

REDAZIONE STANDARD DI QUALITA' DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI E GASTRONOMICHE LOCALI

PREMESSA

I beneficiari dell'intervento 1.1.a.1 del Piano di Sviluppo Locale del G.A.L. Sibilla hanno affidato all'A.S.S.A.M. (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche) l'incarico per la redazione di nove Standard di Qualità, secondo quanto previsto dagli obiettivi di Programma dell'Iniziativa Comunitaria Leader Plus - Regione Marche - per la valorizzazione delle produzioni locali.

L'A.S.S.A.M., attraverso l'Autorità Pubblica di Controllo, ha elaborato tali Standard per codificare ed ottimizzare le specifiche di processo e di prodotto, da individuare nel paniere agroalimentare dei territori dell'area GAL interessata, per evidenziare i possibili sviluppi in termini di margini di miglioramento della qualità e nell'ottica di una possibile futura certificazione di prodotto.

PRODOTTI OGGETTO DI STUDIO

Per la redazione degli Standard di qualità sono stati individuati i seguenti prodotti:

- olio extravergine di oliva monovarietale di Coroncina;
- olio extravergine di oliva monovarietale di Piantone di Mogliano;
- olio extravergine di oliva monovarietale Orbetana;
- mela rosa;
- carne di Pecora Sopravissana;
- trota fario;
- torrone di Camerino;
- crescita fogliata;
- pizza o crescita di Pasqua al formaggio.

La scelta dei prodotti è il risultato di una selezione basata sui seguenti criteri:

1. legame con il territorio, sia nella singola Comunità Montana che trasversalmente a queste;
2. tradizionalità intesa nel tempo e nella cultura;
3. necessità di valorizzare prodotti non interessati attualmente da altri studi, iniziative comunitarie, nazionali e regionali;
4. iscrizione dei prodotti nell'elenco regionale/provinciale dei prodotti tradizionali (D.Lgs.173/98).

METODOLOGIA OPERATIVA

Per la redazione degli standard di qualità l'A.S.S.A.M. ha seguito un preciso iter basato sulle seguenti fasi:

1° raccolta di dati ed informazioni

La raccolta dei dati e delle informazioni relative ai prodotti è avvenuta in collaborazione con la C.C.I.A.A. di Macerata, la Regione Marche, le Comunità Montane e le varie Aziende produttrici. Le informazioni raccolte hanno integrato, per alcuni prodotti, quanto già in possesso dell'A.S.S.A.M. attraverso la ricerca bibliografica.

2° predisposizione del Questionario Informativo (Allegato n° 1)

Il Questionario Informativo è stato redatto con lo scopo di acquisire, direttamente dalle Aziende produttrici, informazioni relative al prodotto (materie prime, processo produttivo, quantitativi e modalità di commercializzazione, ricette tipiche ed abbinamenti) per evidenziarne le caratteristiche comuni e le eventuali differenze.

3° prima stesura dello Standard di Qualità

Sulla base delle informazioni raccolte, si è proceduto alla prima stesura degli Standard di qualità di ogni prodotto.

4° incontri formativi con i produttori

Gli incontri, tenuti dai tecnici dell'Autorità Pubblica di Controllo al fine di promuovere e coinvolgere gli operatori interessati, si sono svolti nelle seguenti sedi:

- Comunità Montana delle Alte Valli del Fiastrone Chienti e Nera (Camerino, 8 luglio 2003);
- Comunità Montana delle Alte Valli del Potenza e dell'Esino (San Severino Marche, 10 luglio 2003);
- Comunità Montana dei Monti Azzurri (San Ginesio, 15 luglio 2003).

In occasione di questi incontri si è provveduto ad acquisire ulteriori notizie per la stesura definitiva degli standard di qualità.

5° stesura definitiva degli standard di qualità (All. n° 2)

Per ogni prodotto è stato redatto uno standard di qualità articolato nei seguenti punti:

- nome;
- sinonimi utilizzati nel linguaggio comune;
- informazioni storiche (descrizione e collocazione del prodotto nel tempo, nella tradizione e nel territorio);
- zona di produzione;
- descrizione del prodotto;
- materie prime;

- processo produttivo;
- dati produttivi (aziende interessate al prodotto, quantità di prodotto disponibile mediamente sul mercato e superficie agricola utilizzata per la produzione);
- commercializzazione (tipologia di confezionamento e individuazione dei destinatari finali del prodotto);
- ricette tipiche ed abbinamenti.

POSSIBILI APPLICAZIONI

Gli standard di qualità si prefiggono lo scopo di far conoscere e valorizzare alcuni dei prodotti agroalimentari tipici della Regione Marche, che rappresentano un patrimonio non solo gastronomico, ma anche socio-culturale.

Un passo successivo potrebbe essere dato dall'istituto della certificazione, che prevede la dichiarazione da parte di un Ente Terzo (pubblico o privato) della conformità del prodotto a determinati parametri, codificati all'interno di un Disciplinare di Produzione (standard di riferimento).

Lo standard di qualità, con ulteriori approfondimenti ed opportune modifiche, potrebbe costituire la base per un Disciplinare di Produzione che rappresenta il documento guida per i produttori interessati alla certificazione del proprio prodotto.

Il Disciplinare di Produzione dovrebbe essere articolato almeno nei seguenti elementi:

- **Nome del prodotto;**
- **Zona di produzione;**
- **Materie prime utilizzate;**
- **Processo produttivo;**
- **Caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto alla commercializzazione;**
- **Modalità di commercializzazione.**

I possibili Marchi di qualità applicabili

I marchi di qualità potenzialmente applicabili ai prodotti oggetto di studio sono i marchi comunitari (DOP, IGP, STG) e i marchi collettivi (a livello nazionale).

D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta): un prodotto agroalimentare per fregiarsi di tale marchio deve dimostrare che la qualità o le caratteristiche, siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui

produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata individuata nel disciplinare di produzione.

Deve inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- avere un processo produttivo codificato in un disciplinare,
- essere registrato a livello europeo,
- essere certificato da un organismo di controllo.

I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta): un prodotto agroalimentare per fregiarsi di tale marchio deve dimostrare che la qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata individuata nel disciplinare di produzione.

Deve inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- avere un processo produttivo codificato in un disciplinare,
- essere registrato a livello europeo,
- essere certificato da un organismo di controllo.

STG (Specialità Tradizionale Garantita): un prodotto agroalimentare per fregiarsi di tale marchio deve dimostrare di essere ottenuto utilizzando materie prime tradizionali con metodo di produzione e/o di trasformazione tradizionale.

Deve inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- deve avere un processo produttivo codificato in un disciplinare
- deve essere registrato a livello europeo
- deve essere certificato da un organismo di controllo

Inoltre, la qualità del prodotto non deve derivare dal territorio o da innovazioni tecnologiche.

MARCHIO COLLETTIVO: può essere adottato soltanto in seguito ad una registrazione presso la Camera di Commercio, ed è concesso unicamente ad Enti (Regioni, Provincie, ecc.) od Associazioni (Associazioni di Produttori, Consorzi) legalmente riconosciute, che garantiscono l'origine, la natura o la qualità di un determinato prodotto. La registrazione del Marchio può avvenire solamente depositando presso la Camera di Commercio lo Statuto dell'Associazione/Ente, il Regolamento d'Uso del Marchio, il Disciplinare di Produzione, i relativi Controlli e le Sanzioni applicabili.

A differenza del marchio di impresa, la titolarità del marchio collettivo, non è singola, ma plurima.

I soci che aderiscono all'Associazione/Ente si impegnano a rispettare quanto previsto dal Regolamento d'Uso del Marchio, dallo Statuto dell'Associazione/Ente e dal Disciplinare di Produzione.

IMPORTANZA ECONOMICA-SOCIALE SUL TERRITORIO

I marchi collettivi, ma in generale tutti i marchi di qualità possono determinare dei vantaggi sia ai consumatori che ai produttori. Infatti, ai primi vengono proposti sul mercato dei prodotti con caratteristiche standard nel tempo, controllati e certificati da Organismi di Controllo preposti a tale compito. D'altra parte i produttori possono aumentare la loro competitività sul mercato offrendo un prodotto di qualità, diverso e per questo in grado di spuntare un prezzo più elevato.

Ciò potrebbe creare anche dei vantaggi dal punto di vista sociale, favorendo una crescita delle ditte produttrici con un auspicabile incremento della mano d'opera e il conseguente non abbandono delle aree rurali.

La valorizzazione di questi prodotti potrebbe costituire un valido supporto alle azioni intraprese sul territorio, comprese quelle turistiche, tra l'altro già previste dall'intervento 1.1.a.2. del Leader+. (Redazione standard di qualità per l'ospitalità di accoglienza turistica).

STANDARD DI QUALITA' PRODUZIONI AGROALIMENTARI

Prodotti da Forno:

- **Crescia Fogliata;**
- **Pizza o Crescia di Pasqua al Formaggio.**

Oli monovarietali:

- **Olio extravergine di oliva di Coroncina;**
- **Olio extravergine di oliva di Piantone di Mogliano;**
- **Olio extravergine di oliva di Orbetana.**

Altri Prodotti:

- **Mela Rosa;**
- **Torrone di Camerino;**
- **Pecora Sopravissana;**
- **Trota Fario.**

CRESCIA FOGLIATA

Sinonimi utilizzati nel linguaggio comune

Crescia Fojata; Lu Rocciu

Informazioni storiche

Le origini della *Crescia Fogliata* possono essere fatte risalire all'Alto medioevo. Secondo alcuni autori, infatti, era già conosciuta e molto apprezzata dalla famiglia dei Da Varano (la più celebre del patriziato locale dell'epoca).

Il dolce, però, veniva preparato e consumato essenzialmente dai ceti più bassi della popolazione in quanto costituito da ingredienti semplici, facilmente reperibili e naturali.

La ricetta veniva tramandata di generazione in generazione ed ogni famiglia custodiva gelosamente il proprio modo di preparare e cucinare questo dolce.

La vera *Crescia Fogliata* viene attualmente prodotta solo nelle frazioni di Pontile e Castello (Fiuminata – Macerata); tuttavia a Laverino (Fiuminata – Macerata) possiamo ancora ritrovare, grazie all'operosità di alcune anziane signore, un dolce semplice, costituito solo da zucchero e anice, che senza dubbio ha rappresentato la base di partenza per il prodotto tradizionale di seguito descritto.

Dal 1970 e fino al 1998 a Fiuminata si è tenuta una sagra unicamente dedicata alla *Crescia Fogliata*; attualmente questo dolce viene proposto all'interno di altre feste locali.

Zona di produzione

- **Comune di Fiuminata in Provincia di Macerata;**
- Pontile (Frazione di Fiuminata);
- Castello (Frazione di Fiuminata).

Descrizione del prodotto

Sia la pasta che il ripieno sono di un colore marrone scuro.

La forma varia a seconda del produttore; le più utilizzate sono quella di un rotolo cilindrico e a spirale (come il guscio di una lumaca).

Materie prime

Pasta:

- Farina bianca;
- Olio di oliva;
- Acqua;

➤ Zucchero.

Alcuni produttori utilizzano anche le uova (in alcuni comuni limitrofi come Matelica); sembra, comunque, che nella ricetta tradizionale questo ingrediente non fosse adoperato.

Ripieno:

- Mele;
- Noci;
- Uvetta;
- Cannella;
- Semi di Anice;
- Zucchero.

Questi sono gli ingredienti di base che si possono trovare nell'antica ed originaria ricetta della *Crescia Fogliata*.

Tuttavia, in commercio possiamo trovare dolci in cui sono presenti anche:

- Olio di semi;
- Limone;
- Cacao;
- Mandorle;
- Nocciole;
- Rhum;
- Vaniglia;
- Mistrà.
- Alchermes (sia nel ripieno che come elemento di decoro).

Queste variazioni contraddistinguono ogni produttore che ha voluto valorizzare la propria ricetta tramandata dalla sua famiglia dando un sapore particolare ed unico alla Crescia.

Processo produttivo

Per la Pasta

Si fa un impasto morbido con le uova, l'acqua bollente, l'olio e la farina necessaria e lo si fa riposare per circa due ore.

Quando la pasta è pronta la si divide in piccole parti di forma tondeggianti e la si stende, dapprima con il mattarello e poi con le mani, sopra un telo adagiato su di una superficie piana.

Il risultato finale deve essere una sfoglia estremamente sottile.

Per l'impasto

Si taglia la mela in fette sottili; a parte si mescolano le noci, i semi di anice, la cannella, l'uvetta e lo zucchero.

A questo punto si procede a distribuire l'impasto sopra la sfoglia aggiungendo per ultime le mele. Si arrotola la sfoglia aiutandosi con il telo. Si sistema in una teglia e si fa cuocere in forno già caldo a 180° C per circa 20 minuti.

