

Bell'Italia



EURO 7,90
CON AGENDA

Poste Italiane Spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, LO/MI - Austria € 9,90 - Belgio € 8,20 - Francia € 8,90 - Germania € 9,00 - Gran Bretagna lbs 7,90 - Lussemburgo € 8,20 - Portogallo (Cont.) € 6,90 - Svizzera cfr 12,50 - Canton Ticino cfr 14,00 - Spagna € 8,00



IL CENTRO STORICO *Toscana*

PISTOIA

Una città che sorprende fra Romanico e Rinascimento

LA NOVITÀ • TRENTO
IL MUSEO DELLE SCIENZE DI RENZO PIANO

L'ANNIVERSARIO • ROMA
LA BIBLIOTHECA HERTZIANA SI RINNOVA

IL RESTAURO • BOLOGNA
GLI AFFRESCHI DI PALAZZO FAVA

IL PAESAGGIO • UMBRIA
FOLIAGE SUL MONTE PEGLIA

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI



Ciauscolo, paste a mano, funghi: la **Macerata** golosa

A cura di **Auretta Monesi** • Fotografie **Franco Cogoli**
Illustrazione di **Marco Marella**

MORROVALLE Bed & Breakfast

Il Sambuco | **MACERATA**

Azienda Agricola Sigi | **URBISAGLIA**

I formaggi della Fattoria Angolo di

Paradiso | **POLLENZA** L'Agriturismo

La Morla e l'Azienda Agricola Capri

| **TOLENTINO** I vini de Il Pollenza,

la Pasticceria Mimosa, il Ristorante

Casa Mia, l'Azienda Agricola Mario

Dedoni e Paolo Restaurant | **SAN**

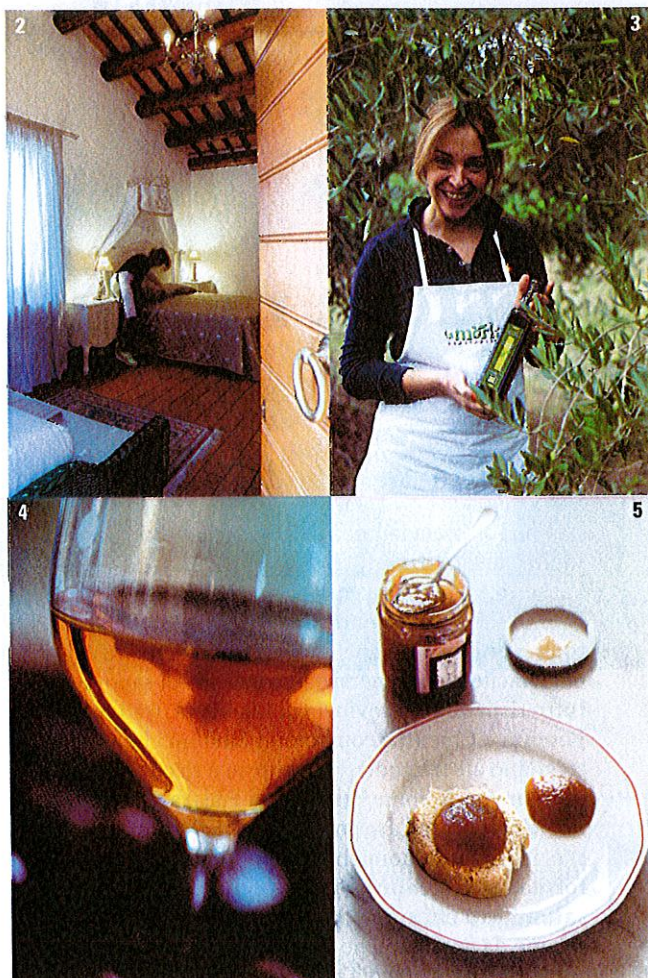
SEVERINO MARCHE La Macelleria

Massi e il Panificio Allegretto



Nella foto: i formaggi dell'Azienda Agricola Mario Dedoni.

