l'Orbetana, la Mignola, la Carboncella, la Rosciola, alcune delle quali danno origine ad oli monovarietali le cui produzioni lasciano intravedere interessanti prospettive future di mercato. Un mercato di nicchia riservato ai consumatori più attenti, che non si accontentano di un olio qualsiasi. I numeri dell'olivicoltura marchigiana (appena 10.500 ettari investiti sull'intero territorio regionale) non consentono alternative sul fatto che si debba puntare alla caratterizzazione e alla qualità degli oli.

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

Il suo habitat ideale, originato dal disfacimento di rocce calcaree su travertini, dal confluire di acque e da un clima ideale per le piante, è vicino ad Ascoli Piceno, anche se la zona produttiva è più vasta. Gode di illustri preferenze e testimonianze che decantano la scarsa presenza di olio ed acidi, la bontà in salamoia (Plinio), o come inizio e fine pasto (Marziale), o di citazioni più recenti legate a Papa Sisto V, Garibaldi, Rossini, Puccini. Il suo limite è l'estrema delicatezza dei frutti che, per essere idonei alla lavorazione, devono essere perfettamente integri. Si può immaginare quindi quanta maestria e quanta pazienza si richiedano alle laboriose donne ascolane che si dedicano ancora alla raccolta di questo autentico tesoro. L'esigua produzione fino ad ora registrata, potrà prossimamente ottenere degli incrementi grazie al riconoscimento di origine protetta (DOP). Nel mondo è nota, oltre che in salamoia, nella versione farcita e frita "*all'ascolana*". Se le materie prime e la tecnica di lavorazione sono originali, il risultato è eccellente.

LA PASTA

Nelle Marche i cereali sono diffusissimi. La **pasta** fatta in casa e il pane erano gli elementi basilari, spesso unici, delle famiglie mezzadrili. La sperimentazione che in passato è stata orientata verso l'ottenimento di grandi incrementi produttivi, ha recentemente fornito eccellenti risposte anche in termini di qualità dando vita a varietà di altissimo pregio. Grani teneri e duri eccellenti hanno favorito la crescita di pastifici artigianali. Metodi e logica produttiva sono artigianali per tutte le paste, sia all'uovo che di semola. Quella all'**uovo** richiama i sapori della pasta fatta in casa. ***I maccheroncini di Campofilone***, ad esempio, prodotti nel paesino ascolano, sono unici. Presenti su tavole e vetrine internazionali, sono particolarmente apprezzati perchè

conservano le peculiarità della lavorazione artigianale.

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

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

Per le paste di **semola** alcuni artigiani utilizzano grani duri di gran qualità.

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





Giovanna Garzoni (Ascoli Piceno 1600 - Roma 1670). Il vecchio di Artimino, Firenze, Galleria Palatina



I FORMAGGI

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

Ancor oggi la Casciotta si ottiene miscelando sapientemente latte di pecora e di vacca di provenienza locale, che viene fatto cagliare a una temperatura di circa 35°C e posto in appositi stampi dove viene pressato manualmente con una particolare tecnica. Grazie ad un saggio abbinamento di tecnologia e tradizione è ormai possibile apprezzare la qualità di questo prodotto per tutto l'anno. La crosta sottile è indice di una maturazione breve (15-30 giorni) che permette di conservare un sapore dolce e delicato che ricorda quello del latte. La pasta di questo formaggio, che si presenta in forme cilindriche di piccole dimensioni, è bianco-pagliarina, compatta, molto friabile e con lievi occhiature. Si produce nella provincia di Pesaro e Urbino ed è stato il primo formaggio marchigiano a fregiarsi della denominazione di origine protetta (DOP) che lo tutela in tutta la Comunità Europea. Di recente è stato affiancato dal **formaggio di fossa di Sogliano** di tradizione antichissima nato dall'arguzia dei contadini della zona all'estremo confine settentrionale della regione. Seguendo ancor oggi un' antica usanza, escogitata per difendere il prezioso prodotto dai saccheggi dei soldati, il formaggio viene posto in sacchi di tela e collocato in fosse di tufo che vengono poi chiuse con coperchi di legno e gesso. All'apertura delle fosse, che avviene nel

mezzo di novembre, non prima che siano passati tre mesi dall'infossamento, le caciotte si presentano profondamente trasformate. Di colore quasi dorato, come l'ambra, hanno un aroma intenso, con sentori di zolfo e tartufo che le rendono inconfondibili.