Questo è il processo produttivo utilizzato da tutti i produttori; ciascuno, comunque, apporta delle modifiche legate soprattutto alla quantità di materie prime utilizzate, al tempo di riposo della pasta, al suo spessore, alla combinazione Tempo/Temperatura della cottura e così via, in modo tale da rendere il prodotto più caratteristico.

Dati produttivi

La *Crescia Fogliata* viene prodotta tutto l'anno, sia in esercizi pubblici che in famiglia, soprattutto nel mese di Agosto e durante le festività dei Santi e dei Morti.

Commercializzazione

La *Crescia Fogliata* viene commercializzata fresca all'interno di pasticcerie, forni e bar.

La si può trovare anche nei negozi specializzati in prodotti tipici; alcuni produttori hanno provato ad utilizzare delle confezioni particolari, ma il problema principale risiede nel grado di conservazione del dolce, che al massimo può raggiungere i sette giorni.

Ricette tipiche ed abbinamenti

Con la *Crescia Fogliata* si può abbinare il Moscato, il Vin Santo e la Vernaccia di Serrapetrona.

PIZZA O CRESCIA DI PASQUA AL FORMAGGIO

Informazioni storiche

La Pizza o Crescia di Pasqua al Formaggio viene prodotta da più di 50 anni.

Zona di produzione

Intero territorio della Regione Marche.

Descrizione del prodotto

La forma ricorda quella di un fungo, con una altezza ed un diametro variabile.

La parte esterna è di colore dorato, quella interna di colore giallo, caratterizzata da una mollica soda.

Il sapore è molto spiccato, e varia in relazione alle materie prime utilizzate.

Il peso delle forme varia dai 0,5 Kg ad 1Kg.

Materie prime

- Pasta di pane;
- Farina;
- Lievito di birra;
- Uova;
- Olio;
- Formaggio (pecorino, parmigiano);
- Burro o strutto;
- Pepe macinato;
- Sale.

Per l'impasto, possiamo trovare delle differenze nella tipologia di materie prime utilizzate, a seconda del produttore; infatti, può essere utilizzato il lievito naturale al posto di quello di birra; l'olio può essere di semi vari, di girasole o extravergine di oliva; infine possono essere aggiunti sale, latte, margarina, aromi naturali.

Il formaggio utilizzato è quasi sempre pecorino, anche se qualcuno aggiunge altre tipologie come per esempio l'emmenthal; ciò che varia, in particolare è il livello di stagionatura, la quantità utilizzata e la forma.

Il formaggio inoltre può essere utilizzato sia fresco che secco, sia grattugiato che a pezzi.

Per ogni Kg di farina, la percentuale di formaggio impiegato può variare dal 20% al 40%.

Processo produttivo

Viene preparato un impasto morbido con tutti gli ingredienti, aggiungendo per ultimo il formaggio e lo si fa lievitare; alcuni preferiscono far lievitare l'impasto per circa 30 - 45 minuti altri arrivano a 2 ore e mezzo.

Avvenuta la lievitazione, l'impasto viene posto nel forno; la temperatura del forno ed il tempo di permanenza, variano a seconda del produttore; dai 220°C per un'ora ai 180°C per mezz'ora.

Dati produttivi

È un dolce tipico pasquale e quindi viene prodotto prevalentemente durante questa festività, ma lo si può trovare anche tutti i giorni in minore quantità.

Le produzioni sono molto variabili a seconda del produttore; si passa dal quintale fino ad arrivare ai 7 q.li.

Commercializzazione

Il prodotto può essere venduto fresco o confezionato in incarti termosaldati trasparenti, la durata di conservazione varia dai 7 giorni per il prodotto venduto fresco ai 15 giorni per quello confezionato.

Il formato di vendita più utilizzato è quello da tre etti.

Ricette tipiche ed abbinamenti

Nel mese di Novembre la *Pizza di Pasqua al formaggio* si gusta la mattina a colazione insieme alle uova sode e al salame, il tutto accompagnato dal vino novello.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE DI CORONCINA

Sinonimi utilizzati nel linguaggio comune

Coronella, Oliva a Corona, Corallina.

Informazioni storiche

L'importanza dell'olivicoltura nel territorio dove è maggiormente presente la *Coroncina* è dimostrata da alcuni riferimenti presenti negli antichi Statuti Comunali del 1400-1500, sul prezzo dell'olio, sul numero dei frantoi e sul costo della molitura delle olive.

Testimonianze scritte dimostrano che il 23 gennaio 1604, il Pontefice Clemente VII concesse alla Chiesa di Pievefavera di Caldarola e ai suoi rettori pro-tempore, il frantoio della Reverenda Camera Apostolica in cambio di alcune rendite cedute dalla Parrocchia alla Camera Apostolica stessa. Il 17 marzo 1604 il Camerlengo Pietro Cardinal Aldobrandini di Moto Proprio eseguì la concessione, attualmente conservata nell'Archivio Parrocchiale, con la quale si dava il possesso alla Chiesa Parrocchiale di Pievefavera del solo "molino a olio" in tutto il territorio ad essa sottoposto, ed era stato imposto che tutte le "olive quivi prodotte fossero macinate in detto frantoio".

L'obbligo di macinare le olive nel solo frantoio di Pievefavera, finì nei primi dell'ottocento, ciò indusse gli abitanti della zona a portare le proprie olive verso altri molini, meno cari e che adottavano lavorazioni più veloci.

Nel 1852 risultano nel Catasto Urbano di Caldarola ben 3 frantoi.

Gli studi effettuati sull'olivicoltura italiana e marchigiana, ci forniscono alcuni interessanti dati riferiti all'importanza e alla diffusione della coltivazione dell'olivo nelle Marche e nell'entroterra maceratese. Tali ricerche riguardano quasi esclusivamente l'aspetto generale dell'olivicoltura, non soffermandosi in maniera molto approfondita sulle caratteristiche agronomiche delle singole varietà nonostante le stesse fossero già state individuate.

Infatti, nel III Congresso Agrario Marchigiano di Osimo del 1903 vengono nominate le varietà marchigiane e la provincia di massima diffusione, come l'Alea, la Carbonchiola, l'Ascolana e il Sargano nell'ascolano, la Carbona o Carbonchiola, la Raggiola o Corgliola o Reggiola o Orgiola o Vergiola, la Capolga e l'Oliva di San Francesco nel pesarese, la Raggia

o Raggiola, la Carbonella o Morella, la Pisperina, la Carbona o Carbognola, la Mogliano, la Nostrana, e la Palma nell'anconitano, ed infine nel maceratese si parla di Sargana, Razza, Rosciola, Nebbia, Carbonella.

Sempre nel 1903 G. Barontini, titolare della Cattedra Ambulante di Agricoltura istituita a Cingoli, esaminando l'olivicoltura del territorio afferma che le varietà essenzialmente coltivate nella zona del maceratese erano la Mignola, la Grossa, la Carbonella o Carboncella, la Raggia, la San Francesco, l'Orbetana, il Piantone di Falerone e il Piantone di Mogliano.

Studi successivi di Morettini nominano la Rosciola, Sargana, Carboncella e Raggio come la varietà presenti nel territorio della provincia di Macerata.

Da questi trattati si evince che non emerge mai il nome della Coroncina, che infatti troviamo per la prima volta in una tesi di laurea del dr. M. Mari "L'olivicoltura nel maceratese" elaborata nell'anno 1965-66 presso l'Università di Perugia, Istituto di Coltivazioni Arboree. In questo elaborato si parla della Coroncina come di una varietà di "alto colle" diffusa nel territorio di Caldarola e Camerino, di notevole sviluppo e di portamento pendente con una buona fruttificazione e resa in olio. I primi risultati veramente concreti sulla varietà Coroncina sono quelli ottenuti dall'A.S.S.A.M. (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche) in collaborazione con l'Istituto Sperimentale per l'Olivicoltura di Spoleto pubblicati nel catalogo "Varietà di Olivo nelle Marche".

Zona di produzione

Il territorio di massima diffusione della *Coroncina* è rappresentato dai Comuni di Caldarola, Cessapalombo, Camporotondo di Fiastrone, Serrapetrona e Belforte del Chienti, e per questo la *Coroncina* è stata definita la varietà dei "Cinque Comuni".

Piante di *Coroncina* si trovano anche nei Comuni di San Ginesio, Tolentino, San Severino Marche, Camerino, Pievebovigliana, Fiastra, e Monte San Martino fino ad altezze che arrivano ai 600 m.s.l.m.

La presenza di esemplari secolari della varietà *Coroncina*, soprattutto nel Comune di Caldarola, testimonia l'esistenza di un'olivicoltura radicata da diversi anni nel territorio, nonostante le condizioni climatiche rappresentino un pericolo costante per gli olivicoltori come dimostrano le gelate del 1956 e 1985.

Negli oliveti della zona, oltre alla *Coroncina* troviamo altre varietà come il Piantone di Mogliano (chiamata anche Oliva riccia, Rosciola, Raggiola), Orbetana (Oliva sarga, Bastarda, Corva), l'Oliva Grossa, l'Ascolana Dura, Leccino e Frantoio.

Relativamente alle percentuali nella composizione varietale degli oliveti, le indagini effettuate hanno dimostrato che la *Coroncina* è presente negli oliveti del Comune di

Caldarola quasi in purezza, con percentuali spesso superiori al 90%, tale percentuale scende al 40% nel Comune di Serrapetrona, al 20% nei Comuni di Cessapalombo e Camporotondo di Fiastrone, per arrivare a meno del 10% nel Comune di Belforte del Chienti.

La varietà e l'olio monovarietale di Coroncina

La tradizione locale riconduce il nome della varietà *Coroncina* a due diversi aspetti, e cioè, alla forma del frutto, che presenta una piccola sporgenza nella saldatura dei due carpelli molto simile ad una corona, e alla modalità di fruttificare lungo il ramo in maniera tale da assomigliare alla corona del rosario.

Caratteri vegetativi: l'albero è di media vigoria con portamento espanso, caratterizzato da una chioma voluminosa di media densità. I rami fruttiferi sono lunghi e poco ramificati con internodi medi e foglie di dimensioni medio-grandi ed espanse con un colore verde intenso nella pagina superiore. L'infiorescenza è di media lunghezza a struttura compatta con elevata ramificazione del rachide.

Caratteri produttivi: la *Coroncina* è una varietà che entra abbastanza precocemente in produzione, presenta un frutto di dimensioni medie (circa 2 gr), di forma ovoidale, talvolta con una caratteristica sporgenza nella saldatura dei carpelli e con rapporto polpa/nocciolo medio basso. La produzione è media ma abbastanza costante.

La resa in olio è medio-bassa e l'inolizione è tardiva.

L'invaiaitura della drupa è scalare, la colorazione dei frutti varia, nel corso della maturazione, dal verde chiaro al rosso violaceo con lenticelle evidenti e numerose. Presenta una buona consistenza della polpa e una elevata resistenza al distacco anche a maturazione avanzata.

Mentre nella tradizione locale la raccolta avveniva il giorno di Santa Caterina (25 novembre), oggi c'è un'attenzione sempre maggiore nella scelta della giusta epoca di raccolta per di ottenere un prodotto di elevata qualità, e gli studi effettuati in tal senso hanno mostrato che il periodo ottimale di raccolta è intorno alla seconda metà di novembre, o ai primi di dicembre in relazione all'andamento climatico stagionale.

Caratteri agronomici: la *Coroncina* è una varietà autosterile, per cui ha bisogno di impollinatori. E' mediamente sensibile alla rogna.

La suscettibilità alla mosca è bassa a causa dell'elevata consistenza della polpa e del contenuto di oleuropeina, che scoraggia la ovideposizione; inoltre, le condizioni climatiche del territorio, tranne in alcune annate, sono sfavorevoli alla diffusione del fitofago.

La *Coroncina* ha una media resistenza al freddo, e questo ne ha consentito la sopravvivenza in un territorio situato al limite della zona di coltivazione dell'olivo; si adatta molto bene ai

terreni poveri e ghiaiosi per la spiccata resistenza alla siccità, anche se questo ne diminuisce notevolmente il potenziale produttivo.

E' adatta per impianti a medio-elevata densità (distanze di piantagione comprese tra i 6x6 metri e i 5x4 metri) con forma di allevamento a vaso cespugliato o policonico.

L'olio di Coroncina ha delle peculiari caratteristiche chimico-organolettiche che lo differenziano dalla tipologia classica dell'olio marchigiano rendendolo riconoscibile al palato di un assaggiatore esperto.

Presenta un colore verde intenso dovuto ad un elevato contenuto in clorofille, un fruttato medio-intenso, nettamente verde, con un sentore evidente di carciofo accompagnato da gradevoli toni erbacei. Al gusto, inizialmente è dolce, ma in seguito prevalgono un amaro e un piccante intensi e persistenti, con sentori di carciofo gradevoli e inconfondibili.