Appena si lascia la linea della costa adriatica e ci si inoltra nell'entroterra, le Marche cominciano a fare sul serio, rivelandosi con antichi borghi di fascino, colline che nulla hanno da invidiare ai paesaggi toscani, una campagna verde e sinuosa, gente con cui è facile intrattenersi e una gamma di sapori di tutto rispetto. In provincia di Macerata, tra i fiumi Potenza e Chienti e con i monti Sibillini che si stagliano all'orizzonte, il territorio è ricco di attrattive monumentali, come l'abbazia di Fiastra, fondata nel XII secolo, e l'arcigno castello della Rancia. Le specialità gastronomiche sono notevoli: **si va dai formaggi - di capra, vaccini e di pecora - ai salumi, tra cui svetta incontrastato il ciauscolo**, salame da spalmare, fiore all'occhiello della norcineria marchigiana. In tavola non mancano mai le paste tirate a mano e le carni, spesso grigliate con maestria. Nei mesi che precedono l'inverno, i boschi sono generosi di funghi pregiati, come gli ovuli, e di tartufi, soprattutto neri ma anche bianchi e pregiatissimi.



MORROVALLE **Bed and breakfast con vista sul giardino**

Isolato su un dosso, **Il Sambuco** è un casale contadino ben ristrutturato, circondato da un giardino originalissimo, d'ispirazione un po' inglese e un po' provenzale, fatto di cespugli di fiori mescolati in ricercati giochi di colore. Il bed & breakfast nasce dalla voglia di cose belle di Noemi Pettorino, che si è impegnata nella scelta dei materiali e degli arredi, di tono fresco e ricercato, senza mai strafare. Sono tre le stanze spalancate sulle Marche più affascinanti, con Oscar, un grosso cane pacifico e socievole, a fare la guardia davanti al caminetto o sotto al portico; doppia, accompagnata da una colazione di tutto rispetto, da 120 €.

MACERATA **Da Sigi, la carica dei cinquantacinque vasetti**

Ci si arriva lungo una stradella bianca, solcando filari di alberi da frutta. **L'Azienda Agricola Sigi** è in mattoni, circondata da pini marittimi: qui nascono le confetture di Silvano Boccolini e Giuliana Papa. Tra gelatine, confetture, frutta sciropata, verdure sott'olio e altro, nel catalogo si contano oltre 55 tipologie di vasetti. In prima fila la gelatina di mele rosse dei Sibillini, la salsa di Camerte (vino raro), la confettura di fichi bianchi e quella di more di gelso. Poi le bottiglie di Giuggiolone, il brodo di giuggiole che richiede 4 anni di lavorazione, e il vino di visciole, frutto marchigiano per eccellenza; un vasetto di cotognata alla sapa costa 7 €.

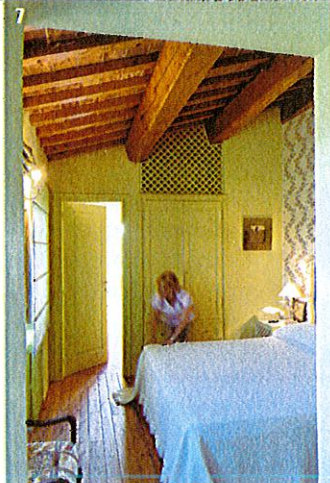
Indirizzi

MORROVALLE B&B Il Sambuco, contrada Montanari 7, 0733/22.12.12; www.sambucomarche.it

MACERATA Azienda Agricola Sigi, contrada Acquevive 25, 0733/28.14.62 o 335/1.25.38.30; www.agricolasigi.it



1. Lo spettacolo delle colline maceratesi intorno al B&B Il Sambuco.
2. Una camera dell'Agriturismo La Morla.
3. Caterina Netti con l'olio di La Morla.
4. Un bicchiere di Giugliolone dell'Azienda Agricola Sigi.
5. Confettura di pera angelica, sempre di Sigi.
6. La ricca colazione del Sambuco.
7. Una delle tre stanze del bed and breakfast.



