

Sinclinale Camerte

Piccola guida alle tradizioni, prodotti
enogastronomici e ricette del territorio



Con il sostegno di



Testi e grafiche a cura di Expirit Srl SB
Foto in copertina di Fix Media Lab
Foto capitolo “Piatti della Sinclinale” di Lunastorta

Prefazione

Il Libretto della Sinclinale nasce dal desiderio di dare forma e voce a una comunità.

I suoi autori non sono soltanto coloro che hanno raccolto e ordinato queste pagine, ma tutte le persone che abitano, hanno abitato e continuano a custodire il territorio della Sinclinale Camerte.

Sono loro che, attraverso racconti, gesti quotidiani, ricordi familiari e saperi tramandati, ci hanno consegnato tradizioni, processi, ingredienti e ricette capaci di raccontare l'identità enogastronomica di questa terra.

Questo libretto non ha la pretesa di essere completo. Probabilmente non lo sarà mai. E non pretende nemmeno di dire l'ultima parola su ciò che è “giusto” o “autentico”, perché la memoria delle comunità vive anche nelle differenze: ogni famiglia, ogni paese, ogni persona conserva una variante, un dettaglio, un modo proprio di preparare, nominare o ricordare.

Proprio per questo, più che un punto di arrivo, queste pagine vogliono essere un inizio: un progetto aperto, nato per crescere nel tempo grazie al contributo di chi riconosce in questi sapori, in questi prodotti e in queste tradizioni una parte della propria storia.

Se desideri condividere un ricordo, suggerire una correzione, aggiungere una ricetta o raccontare un piccolo segreto di famiglia, puoi farlo attraverso il codice QR qui sotto.

A tutti, buona lettura.



Il territorio della **Sinclinale Camerte**, che abbraccia gli otto comuni compresi tra le province di Macerata e Ancona, ovvero **Camerino, Castelraimondo, Cerreto d'Esi, Esanatoglia, Fabriano, Gagliole, Matelica e Pioraco**, è una terra che custodisce un patrimonio materiale e immateriale ricco e stratificato.

Tra tutte le sue espressioni più note, spicca il **Verdicchio di Matelica DOC**, vino bianco d'eccellenza profondamente legato alla conformazione geomorfologica dell'**Alta Vallesina**, vallata unica nel suo genere poiché lontana dal mare e caratterizzata da un clima continentale, e alla lunga storia della viticoltura locale. Le sue origini risalgono ai tempi dei Piceni, con testimonianze archeologiche che documentano la produzione del vino già in epoca preromana. L'atto notarile del 1579 ritrovato presso l'Archivio di Stato di Macerata che ne cita il nome, rappresenta uno dei riferimenti storici più antichi del vitigno, mentre il Decreto del Presidente della Repubblica del 21 luglio 1967 ne ha ufficialmente riconosciuto la **Denominazione di Origine Controllata**.

Per la complessità storica e tecnica che lo caratterizza, il Verdicchio di Matelica non verrà trattato nelle prossime pagine. Questa guida vi introdurrà, invece, agli altri elementi identitari della Sinclinale – tradizioni popolari, **prodotti locali e ricette tipiche** – che, seppur meno noti, raccontano con eguale forza la ricchezza e l'autenticità di questo territorio. A queste realtà, spesso nascoste ma profondamente radicate, è dedicato il presente lavoro.



TRADIZIONI

01

CENNI STORICI

La colazione di Pasqua rappresentava uno dei momenti più attesi della tradizione contadina marchigiana. Dopo il lungo periodo quaresimale, la tavola si riempiva di cibi benedetti e preparazioni simboliche legate alla rinascita e all'abbondanza. Le uova decorate, le pizze al formaggio, i salumi e le carni d'agnello accompagnavano un rito familiare che spesso assumeva maggiore importanza dello stesso pranzo pasquale.

In molte comunità la giornata iniziava dopo la processione e la benedizione solenne del paese.



SVOLGIMENTO

La tavola veniva preparata con cura già dal Sabato Santo, utilizzando tovaglie ricamate e disponendo ordinatamente i cibi destinati alla benedizione. Le uova erano decorate con foglie, petali e colori naturali, mentre nelle cucine si preparavano frittate alle erbe, coratella, pizze salate e dolci tradizionali. Al ritorno dalla chiesa, la famiglia si riuniva per consumare insieme la colazione, condividendo i cibi simbolo della fine del digiuno quaresimale.

PRODOTTO FINALE

Uova decorate, frittata con la mentuccia, coratella d'agnello, pizza di formaggio, salumi, agnello arrosto.

COLAZIONE DI PASQUA

COTTURA DELLA CRESCIA SOTTO LA BRACE

CENNI STORICI

La cottura della crescìa onta è legata alla "pista" del maiale, quando si preparavano focacce semplici da offrire ai norcini e a chi partecipava alla lavorazione. Nasce come alimento di servizio e condivisione, costruito attorno alla farina di granturco e al recupero del fondo grasso lasciato dalla padellaccia o da altre preparazioni suine.

SVOLGIMENTO

Il fuoco del camino veniva acceso con largo anticipo, così da infuocare il piano del focolare e accumulare una buona quantità di brace. La farina di granturco veniva impastata con poca farina bianca e acqua calda salata, ottenendo una forma rotonda e compatta. La crescìa si disponeva direttamente sul piano caldo del camino, coperta con un coperchio di ferro sopra cui si sistemavano le braci, così da cuocerla lentamente sopra e sotto.



CENNI STORICI

Le prime testimonianze certe del suo uso in cucina risalgono al Settecento, con ricette documentate da testi come “Il cuoco maceratese” (1779) di Antonio Nebbia, con il piatto *Coste di vitella alla polè*, e nell'Ottocento, “Il cuoco perfetto marchigiano”, con la *Pollanca al vino di Sciampagna*.

SVOLGIMENTO

La cottura nel coccio avveniva lentamente su brace o cenere, con una distribuzione uniforme del calore che permetteva di sfruttare gli umori naturali della carne nelle preparazioni di arrosto “morto”. Il tegame veniva coperto con carta paglia e coperchio per regolare umidità e temperatura, consentendo la successiva rifinitura del fondo di cottura.

PRODOTTO FINALE

L'uso del coccio consente la preparazione di piatti strutturati come arrosti, pollame, zuppe elaborate, brodetti e guazzetti.

IL COCCIO



CENNI STORICI

Nelle Marche la pasta fatta in casa si è sviluppata come preparazione essenziale della cucina contadina. Per molto tempo l'impasto quotidiano fu semplice, basato su farina, semolino, acqua e sale: una versione povera, senza uova, chiamata in dialetto pasta "pelosa". L'uso delle uova, meno frequente nelle campagne, si diffuse gradualmente, portando a una maggiore varietà di formati e a preparazioni più ricche.