Le sensazioni di amaro e piccante date dall'elevato contenuto in polifenoli (antiossidanti) presenti nell'olio di **Coroncina**, costituisce un carattere di pregio dell'olio, perché i polifenoli garantiscono al prodotto una maggiore resistenza all'irrancidimento, rallentando la reazione di ossidazione degli acidi grassi. Inoltre, la loro importanza è notevole anche sotto il profilo salutistico, impedendo la formazione di radicali liberi, che si formano durante la reazione suddetta, responsabili della comparsa di fenomeni tumorali.

Il buon contenuto di acido oleico fornisce inoltre, una buona fluidità all'olio di **Coroncina**.

Le note così marcate di amaro e piccante rendono l'olio di **Coroncina** un prodotto particolare, di difficile gradimento per il consumatore medio. Addirittura, gli stessi produttori, tradizionalmente lasciavano "riposare" l'olio per uno o due anni per consentire una diminuzione di queste sensazioni. Il processo di valorizzazione intrapreso a favore di questa varietà ha favorito una maggior presa di coscienza dei produttori delle potenzialità del proprio olio e una maggiore attenzione del consumatore ai suoi effetti salutistici.

Per questi motivi, l'olio di **Coroncina** è un prodotto di nicchia, rivolto ai consumatori in grado di capirne ed apprezzare tali caratteristiche peculiari particolarmente evidenti quando l'olio è consumato nell'anno di produzione.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE DI PIANTONE DI MOGLIANO

Sinonimi utilizzati nel linguaggio comune

“Piantone di Macerata”, “Raggiola” (San Severino Marche, anche se la varietà è diversa dalla Raggiola del pesarese), “Oliva Riccia” (Pievefavera, per la vegetazione molto ramificata, “Rosciola” (Tolentino), per la colorazione rossiccia del frutto, “Limoncella” (Monte San Martino, per la forma del frutto).

Zona di produzione

La varietà *Piantone di Mogliano* è diffusa nella provincia di Macerata e principalmente nei comuni di Macerata, Mogliano, Pollenza, Corridonia, Petriolo, Urbisaglia, Tolentino, Colmurano, Loro Piceno, Ripe San Ginesio, e Francavilla d’Ete. Il *Piantone di Mogliano* è presente anche ad altitudini superiori ai 600 m s.l.m fino alle falde dei Monti Sibillini, grazie alla sua buona resistenza al freddo.

La varietà e l’olio monovarietale di Piantone di Mogliano

Caratteri vegetativi: l’albero è di bassa vigoria con portamento contenuto ed assurgente.

Il tronco è ricco di escrescenze caratteristiche, e la vegetazione è molto ramificata caratterizzata da internodi corti. Le foglie sono piccole ed allungate con un colore verde grigio scuro nella pagina superiore.

Caratteri produttivi: il *Piantone di Mogliano* è una varietà che entra precocemente in produzione, infatti, nonostante le piantine crescano molto lentamente, già al secondo terzo anno di impianto sono cariche di olive. Il frutto è di dimensioni medio-grandi (circa 2-3g), di forma ovoidale, panciuta, con un umbone ben evidente sul lato opposto al peduncolo.

L’invasatura del frutto è tardiva e scalare; il colore passa dal verde chiaro che sfuma al giallo al rosso violaceo durante la maturazione.

La resa in olio è particolarmente elevata e l’inolizione precoce.

Il *Piantone di Mogliano* presenta una buona consistenza della polpa anche a maturazione avanzata che garantisce una buona resistenza alle ammaccature, con notevoli vantaggi dal punto di vista qualitativo sul prodotto finale.

Anche la resistenza del frutto al distacco è elevata fino a stadi elevati di maturazione.

Il periodo ottimale di raccolta è intorno a metà novembre fermo restando le possibili oscillazioni in relazione all'andamento climatico stagionale.

Caratteri agronomici: il **Piantone di Mogliano** è una varietà parzialmente autofertile, ma si avvantaggia dell'impollinazione incrociata, per cui è opportuno consociare questa varietà con altre. E' piuttosto sensibile alla rogna e i numerosi tubercoli sul tronco e sui rami ne caratterizzano l'aspetto. La consistenza della polpa ne limita gli attacchi della mosca dell'olivo, nonostante le dimensioni della drupa la rendano appetibile all'insetto.

E' una varietà a duplice attitudine quindi utilizzata anche come oliva da mensa.

La produttività anche nelle piante adulte è elevata e costante, così come la resa in olio.

Il **Piantone di Mogliano**, in quanto varietà poco vigorosa, si presta ad essere coltivata in impianti ad elevata densità (sesti d'impianto compresi tra 5x4 metri e 6x6 metri) con forma di allevamento a vaso cespugliato o policonico per una raccolta manuale o agevolata, oppure a vaso policonico impalcato basso, o impalcato a 80-100 cm per una raccolta meccanica con scuotitore. Infatti, il **Piantone di Mogliano**, nonostante la scarsa vigoria e l'elevata resistenza al distacco della drupa, può adattarsi ad una raccolta tramite scuotitore, per le dimensioni della drupa e l'elevata produttività. La crescita disordinata della pianta ne consiglia una potatura annuale da effettuare quando sia scongiurato il pericolo di gelate tardive primaverili.

L'olio monovarietale di **Piantone di Mogliano** è un olio delicato, armonico ed equilibrato con un colore tendenzialmente giallo con leggere sfumature verdi. Presenta un fruttato leggero con piacevoli note erbacee unite a sentori di mela, pomodoro e mandorla. Al gusto rileva una nota prevalentemente dolce con sensazioni di amaro e piccante piuttosto lievi a causa del contenuto di polifenoli relativamente basso.

Il buon contenuto di acido oleico e l'elevato rapporto tra acidi grassi insaturi e saturi, lo rendono un olio molto fluido. A causa della presenza non elevata di polifenoli che ne limitano la resistenza all'ossidazione, il consumo di olio monovarietale di Piantone di Mogliano dovrebbe avvenire entro un anno dalla produzione.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE DI ORBETANA

Sinonimi utilizzati nel linguaggio comune

“Oliva corva”, “Noce bastarda” (Abbadia di Fiastra), “Oliva sarga” (nella zona di Caldarola), “Oliva di San Francesco” perché è raccolta anche per la preparazione come olive verdi in salamoia il giorno 4 ottobre (nel maceratese).

Zona di produzione

L’*Orbetana* è una varietà che ha colonizzato zone dove sembrerebbe impossibile ed impensabile l’olivicoltura. Infatti, gli studi effettuati dall’A.S.S.A.M. hanno individuato come territorio di diffusione dell’*Orbetana* le zone interne della provincia di Macerata, ed in parte della provincia di Ancona, anche se la presenza maggiore si trova nei territori dei Comuni di Apiro, Poggio San Vicino e San Severino Marche.

Piantoni di *Orbetana* si ritrovano anche a Cingoli, Matelica e Treia.

Nella zona tipica di produzione, è frequente trovare l’*Orbetana* consociata ad altre varietà, quali la Mignola, il Piantone di Mogliano, il Leccino.

La produttività non molto elevata, unita alla forte alternanza di produzione tipica dell’olivo, ma fortemente accentuata in questa varietà, ha determinato nel corso degli anni una forte diminuzione delle piante di *Orbetana* che sono state espianate o innestate con altre varietà maggiormente produttive. Ciò ha determinato una perdita del patrimonio genetico importante per la valenza storica, paesaggistica ed agronomica.

La varietà e l’olio monovarietale di Orbetana

Caratteri vegetativi: l’albero è molto vigoroso con portamento assurgente caratterizzato da una chioma rada con un tipico colore verde grigio. I rami fruttiferi sono lunghi e poco ramificati con internodi medi e foglie di dimensioni molto grandi, espanse ed allungate. L’infiorescenza è di media lunghezza a struttura rada e media ramificazione del rachide.

Caratteri produttivi: il frutto è di dimensioni medio-grandi (2,5-3 g), di forma ovale, con un colore che nel corso della maturazione passa dal verde brillante con evidenti lenticelle bianche, al nero corvino. L’invaiaitura è tardiva e contemporanea.

La produttività è medio-bassa così come la resa in olio, l’inolizione è tardiva.

Il frutto presenta una buona consistenza della polpa e una elevata resistenza al distacco anche a maturazione avanzata. Il periodo ottimale di raccolta è verso la fine di novembre e agli inizi di dicembre in relazione all'andamento climatico della stagione.

Caratteri agronomici: è una varietà autosterile, e, la fioritura tardiva presuppone nell'impianto la presenza di impollinatori per non avere problemi di fecondazione e successiva produzione. E' poco sensibile alla rogna, al freddo e alla mosca. Il carattere più importante dal punto di vista agronomico, è la resistenza al freddo, ed inoltre, gli studi effettuati sembrano mettere in evidenza che quando è usata come portainnesto, trasmette una minore suscettibilità al freddo anche alla varietà innestata.

In relazione all'elevata vigoria, la varietà è adatta per impianti a scarsa densità (sesti d'impianto 6X6 - 6X7 - 7X7) abbinata, nel caso di nuovi impianti ad altre varietà particolarmente vigorose, con forma di allevamento a vaso policonico o a monocono.

L'olio di *Orbetana* ha un colore verde intenso dovuto ad un elevato contenuto in clorofille. Il fruttato medio ricorda la sensazione di erba fresca appena tagliata, del pomodoro verde, del carciofo e della mandorla. Al gusto, alla sensazione di dolce seguono note gradevoli di amaro e piccante attribuibili ad un contenuto medio-alto di polifenoli.

Il non elevato contenuto di acido oleico lo rende un olio poco fluido e leggermente corposo. In generale presenta una buona armonia e un ottimo equilibrio tra la sensazione olfattiva e gustativa.

Tecniche di coltivazione

L'olivicoltura marchigiana rappresenta circa l'1,5% della PLV, ed interessa una superficie complessiva di circa 7.000 Ha distribuita prevalentemente nelle zone collinari sia della fascia litoranea che di quella interna. Tale superficie è molto frammentata, in quanto divisa tra circa 27.000 aziende, con una superficie unitaria ridotta da rendere sufficiente nella maggior parte dei casi una conduzione di tipo familiare. Inoltre, mentre nelle aree litoranee e di media collina, negli ultimi anni, c'è una maggiore specializzazione della coltura, con la realizzazione di nuovi impianti e una razionalizzazione della tecnica colturale, nelle aree interne e pedomontane, rimane una olivicoltura marginale dove, all'aspetto produttivo prevale il ruolo importante di protezione del suolo e conservazione del paesaggio. Inoltre, mentre le migliori condizioni pedoclimatiche della zona litoranea permettono una buona produzione garantendo un certo reddito agli agricoltori, nelle zone interne le condizioni difficili di clima e di terreno determinano scarsa produttività e quindi redditi inferiori, ma allo stesso tempo garantiscono un prodotto unico dotato di caratteristiche peculiari sia dal punto di vista chimico e soprattutto organolettico. Questa situazione la ritroviamo anche nei

territori di diffusione delle tre varietà prese in esame dove sono presenti impianti promiscui di piccole dimensioni situati spesso in terreni a bassa fertilità.

Come accennato in precedenza, attualmente la Coroncina, il Piantone di Mogliano e l'Orbetana sono presenti nei nostri oliveti quasi sempre associate ad altre varietà.

Caratteristiche comuni a tutte e tre le Varietà

Processo produttivo

La raccolta delle olive è un'operazione colturale di fondamentale importanza per ottenere un prodotto di qualità. Infatti, bisogna considerare che al momento del distacco del frutto dalla pianta si provocano dei danni seppure lievi alla polpa e cominciano a partire una serie di reazioni chimiche e biochimiche determinanti uno scadimento qualitativo del prodotto finale. Quindi, è necessario ridurre il tempo che intercorre tra la raccolta e la lavorazione, molendo le olive entro le 24-48 ore soprattutto nel caso in cui siano molto mature o attaccate dalla mosca dell'olivo.

Nella zona di diffusione delle varietà prese in esame, ma in generale nell'intero territorio regionale, il sistema maggiormente utilizzato è la raccolta manuale, o utilizzando agevolatori (pettini pneumatici) mentre l'utilizzo degli scuotitori è praticamente assente.

Un altro punto critico è costituito dalla conservazione delle olive.

Infatti, per ottenere un prodotto di qualità sia sotto il profilo chimico che organolettico, le olive devono essere conservate in cassette di plastica traforata poste in luoghi non troppo caldi e ben areati. Le cassette inoltre, non devono essere eccessivamente colme per non causare lo schiacciamento e la rottura delle cellule della drupa perché, mettendo a contatto gli enzimi (lipasi, lipossigenasi) presenti nei succhi cellulari con l'olio non più protetto all'interno del vacuolo, si favorisce la perdita qualitativa del prodotto determinata da un aumento dell'acidità e del numero dei perossidi e dalla comparsa di difetti organolettici.