URBISAGLIA

La terra promessa dei latticini

Ogni settimana **Angolo di Paradiso** trasforma 30 quintali di latte munto in fattoria. Roberto di Mulo prepara ricotte vellutate, ottimi yogurt in undici gusti, panna cotta, mozzarelle e caciottelle variamente insaporite con peperoncino, tartufo, pistacchi, origano di Sicilia, timo serpillone e pistilli di zafferano. Il massimo periodo di stagionatura sfiora i 12 mesi. Tutto freschissimo e tutto fatto con il latte di 40 mucche frisoni o pezzate. La sede dell'azienda è ad Amandòla (via Calvaresi, 338/8.65.10.26) ma il punto vendita è situato presso l'Abbazia di Fiastra, nel comune di Urbisaglia.

POLLENZA Olio e cucina per passione

L'**Agriturismo La Morla** è una casa gradevole e di buon gusto, arredata con mobili rustici e tessuti dai colori sobri. Circondato da viti e olivi, offre tre stanze e una colazione con i fiocchi. In cucina la signora Simonetta Netti, cuoca per passione, prepara solo per i residenti ricette tradizionali locali, con un pizzico di fantasia. Così per cena arrivano in tavola, servite dalla nuora Caterina, il filetto al timo e pere con fonduta di parmigiano, i vincisgrassi (le "lasagne marchigiane") al ragù di verdure, i ravioli di ricotta con pomodori e asparagi e le cocottine ai funghi. L'olio di La Morla è biologico, ottenuto dalla spremitura a freddo di olive Leccine, Frantoio, Orbetane e altre cultivar, saporito ma non aggressivo: costa 30 € per una lattina di tre litri; cena da 35 €; doppia con colazione da 110 €.

POLLENZA Capri, un tesoro di capre

La svolta nelle vite di Marco Bonfigli e di Jessica Masullo, che si occupavano di tutt'altro, è stato l'incontro con le capre di razza Saanen e Camosciate. Oggi ne allevano una quarantina, il cui latte ben lavorato produce un ottimo primo sale, il cacioricotta, fresco o stagionato per due mesi e friabile, e un ottimo yogurt. Leggero e nutriente, il latte caprino è adatto anche per chi ha problemi di intolleranze con il latte vaccino e i formaggi dell'**Azienda Agricola Capri** stanno conoscendo un successo crescente. La piccola azienda produce anche legumi e diversi salumi da maiali di cinta senese, tra cui un tipico ciauscolo.

TOLENTINO Premiati ed apprezzati, i rossi del conte Aldo

Il luogo testimonia l'impegno profuso da un uomo di successo del mondo imprenditoriale verso la sua terra d'origine. Il conte Aldo Brachetti Peretti ha creato la tenuta **Il Pollenza** senza lesinare nulla, sia negli edifici che ospitano l'azienda agricola e la cantina, complesso architettonico che riecheggia una villa rinascimentale, sia nell'affidare i suoi vini ai migliori enologi. Nel 2001 escono le prime bottiglie con l'etichetta Il Pollenza, vini che si sono fatti largo con merito nel gotha enologico nazionale. Premiatissimo il rosso Il Pollenza, uva di Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot e Petit Verdot. Importante il Porpora, blend di Merlot e Montepulciano. Il bianco è il Maceratino, da un vitigno autoctono. Seguono altre etichette acquistabili nello shop, da 10,50 a 45 €. Ultimo nato, il bollicine di casa Pollenza, un metodo classico millesimato molto interessante.

