



# Prodotti tipici

## LE CARNI

La razza bovina marchigiana è un punto di forza nella produzione della carne bovina e da anni è certificata attraverso appositi marchi di qualità. Il bovino marchigiano ha una carne magra e gustosa e presenta ottimi valori dietetici con un basso tenore di colesterolo e un alto contenuto di proteine nobili. Tutto è garantito grazie anche alle modalità di allevamento o all'aperto su pascoli naturali o in stalle di piccole dimensioni dove l'alimentazione è orzo, fieno mais e fava. Le carni di agnello provengono dall'alto maceratese e in particolare dalla zona dei Sibillini per finire sulle tavole cucinate in tanti modi gustosi che si rifanno alle tradizioni culinarie locali. La tradizione gastronomica maceratese prevede anche un grande e fantasioso utilizzo degli animali da cortile – conigli, polli, oche, tacchini – che da sempre hanno arricchito la tavola dei contadini. Il maiale rappresenta anch'esso un elemento indispensabile della cucina maceratese: viene comunemente presentato sotto forma di porchetta (maialino disossato e arrostito) ma anche suddiviso in modo tale da ricavarne prosciutti, lonze, salami, coppe, salsicce, briciole e soprattutto il ciauscolo. Questo famosissimo salume da sempre molto consumato nelle case dei contadini, viene realizzato con le carni di seconda scelta del maiale e può essere consumato subito spalmato sul pane.

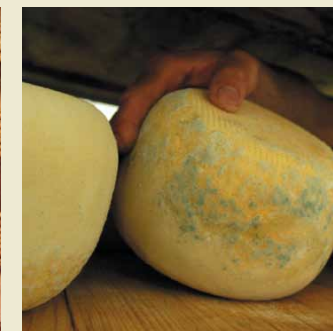
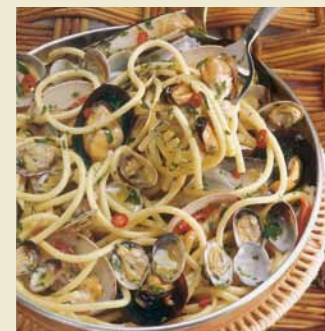


## IL VARNELLI

La tradizione di aromatizzare l'alcool è molto antica: deriva forse dalle distillazioni dei monasteri dove utilizzando erbe e aromi venivano realizzati liquori rigeneranti e con proprietà curative. Anche molte famiglie avevano l'abitudine di preparare liquori utilizzando i frutti delle stagioni, in particolare si preparava il mistrà con l'anice, *Pimpinella anisum*, simbolo dei Monti Sibillini, che poi veniva usato per aromatizzare il caffè o anche per i dolci. Questa tradizione è poi divenuta un'attività che ha assunto anche una notevole valenza economica con una produzione che si è allargata sempre di più. In Provincia di Macerata famoso è il mistrà Varnelli, chiamato spesso solo Varnelli, ottenuto dalla lavorazione, con una ricetta segreta, dell'anice verde. Con il tempo sono state realizzati altri liquori, in particolare un altro prodotto tipico della casa Varnelli è l'Amaro Sibilla ottenuto da un decotto di erbe e radici dei Sibillini mescolato con miele vergine di api.

## L'OLIO

La coltivazione dell'ulivo è molto antica nel territorio maceratese, anche se è sempre stata legata alle esigenze delle famiglie dei contadini. Nel territorio marchigiano, e maceratese in particolare, la produzione di olio è però di ottima qualità con un olio extravergine di oliva che già dall'antichità era considerato di grande valore. Sono vari i fattori che determinano questo valore: la natura del suolo (terreni ricchi di minerali), la loro ubicazione (collina medio alta), i tempi (leggermente anticipati rispetto alla norma) e la modalità di raccolta (quasi esclusivamente a mano), le tecniche di spremitura (rigorosamente a freddo). Non ultima la qualità del frutto che nella provincia maceratese trova nelle aree di Cingoli, Caldarola, San Severino Marche, Poggio San Vicino e Macerata anche varietà autoctone. Queste terre sono anche caratterizzate da secoli dalla presenza di numerosissimi piccoli frantoi che si spera di poter recuperare quale testimonianza di un'attività secolare.



## LA PASTA

Elemento fondamentale di una alimentazione basata sulla dieta mediterranea, trova nel territorio maceratese una espressione massima nella pasta all'uovo fatta a mano. Realizzata quindi e poi condita con quello che si aveva a disposizione: uova e farina per la pasta e pollami per i sughi. E il lavoro delle donne di casa che erano molto brave a tirare la sfoglia secondo modi e tempi che si tramandavano da generazione in generazione. Sicuramente la Provincia di Macerata è rinomata per i vincisgrassi, tipo di lasagne al forno, molto conditi con diversi tipi di sughi di carne o verdure e realizzati con una sfoglia sottile che assorbe tutto il condimento, espressione della capacità delle famiglie contadine di utilizzare quanto prodotto dal loro lavoro. Non da meno sono poi tagliatelle, fettuccine, ravioli, cannelloni, tagliolini che sono apprezzati oggi anche da palati molto raffinati.

## I FORMAGGI

La Provincia di Macerata con tutti i suoi pascoli e le colline ben soleggiate è un territorio di elezione per i formaggi. Il bestiame e i greggi si possono nutrire in maniera naturale in modo da dare latte sano che poi sarà trasformato in formaggi che sono il simbolo della genuinità marchigiana. Di latte vaccino, ovino, caprino o misto: ogni zona ha i suoi formaggi tipici prodotti secondo metodi e tempi tradizionali. In particolare sono importanti i pecorini che originano dai pascoli dei Monti Sibillini: da Visso e Sarnano nasce un pecorino preparato con caglio aromatizzato con serpillo, maggiorana, basilico, germogli di rovo, chiodi di garofano, noce moscata, olio e pepe, in giornate di cielo sereno. Anche i formaggi freschi sono di buona qualità, in particolare le ricotte che accompagnano ogni produzione di formaggio, che sono ottime da mangiare da sole o nei ripieni dei dolci o dei ravioli.

## I DOLCI

Una volta i dolci marchigiani e maceratesi tipici venivano realizzati con pochi ingredienti di base e con dosi molto misurate, ma le donne contadine ne ottenevano lo stesso risultati molto apprezzati grazie alla loro grande fantasia e creatività. Ancora oggi i dolci artigianali sono molto semplici e realizzati con ingredienti assolutamente locali. Per valorizzare al meglio questi ingredienti i dolci variano a seconda delle stagioni e delle feste religiose. Abbiamo il ciambellone che oggi viene preparato per ogni festività anche se originariamente era solo in occasione dei matrimoni. Nel periodo della raccolta dell'uva abbiamo dolci che utilizzano il mosto, ad esempio ciambelle o filoni di mosto, ciambelline al vino e alla vernaccia. Nel periodo invernale abbiamo grande scelta di dolci tipici: il torrone di Camerino, poi la torta nociata di San Ginesio, i ravioli dolci, i calcioni di Treia, i Cavallucci di Apiro, il frustingo. Per il Carnevale non mancano le prelibatezze: la cicerchiata, le sfrappe, gli scroccafusi. Tanti di questi dolci sono ancora più gradevoli se accompagnati dalla Vernaccia di Serrapetrona o dal vino cotto di Loro Piceno.