Lo stesso risultato si ottiene quando vengono utilizzati per la conservazione delle olive i sacchi di plastica.

Relativamente ai sistemi di estrazione, occorre premettere che tutti metodi utilizzabili (a pressione o discontinuo, a centrifugazione o continuo, per tensione superficiale) possono dare oli di ottima qualità. E' anche vero che dagli studi effettuati in questo ambito, è emerso che il sistema a presse può determinare a causa della presenza dei fiscoli (diagrammi filtranti), soprattutto verso la fine della campagna olivicola, dei difetti organolettici nell'olio. Infatti, sui fiscoli rimangono piccole quantità di olio e i residui della pasta lavorata, che essendo a contatto con l'ossigeno, subiscono una ossidazione determinante i difetti di riscaldamento ed avvinato nel prodotto finale. Nonostante che, la tradizione faccia preferire ancora oggi in molti casi il sistema discontinuo, in questi ultimi anni c'è una tendenza sempre maggiore ad orientarsi verso i sistemi di estrazione più moderni, che, pur non inficiando la tipicità dell'olio permettono in molti casi di ottenere prodotti privi di difetti organolettici.

I differenti sistemi di frangitura possono esaltare alcune sensazioni organolettiche dell'olio come l'amaro e il piccante. Ad esempio, il frangitore a martelli, causando una frantumazione più spinta del frutto, determina la presenza nell'olio di un maggior contenuto di polifenoli, che sono strettamente correlati con la comparsa delle sensazioni di amaro e piccante.

In relazione a questo, si potrebbe consigliare, per le olive della varietà *Coroncina*, di orientarsi verso sistemi di frangitura più leggeri come ad esempio le molazze in pietra, mentre per il *Piantone di Mogliano* adottare sistemi di frangitura meno soffici (ad es. frangitori a martelli) potrebbe favorire una maggiore estrazione della frazione fenolica.

Commercializzazione

Al momento gli oli monovarietali di *Orbetana*, di *Coroncina* o di *Piantone di Mogliano*, sono difficili da trovare sul mercato anche se, in questi ultimi anni, alcuni olivicoltori, accanto alla vendita del prodotto sfuso, hanno cominciato a commercializzare l'olio monovarietale imbottigliato, in quanto si sono resi conto che questi prodotti possono rappresentare un'opportunità notevole in termini economici. Anche il consumatore ha dimostrato un interesse sempre maggiore verso questi prodotti, le cui caratteristiche organolettiche sono fortemente legate alla zona di produzione.

La commercializzazione avviene in contenitori di piccole dimensioni, (0,5 – 0,250 l), e riguarda un mercato di nicchia costituito da ristoranti qualificati e negozi specializzati (enoteche, gastronomie).

Ricette tipiche ed abbinamenti

L'olio di oliva garantisce i maggiori effetti nutrizionali e le migliori qualità organolettiche se consumato a crudo in quanto le alte temperature tendono a degradare le componenti positive come ad esempio i polifenoli e le sostanze aromatiche.

Inoltre, non esiste un olio adatto per tutte le pietanze, ma tanti oli che possono essere abbinati, in relazione alle loro caratteristiche organolettiche, a diversi piatti. Occorre imparare ad abbinare l'olio ad un determinato piatto, così come avviene per il vino, per ottenere la massima espressione organolettica. Ad esempio, un olio extravergine dal fruttato leggero e tendenzialmente dolce, deve essere preferibilmente accompagnato a pietanze delicate dove non si vogliono coprire gli aromi; oli extravergini dal fruttato medio e gusto armonico possono essere utilizzati con pietanze delle quali si voglia esaltare il sapore; per finire, oli extravergini dal fruttato intenso e dal gusto amaro e piccante, possono essere abbinati a bruschetta, legumi, zuppe, o a pietanze con sapori molto decisi come carni alla griglia.

Qui di seguito si riportano alcune ricette che possono aiutare ad apprezzare meglio la qualità dell'olio extravergine di oliva.

Il pane condito

Ingredienti: acqua, olio extravergine e sale.

Bruschetta

Ingredienti: Pane, sale fino, olio extravergine di oliva.

Le fette di pane tostate vanno condite con olio extravergine e un po' di sale.

La minestra di Pane

Ingredienti: Pane raffermo, 4 etti di zucca verde, 2 pomodori maturi, una cipolla, un pizzico di origano, olio extravergine, sale, formaggio grattugiato, peperoncino.

Soffriggere la cipolla, il peperoncino ed aggiungere la zucca tagliata a fette, il sale e un pò di origano e far cuocere in una pentola coperta; aggiungere i pomodori e lasciar cuocere.

La minestra va servita in un piatto fondo di portata dove si formeranno gli strati di pane, formaggio, verdure cotte e un filo di olio.

La minestra di ceci

Ingredienti: ceci secchi (tre etti per sei persone), due coste di sedano, cipolla, uno spicchio di aglio, due o tre rami di rosmarino, olio extravergine, sale, pepe macinato grosso.

Mettere ad ammorbidire i ceci per 24 ore in acqua fresca di fonte. Scolarli e versarli nella pentola dove precedentemente sono state fatte rosolare le verdure. Coprire tutto con due litri di acqua, salare e mettere sul fuoco. Far cuocere molto lentamente per circa tre ore. Al momento di servire, aggiungere un filo di olio extravergine.

La “foje cotte”

Ingredienti: utilizzare erbe miste come cicoria, scaccialeppe, finocchio selvatico, crespigne, papavero, tarassaco.

Appena bollite, quando sono ancora calde, aggiungere olio extravergine.

La “misticanza”

Ingredienti: le erbe vanno raccolte in campo scegliendo le piantine più tenere di cicoria, pimpinella, crespigne, pratoline e malva.

I cavallucci

Ingredienti: 10 uova, per ogni uovo uno o due cucchiaini di zucchero, uno di olio extravergine, uno di mistrà, un bicchiere di vino su tutto l'impasto, anice a volontà, e farina.

Fatto l'impasto, abbastanza morbido, si tagliano delle striscioline che vanno cotte su un apposito ferro arroventato sul fuoco.

Pane di mosto

Ingredienti: 500 gr di zucchero, 4 uova, ¼ di litro di olio extravergine, un litro di mosto, anici, farina.

Il lievito va sciolto nel mosto, si impastano tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido; si fanno i filoncini e si lasciano lievitare per circa due ore. Vanno cotti a forno a circa 180°C per tre ore.

Le pizze di Pasqua

Ingredienti: dose per 15 uova. 650 gr di zucchero, 600 gr di lievito (di cui 550 gr di lievito di casa e la restante parte di lievito di birra), una bustina di vanillina, estratto di cannella e limone (si può anche utilizzare l'arancia o il cedro), buccia di limone grattugiata, 225 gr di canditi, 150 gr di grassi (1/2 burro e la restante parte di olio extravergine), farina 00.

Sciogliere in una tazza il lievito con due dita di latte tiepido e due cucchiaini di farina e aggiungere un paio di uova. Coprire e lasciare in luogo tiepido per circa mezz'ora al fine di favorire la lievitazione. Mettere sulla spianatoia la farina, lo zucchero, le uova e gli altri ingredienti, sbattere forte finché la pasta non diventa ben amalgamata. I canditi vanno aggiunti per ultimi. Imburrare la teglia e adagiarvi la pasta, che dovrà lievitare per circa tre quarti d'ora in un posto tiepido, prima di metterla al forno già caldo per tre quarti d'ora.

Le ciambelle di Pasqua

Ingredienti: 3 uova, 3 cucchiaini di mistrà, 1 cucchiaino di olio extravergine, la buccia grattugiata di limone, farina.

In una terrina mescolare tutti gli ingredienti, e lavorare fino a formare una pasta morbida. Dare la forma di una ciambella e mettere a lessare in acqua bollente. Appena riemerge toglierla dall'acqua e farla asciugare in un panno. Infornare a temperatura elevata per circa un quarto d'ora, sfornare e farla raffreddare. Intanto preparare la "fiocca" con la chiara d'uovo montata a neve e lo zucchero a velo; per ogni chiara un etto di zucchero a velo. Cospargere la ciambella e decorare con confettini colorati.

Alcune varietà di oliva, come ad esempio *l'Orbetana* e *il Piantone di Mogliano*, vengono definite a duplice attitudine perché possono essere utilizzate sia come olive da olio che olive da mensa.

Per la preparazione delle olive verdi in salamoia, i frutti di *Orbetana* vengono tradizionalmente raccolti il giorno di San Francesco (4 Ottobre) e aromatizzati con il finocchio selvatico, mentre le olive della varietà *Piantone di Mogliano* per le dimensioni della drupa e grazie al sapore poco amaro vengono spesso scottate in padella o al forno.

MELA ROSA

Sinonimi utilizzati nel linguaggio comune

Mela Rosa Mantovana, Pianella, Durella; Pietra, Romana, ecc..

Il nome, comunemente in uso, sembra derivare dalla "sfaccettatura rosa" che assumono i frutti, in maturazione.

Secondo qualcuno invece, il nome sembra aver origine dal profumo del fiore, simile a quello della rosa (G. Picchi - La MAPPA DEL GUSTO - Agenzia Turistica del Montefeltro).

Altre denominazioni in uso locale, sono legate alle diverse caratteristiche della molteplicità dei biotipi presenti nelle coltivazioni tradizionali (*Durella; Pianella, Pietra, ecc...*).

Informazioni storiche

E' una varietà–popolazione per cui si diversificano tipologie di frutti e comportamenti.

Il biotipo tradizionale marchigiano, si individua perlopiù nell'area preappenninica dei monti Sibillini ed è quello che viene denominato "*Mela Rosa marchigiana*".

Zona di produzione

E' la varietà tradizionale di tutto l'areale della collina pedemontana dell'Italia centrale, ma anche di altre zone; tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il frutteto familiare di una volta.

Descrizione del prodotto

L'albero di *Mela Rosa* è rustico e molto adattabile.

L'albero tradizionale molto vigoroso, in quanto innestato su proprio piede ("*Franco*"), assume un *habitus* vegetativo notevole, presenta una longevità elevata con una conseguente entrata in produzione notevolmente ritardata.

I frutti dei vari biotipi presentano in genere una buona resistenza alla ticchiolatura ed alle più comuni avversità biotiche il che consente la realizzazione di una coltivazione a basso impatto ambientale.

Frutto medio-piccolo, irregolare, di forma appiattita asimmetrica; buccia liscia di medio o elevato spessore, di color verde intenso soffuso o striato di rosso-vinoso (comunemente detto

rosa); rugginosità localizzata nella zona peduncolare; peduncolo molto corto; polpa bianco traslucido, soda, croccante, di sapore zuccherino acidulo, fragrante e profumata.

La raccolta cade ad inizio autunno e varia a seconda dei biotipi e delle condizioni ambientali di coltivazione.

I frutti molto serbevoli, preferiscono ambienti di conservazione non condizionati, di tipo tradizionale (“in fruttai”), ove acquisiscono le peculiari caratteristiche organolettiche durante la conservazione. Inoltre, presentano requisiti salutistici di valore, per la “sanità” dovuta agli scarsi trattamenti antiparassitari e per l’elevato potere antiossidante.

Gli ambienti tradizionali di conservazione consistevano nei “fruttai” ricavati all’aperto nei pagliai e nei fienili od anche nei cesti posti sulle biforcazioni degli alberi.

Processo produttivo

La *Mela Rosa* era tradizionalmente ed esclusivamente coltivata in esemplari sparsi o in coltura promiscua. Di recente, è in atto un processo di rivalutazione, per cui si stanno realizzando anche impianti specializzati.

I melicoltori della zona montana, in virtù delle sue rinomate caratteristiche di rusticità e qualità organolettiche dei frutti, possono conseguire produzioni nel rispetto dei regolamenti di coltivazione a basso impatto ambientale o biologica e realizzare produzioni tipiche e di qualità.

C’è da considerare comunque un aspetto importante, relativo alle tecniche di coltivazione, che hanno subito un profondo cambiamento, passando da una frutticoltura tradizionale a quella moderna, intensiva, industriale. L’allevamento di piante vigorose, con bassi sestri di impianto, alternanti e richiedenti grande utilizzo di manodopera, hanno lasciato il posto ad una frutticoltura specializzata contraddistinta da precoce entrata in produzione ed elevati e costanti livelli produttivi. Con l’adozione di portinnesti deboli e forme di allevamento diverse dal vaso classico (palmetta, fusetto, spindel) è possibile ottenere piante dal ridotto sviluppo in altezza ed in volume e adottare nel contempo sestri di impianto ristretti. Questi accorgimenti consentono di meccanizzare facilmente le operazioni colturali, di abbreviare la fase improduttiva e quindi di diminuire i costi e l’impiego della manodopera specializzata, tra l’altro sempre più carente.