URBISAGLIA Fattoria Angolo di Paradiso, punto vendita Abbazia di Fiastra, contrada Selva, 0733/51.40.05

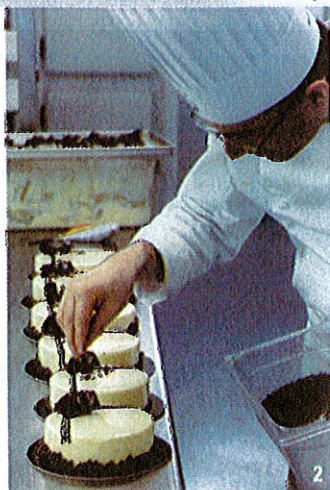
POLLENZA Agriturismo La Morla, contrada Morla 26b, 0733/84.33.18 o 339/6.30.93.30; www.lamorla.it

POLLENZA Azienda Agricola Capri, contrada Morazzano 34, 327/735.73.73

TOLENTINO Il Pollenza Conte Brachetti Peretti, via Casone 4, 0733/96.19.89; www.ilpollenza.it



1. I delicati pasticcini della Pasticceria Mimosa.
2. Roberto Cantolacqua al lavoro nel suo laboratorio.
3. Le pecore di Mario Dedoni al pascolo.
4. Gli gnocchi del vescovo di Paolo Restaurant.
5. Mario Dedoni e i suoi formaggi.
6. Sandro Allegretto al lavoro nel suo panificio.
7. Crostata di frutta, pezzo forte di Allegretto.



TOLENTINO Praline e dolci della nonna

Roberto Cantolacqua della **Pasticceria Mimosa** è tra i membri dell'Accademia della Pasticceria Italiana e si divide tra due passioni. Una è quella per i dolci tradizionali, magari un po' poveri ma geniali e con un'aria di casa che fa ricordare tempi lontani; l'altra è quella per la pasticceria raffinata, di ascendenza francese. Quindi inventa mousse, ganache, petit four e praline, ma si trova a suo agio anche nel preparare pan nociato, ciambellone, pane e pizza di Pasqua e pan dei morti. Tutti dolci di famiglia, difficili da trovare, che Roberto ripropone con un tocco in più. Notevoli anche le torte: speciale quella di crema di caramello con mele rosa.

TOLENTINO A Casa Mia, ricette raffinate con le delizie dei boschi

In un'antica viuzza di Tolentino, una sala a volte di mattoni e colonne ospita **Casa Mia**, un ristorante da vivere senza fretta. Paolo Spargoli ha girato il mondo per poi tornare qui con Palmira, consorte e braccio destro che, da salentina, ogni tanto si esibisce in ricette della sua terra. In autunno il ristorante è luogo di delizie di bosco, soprattutto funghi di pregio e tartufi bianchi di Amandòla e Gualdo, inseriti in piatti curati: frittatine di uova di quaglia e tartufi, cappelletti con fonduta di formaggio e tartufi, scampi al vapore e tartufi e via inventando. Per il pesce, solo prenotando Spargoli spadella filetti di branzino su vellutata di patate e guanciale, spigola alle verdure e calamaretti spillo crudi con carciofi. Tra i piatti di carne spiccano i medaglioni di maialino ai frutti di bosco, con pecorino di fossa e porcini; cena senza tartufi e ovuli da 30 €; con pesce, sui 45 €.

TOLENTINO Seicento pecore e una piccola Arcadia

L'**Azienda Agricola Mario Dedoni** è nascosta tra i boschetti e l'idilliaco laghetto delle Grazie, uno specchio d'acqua artificiale che dà al paesaggio un tocco speciale. Sardo innamorato delle Marche, Dedoni ha un gregge di 600 pecore e produce vari tipi di pecorino - fresco, semistagionato, stagionato - e poi ricotta ovina e caci a caglio vegetale. I capi ovini pascolano nei prati circostanti e questa buona pratica si trasmette nella genuinità e nel profumo del latte e dei formaggi. La ricotta, impalpabile, da gustare con miele o marmellate, costa 6 € al chilo; il semistagionato 14 €.