Molto vasta è la gamma dei **pecorini** che caratterizzano tutte le zone montane, ricche di pascoli. Nell' area dei Monti Sibillini è particolare la consuetudine di aromatizzare il caglio con maggiorana, serpillo, germogli di rovo, chiodi di garofano, noce moscata, pepe e olio, il tutto amalgamato con rosso d'uovo. Al momento di cagliare, l'impasto è sciolto nel latte e il calore del fuoco fa il resto. La pasta è compatta, di colore giallo paglierino nel prodotto consumato fresco, e via via sempre più intenso a seconda del grado di stagionatura che può durare anche più di un anno. Nel nord della regione è possibile trovare ancora il pecorino conservato in botti di rovere, barili o tini, in cui viene lasciato fino a tre mesi avvolto in foglie di noce o, in alternativa, disposto a strati insieme ad erbe aromatiche o vinacce. Completano il ricco panorama di formaggi marchigiani alcuni prodotti la cui diffusione è estremamente circoscritta, quali il **Casecc**, il **caprino**, lo **slattato**, il **ravgiolo**, fino al **cacio in forma di limone**, risalente all'epoca medievale e presente nella lista delle vivande di Bartolomeo Scapi, cuoco alla corte papale nel XVI secolo.



Il bosco è simbolo di un territorio fortemente presente nella quotidianità dei marchigiani, anche dopo le vaste emigrazioni verso la costa. Tra i suoi prodotti, castagne, noci, fragole, mirtilli, lamponi, more e bacche di ginepro, l'appellativo di "re" spetta al **tartufo**, mentre quello di "corte" appartiene ai **funghi**.

Zone tipiche del tartufo sono l'entroterra della provincia di Pesaro-Urbino, parte di quello di Fermo, Ascoli Piceno, Macerata ed Ancona.

Le principali varietà diffuse sono: il Bianco, *tuber magnatum Pico*, un tempo erroneamente chiamato d'Alba o d'Acqualagna.

Considerato il più pregiato e raffinato, si trova a Sant'Angelo in Vado e Acqualagna, da ottobre a dicembre. Il Nero pregiato, *tuber melanosporum Vitt.*, che Gioacchino Rossini si faceva inviare in Francia, è presente da dicembre a febbraio, ad Acqualagna (Pesaro-Urbino), Acquasanta Terme, Roccafluvione, Comunanza (Ascoli Piceno), Amandola, Montefortino (Ascoli Piceno), Camerino e

Visso (in provincia di Macerata). Sono tipici il Bianchetto o Marzuolo, *tuber borchii Vitt.*, raccolto a fine inverno a Fossombrone (PU) e, un po' ovunque, gli scorzoni d'estate e d'inverno, *tuber aestivum Vitt.* e *tuber uncinatum Chatin*.

Oggi i tartufi vengono anche coltivati con particolari tecniche. Il Centro Sperimentale di Sant'Angelo in Vado, produce infatti piantine tartufigene che, micorizzate, sono usate per rimboschimenti e tartufaie coltivate.

Soprattutto a Sant'Angelo in Vado e ad Acqualagna, è cresciuta l'attività di conservazione e commercializzazione.

In montagna è molto diffusa la raccolta dei funghi e i suoi appassionati hanno costituito alcuni interessanti centri micologici.

Numerose sono le specie commestibili e commercializzate nei mercati locali: i porcini, i funghi di San Giorgio, gli ovuli buoni, le spugnole, i prataioli, i galletti, le morette, le mazze di tamburo, i nebbioli, etc.



I SALUMI

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

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

Il primo, che rientra nella tipologia dei salami lardellati, trova già riscontro nelle mercuriali della Camera di Commercio del XVII e XVIII secolo che gli attribuivano addirittura un valore superiore a quello del prosciutto. In una lettera del secolo scorso, Garibaldi, da Caprera, ringraziava per l'omaggio di un composto di carne suina interamente magra, tolti cioè grasso e nervi, pestato sottilissimamente, con l'aggiunta di centoventi lardelli, di cui ventiquattro a forma di dadi, condito con sale e pepe nero e insaccato nel budello gentile, cioè il budello dello stesso maiale. Oggi la produzione è in fase di rilancio, soprattutto nell'alta Valle dell'Esino.

Nel **Ciauscolo**, diffuso soprattutto nel sud della regione, il lardo viene macinato e amalgamato alla carne con la quale forma una pasta omogenea e facilmente spalmabile sul pane. Questo procedimento è soprattutto utilizzato nell'alto maceratese e nell'entroterra fermano e ascolano, dove la percentuale del grasso è maggiore. Oltre alla tecnica di lavorazione che prevede 2-3 macinature successive del composto utilizzando fori sempre più piccoli del tritacarne, riveste particolare importanza la scelta delle carni che deve comprendere la

spalla, il **prosciutto**, la **pancetta**, il **lombo** e naturalmente il **lardo**. Al tutto vengono aggiunti vino bianco, aglio e pepe, dopodiché il composto viene insaccato nel budello gentile.

