

Cosa si mangia nelle Marche?

Author : Eleonora

Date : 17 giugno 2011



Eh già oggi è venerdì e per finire in bellezza la settimana che ne dici di un bel tour alla scoperta dei piatti tipici marchigiani?

Guardando la foto non ti è venuta già l'acquolina in bocca?

Non sai cosa sono? Daiiiii, ma sono le olive all'ascolana. Si tratta di un'oliva verde imbottita di carne e poi impanata e fritta. Sapessi che bontà!

Sebbene un ascoltatore di Radio DeeJay l'anno scorso abbia detto che fossero originarie di Macerata, loro sono ascolane doc (altrimenti non si spiegherebbe il nome).

L'ascolano è famoso per la **pasta di Campofilone** ed in particolare per il maccheroncino, da condire con il sugo insaporito da rigaglie di pollo. Possono essere prodotti solo all'interno del Comune e seguendo una precisa procedura.

I salumi tipici delle Marche

Sci te lavi li piedi stai bè no jorno, sci te sposi n'à settimana ma sci mazzi lu porco stai bè pe' n'annada

(Se ti lavi i piedi stai bene un giorno, se ti sposi una settimana ma se ammazzi il maiale stai bene per un anno)

Il maiale è un animale fortemente legato alla tradizione contadina marchigiana, perché si sa... del maiale non si butta via niente.



Il ciauscolo, il salame Fabriano, la coppa di testa e il mazzafegato sono solo alcuni dei più importanti salumi marchigiani.

Non puoi capire quanto mi fa impazzire il ciauscolo!

Si tratta di un salame spalmabile di colore chiaro prodotto nel maceratese e nel fermano. Il mazzafegato è la sua variante prodotta in alcune zone delle Marche: una quantità di grasso viene sostituita dal fegato e il colore diventa inevitabilmente più scuro.

Infine ci sono i grasselli che di solito vengono usati nella crescita (pizza bianca)... non ti dico che bontà!

I formaggi tipici delle Marche

I formaggi migliori sono quelli della zona settentrionale.



Michelangelo era un grande fan della Casciotta di [Urbino](#) e gli piaceva mangiarla proprio nel periodo in cui dà il meglio di sé, cioè la primavera.

Un tipo di formaggio che è molto diffuso nelle Marche è il pecorino.

A Talamello lo fanno stagionare avvolgendolo in foglie di noce e mettendolo in caverne di tufo. Se grotte non ce ne sono, come a San Leo, viene messo in speciali anfore di terracotta.

A Casteldelci invece una tecnica particolare: le forme vengono immerse nel siero bollente e poi salate. Il tutto ripetuto per 3 giorni.

I vini tipici marchigiani

Non mi sono dimenticata dei birbantelli che al buon vino non sanno dire di no e nelle Marche se ne possono assaggiare davvero tanti.

Senza ricordare il Rosso Conero, il Rosso Piceno e il Verdicchio dei Castelli di Jesi, passo subito a parlarti di cose più tradizionali come il vino di visciola.

Il vino di visciola (ciliegia acida) è la bevanda più tipica e “pregiata” che i marchigiani bevono quando sono tutti riuniti in famiglia o tra amici. Non esiste una produzione industriale, ma devi essere fortunato di trovare un contadino che lo faccia veramente buono.

L’ho assaggiato quest’anno per la prima volta. Io non adoro molto le cose molto dolci, ma questa è proprio da provare!

Un altro liquore tipico è l’anice e la famosa azienda Varnelli ne è la prova. Non esiste però solo il Varnelli.

Silvio Meletti, proprietario del Caffé Meletti, nel 1870 prese la ricetta per l’anice di sua mamma perfezionandola. Nacque così l’Anisetta Meletti, prodotta con anice verde coltivata nei territori circostanti Ascoli Piceno.

Altra bevanda alcolica è il vino cotto (non confonderti col vincotto pugliese!), che come sapore si avvicina al vino passito. Particolarmente apprezzato è quello di Loro Piceno in provincia di Macerata.

Tu cosa hai assaggiato di tipico delle Marche?