TOLENTINO Sulle pareti i pensieri dei grandi chef

Il locale è piccolo, giocato su due colori: bianco e rosso vivo. Sulle pareti, frasi di celebri gastronomi riprodotte in grandi caratteri: un incentivo in più a sedersi a tavola. Paolo Paciaroni di **Paolo Restaurant** è uno chef giovane ma già ben avviato. Nella carta troviamo il salume principe della zona, il ciauscolo, servito però con una "smitizzante" panzanella (una specie di insalata di pane, pomodori e olio). Gli spaghetti di kamut con alici, limone e polvere di mandorle sono azzeccate; le zuppe di verdure dei mesi della brina (cavolo, broccolo e verza) piacciono molto; allegro nel colore (e buono), il risotto alle rape rosse e mozzarella di bufala, oppure quello ai porcini con il locale formaggio belfortino. La tasca di maiale con prugne e nocchie su crema di mais fa il pari con il capocollo arrosto, mentre la bavarese di castagne chiude in armonia una cena novembrina; conto 30-35 €.

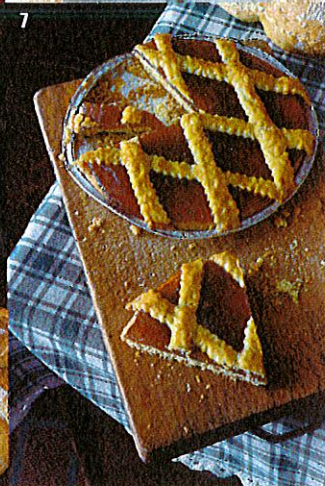
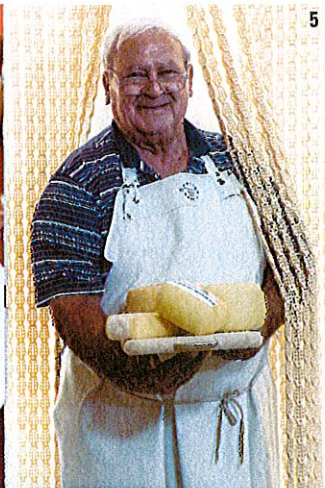
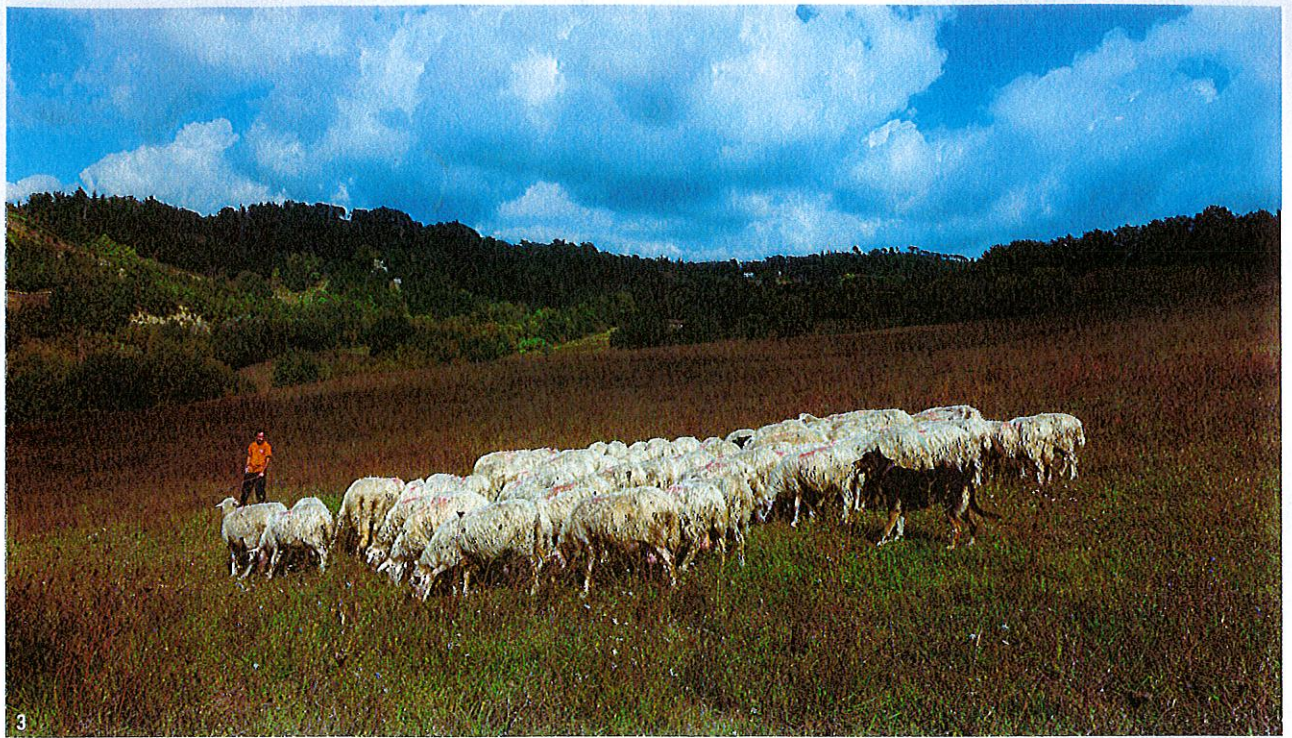
Indirizzi