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

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

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

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

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

Altri prodotti di pregio sono la **lonza**, il **lonzino**, il **capocollo**, la **porchetta**, la

pancetta arrotolata, ma la gamma dei salumi marchigiani con tutte le sue varianti e tipicità locali è pressoché infinita. Solo la qualità ovunque molto elevata, li accomuna tutti. Tra i salumi più nobili va senz'altro citato il **prosciutto di Carpegna**, che ha ottenuto, nel 1996, la denominazione di origine protetta (DOP). Anche se la zona di produzione è

limitata al solo comune di Carpegna, la sua diffusione è senza confini trattandosi di un prodotto apprezzato in tutto il mondo. Sempre dal Montefeltro proviene un particolare prosciutto aromatizzato con l'aglio, pepe, rosmarino, alloro e vino cotto, con l'aggiunta di sale e zucchero, molto meno conosciuto ma non per questo meno interessante.

LE CARNI

Nel susseguirsi di valli e dolci colline che congiungono le stupende spiagge ai massicci montuosi (dai Monti Sibillini al Monte Catria), un tempo era normale incontrare due compagni di lavoro: il contadino e la mucca o il bue. Oggi l'avvento delle macchine ha eliminato l'animale da tiro, lasciando spazio alla razza bovina da carne.

In un ambiente che ha selezionato le attività lavorative e la popolazione, la montagna è nota per la varietà di essenze vegetali e pascoli spontanei, sani e ricchi. I mezzadri alternavano cavalli, bovini e ovini, per sfruttare meglio il terreno e non rovinare il pascolo, in virtù del diverso modo di brucare. I foraggi, di conseguenza, sono di qualità decisamente superiore. In questo contesto ambientale e culturale cresce la **razza bovina**

Marchigiana, fra le migliori tra genuinità e pregio. Pronipote del bovino dalle grandi corna, si evolve grazie all'incrocio con la chianina e, a partire dall'inizio del XX secolo, con la romagnola: il risultato è ottimo e spesso dà vita, anche all'estero, a incroci migliorativi. E' una razza gigante, le cui carni sono tutelate dal marchio IGP **Vitellone bianco dell'Appennino Centrale**.

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

nel territorio.

La qualità e la tipicità degli ovini regionali saranno presto tutelate attraverso il marchio **"Agnello del Centro Italia"** per il quale è stata già presentata al Ministero delle Politiche Agricole la richiesta di riconoscimento del prodotto come IGP.

Anche la carne del **Cavallo del Catria** è di qualità superiore. Il territorio di maggior diffusione del cavallo si identifica con quello della Comunità Montana del Catria e Cesano e della Comunità Montana del Catria e Nerone. La carne di cavallo del Catria può essere impegnata per tagli di carne fresca e per la preparazione di insaccati e prodotti conservati. L'allevamento della bassa corte (**polli, conigli, tacchini** etc.), che oggi si va affermando a livello industriale, rimane una presenza costante nell'aria e nell'alimentazione. Qualità e tipicità hanno caratterizzato sino ai nostri giorni anche il **gallo ruspante**, il **cappone rustico** e il **tacchino bronzato**.







L'ORTOFRUTTA

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

I prodotti regionali più noti sono i **broccoli**, i **cavolfiori di Fano** (tardivo) e di **Jesi** (primaticcio). Il cavolfiore ha avuto la sua culla naturale nelle Marche, da cui è partito verso molti paesi europei. Molto diffuso è il **carciofo di Montelupone**, il precoce (o violetto) di Jesi raccolto i primi di marzo, e quello ascolano, maturo tra aprile e maggio. Pregiate e di "antica" coltivazione sono i **finocchi**, i **piselli**, l'**insalata ascolana**, l'**indivia scarola** e l'**indivia riccia** (tipicamente invernali). Questi prodotti diedero vita, all' inizio del secolo scorso, alle prime esportazioni di ortaggi da Pedaso verso l'Europa. Rinomati i **gobbi** del maceratese, la **patata rossa** dell' altopiano maceratese di Colfiorito, i **fagioli bianchi** del Tronto, la **cipolla di Suasa**. Da non dimenticare poi la riscoperta di due cibi poveri come la **cicerchia** e le **fave** (in particolare quelle di Ostra) che, dopo anni di assenza, stanno tornando nei menù dei migliori ristoranti. Anche nella produzione frutticola la scelta si conserva ampia e la qualità è ottima. Le colline maceratesi, in concorrenza con Sassoferrato sono il

territorio delle migliori **albicocche**, mentre da Serrungarina viene la **pera Angelica**.

Nella Val d' Aso, zona a forte vocazione frutticola primeggiano le **pere a cucuccetta** di San Emidio e le **pesche della Val d' Aso**. Il pesco, di origine cinese, in questo territorio, trova il terreno ed il clima ideali.

Pregiate nel pesarese le **pesche di Montelabbate**, e la **pera Angelica di Serrungarina**.