SVOLGIMENTO

L'impasto veniva lavorato a lungo fino a ottenere una massa compatta, poi steso con il mattarello in sfoglie sottili. Una volta asciugata leggermente, la pasta veniva ripiegata e tagliata a mano, variando larghezza e forma in base alla preparazione prevista. Con pochi gesti, ripetuti nelle cucine di casa, la stessa sfoglia poteva trasformarsi in formati diversi, destinati a minestre, primi o preparazioni al forno.

PRODOTTO FINALE

Tagliatelle, quadrucci, lasagne, pappardelle..

PASTA FRESCA



CENNI STORICI

La pista, oltre che un rito necessario per il sostentamento della famiglia, rappresentava un momento di incontro e festa con i vicini che si ritrovavano per aiutare, supportati dal norcino, incaricato di uccidere l'animale, il quale doveva curarsi di far fuoriuscire tutto il sangue dallo stesso. In caso contrario, la presenza di sangue avrebbe impedito la penetrazione del sale nei prosciutti, limitando così la loro conservazione.

SVOLGIMENTO

Dopo 13–14 mesi di allevamento, il maiale veniva abbattuto nel rito della *pista*. Il sangue veniva recuperato per usi alimentari, mentre le due metà dell'animale, ripulite dalle setole, venivano appese per alcuni giorni prima delle successive lavorazioni. La carne, infatti, doveva assumere una certa consistenza prima di procedere alle successive fasi di produzione di carni e insaccati.

PRODOTTO FINALE

Carni e insaccati



PISTA

RACCOLTA DELLE ERBE



CENNI STORICI

Le erbe venivano raccolte nei campi, nei prati e ai margini delle strade, utilizzando un semplice coltello da cucina. La vergara le riponeva in un cesto oppure nella parannanza (grebiule), adattata a sacco fissando gli angoli inferiori alla fettuccia in vita.

PRODOTTO FINALE

Tra le specie raccolte figuravano *cambagnole*, *crispigne*, *cicoria* e *sprane*.

PRODOTTI

TERRITORIO DELLA SINCLINALE

PROVINCE DI ANCONA E

MACERATA

REGIONE MARCHE

AREA DI PROVENIENZA

Fabiano

CENNI STORICI

Il campanaccio è una preparazione norcina tradizionale dell'area fabrianese, tramandata in ambito familiare. Non è un salume insaccato, ma un taglio intero di carne suina ricavato dai muscoli esterni della coscia.

CARATTERISTICHE

Il campanaccio mantiene la cotenna e presenta una forma irregolare, simile a un piccolo campanaccio da bestiame. Il pezzo si pressa e si lega strettamente con spago, assumendo la tipica forma "a campana". La legatura evita sacche d'aria e favorisce una stagionatura uniforme.



CAMPANACCIO DI FABRIANO

LUMACHE o *Cucciòle*

AREA DI PROVENIENZA

Fabiano e Matelica

CENNI STORICI

Tradizione derivante dall'antica Roma e codificata da Apicio, cuoco romano del IV sec. d.C. Le lumache, essendo nel territorio facilmente reperibili, sono state storicamente un cibo modesto e occasionale, raccolto dopo le prime piogge.

CARATTERISTICHE

Richiamando la pratica tradizionale, storicamente si richiedeva lo spurgo con crusca per venti giorni. In cottura si usavano una chiave di ferro e un pezzo di canna, ritenuti dei rimedi contro il veleno: se l'aglio, la mollica, il lievito viravano al verde, le lumache venivano smaltite perché ritenute velenose.



AREA DI PROVENIENZA

Fabiano

CENNI STORICI

Il lonzino del padrone nasce nella tradizione norcina fabianese. Il nome richiama il fatto che solo le famiglie più agiate potevano permettersi di conservare sul pezzo il lardo, considerato una parte preziosa del maiale.

CARATTERISTICHE

Si ricava dalla parte centrale e finale del lombo, mantenendo lardo e cotenna. Questa scelta rallenta la perdita dei liquidi e consente una stagionatura più lunga, favorendo lo sviluppo di aromi complessi. Il risultato è un prodotto ricco, intenso e di grande finezza gusto-olfattiva.



LONZINO DEL PADRONE MAZZAFEGATO



AREA DI PROVENIENZA

Fabiano

CARATTERISTICHE

Si prepara con carni magre e scure della spalla e di altri muscoli, unite a una parte di fegato (tra il 15 e il 20%). L'impasto si condisce con sale, pepe, aglio e buccia d'arancia tritata. Può essere consumato crudo oppure cotto.

AREA DI PROVENIENZA

Cerreto d'Esi

CENNI STORICI

La coltivazione delle mele nell'entroterra marchigiano, e in particolare nell'area di Cerreto d'Esi, è documentata già dalla prima metà del Trecento attraverso toponimi legati ai meleti. La Mela Carella appartiene al patrimonio frutticolo locale e si trova tradizionalmente in esemplari sparsi, negli orti e nei giardini familiari. Nel tempo ha rappresentato una delle varietà legate alla piccola frutticoltura domestica del territorio.

CARATTERISTICHE

È una mela di piccole dimensioni, regolare e schiacciata alle estremità, con buccia ruvida color ruggine. Si raccoglie in autunno e presenta una polpa tenera, grossolana e fibrosa, poco espressiva appena colta ma capace di migliorare con la conservazione. Ha un contenuto zuccherino elevato e viene consumata fresca oppure impiegata nei dolci tradizionali, come crescita fogliata e strudel.



MELA CARELLA

MELA ROSA IN PIETRA

AREA DI PROVENIENZA

Cerreto d'Esi, areale collinare pedemontano di Fabriano (AN)

CENNI STORICI

Detta anche Mela Sassa, la Mela rosa in pietra è una varietà antica documentata dal Trecento. Intensamente coltivata dagli enti di beneficenza per sfamare i bisognosi grazie alla sua straordinaria capacità di conservazione.

CARATTERISTICHE

Polpa dura ("in pietra") e grande rusticità. Si raccoglie a San Martino e matura lentamente fino a gennaio, sviluppando un profumo penetrante e un elevato potere antiossidante.



AREA DI PROVENIENZA

Fabriano

CENNI STORICI

Nobile salume già caro al XVII secolo: nel 1692 una libra di salame era quotata 42 quattrini, ben più del prosciutto (32). Garibaldi ne ricevette in dono dall'amico fabriano Bigonzetti nel 1881.

CARATTERISTICHE

Prodotto con carni magre del maiale (coscia e fiocco spalla) finemente tritate con l'aggiunta di lardo di schiena tagliato a cubetti e salato. Si amalgama a mano, si aggiunge sale e pepe per poi essere insaccato nel budello *gentile* (naturale) senza l'aggiunta di additivi.



SALAME DI FABRIANO

SALSICCIA MATTÀ/MEZZOFEGATO

AREA DI PROVENIENZA

Fabriano

CENNI STORICI

La salsiccia matta, detta anche mezzofegato, appartiene alla tradizione della lavorazione del maiale e nasce dall'impiego delle parti meno nobili rimaste dopo le preparazioni principali. È un prodotto che racconta bene l'economia domestica della pista, fondata sul recupero completo dell'animale.