TOLENTINO Pasticceria Mimosa, viale Vittorio Veneto 69/79, 0733/96.99.50

TOLENTINO Ristorante Casa Mia, via Flaminia 1, 0733/96.96.48

TOLENTINO Azienda Agricola Mario Dedoni, contrada Calcavenaccio, 0733/96.7778

TOLENTINO Paolo Restaurant, via Nazionale 65, 0733/972784; www.paolorestaurant.it



SAN SEVERINO MARCHE Nella piazza centrale, il salume che si spalma

La cittadina di San Severino Marche è generosa di atmosfere e ambienti ricchi di storia e di monumenti. La parte alta con il castello, l'antico duomo, i palazzi e le chiese si affaccia sulla San Severino sottostante, che ruota attorno all'ellisse di piazza del Popolo. Sotto ai porticati del grande slargo, **Sandro Massi**, ultimo esponente di una famiglia di norcini da tre generazioni, prepara insaccati e salumi di valore, tra i quali spicca il ciauscolo, salame macinato a grana, fatto con polpa magra e pancetta in ugual misura, e budello fine, da gustare non oltre i sei mesi. Si mangia spalmato su pane o bruschette calde. Salume marchigiano per eccellenza, costa 19,50 € al chilo. Nella bottega anche lonza, pancetta, salsicce, guanciaie e cotechini.

SAN SEVERINO MARCHE La bottega del pane dal 1924

Sembra di entrare in una bottega di rigattiere: mobili antichi, tele dipinte, soprammobili. E rastrelliere piene di pani e pagnotte di ogni forma e dimensione. Un buon profumo di forno esce lungo la via fiancheggiata da palazzi nobili, dalle finestre ermeticamente chiuse. Ma il **Panificio Allegretto** è apertissimo dal 1924 e sforna dodici tipi di pani, focacce salate e dolci, torte, pizze, ciambelloni, crostate, biscotti al mistrà e alla vernaccia di Serrapetrona, sformati di verdura e tanto altro ancora.

SAN SEVERINO MARCHE Macelleria Massi, piazza del Popolo 69, 0733/63.89.13
SAN SEVERINO MARCHE Panificio Allegretto, via Garibaldi 16, 0733/63.86.18

La ricetta

Gli gnocchi del vescovo

In una terra che esalta i primi piatti, dai vincisgrassi ai maccheroncini, c'è spazio anche per questi gnocchi conditi con ragù di salsiccia e un formaggio delicato