Il vanto in tutto il territorio dei Sibillini è la **mela rosa marchigiana** e tutte le eccezioni locali. Gli alberi rustici di tutta la fascia collinare marchigiana danno vita a una gran quantità di visciole, **amarene di Cantiano**, **prugnoli**, **mele cotogne**, **fichi**, **melograni** e, salendo verso monte, **marroni** e **castagne**, usati soprattutto per gustosissime marmellate e dolci tradizionali. Stessa sorte tocca anche ai generosi prodotti del bosco come **more** e **corbezzoli del Monte Conero**, oggi varietà protetta. Le piante officinali, già descritte nel '500 dai naturalisti marchigiani, rivestono un ruolo molto interessante, dal momento che le Marche sono fra le prime tre regioni produttrici italiane alle quali attingono copiosamente le industrie farmaceutiche, profumiere ed alimentari. Per lo più di origine spontanea e presenti nei territori montani e collinari, le principali sono il **coriandolo**, la **passiflora**, l'**anice verde**, l'**issopo**, la **lavanda**, la **melissa**, la **menta**, la **salvia**, l'**alloro** ed il **finocchio selvatico**, molto utilizzato in particolari ricette della tradizione quali il coniglio in porchetta, la porchetta di maiale, le lumache e le crocette.



IL MIELE

Il **miele** è usato nelle Marche sin da tempi remoti per dolcificare cibi e bevande.

E' composto d'acqua, zuccheri semplici e complessi, enzimi, vitamine, sali minerali e sostanze biologicamente attive.

L'antica usanza dei bugni rustici a ridosso delle abitazioni rurali, si è affinata col tempo, prima con la creazione dell'arnia marchigiana (ormai obsoleta e diffusa anche in altre regioni), poi con i moderni strumenti d'allevamento.

Le colline marchigiane, coltivate tra l'altro con leguminose foraggere, sulla, erba medica e lupi-nella, forniscono alle api grandi quantità di nettare.

La sua qualità è legata non poco ad un'erba infestante, *stachis* o erba della Madonna.

Il miele è dolce, poco aromatico e di colore chiaro, ricercato anche per ingentilire altri di

minor valore.

Tra i tanti tipi prodotti nella regione, sono particolarmente pregiati i Millefiori, da scoprire ogni volta per la loro personalità sorprendente e variegata. Più di altri, infatti, sono legati alla multiforme composizione botanica e all'andamento climatico stagionale, cambiando aroma e gusto ogni stagione, così come cambia la varietà della flora e, di conseguenza, la proporzione dei nettari raccolti e miscelati dalle api. Un miele poliflora, quindi, è sempre diverso.

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

Un uso antico, oggi riscoperto per la sua bontà, abbina il miele marchigiano a molte ricette, ai dolci della tradizione e ai formaggi.



I PRODOTTI BIOLOGICI

E' opinione diffusa che i **prodotti biologici** siano qualcosa di molto lontano dalle abitudini quotidiane, quasi rivoluzionari.

In realtà si tratta di un recupero del passato, arricchito da nuove esperienze e dallo sviluppo delle tecniche. Hanno proprietà organolettiche molte volte superiori ai prodotti convenzionali, dal momento che non sono soggetti a interventi chimici di sintesi, nel rispetto dei cicli naturali e delle esigenze dei consumatori. La vocazione biologica marchigiana è legata all'ambiente, al pedoclima, alle tradizioni ed al costante rispetto per la natura. Non a caso qualità e tecniche produttive dei prodotti tipici sono spesso le stesse di quelle definite biologiche, incoraggiate queste ultime, anche dalle politiche istituzionali. Un esempio di connubio tra tipico e biologico è rappresentato dalla **cicerchia**, un legume da sempre presente nella tradizione della regione che di recente è stato oggetto di una vera e propria riscoperta, risultando assai apprezzato dai consumatori più attenti. Il settore del biologico presta una particolare attenzione ai **grani** utilizzati per produrre paste alimentari, spesso macinati con mulini a pietra, ai **conservati**, (confetture, passate di pomodoro, sottaceti e sottoli) e agli **ortaggi**.

A fianco del **vino** prodotto da uve biologiche, apprezzato in tutta Europa e ormai anche sulle

nostre tavole, si fa strada la **carne** biologica che, con l'approvazione di regole comuni da parte dell'Unione Europea, è sempre più richiesta per il suo sapore e per la sicurezza derivante dalle tecniche di alimentazione degli animali. Per finire una vera chicca: la **birra** prodotta artigianalmente con orzo biologico. Un ulteriore strumento per la differenziazione e valorizzazione dei prodotti agricoli marchigiani è la produzione integrata, ovvero un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. Strumento promosso anche nel disciplinare ortofrutticolo a marchio "QM - Qualità Garantita dalle Marche"



LA CERTIFICAZIONE DELLE ECCELLENZE

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

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

La DOP rappresenta di certo il riconoscimento più elevato che un prodotto agroalimentare può ottenere, in quanto sancisce la forte dipendenza delle proprie caratteristiche intrinseche con l’ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali ed umani. Molto importante è anche la registrazione come IGP, già ottenuta dal **Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale** (di cui le Marche sono una delle regioni più rappresentative) e dal Ciauscolo, oltre che dalla **Mortadella di Bologna** e dalla **Lenticchia di Castelluccio di Norcia** che, seppur marginali, ci vedono comunque coinvolti nella produzione a livello nazionale.