CARATTERISTICHE

Si prepara con carni di scarto, polmone, reni, nervetti, stomaco sbollentato, lardo, cotenna, sangue e fegato. Il composto si trita, si condisce con sale, pepe, poi si insacca nel budello. Si consuma fresco, soprattutto cotto alla graticola, oppure dopo breve asciugatura.



AREA DI PROVENIENZA

Fabiano e zone limitrofe

CARATTERISTICHE

Si prepara con carni di spalla, guanciale e pancetta, a cui si aggiunge fegato tagliato finemente al coltello. Il condimento prevede sale, pepe nero, aglio schiacciato e buccia d'arancia grattugiata. Insaccato in budello naturale, asciuga per almeno dieci giorni e può stagionare oltre novanta. Si consuma fresco o stagionato.



SOPPRESSATO DI FEGATO TARTUFO BIANCO PREGIATO

AREA DI PROVENIENZA

Fabiano

CENNI STORICI

Il tartufo bianco, o *Tuber magnatum Pico*, è considerato tra i tartufi più pregiati. Nelle Marche è diffuso soprattutto nel Pesarese, ma registra presenze significative anche in altre aree regionali, tra cui Fabiano.

CARATTERISTICHE

Ha forma irregolare, globosa o lobata, con superficie liscia dal colore giallo chiaro, grigio-giallastro o verdognolo. Cresce in ambienti freschi e ombreggiati, lungo corsi d'acqua e boschi di salici o pioppi. Si raccoglie da ottobre a dicembre. Il profumo è intenso, con note agliacee e richiami a scalogno, miele e fieno; il gusto è dolce e persistente.



AREA DI PROVENIENZA

Camerino

CENNI STORICI

Il tartufo nero pregiato, o *Tuber melanosporum* Vitt., è diffuso nelle Marche soprattutto nelle aree interne e collinari. Tra le zone indicate compaiono Camerino, Montecavallo, Valfornace (anticamente Fiordimonte) e Visso, insieme ad alcuni centri del Pesarese. È generalmente più piccolo del tartufo bianco, ma conserva un forte valore gastronomico.

CARATTERISTICHE

Ha forma tondeggiante o irregolare, superficie scura, ruvida e finemente verrucosa. Cresce in terreni calcarei ben drenati, tra boschi radi, alberi isolati e margini di aree agricole o pascoli. Si raccoglie da dicembre a metà marzo. Il profumo è complesso, con note di frutta rossa matura, miele e humus; il gusto è dolce, persistente e intenso.



TARTUFO NERO PREGIATO TROTE E GAMBERI DI FIUME

AREA DI PROVENIENZA

Pioraco

CENNI STORICI

Sebbene i corsi d'acqua si siano impoveriti, gli allevamenti pedemontani mantengono viva la tradizione culinaria.

CARATTERISTICHE

La *trota mediterranea* e i gamberi *Austropotamobius pallipes* sono due specie tipiche dei corsi d'acqua montani, con correnti moderate, fondali ghiaiosi e acque limpide e fresche.



AREA DI PROVENIENZA

Cerreto d'Esi e Matelica

CENNI STORICI

Descritta nel Bullettino Ampelografico del 1875 come vitigno tardivo di Cerreto d'Esi. Recuperata dall'ASSAM (odierna AMAP, Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca "Marche Agricoltura Pesca") negli anni Novanta per evitarne la definitiva scomparsa.

CARATTERISTICHE

Presenta acini piccoli e tondeggianti dal sapore zuccherino. È una varietà capace di esprimere grande personalità territoriale.



VERNACCIA CERRETANA VISCIOLO DI CERRETO D'ESI

AREA DI PROVENIENZA

Cerreto d'Esi

CENNI STORICI

La Visciola di Cerreto d'Esi è legata alla coltivazione del ciliegio acido e agli usi tradizionali di conservazione del frutto. Il suo impiego più rappresentativo riguarda la preparazione del vino di visciola e del visciolato, bevande tipiche della tradizione marchigiana.

CARATTERISTICHE

Il frutto è piccolo, di colore rosso rubino, con polpa succosa, acida e leggermente amara. Si raccoglie tra fine giugno e inizio luglio. Può essere consumato fresco, ma trova largo impiego in sciroppi, composte, confetture, conserve sotto spirito e preparazioni liquorose.



AREA DI PROVENIENZA

Camerino e Matelica

CENNI STORICI

La Sicilia, tra VIII e IX sec, fu la prima regione italiana a comprendere che lo zafferano poteva essere coltivato. Lo zafferano si diffuse in altre regioni italiane, tra le quali le Marche, soprattutto grazie agli scambi commerciali con l'Abruzzo, grande produttore del centro Italia, che usava pagare con tale prodotto al posto dell'oro.



ZAFFERANO

PRODOTTI

TERRITORIO DELLA SINCLINALE

PROVINCE DI ANCONA E

MACERATA

REGIONE MARCHE

AREA DI PROVENIENZA

Province di Ancona e Macerata

CENNI STORICI

Etimologia latina *cibusculum* (piccolo cibo), ovvero spuntino tra i pasti. Documentato dal 1801 come prodotto della "pista", storicamente legato alla colazione della mattina di Pasqua.

CARATTERISTICHE

Il Ciauscolo IGP è un salume unico per morbidezza e spalmabilità, un profumo delicato e speziato con un gusto sapido e saporito. Richiede macinatura fine delle carni e del grasso, che deve essere sodo e bianco. Dopo l'asciugatura, una stagionatura minima di quindici giorni.



CIAUSCOLO FINOCCHIO SELVATICO



AREA DI PROVENIENZA

Provincia di Macerata

CENNI STORICI

Elemento importantissimo nella cucina provinciale che ha dato luogo a piatti della tradizione come le *cucciòle*, il *coniglio in porchetta* e la *porchetta*.

CARATTERISTICHE

Pianta spontanea dal fusto ramificato con foglie che ricordano il fieno e produce fiori gialli a ombrello. Della pianta si utilizzano tutte le parti

AREA DI PROVENIENZA

Province di Ancona e Macerata

CENNI STORICI

Già nel '500, Costanzo Felici, medico in Piobbico scriveva una lettera dal titolo *Nona lectio de fungiis*, all'amico bolognese Ulisse Aldobrandi.

CARATTERISTICHE

I porcini, gli ovoli, i galletti gialli e bianchi, i turini, i prugnoli, i sanguinacci, le morette, i tardivi, i farinacci, le trombette del morto, le peperole, le loffe, le mazze di tamburo, i pinaroli.



FUNGHI

LONZINO DI FICO

AREA DI PROVENIENZA

Province di Ancona e Macerata

CENNI STORICI

Dolce antico a base di fico la cui caratteristica è la lunga conservazione. La forma rimanda direttamente agli insaccati (da qui il nome) e veniva tradizionalmente consumato durante l'inverno.