La frutticoltura tradizionale di montagna è invece rimasta legata alle vecchie tecniche di coltivazione, non più rispondenti alle esigenze di modernizzazione e di razionalizzazione, anche in termini economici, delle coltivazioni.

E’ vero però che una frutticoltura di nicchia, condotta con tecniche a basso impatto, può ovviare, entro certi limiti, ai necessari requisiti di modernizzazione. Si pensi agli amatori per

il consumo familiare e agli operatori agrituristici che possono scegliere di piantare in modo tradizionale (sesti larghi, alberi sviluppati, ecc...), ma non possono prescindere, per esempio, dall'adottare comunque portainnesti deboli, per ottenere una più rapida entrata in produzione ed una più agevole gestione della pianta.

E' avvertita pertanto l'esigenza nel territorio montano di pervenire ad un ammodernamento dei processi di produzione e all'aggiornamento tecnico degli agricoltori.

Dati produttivi

Non esistono dati certi in merito, in quanto la produzione avveniva ed avviene ancora in modo molto frazionato (non esistono attualmente marchi di tutela collettivi territoriali) ma da alcuni anni, in seguito alla rivalutazione della "frutta antica" in generale e alla realizzazione di nuovi impianti di *Mela Rosa* anche di tipo specializzato, le produzioni sono registrate in aumento.

Commercializzazione

Tradizionalmente il prodotto veniva coltivato in esemplari sparsi e soddisfaceva esclusivamente il fabbisogno familiare.

Da qualche tempo i frutti sono ricomparsi nei negozi di frutta e verdura e in alcune aziende agrituristiche o di produttori della zona montana. Esistono alcuni casi di commercio via *internet* e la diffusione attraverso i canali della grande distribuzione, previo adeguato confezionamento.

Ricette tipiche ed abbinamenti

L'utilizzo dei frutti della *Mela Rosa* avviene soprattutto come consumo fresco e preferibilmente, a cominciare dal tardo autunno ed anche dopo lunga conservazione, fino ad inizio primavera dell'anno successivo.

Oltre al consumo fresco, i frutti venivano tradizionalmente utilizzati anche per cottura sotto brace, o al forno, o per confezionare vari tipi di dolci.

Un tempo era la mela ideale per preparare i "savori" e le mostarde, che accompagnavano i piatti di carne grassa, o per dolci e ripieni.

CARNE DI PECORA SOPRAVISSANA

Sinonimi utilizzati nel linguaggio comune

Merinizzata Italiana

Informazioni storiche

La razza Sopravissana può essere fatta risalire all'incirca intorno agli anni 1820-1830 grazie all'opera del Piscini e del Rosi che eseguirono una serie di incroci tra arieti Merinos-Rambouillet e pecore di razza Vissana.

I maschi utilizzati per gli incroci sembrano essere derivati da quelli che il Re di Francia donò nel 1792 al Papa Pio VI mentre la razza Vissana deriverebbe da una popolazione locale appenninica dei Monti Sibillini e più precisamente nella zona di Visso.

La razza Sopravissana veniva allevata prevalentemente in forma transumante tanto che la si poteva trovare oltre che nelle Marche anche nelle regioni del Lazio, Umbria, Toscana e Abruzzo.

Dal 1930 in poi la razza merinizzata italiana ha conosciuto un lento ma progressivo calo demografico dovuto per lo più al mutare delle condizioni economiche tanto da essere inserite tra le razze minacciate di estinzione; basti pensare che nel 1967 *la razza Sopravissana* contava 1.300.000 capi ed attualmente la loro consistenza è di poche migliaia di capi.

Le cause più importanti e significative del decremento della popolazione ovina sono state:

- il fattore umano; sono stati eseguiti, infatti, meticcamenti incontrollati senza aver bene presente gli obiettivi finali;
- l'abbandono delle campagne;
- l'avvento delle fibre sintetiche, che ha comportato un inevitabile crollo del prezzo della lana;
- il minor utilizzo della pratica della transumanza dovuto ad una mancanza di manodopera stabile ed addestrata.

Zona di produzione

La razza Sopravissana è attualmente presente sia nelle Marche che nel Lazio, nell'Umbria, nella Toscana e nell'Abruzzo.

Nella regione marchigiana è per lo più diffusa nel territorio alto collinare e montano delle provincie di Macerata e Ascoli Piceno.

Viene allevata nell'ambito di piccole aziende agricole a conduzione diretta o in greggi di grandi dimensioni, sia in pianura che in collina ed in parte anche in montagna, in allevamenti stanziali o transumanti con alimentazione essenzialmente basata sul pascolo.

Descrizione del prodotto

1. Descrizione fisica

Taglia media: 65 Kg nei maschi e 50 Kg nelle femmine;

Altezza media al garrese: Maschi cm 71; Femmine cm 63.

Testa a profilo rettilineo corta e tozza, con orecchie piccole appuntite e orizzontali; grosse corna spirolate verso l'esterno negli arieti e assenti nelle pecore;

Vello bianco, chiuso costituito da bioccoli prismatici che ricopre completamente il tronco, compresa la faccia ventrale, la fronte, gli arti anteriori fino al terzo inferiore dell'avambraccio e gli arti posteriori fino al garretto;

Tronco cilindrico con notevoli diametri trasversali, a profilo concavo con groppa e garrese ben rilevati.

Pelle: rosa – bianco

2. Attitudini

La razza è stata sfruttata nel passato per le tre attitudini (lana, carne e latte); è attualmente utilizzata per la produzione della carne.

La produzione del **latte** è infatti limitata aggirandosi sui 50 Kg al netto di quello poppato dall'agnello, con una elevata resa in formaggio (21-23%); Produzioni medie: latte 100/120 l.

La **lana** apprezzata per la finezza, resistenza e morbidezza è fornita alla tosa primaverile in quantità, 6-7 Kg in sucido, dai migliori arieti e di 3.5-4.5 dalle pecore. Produzioni medie: Arieti Kg 6.5; Pecore 4.5 Kg.

La produzione di **carne** è data dall'abbacchio romano di 10-12 Kg ad un mese di età; e la gemellarità è di circa il 25%. Produzioni medie: Maschi 47.5 Kg; Femmine 36.8 Kg

3. Resa alla Macellazione

Estrema variabilità della resa alla macellazione sintomo evidente delle varie ibridazioni intervenute all'interno di questa razza.

Agnello 60-65%;

Agnellone poco superiore a 50%;

Castrato 45-47%;

Pecora a fine carriera 45-50%.

4. Contenuto in acqua

Si mantiene nella norma della razza ovina (media intorno al 70%).

5. Contenuto di grasso intramuscolare (calcolato come % s.t.q.):

È uno degli indici più importanti considerati dalla società moderna per le sue implicazioni sanitarie e dietetiche.

Agnellone 4.5% (con punte minime di 2.43% e massime di 7%);

Castrato 5.3% (punte minime di 4.08% e massime di 10.57%);

Pecora 6% (punte minime di 4.14% e massime di 7.86%).

6. Prove di Trasformazione

Nell'ambito dei progetti 5B l'ASSAM – Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche – in collaborazione con l'OVI.CA. Marche e l'Università degli Studi di Ancona – Facoltà di Agraria – ha definito un programma di ricerca volto a confrontare diverse percentuali di carne di pecora nella composizione dei salumi.

Oltre ad aver affrontato ed analizzato i parametri fisici legati alla diversa percentuale di carne ovina e suina, il tipo di macinatura della carne, l'utilizzo di sostanze aromatizzanti e la durata della stagionatura, il progetto ha voluto definire un Panel di assaggio per valutare le proprietà organolettiche di questi prodotti.

I risultati emersi sono stati i seguenti:

- elevato apprezzamento dell'insaccato a base di carne ovina (solo meno del 5% del campione-200 persone circa- ha dichiarato di non gradirlo);
- mancanza di distinzione tra tradizionale salume a base suina e nuove proposte con aggiunta di carne di pecora;
- maggiore gradimento (circa il 65% si è espresso a favore di questa soluzione) per i salumi con più elevata percentuale di carne ovina, rispetto a soluzioni più tradizionali (ciauscolo).

Processo produttivo

L'allevamento degli animali è prevalentemente a pascolo brado per la maggior parte dell'anno. È quindi molto importante saper conciliare al meglio le esigenze nutritive degli ovini con la disponibilità dell'alimento. Per quanto concerne gli animali va tenuto conto che il fabbisogno di una pecora varia nel corso dell'anno con lo stato fisiologico e con il livello delle produzioni fornite. Anche se la pecora ha una notevole capacità di compensare le carenze del pascolo attraverso l'accumulo di riserve corporee sotto forma di grasso nei periodi favorevoli e loro successiva mobilitazione nei periodi difficili, le conseguenze di un deficit alimentare invernale si fanno sentire a livello delle produzioni fornite, che risultano essere notevolmente inferiori rispetto a quelle teoricamente possibili.

La base alimentare del gregge quindi sarà costituita dall'erba dei pascoli naturali con integrazioni, effettuate soprattutto durante la brutta stagione, fornite da cereali, legumi e foraggi essiccati.

Dati produttivi

La consistenza numerica stimata nei territori delle Regioni di Marche, Abruzzo, Lazio, Molise, Umbrie e Toscana è di circa 320.000 capi .

Nella sola Regione Marche, però, risultano iscritti al Libro Genealogico solamente 430 capi di cui 19 maschi e 411 femmine.

Ricette tipiche ed abbinamenti

Salsa Ragù (bianca)

Per polenta, pappardelle, sfrigoli

Soffriggere la mirepoix grassa e aggiungere carne di pecora (1/2 macinata, 1/2 dodolata). Far rosolare, bagnare con cognac e marsala. Evaporare, portare a termine cottura con fondo bianco. Condire la polenta cotta tradizionalmente. Mentre per le pappardelle e gli sfrigoli si può aggiungere alla salsa del mascarpone. Formaggio pecorino per tutte le pietanze.

Ragù con porcini e ortica

Per gnocchi di patate e pasta all'uovo

Procedimento come per ragù bianco. Portare a termine la cottura aggiungendo porcini trifolati e ortica nella salsa stessa. Cuocere e condire i farinacei con la salsa, aggiungere pecorino grattugiato.

Tagliolini pelosi in brodo di pecora

Tagliare la pecora a pezzi e sbianchirla. Mettere a bollire la pecora con acqua e aromi, la cottura è di circa quattro ore, sgrassare frequentemente. Filtrare il brodo ottenuto e cuocere i tagliolini. Servire con pecorino grattugiato.

La pezzata dell'Appennino in brodo

Con patate, pane rifatto e pecorino grattugiato

Tagliare la pecora a pezzi e sgrassarla (collo, pancia, spalla), farla bollire per circa 20 minuti. Gettare l'acqua di sbianchitura, continuare la cottura in acqua con cipolla, carota, sedano, alloro, ginepro, pomodoro, menta e peperoncino.

Schiumare frequentemente, far cuocere per circa quattro ore, venti minuti prima di fine cottura aggiungere le patate a pezzi. Servire con pane rifatto e pecorino grattugiato. Si consiglia di passare il brodo.

Le Mazzarelle

Velo di pecora, cuore, fegato, budellini. Tagliare le frattaglie a strisciolini, insaporirle con vino, cognac, marsala, erbe aromatiche, arrotolarle nel velo e intorno al velo imbrigliare i budellini puliti. Cuocere alla griglia oppure cuocere con mire-poix grassa e pomodoro in casseruola.

Alla Callara

Tagliare la pecora a pezzi e sbianchirla. Fare un fondo di mirepoix grassa, soffriggere, unire la pecora, farla insaporire, poi bagnare con marsala, cognac e vino, far evaporare e portare a quasi cottura con brodo. Venti minuti prima della cottura aggiungere pomodori pelati; si può aromatizzare con saporita, menta, maggiorana, peperoncina. Si può accompagnare con polenta.

Alla Callara con verdure

Il procedimento è simile al precedente. Prima di raggiungere la cottura calcolare il tempo per far bollire le verdure (patate, fave, zucchine, asparagi, pomodorini).

Agnello alla brace

1 Kg di bistecchine di agnello, 50g di grasso di prosciutto o pancetta, 2 spicchi di aglio, 2 rametti di rosmarino, sale e pepe.

Tritare finemente il grasso di prosciutto assieme al rosmarino e all'aglio, salare e pepare il trito da cospargere, premendo con il palmo della mano, in ambedue le parti di ciascuna braciola.