La Regione si sta adoperando per promuovere altre IGP, tra cui i **Maccheroncini di Campofilone**, l’**Agnello del Centro Italia** e la **Patata rossa di Colfiorito**.

I prodotti IGP non si differenziano molto dalle DOP, con le quali hanno in comune il forte legame con l’ambiente, ma rispetto a queste hanno minori vincoli di natura geografica, in quanto non tutte le fasi del ciclo produttivo devono avvenire necessariamente nell’area di riferimento. L’Assessorato all’Agricoltura è stato particolarmente attivo nel pretendere una regolamentazione nazionale delle produzioni tradizionali che si è concretizzata nell’emanazione del Decreto Legislativo n.173 del 1998. Nello stesso tempo, la Regione ha iniziato un intenso lavoro di ricerca che ha portato, a tutt’oggi, a “riscoprire” 148 prodotti agro-alimentari tradizionali che rischiavano di scomparire o di perdere le loro caratteristiche per potersi adeguare alla normativa in materia di igiene e salubrità. In questo elenco rientrano prodotti di nota fama, come la **Lonza di fico**, il **Vino Cotto**, il **Tartufo Bianco** (*Tuber Magnatum Pico*) e i **Maccheroncini di Campofilone**, solo per citarne alcuni, oltre a quelli la cui fama è confinata ad ambiti territoriali ben più ristretti, ma che comunque sono espressione di antiche tradizioni che, seppur circoscritte, esprimono intatte il loro valore socio-culturale.

L’elenco dei prodotti tradizionali viene aggiornato annualmente, al fine di inserirvi tutti quelli che non è stato ancora possibile includere. Oltre ad avere la possibilità di accedere alle deroghe di carattere igienico-sanitario, questi prodotti sono tutelati in quanto i loro nomi non possono essere registrati da singole imprese essendo un patrimonio della collettività.



Giovanna Garzoni (Ascoli Piceno 1600 - Roma 1670). Piatto decorato con mele, Roma, Accademia di San Luca



I DISTILLATI E I VINI TRADIZIONALI

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

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

Simbolo di zone come i Monti Sibillini è l'anice, *Pimpinella anisum*, termine che deriva dal latino *anisum* e dal greco *anison*.

Le testimonianze sono numerose: il pane cotto con i suoi frutti, è citato da Pitagora, mentre Plinio gli attribuiva funzioni di panacea. Il Mistrà e l'Anisetta nascono dall'uso di aromatizzare l'alcol, estratto dai residui dell'uva, con le sue essenze.

La gradazione è intermedia, ricca di aromi e virtù officinali. Il **Mistrà**, da *Misithra* (città bizantina) o da *mischia* (poiché viene mescolato con acqua), è diffuso nell'ascolano e nel maceratese. E' preferito puro per gli aromi o come correzione al caffè. L' **Anisetta**, più dolce, è classica di Ascoli Piceno e viene servita al Caffè Meletti nella famosa Piazza del Popolo. Si può bere di mattino ed è ottima nel dessert; allungata in acqua è dissetante e agevola la digestione. Alcuni la bevono con la mosca: 3 o 4 chicchi di caffè annegati nel liquore.

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

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

La versione secca viene, in genere, utilizzata come vino da pasto e gli accostamenti con le pietanze variano a seconda del suo grado di concentrazione e del suo tenore alcolico. La versione dolce, invece, è da considerare un "vino da dessert" perfetto con crostate, ciambellani, biscotti e con dolci rustici della "bassa marca". La **sapa** si potrebbe definire come una parente prossima del vin cotto, in effetti, si ottiene attraverso la concentrazione a fuoco diretto del mosto, che in questo caso è più spinta in quanto si fa evaporare circa il 70-80% della quantità iniziale del mosto. La sapa così ottenuta si presenta come uno sciroppo dolcissimo, dal colore variabile, dall'ambrato al rosso-violaceo, intenso odore di caramello e sapore mielato, sapido e vellutato. Un tempo si utilizzava principalmente come miele, in sostituzione dello zucchero che era assai raro, oggi si utilizza come mostarda di frutta per abbinamento di formaggi stagionati e bolliti. Il **vin santo**, diffuso al nord del territorio è liquoroso, zuccherino e profumato, è prodotto con l'appassimento dell'uva, con un processo fermentativo e lunghissimo invecchiamento. Esalta la pasticceria secca ed i formaggi. Nello jesino e del pesarese si produce il vino di visciole, oggi, onde evitare l'utilizzo di denominazioni non consentite dalla legge, il prodotto si immette generalmente in commercio con la dicitura di "bevanda aromatizzata a base di vino e visciole".