CARATTERISTICHE

Si utilizzano fichi essiccati, frutta secca, mistrà, rhum e semi di anice. Il preparato finale viene avvolto con foglie di fico.



AREA DI PROVENIENZA

Provincia di Macerata

CENNI STORICI

Il mistrà è uno dei liquori più rappresentativi della tradizione marchigiana, presente da secoli nelle case e nelle osterie della regione. Il nome viene ricondotto alla città greca di Misithra oppure al termine "*mischia*", legato all'abitudine di allungarlo con acqua. Diffuso soprattutto nelle province meridionali delle Marche, era consumato come digestivo, correttivo del caffè o ingrediente per dolci e preparazioni domestiche.

CARATTERISTICHE

Il mistrà si ottiene dalla macerazione dei semi di anice verde in alcool, successivamente addolcito con sciroppo di zucchero. Dal profumo intenso e aromatico, può essere bevuto puro oppure utilizzato per aromatizzare creme, biscotti, frittelle e impasti della tradizione. Nelle stagioni calde veniva servito anche con acqua e ghiaccio come bevanda rinfrescante, mentre nella cultura popolare era considerato utile persino contro i disturbi digestivi.



MISTRÀ PECORINO

AREA DI PROVENIENZA

Province di Ancona e Macerata

CENNI STORICI

Il pecorino nasce per via della presenza immemore della pratica dell'allevamento ovino nel territorio marchigiano, dove greggi legate ai ceppi Fabrianese, Vissana e Sopravissana forniscono latte destinato alla produzione di prodotti caseari.

CARATTERISTICHE

Si presenta in forme cilindriche, con crosta giallastra variabile secondo la maturazione e pasta bianca, poco occhiata. Il gusto è sapido e delicatamente pastoso, più intenso con la stagionatura. Il latte appena munto viene unito a caglio naturale locale, talvolta aromatizzato con erbe e piante del territorio.



AREA DI PROVENIENZA

Province di Ancona e Macerata

CENNI STORICI

Sciropo dolce ottenuto dalla bollitura del mosto, ridotto a un quinto. Del prodotto si hanno testimonianze già dal 1600. Già Costanzo Felci nel 1500 la annoverava tra le delizie locali.

CARATTERISTICHE

Mosto di uve bianche ridotto a un quinto tramite quindici ore di bollitura. Colore dall'ambrato al rosso, odore intenso di caramello e sapore mielato, sapido e molto vellutato.



SAPA VINO COTTO



AREA DI PROVENIENZA

Provincia di Macerata

CENNI STORICI

Prodotto antichissimo (200 a.C.), lodato da Plinio come "opera d'ingegno". Anche Virgilio descrisse la preparazione del vino cotto.

CARATTERISTICHE

Mosto concentrato a fuoco diretto in caldai di rame, schiumato con un ramo fogliato. Raggiunge gradazioni di 12-15° con colore "occhio di gallo". Si usa aggiungere, come aromatizzante, la mela cotogna.

AREA DI PROVENIENZA

Province di Ancona e Macerata

CENNI STORICI

Il vino di visciole nasce dall'incontro tra la ciliegia selvatica, diffusa nelle aree collinari e montane, e la tradizione del vino rosso locale. Nelle province di Ancona e Macerata la preparazione si lega in particolare all'uso del mosto di uve rosse locali, secondo proporzioni che possono variare da zona a zona.

CARATTERISTICHE

È un prodotto aromatico, dal gusto intenso e fruttato, ottenuto dalla fermentazione delle visciole con il mosto o con il vino rosso locale. Per il suo profilo dolce e leggermente acidulo accompagna crostate, dolci secchi, panna cotta e preparazioni della tradizione locale.



VINO DI VISCIOLE

PRODOTTI

TERRITORIO DELLA SINCLINALE

PROVINCE DI ANCONA E

MACERATA

REGIONE MARCHE

AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

Il liquore venne realizzato per la prima volta dai frati fiorentini di Santa Maria Novella che ne codificarono la ricetta.

CARATTERISTICHE

Liquore dolce, dal colore scarlatto; da qui il nome, derivante dall'arabo *kirmiz*, ovvero "rosso". Impiegato nella preparazione di dolci e torte



ALCHERMES ANICE

AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

Le proprietà dei fiori e semi della pianta di pimpinella erano già conosciute da egizi, babilonesi e greci. Nelle Marche è presente l'anicoltura, produzione significativa di liquori a base di anice

CARATTERISTICHE

Il prodotto è ricavato dalla pimpinella, una pianta dalle qualità aromatiche e medicinali molto apprezzate.



AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

Il caccialepre è ricordato già nel 1572 da Costanzo Felici da Piobbico nella Lettera sulle insalate. La fonte lo descrive come un'erba molto usata durante l'inverno e apprezzata nelle insalate, da sola oppure insieme ad altre erbe.

CARATTERISTICHE

Cresce spontaneamente tra i sassi e si consuma soprattutto crudo. Nella tradizione delle misticanze viene valorizzato per il suo uso semplice e stagionale, legato alla raccolta delle erbe spontanee e alla cucina quotidiana.



CACCIALEPRE CARDO/GOBBO

AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

Comunemente chiamato *gobbo*, il nome deriva dalla tecnica di coltivazione: la pianta viene coperta e interrata per renderla più bianca e tenera, assumendo così una forma curva.

CARATTERISTICHE

Il gobbo si distingue per il colore chiaro, la consistenza tenera e il legame con preparazioni domestiche molto radicate. In cucina viene impiegato in diversi modi, ma la ricetta più conosciuta è quella "alla parmigiana", che prevede una prima lessatura, la frittura e infine la gratinatura in forno.



AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

Il cavolo è stato per secoli uno degli ortaggi più presenti nella cucina marchigiana. Già nel mondo latino era considerato simbolo della mensa contadina e alimento dalle numerose proprietà benefiche. Anche autori come Costanzo Felici, ne ricordavano l'uso frequente nelle cucine domestiche.

CARATTERISTICHE

Nella tradizione marchigiana il cavolo veniva spesso preparato insieme alle patate e poi "strascinato" in padella con pancetta, aglio, rosmarino e olio. La stessa preparazione poteva essere utilizzata anche per altre erbe spontanee.



CAVOLI CICORIA

AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

La cicoria è una verdura amarognola presente da secoli nella cucina contadina marchigiana. Costanzo Felici la cita ricordandone l'uso frequente sia cotta sia cruda. Nei periodi più poveri, veniva utilizzata anche per preparare un surrogato del caffè.

CARATTERISTICHE

Si consuma in insalata, in agro oppure "strascinata" in padella con aglio e olio o lardo.



AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

Prodotto nato dal principio contadino di non sprecare nulla del maiale, la coppa di testa è documentata nella norcineria marchigiana tra inventari, ricettari e testimonianze popolari.