Lasciare riposare per due ore poi cuocere alla brace e servire.

Castrato alla montanara

6 bracioline di castrato, 4 cucchiaini di olio, 100g di lardo, 1 spicchio di aglio, 1 cipolletta, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, sale e pepe.

Scottare le bracioline in graticola lasciandole a metà cottura.

In una casseruola far rosolare l'aglio e la cipolla tritati nell'olio e nel lardo: quando avranno preso colore unire il concentrato di pomodoro diluito in acqua tiepida, salare, pepare, far cuocere per circa mezz'ora.

Poi unire le bracioline aromatizzando con la maggiorana e continuare la cottura per un quarto d'ora circa.

Quando il sugo si sarà addensato, togliere dal fuoco e servire.

Pasticciata di pecora

1 lombata con attaccato il coscio di pecora, 100g di lardo macinato, 4 cucchiaini di olio, 4 spicchi di aglio, 1 costa di sedano, 1 carota, 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, 1 bicchiere di vino bianco secco, 2 mestoli di brodo, 6 cucchiaini di garofano, sale e pepe.

Disossare la carne lasciandola in un solo pezzo, legarla e metterla con il lardo e l'olio in una casseruola dove si sarà precedentemente soffritto per alcuni minuti l'aglio, il sedano, e la carota. Salare, pepare e rosolare bene.

Cuocere per un paio d'ore bagnando con il vino e con il brodo.

A cottura ultimata setacciare il fondo, rimetterlo in un pentolino con il concentrato di pomodoro e i chiodi di garofano, lasciar bollire per qualche minuto.

Da fredda tagliare la carne a fettine sottili e immergerle per un paio di minuti nella salsa bollente. Allineare le fettine su un piatto di portata e servire.

Agnello pasquale

Tagliare a pezzi la carne di 1 cosciotto di agnello da circa 1.2 Kg; lavarla e asciugarla.

Disporre i pezzi in una tortiera con 50 g di strutto, 1/2 dl di olio, salvia, rosmarino, 1 cipollotto affettato, 200 g di cipollotti interi, sale e pepe. Mettere la tortiera in forno a circa 170°C e far cuocere per 1 ora e 1/2. A metà cottura aggiungere 500 g di patatine novelle non pelate, ma strofinate con un canovaccio ruvido e lavate. Smuovere di tanto in tanto gli ingredienti con un cucchiaino di legno perché non si attacchino.

Agnello con cacio e uova

Preparare 1 cosciotto d'agnello come spiegato nella ricetta precedente. Infarinare i pezzi di carne, farli rosolare in una casseruola con 1/2 dl di olio extravergine d'oliva, 1 rametto di rosmarino e 2 spicchi d'aglio. Aggiungere 1 dl di vino bianco, sale e pepe, e far cuocere

coperto e a fuoco basso. A parte sbattere 2 uova con 2 cucchiaini di pecorino grattugiato. Quando la carne è cotta eliminare l'aglio e il rosmarino e toglierla dal fuoco.

Versare adagio e mescolando un po' di fondo di cottura nelle uova per riscaldarle, quindi versarle a filo sulla carne, sempre mescolando velocemente. Rimettere il tegame sul fornello e, a fuoco bassissimo, far addensare la salsa senza alzare il bollore.

Costolette d'Agnello alla parmigiana

Preparate 12 costolette d'agnello come spiegato nella ricetta principale, quindi passarle in 1 uovo sbattuto con qualche goccia di limone. Passarle poi nel parmigiano grattugiato, premendo con la lama di un coltello perché aderisca bene. Disporle in un solo strato in una teglia, unta con 5 cucchiaini d'olio, mettere su ognuna un fiocchetto di burro e cuocerle per 15 minuti al forno caldo. Si accompagnano molto bene al Risotto bianco al parmigiano.

Braciote d'agnello fritte

Le braciote d'agnello sono costolette tagliate nella parte verso la spalla, quindi con una piccola porzione di carne attaccata all'osso. Per preparare la braciola per la cottura, staccare la striscetta di carne attaccata alla costina, allungarla leggermente, infilarla nella costina e riunirla verso la costoletta in basso. La bracioletta si presenterà quindi con l'osso nudo e un lembo di carne ripiegato sopra la lombata; in questo modo la parte accanto all'osso non si rinsecchirà troppo mentre la braciola cuoce. Si può fissare il lembo di carne con il batticarne bagnato, passare le braciote nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e friggerle nel burro chiarificato, oppure, in modo più tradizionale nello strutto. Passarle su uno strato di carta assorbente per eliminare l'eccesso di unto e salarle (dopo la cottura). Servire le braciote caldissime, tenendo quelle che vengono via via pronte davanti allo sportello aperto del forno, acceso al minimo, in attesa di portarle a tavola.

Braciote d'agnello in umido con i carciofi

Mondare di ogni parte dura e non commestibile 4 carciofi e tagliarli a spicchi. Preparare un battuto con 1 fetta d'aglio, 80 g di prosciutto, 1 gambetto del cuore di 1 sedano, ½ cipolla e 1 carotina. In un tegame far rosolare su tutti i lati 12 braciote d'agnello con il battuto e ½ dl di olio extravergine di oliva; aggiungere 1 dl di vino e farlo evaporare, quindi unire 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, i carciofi, sale e pepe. Far cuocere col coperchio a fuoco medio per circa 15 minuti. Al termine della cottura il sugo deve risultare morbido, ma non acquoso.

Agnello alla cacciatora

L'agnello va fatto a pezzi e rosolato in una padella di ferro con olio, lardo, rosmarino, salvia, finocchio selvatico e spicchi di aglio ben schiacciati. Dopo qualche minuto si spruzza di vino

bianco, si insaporisce con sale e pepe macinato al momento e si fa cuocere a fuoco dolce. Il sugo risulta saporitissimo e brillante.

Castrato all'arrabbiata

Si prepara con un intingolo fatto di olio, aglio, peperoncino, rosmarino, prezzemolo, sale e pepe. La carne, fatta a pezzi, si tira col vino bianco. Volendo si possono aggiungere acciughe tritate e pomodoro.

Agnello in potacchio

Fare a pezzetti l'agnello e lavarlo col vino. Disporlo in una padella con dell'olio e farlo rosolare bene. Versare poi un bicchiere di vino, aggiungere sale, pepe, aglio a spicchi, rosmarino e lasciare insaporire. Quando il vino si sarà consumato, sarà opportuno assaggiare un pezzetto di carne per verificarne la cottura. Qualora questa non sia ancora completamente raggiunta, versare un altro bicchiere di acqua e vino. Servire caldo accompagnando il piatto con verdura cotta e patate.

Testina d'agnello ai ferri

Lavare accuratamente la testina prima con acqua poi con vino, tagliarla in due, salarla e metterla ad asciugare al fuoco sulla graticola. A parte battere del lardo con aglio, rosmarino, maggiorana e farlo sciogliere, ma non soffriggere, in un tegamino; col battuto, quindi, condire la testina alla quale sarà tolto il cervello che, avvolto in carta oleata unta, sarà messo in graticola a cuocere. Contemporaneamente si fa cucinare la testina di agnello ai ferri, a fuoco molto lento, prima da una parte e poi dall'altra. Alla fine, una volta cotto, il cervello si ricollocherà al suo posto e tutto andrà servito caldo.

Agnello disossato

Privare l'agnello della testa, dividendolo a metà, liberarlo dalle interiora e disossarlo. Dopo averlo salato e pepato, versare nell'interno un filino d'olio e introdurre un trito d'aglio, rosmarino e salvia. Si consiglia di tagliare un pochino di carne dalle parti più grasse dell'agnello (per esempio le cosce) e di porla nella pancia dell'animale. L'agnello, ben ricomposto, va poi cucito, legato e condito superficialmente con gli stessi ingredienti della farcia. Sistemato in una teglia, unta di olio, si manda in forno ad una temperatura che dovrà gradualmente passare dalla minima alla media. A metà cottura l'agnello andrà spruzzato di vino bianco e soltanto dopo tre ore di forno potrà dirsi cotto.

Coratella di agnello

La corata va cotta in bianco (con aglio, prezzemolo, limone, sale e pepe) oppure al sugo o "rifatta" in frittata. Come contorno vi si accompagnano dei carciofi a pezzetti, cotti con olio. Le budella dell'agnello si puliscono bene; dopo essere stati strofinati con limone e sale si

legano a piccole trecce e si mettono al fuoco in un tegame con un po' di succo di limone, per essere spurgate dell'acqua. Poi il polmone e il fegato si tagliano a pezzettini ed insieme con la coratella si fanno soffriggere in olio e cipolla. Appena pronto, il piatto va servito ancora con succo di limone. Se la coratella si preferisce al sugo, vanno aggiunti all'intingolo prezzemolo, pomodoro passato, peperoncino ed anche piselli.

Testina di agnello al forno

La testina va divisa in due e salata. Si solleva il cervello con un dito e, sotto, si mette un pizzico di sale e appena un tocco di burro. In una padella si mette poi a sciogliere, ma non a soffriggere un battuto di lardo, maggiorana ed aglio; se ne prende, quindi una punta di cucchiaino e si introduce nella scatola del cervello che, naturalmente, va rimesso a posto.

Tutta la testina, spalmata sia sopra che sotto con il burro ed il battuto, va pepata e cosparsa di aghetti di rosmarino. Il cervello si copre con carta oleata, unta di burro, poi la testina si mette in teglia con un bicchiere di vino e mezzo acqua. Quindi si mette in forno.

Agnello in porchetta

Dopo aver pulito e fatto a pezzi l'agnello viene fatto rosolare in olio extravergine. Si aggiunge sale, pepe nero, aglio, un bicchiere di vino bianco, un rametto di rosmarino e si fa cuocere per circa mezz'ora.

Braciole di castrato

Si scelgono delle braciole piuttosto piccole che, prima si pungono al fuoco in graticola, poi si passano in casseruola con un battuto di lardo, aglio, cipolla e maggiorana. Appena rosolate da ambo le parti si aggiunge della conserva allungata con acqua, si regola di sale e pepe, quindi si fa continuare e completare la cottura a fuoco lento. Le braciole vanno servite calde.

Spalla di castrato con fagioli

1 spalla di castrato disossata, 2 grosse fette di pancetta, 2 spicchi di aglio, 30g di burro, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota, 2 chiodi di garofano, ½ litro di brodo, 2 bicchieri di vino, 1 presa di maggiorana, 400g di fagioli borlotti, sale e pepe.

Lardellare la carne con strisce sottili di pancetta e pezzetti di aglio, salare, pepare, e arrotolarla con dello spago. In una casseruola unta con burro e olio far dorare la carne da tutte le parti poi unire un battuto di sedano, carota e una piccola cipolla da lasciare tutta intera inserendovi due chiodi di garofano. Quando tutto sarà bene insaporito, coprire la carne con il vino e il brodo. Aromatizzare con la maggiorana, portare a bollire e far cuocere per tre ore a fuoco basso. Quando la carne sarà cotta filtrata la salsa e insaporirvi i fagioli già lessati a parte. Tagliare la carne a fette e servirla con fagioli.

Agnello con spinaci

Si fa soffriggere mezzo etto di lardo macinato, mezzo bicchiere scarso di olio extravergine e due spicchi di aglio tritato finemente fino a che quest'ultimo ha preso un colore biondo. Si aggiunge il coscio e la spalla di agnello (circa 800 g) tagliati a pezzi e si fa cuocere molto bene girando spesso. Si sala, si pepa e poi si aggiunge 1 Kg di spinaci precedentemente lavati, mondati e scottati in acqua bollente e ben scolati. Si fa bollire il tutto molto adagio per circa un'ora fino a che l'acqua si è asciugata.

Agnello in padella con tartufi neri

Dopo aver cotto usuale spezzatino di agnello in padella si aggiunge salsa di tartufi neri come segue: in un tegamino si fa sciogliere del burro al quale si aggiunge brodo di carne, limone spremuto e abbondante parmigiano grattugiato. Si fa cuocere senza bollire e, infine, si aggiunge il tartufo tagliato a fettine sottili. Si toglie il tegamino dal fuoco dopo appena 15-20 secondi si versa sullo spezzatino di agnello. Si adagia la porzione sul piatto ben caldo e servire.

Cosciotto d'agnello al forno

1 cosciotto d'agnello da circa 1.5 Kg, 1 rametto di salvia, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio di aglio, olio extravergine di oliva, sale grosso.

Spargere sul fondo di una teglia da forno 1 cucchiaio raso di sale grosso, su questo disporre la salvia, il rosmarino, l'aglio vestito (cioè non spellato), quindi il cosciotto unto di olio. Mettere in forno già caldo a 170°C e far cuocere per circa 2 ore, voltando la carne una sola volta a metà cottura. Al termine alzare il calore a 200°C e dare altri 10 minuti di cottura, finché il cosciotto è perfettamente rosolato.