Il **vino di visciole** si ottiene dalla fermentazione della ciliegia selvatica collinare o montana e il vino rosso locale, in proporzioni variabili da zona a zona. Mentre nel territorio di Pesaro si ottiene dal vino rosso locale invecchiato, nel territorio della provincia di Ancona e Macerata si ottiene dal mosto di uve rosse locali. Il vino di visciola è un prodotto aromatico che ben si abbina con crostate, dolci secchi, panna cotta e tutti i dolci della tradizione locale.

ITINERARI DEL GUSTO

Questa pagina fornisce una selezione di feste, itinerari e musei legati ai vini delle Marche e alcune delle principali manifestazioni gastronomiche che hanno luogo nella regione. Sono state date anche informazioni relativi ai prodotti nel caso non esistessero feste e sagre dedicate. Il portale del turismo www.turismo.marche.it è dotato di un apposito canale **Enogastronomia** ricco di informazioni utili tra cui

FIERE E INIZIATIVE GASTRONOMICHE DI PRODOTTI TIPICI MARCHIGIANI

Cibaria - Fiera di enogastronomia e ristorazione marchigiana
Macerata - fine ottobre - inizio novembre. Info: www.cibariafiera.it
Tipicità - Festival dei prodotti tipici delle Marche - Fermo - Marzo
Info: www.tipicitat.it
Marche Food and wine festival - Pesaro - Giugno
Info: www.fierapesaro.it

ITINERARI, MUSEI E FESTE DEL VINO

• ITINERARI

La via del Rosso Conero - www.parcodelconero.eu

La via del Verdicchio di Matelica -

www.stradaverdicchiomatelica.com

La via del Rosso Piceno Superiore

• CITTÀ DEL VINO

Sono diciannove i Comuni marchigiani aderenti all'associazione nazionale "Città del vino": *Gradara, Monteciccardo e Montemaggiore al Mareto nella provincia di Pesaro e Urbino, Belvedere Ostrense, Camerano, Castelplanio, Cupramontana, Jesi, Montecarotto, Morro d'Alba, Osimo, San Paolo di Jesi, Serra de' Conti e Staffolo nella provincia di Ancona, Matelica, Morrovalle, Potenza Picena e Serrapetrona in provincia di Macerata, Ripatransone in provincia di Ascoli Piceno.* Info: www.cittadelvino.it

• ENOTECHE

Enoteca Regionale Jesi: www.comune.jesi.an.it

Enoteca Regionale Offida: www.turismoffida.it

• MUSEI DEL VINO

Museo internazionale dell'etichetta del vino - Cupramontana
www.museo-etichetta.it

Museo Arte del vino - presso enoteca comunale di Staffolo -
www.musan.it

• FESTE DEL VINO

Cupramontana - Sagra dell'uva, fine settembre inizio ottobre
www.sagradelluva.com tra le più antiche di questo genere.

Ecco le altre che si svolgono nelle Marche:

Cartoceto - Perbacco, festa dell'uva e del vino, ultima domenica di settembre.

Pergola - Festa del vino, 3° settimana di luglio

Piobbico - Festa delle cantine, settembre Arcevia Festa dell'uva, ultima settimana di settembre

Camerano - Festa del Rosso Conero, prima settimana di settembre

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

Montecarotto - Verdicchio in festa inizio luglio

Morro d'Alba - Festa del vino doc Lacrima di Morro d'Alba, prima settimana di maggio

Rosora - Festa della sapa, metà ottobre

Staffolo - Festa del Verdicchio metà agosto

Belforte del Chienti - Tradizionale sagra dell'acquaticcio, ultima domenica di settembre

Potenza Picena Festa del grappolo d'uva, ultima domenica di settembre

Serrapetrona - Sagra della vernaccia, inizi di agosto

Ortezzano - Festa del vino con rievocazione storica della pigiatura, settembre

Offida - Di vino in vino, prima settimana di settembre

Spinetoli - Festa dell'uva e sfilata di carri allegorici, settembre

le ricette tipiche delle Marche.

Il calendario di tutte le manifestazioni che hanno luogo nelle Marche è disponibile visitando il portale www.turismo.marche.it al link "Manifestazioni".

Buon viaggio tra l'enogastronomia, la cultura, la storia e le mille anime delle Marche.

FESTE DEL TARTUFO

Tartufo nero

Fiera regionale del tartufo nero - Acqualagna - agosto -
www.comune.acqualagna.ps.it

Diamanti a tavola - Mostra mercato del tartufo bianco pregiato dei Sibillini e dei prodotti tipici Amandola, primo fine settimana di novembre. Info: www.prolocoanandola.org

Tartufo bianco

Mostra nazionale del tartufo bianco - S. Angelo in Vado - seconda settimana di ottobre. Info: www.mostratartufo.it

PASTA

Maccheroncini di Campofilone

Sagra dei maccheroncini di Campofilone agosto

SALUMI

Prosciutto di Carpegna DOP

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

Salame di Fabriano. Info: www.salamedifabriano.it

Casciotta di Urbino. Info: www.casciottadiurbino.it

OLIO

Olio DOP di Cartoceto

Mostra mercato dell'olio DOP - Cartoceto - inizio novembre.
Info: www.comune.cartoceto.pu.it