CARATTERISTICHE

Si prepara con testa, cotenne, muso, orecchie e carni residue del maiale, bollite a lungo, disossate e tagliate grossolanamente. Il composto si condisce con sale, pepe, spezie, buccia d'arancia, mandorle, pinoli e altri aromi, quindi si insacca. Pressata sotto peso, assume una consistenza compatta e si consuma a fette.



COPPA DI TESTA GRANTURCO E POLENTA

AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

Il mais si diffuse in Italia intorno al 1530, prima nel Veneto, poi nel Regno di Napoli e infine nello Stato Pontificio. La coltivazione diffusa nelle Marche ha generato nel tempo il blasone popolare *Marchiscia' magna pulenta*. Secondo la tradizione, la polenta viene rovesciata dal caldaio, o *callà'*, sulla *spianatora*, utensile usato per la preparazione della pasta fresca.



AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

La lavanda è una pianta molto diffusa nelle Marche, apprezzata soprattutto per il profumo intenso dei suoi fiori e per l'uso ornamentale nei giardini. La sua presenza è legata più agli impieghi domestici e officinali che alla cucina.

CARATTERISTICHE

I fiori vengono utilizzati per preparare infusi tradizionalmente impiegati contro l'emicrania e per favorire il riposo notturno.



LAVANDA MARRONI



AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

La Regione vanta una produzione vasta di questa tipologia di coltivazione, a prova della sua secolare presenza nel territorio. Elemento fondamentale di approvvigionamento e alternativo alle coltivazioni cerealicole per i popoli dell'alta montagna.

AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

Legato all'uso dell'Arnia Marchigiana, alveare posto vicino alle case rurali.

CARATTERISTICHE

Le sue peculiarità derivano dalla presenza di colture foraggere nettariifere e di specie spontanee, in particolare la *stachys annua* (Erba della Madonna), che contribuiscono in modo determinante alla qualità del prodotto.



MIELE NOCI

AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

Il medico-botanico Costanzo Felici da Piobbico scriveva così nel '500 "La noce [...] è frutto d'arbore frequente nelle tavole e per me stesso e per condire infinite altre vivande [...]."

CARATTERISTICHE

Il frutto viene raccolto all'inizio della stagione estiva, quando ancora è acerbo e dal colore verde. La parte edibile è il gheriglio, che deve però essere privato della pelle per permetterne un buon utilizzo in cucina.



AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

L'olivo è da tempo una presenza preziosa nel paesaggio agricolo marchigiano. Nel XIII secolo l'olio prodotto nelle Marche era considerato merce di valore: le navi che risalivano il Po lo usavano per pagare pedaggi, mentre i mercanti veneziani lo apprezzavano per aroma e sapore.

CARATTERISTICHE

L'olio marchigiano nasce dall'incontro tra varietà diffuse, come Frantoio e Leccino, e varietà locali diverse da zona a zona. La presenza di varietà come Cartoceto, Coroncina, Piantone, Orbetana, Mignola e Rosciola contribuisce a una grande varietà di sfumature aromatiche.



OLIO DI OLIVA

RAZZA BOVINA MARCHIGIANA

AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

La razza Marchigiana deriva dall'incrocio tra i bovini Podolici autoctoni, tra i più antichi bovini addomesticati, e la Chianina; successivamente è stata ulteriormente migliorata tramite incroci con tori di razza Romagnola. Ha ottenuto il riconoscimento europeo IGP.

CARATTERISTICHE

La carne del vitellone marchigiano presenta muscoli di colore rosato con una corretta infiltrazione di grasso, responsabile della tipica marezzatura. Questa caratteristica conferisce alla carne particolare tenerezza e sapidità.



AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

La ricotta di pecora è legata alla tradizione pastorale marchigiana. A Campodonico, vicino Fabriano, la produzione era così diffusa che gli abitanti venivano ricordati come “*magna ricotte*”. Fino alla metà del Novecento molte famiglie possedevano alcune pecore e preparavano in casa formaggio e ricotta, soprattutto tra fine inverno e primavera.

CARATTERISTICHE

Si ottiene dal siero residuo della lavorazione del pecorino, riscaldato fino a far affiorare piccoli fiocchi bianchi. La ricotta si raccoglie con un mestolo forato e si lascia scolare nei cestini.



RICOTTA DI PECORA RUGNI

AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

I rugni appartengono al repertorio delle erbe spontanee raccolte nelle campagne marchigiane. A seconda delle zone sono conosciuti anche come cicoria, radicchio, grugni, smoracce, “foje de campu”, “erbe miste” o “erbe trovate”. Crescono lungo strade di campagna, fossi e terreni incolti.

CARATTERISTICHE

Si utilizzano soprattutto le foglie vicine alla radice: le più giovani si consumano in insalata, le altre si lessano e si ripassano in padella con olio extravergine e aglio. I fiori azzurrognoli possono decorare verdure cotte o crude, mentre i germogli si conservano anche sottaceto.



AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

Lo stoccafisso è merluzzo essiccato secondo un procedimento naturale, tipico del Nord Europa. Il nome richiama l'idea del pesce conservato o seccato sui bastoni. È entrato anche nella cucina marchigiana, dove ha trovato largo impiego per la sua conservabilità e per il gusto più delicato rispetto al baccalà.

CARATTERISTICHE

Prima della cottura lo stoccafisso richiede una lunga preparazione. Un tempo veniva sfibrato con un mazzuolo; oggi viene lasciato in ammollo per diversi giorni, cambiando spesso l'acqua. Una volta reidratato, si eliminano pelle e spine prima di tagliarlo secondo la ricetta.



STOCCAFISSO VITALBA/TICCHI

AREA DI PROVENIENZA

Regione Marche

CENNI STORICI

La vitalba è un arbusto spontaneo che cresce ai margini delle siepi. I suoi giovani getti, raccolti in primavera, si consumano teneri e ben cotti. Nel Maceratese prendono il nome dialettale di “ticchi”.

CARATTERISTICHE

I germogli si lessano e si usano soprattutto nelle frittate. Un tempo si consumano anche con olio e limone, oppure si conservano sott'olio e sott'aceto. La pianta è tossica, perciò si raccomanda di consumare solo i virgulti ben bolliti.



RICETTE

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

DOLCI

INGREDIENTI

Parte esterna dell'intestino del maiale, aglio, rosmarino, finocchio selvatico o semi di finocchio, sale, pepe, vino.

PROCEDIMENTO:

Antica ricetta domestica della norcineria marchigiana, i ciarimmoli nascono dalla lavorazione dei budelli durante la preparazione di salami e salsicce. Si ricavano dalla parte esterna dell'intestino del maiale, pulita con grande cura e lavata anche con acqua e vino. Dopo una breve lessatura, si condiscono con sale, pepe, aglio, rosmarino e finocchio, quindi si lasciano insaporire per più giorni. Si appendono sotto la cappa del camino per asciugare e affumicare lentamente, poi si abbrustoliscono sulla graticola.