Cosciotto d'agnello gratinato

Preparare l'agnello come spiegato nella ricetta precedente. Prima del termine della cottura cospargere il cosciotto con 2 cucchiainate di pecorino grattugiato e 2 cucchiainate di pangrattato mescolate insieme, quindi far gratinare in forno.

Cosciotto allo spiedo

Disossare 1 cosciotto d'agnello del peso indicato nella ricetta del "Cosciotto d'agnello al forno", o più grosso: praticare un taglio nella carne ed eliminare l'osso più grosso; al suo posto introdurre sale, 1 rametto di rosmarino e qualche foglia di salvia, oppure del timo. Ricucire l'apertura, e infilare il cosciotto nello spiedo del forno, prolungando la cottura rispetto al "Cosciotto d'agnello al forno" per 1 ora in più, a seconda del peso della carne.

Poiché non sempre si possiede uno spiedo, si ottengono risultati praticamente identici appoggiando il cosciotto sulla griglia del forno, già caldo a 170°C, sotto cui è stata messa la

leccarda con un po' d'acqua perché il grasso che cola non bruci, spandendo cattivo odore. A metà cottura salare il cosciotto e girarlo una sola volta. Controllare spesso che l'acqua nella leccarda non sia evaporata ed eventualmente aggiungerla. Se a fine cottura il cosciotto non risultasse ben dorato in ogni parte, alzare il calore e dare qualche altro minuto di cottura.

TORRONE DI CAMERINO

Informazioni storiche

La nascita del vero e unico *torrone di Camerino* può essere fatta risalire all'incirca intorno al 1865.

Sono anni poveri, caratterizzati dall'utilizzo nell'alimentazione di materie prime semplici e facilmente ricavabili.

Nel periodo delle feste natalizie, le aziende locali e le massaie erano solite preparare un dolce molto semplice e genuino fatto con tre ingredienti naturali quali lo zucchero, il miele e le mandorle.

Il prodotto ottenuto era estremamente compatto e duro, considerando che veniva cotto a bagno maria su vasche di rame e di conseguenza non ebbe una grandissima diffusione.

Con il tempo, quindi, crebbe la necessità di adattare questo dolce alle esigenze commerciali e inevitabilmente si modificò la ricetta tradizionale.

Attualmente nell'intero territorio delle tre Comunità Montane oltre a ritrovare il *Torrone di Camerino* nella sua ricetta tradizionale, si possono trovare aziende che hanno voluto apportare delle modifiche per ciò che riguarda gli ingredienti utilizzati e il processo produttivo.

Il dolce prodotto si trova in commercio con denominazioni e marchi propri dell'azienda produttrice.

Zona di produzione

Il *Torrone di Camerino* nella sua originalità e tradizionalità viene prodotto e commercializzato sia da parte di una nota ditta dolciaria di Camerino che da famiglie locali.

Descrizione del prodotto

Il prodotto tradizionale si presenta molto duro e compatto a causa essenzialmente del tipo di lavorazione e degli ingredienti utilizzati.

Materie prime

Secondo la ricetta tradizionale, le materie prime utilizzate sono:

- Miele millefiori;

- Mandorle;
- Zucchero;
- Albume;
- Ostia.

Come accennato in precedenza questa ricetta è stata adottata e leggermente modificata da altre aziende, che hanno inserito i seguenti ingredienti:

- Albume;
- Frutta secca nazionale.

Processo produttivo

Il vero *Torrone di Camerino* viene prodotto mescolando insieme miele, mandorle e zucchero, e cuocendo l'impasto per circa 8 ore all'interno di vasche di rame, nelle cui intercapedini scorre acqua a 100°C.

Il prodotto che riprende l'antica ricetta, invece, prevede i seguenti passaggi:

- miele, zucchero e albumi vengono fatti cuocere all'interno di un contenitore nelle cui intercapedini scorre acqua a 100°C; quando necessario si provvede ad aggiungere acqua nelle intercapedini;
- un braccio meccanico provvede a far girare l'impasto fino a dare alla massa una consistenza spumosa. All'interno della vasca la pasta può raggiungere temperature attorno agli 80°C;
- dopo circa sei ore si aggiungono gli aromi naturali (limone, vaniglia, cannella) e la frutta secca; quest'ultima subisce una lieve tostatura prima di essere immessa nella pasta.

Commercializzazione

Quasi sempre, il torrone viene avvolto da un film di polipropilene o con carta stagnola per isolare il prodotto dall'ambiente esterno, soprattutto dal calore, che tende a far sciogliere il miele, e quindi astucciato.

I formati prodotti sono diversi e vanno dai piccoli torroncini fino ai 200-250 -500gr.

La produzione di torrone inizia intorno alla prima metà di Settembre e termina alla fine di Dicembre.

TROTA FARIO

Nome Scientifico

Salmo trutta fario (*Forma di torrente*) (Linnaeus 1758)

Sottofamiglia: Salmonini

Famiglia: Salmonidae

Sottordine: Salmonoidei

Ordine: Salmoniformes

Sinonimi utilizzati nel linguaggio comune

Trota di Torrente

Informazioni storiche

La *Trota Fario* è la trota di torrente più diffusa nel nostro paese; esistono in realtà due ceppi di *Trota Fario*, quello “atlantico”, tipico delle regioni alpine e del Nord Europa, e quello “mediterraneo”, che si differenzia dal primo per alcune caratteristiche morfologiche peculiari, tipico del Sud Europa.

Le popolazioni di *Trota Fario* si sono differenziate nei diversi ceppi nel corso di migliaia di anni, ma l'uomo successivamente, con le pratiche di allevamento e ripopolamento, ha rimescolato le varie razze. I Duchi di Urbino, nei secoli scorsi, già agivano in questo senso, importando le trote nel territorio pesarese, ma si trattava comunque di trote provenienti da zone contigue. A partire dal dopoguerra, invece, queste pratiche si sono evolute ed hanno avuto una consistenza maggiore: si pensi che nel solo fiume Esino sono stati immessi, fra il 1969 ed il 1988, circa 20 milioni di capi di *Trota Fario* provenienti dal Trentino Alto Adige.

Proprio per valutare la purezza delle specie presenti nelle nostre zone, sono state condotte, nel 1999, delle ricerche sulla mappatura delle popolazioni di *Trota Fario* di 16 corsi d'acqua marchigiani e di quattro trotilture, oltre ad una popolazione in Corsica.

Da queste ricerche è risultata netta la prevalenza di trote del ceppo atlantico specialmente nel Nord delle Marche, mentre il ceppo “rustico” mediterraneo resiste nel Sud delle Marche.

In provincia di Pesaro, l'unico corso d'acqua in cui persiste un nucleo mediterraneo è il torrente Bevano (bacino del Metauro), in provincia di Ancona lo si ritrova nell'Alto Giano,

affluente dell'Esino, ma la roccaforte della specie mediterranea è il gruppo dei Sibillini: le popolazioni più pure del ceppo mediterraneo sono state infatti ritrovate lungo i torrenti dell'Ambro (bacino del Tenna), Rio Sacro (Fiastrone) e nel fiume Nera (verso Castel Sant'Angelo). Evidentemente le condizioni ambientali dei Sibillini sono ottimali per lo sviluppo di questa razza.

Nella zona del maceratese, non a caso, è consolidata da più di 50 anni la troticoltura, come testimoniano gli allevamenti presenti nella zona; in particolare si fa riferimento ai Comuni di Visso, Ussita, Castel Sant'Angelo sul Nera, dove gli allevamenti presenti sono alimentati dalle acque del fiume Nera e ai comuni di Belforte del Chienti, Sefro e Fiuminata.

Zona di produzione

La zona di produzione presa in considerazione è quella delle Comunità Montane dei Monti Azzurri, di Camerino e di San Severino, dove sono presenti numerosi allevamenti di trote.

Descrizione del prodotto

MORFOLOGIA

La *Trota Fario* ha un corpo allungato, leggermente compresso lateralmente, con il profilo incurvato che aumenta con l'età. La colorazione della livrea ed il numero di macchie presenti sul corpo sono variabili, in quanto sono in stretta relazione all'habitat in cui vive, all'alimentazione e alla luce. Generalmente il dorso ha una colorazione grigio-verdastra, sfumando sempre più fino ad un bianco-giallastro dell'addome, mentre i fianchi presentano macchie verdastro-azzurre. In genere, la trota che vive nei torrenti di montagna è di colore verde scuro con fianchi giallo-dorati, mentre in pianura tende al grigio.

La caratteristica principale tuttavia, è la presenza di piccole macchie nere, rosse, marroni o di altra sfumatura sui fianchi, sul dorso e sulla testa, spesso circondate da un alone chiaro. Le macchie sono presenti anche sulle due pinne dorsali, ma del tutto assenti sulla pinna caudale.

La *Trota Fario* del ceppo mediterraneo mostra tuttavia delle caratteristiche peculiari, come la presenza di una macchia preopercolare scura dietro l'occhio, fasce verticali sui fianchi (chiamate bande Parr) ben evidenti e una fitta punteggiatura rossa senza alone chiaro. Altri particolari caratteristici del ceppo mediterraneo si riscontrano inoltre a livello di dentatura e di intestino.

La testa della fario è robusta, ma non molto grande, con una bocca terminale grande, munita di forti denti, più sviluppata nel maschio rispetto alla femmina. Negli esemplari adulti, la mascella inferiore è più lunga rispetto a quella superiore, formando nei maschi il così detto "becco". Gli occhi sono di colore nero con una bordatura gialla.

La coda degli esemplari giovani è concava, per ritornare dritta negli esemplari adulti. Come tutti i salmonidi la *Trota Fario* ha la pinna adiposa, cioè costituita di grasso, posta tra la pinna dorsale e quella caudale. Le pinne si presentano abbastanza sviluppate. Il corpo è ricoperto da piccolissime squame cicloidi e di muco.

Le dimensioni della *Trota Fario* sono molto variabili, in quanto vanno dai 30-35 cm ai 100 cm in ambienti ottimali. Si possono trovare esemplari di 2-3 Kg in ambienti favorevoli e intere popolazioni di una ventina di cm in ambienti oligotrofici.

HABITAT

La *Trota Fario* si trova nei torrenti di molte regioni italiane, sia indigene che introdotte da allevamenti.

L'ambiente ideale per la *Trota Fario* è costituito da fiumi con forte corrente, da acque fresche, chiare e ben ossigenate, fondali rocciosi, sassosi o ghiaiosi (vive fino a 2.000 m.s.l.m).

Aspetto fondamentale per la vita della *fario* è la temperatura dell'acqua, che in condizioni ottimali è di circa 12°C, mentre a 22°C diventa letale.

La *Trota Fario* presenta un'indole piuttosto timida e sospettosa con uno spiccato senso di territorialità, che porta il maschio a difendere in maniera energica il luogo di caccia anche nei periodi non riproduttivi. Vive in zone ombrose in quanto rifugge dalla luce del sole.

ALIMENTAZIONE (in natura)

L'alimentazione è costituita essenzialmente da vermi, insetti, crostacei, ed in età adulta anche da pesciolini. L'attività nutrizionale si svolge soprattutto nei periodi di bassa luminosità, quindi alla sera o in giornate molto nuvolose.

RIPRODUZIONE (in natura)

La femmina depone le uova, che vengono successivamente fecondate dal maschio, in una buca che può arrivare anche a 20 cm di profondità, e poi le ricopre con la ghiaia appena rimossa. La *fario* depone, nel tardo autunno o all'inizio dell'inverno (ottobre-dicembre), circa 1500-2500 uova per Kg di femmina. Tali uova hanno dimensioni variabili comprese tra i 4-6 mm, e sono di colore rossastro.

La deposizione avviene in zone dove l'acqua è bassa e la corrente costante.

La schiusa avviene contemporaneamente dopo circa 41 giorni, ad una temperatura ottimale di 10°C (servono circa 450 gradi giorno). Gli avannotti restano sul fondo in attesa della trasformazione, che li porterà ad assumere l'aspetto dell'individuo adulto.

La maturità sessuale della trota è raggiunta in un periodo che varia dai 3 ai 5 anni.

CURIOSITA'

Durante l'inverno, la pesca della *Trota Fario* non è consigliata, in quanto il freddo inibisce le trote riducendo notevolmente il loro appetito. Infatti, durante l'inverno la fario resta rintanata tra i sassi e le radici e riprende l'attività nel periodo primaverile. All'inizio della stagione primaverile, i luoghi migliori di pesca sono rappresentati dai fondi valle, dove la temperatura è maggiore, e soprattutto sono da preferire le ore più calde della giornata. Il periodo migliore per la pesca si ha nei mesi di aprile-maggio, quando la fario, uscita dall'inverno e dal periodo della riproduzione, è alla ricerca del cibo. Un aspetto da considerare è il fatto che questo pesce ami uscire dalla tana durante i temporali, quando l'acqua si intorbida.