• Città dell'olio

Gli associati marchigiani sono 29: *i Comuni di Cartoceto, Colbordolo e Fano in provincia di Pesaro e Urbino; i Comuni di Ancona, Arcevia, Belvedere Ostrense, Corinaldo, Cupramontana, Jesi, Maiolati Spontini, Monsano, Monte Roberto, Monte San Vito, Montecarotto, Ostra, Ostra Vetere, San Marcello, San Paolo di Jesi, Senigallia, Serra San Quirico, Staffolo in provincia di Ancona, il Comune di Falerone, in provincia di Fermo e il comune di Ripatransone in provincia di Ascoli Piceno; a questi si aggiungono la Provincia di Pesaro e Urbino, la Provincia di Ancona, la Provincia di Ascoli Piceno, la Provincia di Macerata, la Camera di Commercio di Ancona e la Comunità Montana dell'Esino e Frasassi.* Info: www.cittadellolio.it/

MIELE

Città del miele - quattro sono i comuni marchigiani associati: Belforte all'Isauro (Pu) San Giorgio di Pesaro (Pu) Ostra (An) Matelica (Mc). Info: www.cittadelmiele.it

LIQUORI DISTILLATI

Mistrà e Anisetta. Info: www.caffemeletti.com; www.varnelli.it

Vino cotto - Mostra permanente delle attrezzature e degli utensili del vino cotto a Loro Piceno

Sagra del vino cotto - Loro Piceno - seconda metà di agosto -
Info: www.loropiceno.com

E INOLTRE...

Nelle Marche si svolgono altri importanti iniziative gastronomiche di livello nazionale

Fritto Misto all'italiana - Ascoli Piceno. Info: www.frittomistoallitaliana.it

Pane nostrum - Senigallia. Info: www.panenostrium.it

BEVANDE ANALCOLICHE DISTILLATI E LIQUORI

LIQUORE AL CUMINO
LIQUORE ALL'ANICE
MISTRA PRUNUS DI VALLE REA
LACRIMA DI SPINO NERO
SAPA
VINO COTTO - VI' COTTO - VICUOT
VISNER - VINO DI VISCIOLE

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

BARBAGLIA - GOLETTA
BUDELLINO DI AGNELLO o CAPRETTO CRUDO
CAPPONE RUSTICO - CAPPONE NOSTRALE
CARNE DEL CAVALLO DEL Catria
CARNE DELLA RAZZA BOVINA MARCHIGIANA
CARNE DI PECORA SOPRVISSANA
CIARIMBOLO - CIARINGOLO - BUZZICCO - CIAMBUDEO
CIAUSCOLO - CIABUSCOLO - CIAVUSCOLO
CICOLI - CICCIOI - SGRISCIULI
COPPA DI TESTA - TORTELLA
FEGATELLI
GALANTINA
GALLO RUSPANTE
LARDO DEL MONTEFELTRO
LONZA - CAPOCOLLO - SCALMARITA
LONZINO - CAPOLOMBO
MAZZAFEGATO
MIACCIO - MIAGGIO - MIGLIACCIO
PANCETTA ARROTOLATA
PORCHETTA
PROSCIUTTO AROMATIZZATO DEL MONTEFELTRO
PROSCIUTTO DELLE MARCHE
SALAME DI FABRIANO
SALAME DI FRATTULA
SALAME DI PECORA
SALAME di SOPRASSATO o SOPPRESSATO
SALAME LARDELLATO
SALSICCIA
SALSICCIA DI FEGATO
SALSICCIA MATTÀ
SPALLETTA
TACCHINO BRONZATO RUSTICO O NOSTRANO-GALNACC-DINDO

CONDIMENTI

CONSERVA DI POMODORI
PASTA DI TARTUFO BIANCO
SALAMORA DI BELVEDERE
SALSA DI OLIVE

FORMAGGI

CACIO IN FORMA DI LIMONE
CACIOTTA
CACIOTTA VACCINA AL CAGLIO VEGETALE
CAPRINO
CAPRINO AL LATTICE DI FICO
CASCIO PECORINO LIEVITO - PECORINO FRESCO "A LATTE CRUDO
CASECC
FORMAGGIO DI FOSSA
PECORINO
PECORINO IN BOTTE
RAVIGGIOLO SLATTATO

GRASSI (BURRO, MARGARINA OLI)

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE CORONCINA
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE MIGNOLA
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE PIANTONE DI FALERONE
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE PIANTONE DI MOGLIANO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE RAGGIA
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE RAGGIOLA
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE SARGANO DI FERMO

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA DELLA BISCOTERIA DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