CIARIMMOLI/CIARIMBOLI CRESCIA CO' LI SGRISCIULI

PROCEDIMENTO:

Sciogliere lievito e zucchero nell'acqua, unirli alla farina e impastare, quindi aggiungere sale, strutto e grasselli fino a ottenere un composto liscio. Dopo la lievitazione, stendere in teglia e cuocere in forno a 220 °C per circa 30 minuti.



INGREDIENTI

Farina, acqua, strutto, sale, pepe, grasselli, lievito di birra, zucchero.

INGREDIENTI

Farina di granturco, farina di grano, acqua calda, sale, olio, salsicce, erbe miste lessate, aglio. In alternativa alle erbe si possono usare cavoli e patate, insaporiti con aglio e rosmarino.

PROCEDIMENTO:

Impastare rapidamente le farine con sale e acqua bollente, per poi schiacciare il panetto fino a ottenere una crecia bassa. Cuocere sul piano caldo del camino, coperta con un coperchio su cui si disporrà la brace, girandola a metà cottura. A parte, insaporire le erbe con olio, aglio e sale. Dividere la crecia in pezzi, aprirla e farcirla con salsiccia e verdure.



CRESCIA DI GRANTURCO CON SALSICCIA ED ERBE FRITTATA CON LA MENTUCCIA



PROCEDIMENTO:

Sminuzzare finemente le erbe aromatiche e insaporirle in padella con pancetta, prosciutto e aglio. A parte, sbattere le uova con parmigiano, sale e pepe, unendo poi parte della mentuccia fresca. Versare il composto nel soffritto caldo e cuocere lentamente fino alla formazione di una crosticina dorata su entrambi i lati. Tradizionalmente consumata durante la colazione di Pasqua, è apprezzata anche fredda nelle merende del giorno successivo.

INGREDIENTI

Uova, mentuccia, parmigiano, pancetta, prosciutto crudo, aglio fresco, olio di oliva, sale e pepe. In alcune varianti vengono aggiunti prezzemolo, erba della Madonna, menta romana oppure piccoli pezzi di salame di carne e di fegato, per ottenere un sapore più intenso.

INGREDIENTI

Uova, burro o strutto, olio, parmigiano, pecorino a pezzi, pecorino grattugiato, lievito di birra, farina, pepe macinato e sale.

PROCEDIMENTO:

Dopo aver aggiunto dadini di pecorino, l'impasto viene sistemato in recipienti di forma cilindrica, spennellato con tuorlo d'uovo e lasciato lievitare al caldo per un'ora. La preparazione si conclude con una cottura a fuoco moderato per una durata inferiore alle due ore.



PIZZA AL FORMAGGIO

RICETTE

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

DOLCI

INGREDIENTI

Pasta all'uovo, spinaci, ricotta, parmigiano, uova, noce moscata, sale, ragù leggero oppure besciamella.

PROCEDIMENTO:

Tagliare la sfoglia all'uovo in quadrati, lessarla in acqua salata, passarla in acqua fredda e lasciarla asciugare su una tovaglia. Per il ripieno lavorare ricotta e spinaci lessati e strizzati, e unirli a uova, parmigiano, noce moscata e poco sale. Distribuire il composto su un lato della pasta, poi arrotolata a cannellone. Disporre i cannelloni in teglia imburata, i condirli con ragù leggero o besciamella e cuocere in forno.



CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

CANNELLONI DI CARNE



PROCEDIMENTO:

Tagliare la sfoglia all'uovo in quadrati, lessarla in acqua salata e lasciarla asciugare su una tovaglia. Per il ripieno, rosolare nel burro carni miste, successivamente macinarle insieme al prosciutto crudo e amalgamarle con uova e parmigiano. Disporre il composto sulla pasta, arrotolata fino a formare i cannelloni. Sistemare i cannelloni in una teglia imburata, condirli con ragù e parmigiano e passarli in forno fino a completa gratinatura.

INGREDIENTI

Pasta all'uovo, spezzatino misto di manzo, maiale e pollo, prosciutto crudo, burro, uova, parmigiano, ragù di carne, sale e pepe.

INGREDIENTI

Farina, uova, carne magra di maiale, vitello, petto di pollo o cappone, prosciutto crudo, salsiccia, parmigiano, burro, noce moscata, limone, sale, pepe, brodo di cappone o tacchino.

PROCEDIMENTO:

Preparare la sfoglia all'uovo e ricavare piccoli dischi di pasta. Per il ripieno, cuocere le carni con burro e sale, macinarle con prosciutto, salsiccia, parmigiano, uova, noce moscata e scorza di limone. Disporre il composto al centro dei dischi, piegarli a mezzaluna e chiuderli unendo le estremità, fino a formare il piccolo cappello. Cuocere i cappelletti nel brodo di cappone o tacchino e servirli con formaggio grattugiato.



CAPPELLETTI CICERCHIA

PROCEDIMENTO:

Lasciare la cicerchia in ammollo per un'intera giornata, successivamente lessarla lentamente con aglio, rosmarino, sale e pepe fino a diventare morbida. A fine cottura aggiungere olio di oliva a crudo, mentre sul fondo del piatto disporre fette di pane raffermo abbrustolito. Il risultato è una zuppa rustica e sostanziosa, legata alla cucina povera delle campagne marchigiane.



INGREDIENTI

Cicerchia, aglio, rosmarino, pane raffermo, olio di oliva, sale e pepe.

INGREDIENTI

Farina di grano, acqua, sale. Alcune versioni prevedono anche l'aggiunta di riso lessato, da cui deriva una consistenza più morbida e vicina alla polenta.

PROCEDIMENTO:

Lavorare la farina con acqua fino a ottenere piccoli grumi irregolari. Versare lentamente l'impasto nell'acqua bollente e mescolare a lungo con un cucchiaino di legno, fino a raggiungere una consistenza densa e cremosa. Dopo un breve riposo, servire i frascarelli caldi e conditi con olio, sugo finto oppure ragù di carne, secondo le abitudini familiari e stagionali.



FRASCARELLI PANCOTTO



PROCEDIMENTO:

Tagliare il pane a cubetti, mettere in pentola e aggiungere acqua fino a coprire. Aggiungere olio d'oliva e parmigiano e cuocere. In alternativa, si può aggiungere il brodo vegetale.

INGREDIENTI

Pane raffermo, olio d'oliva e parmigiano, acqua o brodo vegetale.

INGREDIENTI

Pasta di pane, farina, sale. Per il condimento si utilizzano sugo finto oppure soffritti semplici a base di olio, pancetta, aglio, maggiorana e pecorino.

PROCEDIMENTO:

Dalla pasta del pane ricavare lunghi cilindri irregolari, simili a grossi spaghetti, e lasciarli lievitare prima della cottura. Lessare le penciarelle in abbondante acqua salata fino a quando non affiorano in superficie, quindi condire con sugo e abbondante pecorino. Nelle diverse aree della regione il piatto assume nomi differenti, mantenendo però la stessa origine domestica e contadina; a Matelica *pence*, a Fabriano *penciarelle*, *pincinelle*, a Campodonico di Fabriano *monfricoli* o *surci*.