Durante l'estate, il momento migliore si ha alla mattina e alla sera, e dopo un temporale. Anche in autunno, la fario è molto vorace, in quanto si avvicina l'inverno e il periodo della riproduzione.

Il nome fario deriva dal tedesco "forelle", che significa trota.

Processo produttivo

Negli allevamenti marchigiani, la *Trota Fario* viene alimentata con farina di pesce di diversi formati in base alla taglia della trota, o farina di soia.

Le acque devono essere fresche, ben ossigenate (il tenore di ossigeno viene tenuto costantemente sotto controllo) e con forti correnti.

La temperatura dell'acqua va dai 9°C ai 12°C.

Per la riproduzione si selezionano i riproduttori maschili e femminili in base a specifiche caratteristiche, tra cui l'età. L'età media dei riproduttori di sesso maschile va dai due ai cinque anni, mentre quella dei riproduttori femminili spazia dai tre agli otto anni; altre caratteristiche che vengono prese in considerazione, sono quelle fenotipiche, gli accrescimenti medi annui, il numero di uova prodotte per kg di peso vivo, le loro dimensioni e il loro periodo di maturazione. In genere i maschi, quando sono "fecondi", assumono un colore giallo e il muso si allunga. I maschi riproduttori, solitamente, vengono utilizzati per un periodo non superiore ai sei anni.

I metodi ed i tempi di allevamento variano in base alla tecnica adottata dagli allevatori.

Alcuni allevatori comprano direttamente le uova dalle zone alpine (Madonna di Campiglio, Trentino Alto Adige); altri effettuano la spremitura (processo mediante il quale, con movimenti di pressione manuale, vengono fatti fuoriuscire rispettivamente sperma dai maschi e uova dalle femmine), lasciano fecondare le uova e poi le mettono in incubatrici per

trenta-quaranta giorni; altri ancora non effettuano la spremitura dei riproduttori, ma lasciano che la fecondazione avvenga secondo natura.

Alla schiusa delle uova, che in questa razza risulta estremamente bassa, le larve che hanno riassorbito il sacco vitellino, chiamate avannotti, vengono trasportate all'interno di avannotterie.

Dalla schiusa delle uova la trota impiega circa due anni per raggiungere le condizioni fisiche per poter essere commercializzata (peso pari o superiore ai 200 gr).

Vista la temperatura più fredda delle nostre acque (Inverno 6°C ed Estate 10°C), il ciclo vitale della *Trota Fario* può allungarsi fino a tre anni.

In caso di malattia viene interrotta l'alimentazione per qualche giorno, e se necessario vengono somministrati degli antibiotici.

Dati produttivi

Gli allevamenti della Comunità Montane dei Monti Azzurri, di San Severino e di Camerino producono all'incirca dai 10 quintali l'anno ai 30 in quelli più grandi.

Commercializzazione

La *Trota Fario* viene commercializzata sia al dettaglio che nella grande distribuzione.

Viene venduta essenzialmente per due motivi: il primo è quello alimentare il secondo riguarda il ripopolamento.

Il primo aspetto è legato a caratteristiche fisiche ed organolettiche quali una pelle più sottile e una maggiore qualità della carne, che risulta essere più tenera, delicata e soda rispetto alle altre razze.

Il secondo aspetto è legato essenzialmente alla rusticità della Trota Fario, che è in grado di riprodursi più facilmente rispetto alle altre razze.

Ricette tipiche ed abbinamenti

Antipasti:

Trota a filetti con fiori di zucca – Per 4 persone occorrono 4 filetti di trota del peso di circa 200gr ciascuno, 300gr di zucchine piccole con il fiore, 1 ciuffo di basilico, 1 cipollina fresca, 2 cucchiaini di vino bianco secco, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale e pepe. La trota viene pulita, lavata e ridotta a fettine sottili. I filetti di trota così ottenuti vengono bagnati con del vino e coperti con le fettine di cipolla, poi unti con un po' d'olio e messi a marinare in frigorifero per 10 minuti circa.

Dopo aver staccato i fiori, le zucchine si lavano accuratamente, si spuntano da entrambi i lati e si riducono a tocchetti. Dai fiori invece viene staccato il pistillo interno, vengono puliti delicatamente con carta assorbente da cucina leggermente inumidita, poi tagliuzzati grossolanamente.

Dopo aver fatto scaldare l'olio in una padella antiaderente, si mettono a rosolare le zucchine e i fiori per 3 minuti circa a fuoco vivace, poi si abbassa la fiamma, si copre con un coperchio e si fa cuocere il tutto per altri 5 minuti. Si riprendono i filetti di trota dal frigo, si elimina la cipolla e si mettono in padella insieme alle zucchine e ai fiori, si fanno cuocere da entrambi i lati per 5 minuti, voltandoli delicatamente con un mestolo forato per evitare che si rompano. Dopo di ch  si aggiungono sale e pepe a proprio gusto e si fa restringere il sugo, se necessario, facendo attenzione a non farli asciugare troppo, altrimenti si rischierebbe di sfaldare i filetti di trota.

Per concludere si prende un piatto da portata su cui verranno sistemati i filetti di trota, coperti con il condimento di zucchine e fiori e cosparsi con il basilico tagliuzzato; volendo si pu  decorare il piatto con foglioline di basilico.

Trota affumicata - le trote vanno eviscerate e lavate in acqua e aceto, o acqua e limone. Vengono messe in salamoia aromatizzata con pepe, alloro, coriandolo, seme di finocchio, ecc., e lasciate cos  per 3-5 giorni, a seconda della grandezza, e vengono riguardate almeno una volta al giorno. Tolate dalla salamoia, vanno appese all'aria per qualche giorno.

Successivamente vengono affumicate, esponendole al fumo per 3-4 giorni, ad intervalli di 4-5 ore. Si conserva all'asciutto in luogo fresco.

La maturazione dura 10-15 giorni. L'area di produzione comprende le Marche, il Trentino Alto Adige, il Piemonte, la Lombardia, il Veneto e l'Umbria. La produzione avviene a primavera, inizio estate, fine estate ed inizio autunno.   un prodotto che si conserva bene per qualche tempo in zone non molto umide. Diversamente   meglio tenerlo in frigorifero. Si consuma in insalata, o sulle tartine come antipasto.

Primi:

Tagliatelle al sugo di trota – Per questa ricetta occorrono 400gr di tagliatelle all'uovo fresche, 40gr di olio extravergine d'oliva, 30gr di trito di sedano, carota e cipolla, prezzemolo fresco tritato, filetti di una trota (possibilmente di specie fario) da 250gr,   bicchiere di vino bianco secco, 300gr di pomodori pelati,   cucchiaino di pepe nero. Si soffrigge nell'olio il trito di odori e parte del prezzemolo. Si unisce la polpa della trota ben tritata. Si cuoce per qualche minuto, poi si sfuma con il vino bianco. Si aggiunge il pomodoro passato e si porta a cottura, dopodich  si aggiusta di sale.

Si condisce la pasta appena cotta unendo anche il pepe e si versa sulle tagliatelle condite il prezzemolo tritato.

Risotto alla trota - Per 4 persone occorrono 300 g di riso, 250 g di trota, 200 g di radicchio rosso di Treviso, 1 scalogno, 35 g di burro, 1/2 bicchiere d'olio, brodo, sale, pepe.

Viene messo l'olio in una teglia, vi si adagia la trota, vengono aggiunti sale e pepe e si cuoce il tutto in forno a 200°C per un quarto d'ora. Si insaporisce lo scalogno tritato con il burro all'interno di una padella a bordo alto, poi si unisce il radicchio tagliato a striscioline, quindi si aggiunge il riso e si porta a cottura con il brodo. Circa 10 minuti prima che sia cotto, si aggiunge la polpa sfilettata della trota.

Secondi:

Trota con le erbe – Per 4 persone occorrono 4 trote comuni (150gr cad.), succo di 1 limone, scorza di limone (lavata e spazzolata, o meglio ancora, non trattata) prezzemolo, timo, rosmarino, un cucchiaino d'olio, sale e pepe.

Si lavano le trote, si puliscono, si strofinano all'esterno ed all'interno con il succo di limone, si condiscono con sale e pepe, poi vengono riempite con la buccia in un foglio di alluminio unto d'olio e cotte sulla griglia 7-8 minuti per parte.

Trota al cartoccio – per 4 persone occorrono una grossa trota o due da almeno 500gr, olio, prezzemolo, alloro, cipolla, basilico, chiodi di garofano, cannella in canna, sale e pepe.

Si lava e si pulisce il pesce, così come le erbe aromatiche. Si apre l'addome del pesce, che viene salato internamente, e poi farcito con il trito preparato. Si unisce qualche chiodo di garofano, qualche chicco di pepe, cannella in canna e un filino di olio d'oliva. Preparato così il pesce, si allarga sul tavolo la carta stagnola, unta con un pò di olio. Il pesce viene adagiato sulla carta stagnola. Il cartoccio (o i cartocci) viene messo nel forno precedentemente scaldato a 200°C. Si lascia cuocere per 20 minuti. Questo sistema di cottura è il più valido perché permette una buona rosolatura del pesce, assicurandogli la massima morbidezza e il massimo sapore, e in cucina non si sente odore. E' un vero e proprio pacco a sorpresa. Nel caso che si abbiano dei pezzi di pesce è ovvio che il ripieno va messo sotto e sopra ogni fetta di pesce, che viene poi avvolta nella stagnola.

Trota ai ferri- Per 4 persone occorrono trote di circa 200gr ognuna, salvia, prezzemolo, rosmarino, olio extravergine d'oliva, aglio e sale.

Si puliscono le trote, si lavano, si salano all'interno e si farcisce il ventre con un trito degli aromi indicati. Il pesce viene posto sulla griglia già calda (più è calda la griglia più difficilmente il pesce vi si attaccherà), spennellandolo con un rametto di rosmarino bagnato di olio extravergine d'oliva. Quando le trote si saranno dorate e la pelle incomincerà a

staccarsi e seccarsi, cioè a cottura ultimata, le trote vengono servite calde appena condite con un filo di olio, una manciata di prezzemolo tritato e aglio.

Trota al tartufo nero – si lessano sei trote in acqua leggermente salata, successivamente si ricava la polpa e si taglia a pezzetti; si pestano 150 gr. di tartufo in un mortaio assieme a due filetti di acciuga, già lavati e tagliati, aggiungendo olio di oliva. Con questa salsa vengono coperti i pezzetti di trota, che verranno serviti dopo due ore circa.

Ringraziamenti

Si ringraziano per la collaborazione:

- Ittica srl - F.lli tranquilli;
- Allevamento trote - Giannone Maria;
- Troticoltura Cherubini;
- Troticoltura Eredi Cherubini;
- Torrone Camerinese - Casa Francucci S.n.c.;
- Ditta Dolciaraia Quacquareni Mauro e C. S.n.c.;
- il Dott. Fabio Cecconi funzionario A.S.S.A.M.;
- il Dott. Settimio Virgili funzionario A.S.S.A.M.;
- Il Panificio Montanari di Belforte del Chienti;
- Il Panificio Ascenzi di Sarnano;
- Il Panificio Annavini Cessapalombo;
- Il Biscottificio Carducci di Caldarola;
- Il Sindaco di Fiuminata Claudio Mazzalupi;
- Il Vice Sindaco di Fiuminata Cicconi Francesco;
- La Pasticceria Anna di Fiuminata;
- La Casa del Pane F.lli Pompei di Fiuminata;
- La Pasticceria Moscatelli di Fiuminata.

Bibliografia

“Varietà di olivo nelle Marche” – Alfei B. – Pannelli G. – Santinelli A.;

“L’olivo e l’olio nelle Marche” – Autori diversi - Bolis Edizioni;

“Coroncina” Varietà di olivo marchigiana fra natura e storia” – Alfei B. Lampa V. Camacci
Menichelli L.;

“Varietà di olivo nelle Marche” – Alfei B. – Pannelli G. – Santinelli A.;

“L’olivo e l’olio nelle Marche” – Autori diversi - Bolis Edizioni;

“Varietà di olivo nelle Marche” – Alfei B. – Pannelli G. – Santinelli A.;

“L’olivo e l’olio nelle Marche” – Autori diversi - Bolis Edizioni;

“Coroncina” Varietà di olivo marchigiana fra natura e storia” – Alfei B. Lampa V. Camacci
Menichelli L.;

“Varietà di olivo nelle Marche” – Alfei B. – Pannelli G. – Santinelli A.;

“L’olivo e l’olio nelle Marche” – Autori diversi - Bolis Edizioni.