ANICETTI
BISCOTTI DI MOSTO
BISCOTTINI SCIROPATI - BISCUTIN
BOSTRENGO
CALCIONE DI TREIA
CALCIONI DI FAVE FRITTI
CASTAGNOLE
CAVALLUCCI CHICHIRIPIENO o CHICHI'
CIAMBELLA FRASTAGLIATA - CIAMMELLA STROZZOSA
CIAMBELLE ALL'ANICE O ANICINI
CIAMBELLONE
CICERCHIATA
CRESCIA - CRESCIA BRUSCA - SPIANATA - CACCIANNANZI
CRESCIA FOGLIATA - CRESCIA FOJATA - LU ROCCIU
CRESCIA SOTTO LA CENERE - TORTA COI OVI
CRESCIOLINA
CROSTATA AL TORRONE
CROSTOLI DEL MONTEFELTRO
FAVE DEI MORTI
FRISTINGO - FRISTINGU - FRESTINGHE
FRITTELLE DI POLENTA
FRUSTENGA
FUNGHETTO DI OFFIDA
LONZA DI FICO
LONZINO DI FICO
LONZETTA DI FICO
SALAME DI FICO
MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE
CAPELLINI DI CAMPOFILONE
MAIORCHINO - MAROCCHINO
PAN NOCIATO
PANE A LIEVITAZIONE NATURALE
PANE DI CHIASERNA
PANE DI PASQUA DI BORGO
PACE PIZZA CON LE NOCI
PIZZA DI PASQUA o CRESCIA DI PASQUA
PIZZA o CRESCIA DI PASQUA AL FORMAGGIO
POLENTA
QUADRELLI PELUSI
ROCCIATA - ERBATA
SCROCCAFUSI
SERPE
SFRAPPE - FIOCCHETTI
SUGHETTI - SUGHITTI - SCIUGHETI - SAPETTI
TACCONI - TACON
TORRONE DI FICHI - PANETTO DI FICHI
TORTA DI GRANOTURCO IN GRATICOLA
UNGARACCI - UNGARUCCI

PREPARAZIONE DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

FILETTI DI TROTA AFFUMICATI

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

IMIELE DELLE MARCHE

RICOTTA

RICOTTA SALATA

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

BACCHE DI BIANCOSPINO IN SCIROPPO

CARCIOFO MONTELUPONESE o SCARCIOFENO

CARCIOFO VIOLETTO PRECOCE DI JESI

CAVOLFIORE "PRECOCE DI JESI

CAVOLFIORE "TARDIVO DI FANO"

CICERCHIA

CIPOLLA DI SUASA

COMPOSTA DI CASTAGNE

COTOGNATA

FARINA DI GRANTURCO QUARANTINO NOSTRANO DEL MACERATESE

FARRO "TRITICUM DICOCCUM"

GERMOGLI DI PUNGITOPPO SOTT'OLIO

GERMOGLI DI TAMARO SOTT'OLIO

GERMOGLI DI VITALBA SOTT'OLIO

GOBBO DI TRODICA - CARDO DI MACERATA

GRANITA CON PESCHE DI MONTELABBATE - GRATTAMARIANNA

LAMPONI SCIROPPIATI

MARMELLATA DI BACCHE DI ROSA CANINA

MARMELLATA DI COTOGNE E RADICI DI CICORIA

MARMELLATA DI FICHI DELLA SIGNORA

MARMELLATA DI MORE

MARMELLATA DI MOSTO E MELE MOSTARDA

MARMELLATA DI POMODORI VERDI

MARRONE DEL MONTEFELTRO

MARRONE DI ACQUASANTA TERME

MARRONE DI ROCCAFLUVIONE

MELA ROSA - PIANELLA - ROSETTA - DURELLA - APPIETTA

MELA ROZZA

MISTO DI FINE STAGIONE

OLIVE NERE MARINATE

OLIVE NERE STRINATE

ORZO MONDO TOSTATO MACINATO - ORZO MONDO TOSTATO

MACINATO ALL'ANICE

PERA ANGELICA

ROVEJA - RUBIGLIO - CORBELLO

TACCOLE

TARTUFO BIANCO (Tuber magnatum Pico)

TARTUFO NERO ESTIVO (Tuber aestivum Vitt.) o SCORZONE

TARTUFO NERO PREGIATO (Tuber melanosporum Vitt.)

VISCIOLATA

VISCIOLE E AMARENE DI CANTIANO

VISCIOLE ESSICcate

VISCIOLE SCIOLTE AL SOLE - VISCIOLI A LU SOLE

DOP REGISTRATE

CASCIOTA DI URBINO

PROSCIUTTO DI CARPEGNA

OLIO ESTRAVERGINE DI CARTOCETO

OLIVA ASCOLANA DEL PICENO

FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA

IGP REGISTRATE

VITELLONE BIANCO DELL'APPENINO CENTRALE

LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA

MORTADELLA DI BOLOGNA

CIAUSCOLO

DENOMINAZIONE IN ATTESA DI REGISTRAZIONE PRESSO IL M.I.P.A.A.F.

PATATA ROSSA DI COLFIORITO

AGNELLO DEL CENTRO ITALIA

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE



Cesto tipico con tartufi bianchi