PENCIARELLE QUADRUCCI



PROCEDIMENTO:

Lavorare la pasta fino a ottenere una sfoglia sottile ed elastica, poi ripiegarla più volte e tagliarla prima in strisce e successivamente in piccoli quadrati regolari. Cuocere i quadrucci direttamente nel brodo oppure in acqua salata e completare il piatto con condimenti semplici della cucina contadina. Tradizionalmente i quadrucci erano serviti in brodo oppure conditi con soffritto di lardo o olio, aglio, cipolla e pecorino grattugiato.

INGREDIENTI

Farina, acqua, sale. In alcune preparazioni domestiche venivano aggiunte anche le uova per ottenere una sfoglia più ricca.

INGREDIENTI

Farina bianca, brodo, uova, limone (buccia), pane grattugiato, parmigiano grattugiato, sale e pepe.

PROCEDIMENTO:

Unire le uova al parmigiano, pane grattugiato, parmigiano, farina e buccia di limone. Far bollire il brodo e una volta abbassata la fiamma versare il composto a cucchiainate. Cuocere per pochi minuti.



STRACCIATELLA STROZZAPRETI FABRIANESI

PROCEDIMENTO:

Preparare una sfoglia spessa tagliata a quadri larghi, cuocere direttamente in un finto sugo leggero in tegame di coccio, mescolando e aggiungendo acqua calda se necessario. A fine cottura si porziona e si condisce con pecorino.



INGREDIENTI

Farina di granturco, farina integrale di grano e sugo finto.

INGREDIENTI

Farina integrale, sugo di carne o di magro.

PROCEDIMENTO:

Preparare gli strozzapreti ricavandoli da una sfoglia tagliata a quadri irregolari, cuocerli in acqua salata e condirli con sugo e pecorino. Nella versione “Strozzapreti di magro”, tradizionale dei giorni di vigilia, il condimento prevedeva alici, tonno, aglio, prezzemolo, olio e conserva.



STROZZAPRETI MATELICESI SUGO DI PAPERA

PROCEDIMENTO:

Far imbiondire la cipolla tritata nell'olio insieme al prezzemolo. Aggiungere la papera tagliata a piccoli pezzi e lasciarla rosolare, quindi sfumare con vino bianco e aspettare che evapori. A questo punto unire i pomodori pelati, sale e pepe, proseguendo la cottura lentamente fino ad ottenere un sugo corposo e ben legato.



INGREDIENTI

Papera muta, olio di oliva, cipolla, prezzemolo, pomodori pelati, vino bianco, sale e pepe.

INGREDIENTI

Per la sfoglia: farina, uova, Marsala DOP o vino cotto; per il sugo: carne e rigaglie di pollo, anatra, oca, coniglio, papera, carne di vitello e maiale, olio, sedano, carota, cipolla, chiodi di garofano, concentrato di pomodoro, passata, vino bianco, lardo o guanciale, Parmigiano Reggiano DOP o Grana Padano DOP, latte, piante aromatiche, pepe e acqua

PROCEDIMENTO:

I vincisgrassi alla Maceratese sono un prodotto STG (Specialità Tradizionale Garantita) le cui dosi e preparazione seguono un disciplinare ben definito. I tre elementi fondamentali che costituiscono questa pasta al forno sono la sfoglia all'uovo, il sugo di carni miste e rigaglie e la besciamella. Disporre la sfoglia a strati alternati con il sugo, il Parmigiano Reggiano DOP o Grana Padano DOP e la besciamella. Si conclude la preparazione aggiungendo un ultimo strato di sugo e formaggio grattugiato e infornando a 180° per circa 40 minuti.



VINCISGRASSI ALLA MACERATESE

RICETTE

ANTIPIASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

DOLCI

INGREDIENTI

Baccalà ammollato, patate, cipolle. La salsa è composta da peperoni sott'aceto, alici, capperi, prezzemolo, aglio, olio e pepe.

PROCEDIMENTO:

Lessatura separata di baccalà, patate e cipolle. Successiva preparazione della salsa e condimento. Lasciare a riposo per qualche ora.



BACCALÀ IN SALSA CARCIOFI AGLI ODORI



PROCEDIMENTO:

Pulire i carciofi eliminando le foglie più dure e la parte superiore. Sminuzzare le erbe aromatiche insieme all'aglio e inserire il composto all'interno dei carciofi, già salati. Disporre i carciofi capovolti in una pentola, ben stretti tra loro, aggiungere olio, acqua e vino bianco. Cuocere fino al completo assorbimento del liquido e alla piena morbidezza delle verdure.

INGREDIENTI

Carciofi, prezzemolo, mentuccia, finocchio selvatico, aglio, olio d'oliva, sale, vino bianco.

INGREDIENTI

Coniglio, finocchio selvatico, aglio, cotiche, grasso e magro, fegato ed interiora del coniglio, sale e pepe.

PROCEDIMENTO:

Pulire e aprire il coniglio, salarlo e peparlo, quindi farcirlo con un ripieno di finocchio selvatico, cotiche, aglio e interiora. Cucito e disposto in teglia, viene cotto in forno caldo per circa 50 minuti, bagnandolo se necessario, e servito a pezzi.



CONIGLIO IN PORCHETTA FAGIOLI CON LE COTICHE



PROCEDIMENTO:

Tenere i fagioli in ammollo e lessarli a parte. Fiammeggiare e raschiare le cotiche con cura, cuocerle in acqua poco salata, quindi tagliarle a pezzi. In un tegame preparare un soffritto con cipolla, sedano e carota, usando lardo battuto oppure olio. Unire cotiche, fagioli, poco pomodoro, acqua o brodo, lasciando addensare lentamente fino a ottenere un piatto dalla consistenza morbida e saporita.

INGREDIENTI

Fagioli cannellini o borlotti, cotiche di maiale, cipolla, sedano, carota, lardo battuto oppure olio extravergine di oliva, vino bianco, pomodori pelati, acqua o brodo, sale e pepe.

INGREDIENTI

Fiori di zuccina e di acacia, uova, farina, scorza di limone, sale, olio per friggere.

PROCEDIMENTO:

Pulire, lavare e asciugare i fiori con delicatezza. In una terrina preparare una pastella con uova e farina, aggiustata di sale e profumata con scorza di limone. Passare i fiori nella pastella, sgocciolarli leggermente e friggerli in olio caldo. Quando risulteranno dorati, scolarli su carta assorbente. La stessa frittura può essere preparata anche con zucchine a listarelle o mele a fettine.



FIORI FRITTI

GAMBERI DI FIUME



PROCEDIMENTO:

Rosolare i gamberi in padella con olio, aglio e prezzemolo, quindi insaporire con sale e pepe. Unire i pomodori pelati e il vino, lasciando cuocere fino a completa evaporazione prima di servire.