I primi godono di una considerazione speciale nella cucina marchigiana: lo si comprende dalle porzioni molto generose con cui vengono serviti. I gettonatissimi vincisgrassi sono l'edizione locale delle lasagne al forno con ragù. Gli fanno compagnia i fusilli, i maccheroncini di Campofilone (che sono poi dei taglierini finissimi), le mezzemaniche, i tuffoli, gli spaghetti alla chitarra, i tortelloni... La pasta tirata a mano è tuttora molto comune, così come gli gnocchi, realizzati con patate, farina e uova, un impasto piuttosto sodo da condire con ragù di salsiccia, formaggio delicato e un po' di tartufo nero, quando c'è. Il piatto che ne risulta è saporito ma non invadente: la dolcezza della patata attenua l'impatto dato dalla salsiccia. Paolo Paciaroni di Paolo Restaurant, giovane chef con tanta voglia di fare e inventare, ha fatto dei suoi "gnocchi del vescovo" il primo più gettonato del locale.



A sinistra: Paolo Paciaroni del Paolo Restaurant presenta gli ingredienti dei suoi gnocchi.

Ingredienti

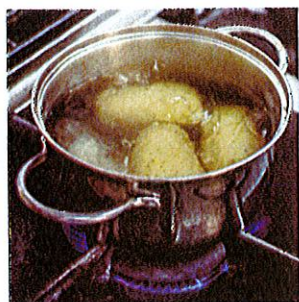
Per 6 persone

Per gli gnocchi:

1,5 kg di patate, 200 g di farina di grano tenero 00, 3 uova intere.

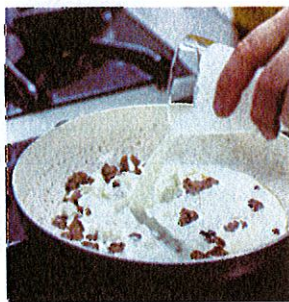
Per il sugo:

150 g di salsiccia di maiale macinata fine, 180 g di formaggio fresco (ideale la robiola), 1/2 bicchiere di latte intero, 2 zucchine di media grossezza tagliate a julienne, 1 tartufo nero di circa 15 g



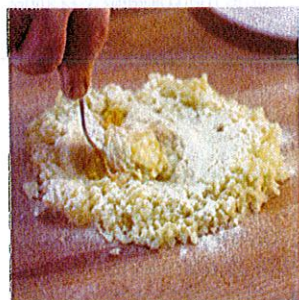
1

Far bollire le patate sino a perfetta cottura e sbucciarle quando sono ancora calde.



4

In una padella antiaderente mettere la salsiccia spezzettata e far cuocere a fuoco medio per 3 minuti; aggiungere il formaggio e il latte e mescolare bene con un cucchiaino di legno per almeno altri 3-4 minuti; aggiungere le zucchine a julienne.



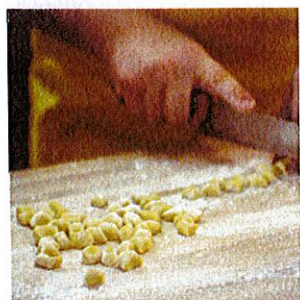
2

Schiacciare le patate con il passapatate e impastarle sull'asse di legno con la farina e le uova formando un composto molto ben amalgamato e sodo.



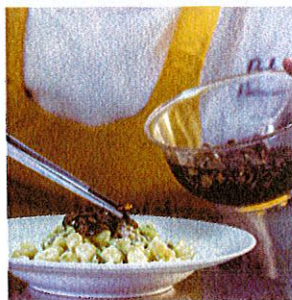
5

Buttare gli gnocchi in una pentola di acqua bollente. Quando galleggiano in superficie scolarli con il mestolo forato, mettendoli nella padella con il sugo; farli saltare un poco in modo che il tutto si compenetri bene.



3

Con l'impasto creare dei cordoncini e tagliarli a tocchetti, poi formare gli gnocchi con una leggera pressione del dito pollice al centro di ognuno.



6

Impiattare aggiungendo delle scaglie di tartufo. Con questo piatto semplice e saporito funziona perfettamente un rosso Porpora della cantina Il Pollenza o un Montepulciano affinato in legno.