INGREDIENTI

Gamberi di fiume, pomodori, vino bianco, aglio, olio, prezzemolo.

INGREDIENTI

Cardo (Gobbo), farina, uova, olio di oliva, besciamella, sugo di rigaglie di pollo. In alcune versioni tradizionali venivano aggiunti anche cavolfiori fritti, parmigiano e fettine di carne.

PROCEDIMENTO:

Tagliare i gobbi a pezzi, lessarli in acqua salata e lasciarli raffreddare. Dopo essere stati infarinati e passati nelle uova battute, friggerli in abbondante olio fino a doratura. In un tegame da forno disporre i gobbi appena fritti a strati insieme al sugo di rigaglie, completando la preparazione con besciamella. Gratinare al forno fino alla formazione della crosticina superficiale.



GOBBI ALLA PARMIGIANA

GOBBI FRITTI



PROCEDIMENTO:

Scegliere le coste più tenere del gobbo, eliminando con cura i filamenti. Dopo averle tagliate a pezzi, lessarle in acqua leggermente salata, talvolta acidulata con limone. Una volta scolate, passare le coste in una pastella morbida di uova e farina, quindi friggerle in olio o strutto ben caldo. Asciugare il gobbo fritto su carta paglia e salarlo prima di servirlo.

INGREDIENTI

Cardo (Gobbo), uova, farina, acqua salata, olio extravergine di oliva oppure strutto, sale, pepe, succo di limone.

INGREDIENTI

Lenticchie, pancetta, cipolle, sedano, carota, olio extravergine di oliva, brodo, sale e pepe.

PROCEDIMENTO:

Lasciare le lenticchie in ammollo per un giorno, quindi lessarle in acqua leggermente salata fino a una cottura parziale. A parte, preparare un fondo con olio, pancetta a dadini e cipolla tritata, a cui si uniranno poi le lenticchie, il sedano e la carota. Proseguire la cottura lentamente, aggiungendo acqua o brodo tiepido quando necessario, fino a ottenere una preparazione morbida e ben legata.



LENTICCHIE STUFATE LUMACHE CON GLI ODORI



PROCEDIMENTO:

Lessare le lumache in acqua salata e scolarle, quindi rosolarle in un tegame di coccio. Soffriggere nell'olio gli aromi, unire le lumache e aggiungere il vino, lasciandolo evaporare. Unire il finocchio, completare la cottura con la conserva.

INGREDIENTI

Lumache lavate e spurgate, prezzemolo, maggiorana, menta romana, salvia, rosmarino, aglio, finocchio, olio, vino bianco, passato di pomodoro, sale e pepe.

INGREDIENTI

Lumache lavate e spurgate, olio, aglio, finocchio selvatico, pomodori pelati a pezzi, sale, peperoncino macinato.

PROCEDIMENTO:

Soffriggere in olio aglio e finocchio tritati, unire peperoncino e pomodori pelati e cuocere a lungo, quindi aggiungere le lumache e proseguire la cottura aggiungendo poca acqua fino a completo restringimento. Da consumare estraendo le lumache dai gusci con l'aiuto di stuzzicadenti.



LUMACHE IN PORCHETTA PADELLACCIA



PROCEDIMENTO:

Tagliare la carne a pezzi e rosolarla in padella con aglio, rosmarino, sale e pepe. Se i tagli sono molto grassi, non occorre aggiungere olio. A metà cottura, sfumare con vino e proseguire mantenendo la carne umida. La padellaccia si serve calda, spesso insieme alla crescita di granturco; il grasso rimasto sul fondo può essere usato per preparare la crescita onta.

INGREDIENTI

Carne fresca di maiale, magro, pancetta, costine, salsicce, aglio, rosmarino, vino bianco o vino di casa, olio, sale e pepe.

INGREDIENTI

Piccioni, salsiccia, carne macinata, uova, maggiorana, noce moscata, parmigiano, pane grattugiato, aglio, rosmarino, olio, vino Verdicchio, sale e pepe.

PROCEDIMENTO:

Pulire, fiammeggiare e lavare con cura i piccioni. Per la farcitura, tritare le interiora e unirle agli altri ingredienti del ripieno fino a ottenere un composto saporito e compatto. Una volta riempiti, chiudere e salare i piccioni all'esterno, farli dorare in olio con aglio e rosmarino. Si prosegue con cottura lenta, bagnando la carne con vino Verdicchio.



PICCIONI IN “ARROSTO MORTO” POLLO IN PAUROSA

PROCEDIMENTO:

Rosolare lentamente il pollo nell'olio fino a doratura, poi insaporirlo con aglio, rosmarino e salvia, facendo attenzione a non bruciare gli aromi. Dopo averlo sfumato con vino bianco, aggiungere pomodoro e olive nere e proseguire la cottura a fuoco lento. Se necessario, unire poca acqua calda, così da mantenere la carne morbida e ben legata al fondo di cottura.



INGREDIENTI

Pollo tagliato a pezzi, aglio, rosmarino, salvia, olive nere denocciolate, pomodori pelati, olio di oliva, vino bianco, sale e pepe.

INGREDIENTI

Mezzena o maialino, aglio, sale, pepe, finocchietto e rosmarino.

PROCEDIMENTO:

Le carni, disossate manualmente e condite, vengono legate e cucite per sigillare il ripieno prima di una cottura in forno di circa 5 ore, utile a favorire lo scioglimento dei grassi e la formazione della crosta. Il processo termina con il raffreddamento e il confezionamento sottovuoto, in tranci o intero.



PORCHETTA DI MAIALE TRIPPA



PROCEDIMENTO:

Pulire e lavare con cura la trippa, lessarla lentamente con odori e sale, schiumando il brodo quando necessario. Una volta pronta, tagliarla a listarelle e rosolarla in olio con cipolla, sedano, carota e aglio. Sfumare con vino bianco, aggiungere pomodoro, prezzemolo, sale e pepe. Proseguire la cottura a fuoco basso fino ad ottenere una consistenza tenera. Completare a piacere con formaggio grattugiato.

INGREDIENTI

Trippa, pomodoro fresco o passata, olio d'oliva, prezzemolo, sedano, carota, cipolla, aglio, vino bianco, alloro, chiodi di garofano, sale, pepe, pecorino o parmigiano.

INGREDIENTI

Trote, olio, burro, salvia, aglio, prezzemolo, olive verdi, capperi, acciughe, sale e pepe.

PROCEDIMENTO:

Le trote, pulite, salate, infarinate e brevemente rosolate nel burro con salvia, vengono poi sistemate su carta da forno. Si ricoprono con un trito di aglio, prezzemolo, olive, acciughe e capperi, si chiudono a cartoccio con un fiocco di burro. Cuocere in forno per 20 minuti a 160°.



TROTE ZAMPITTU CO' LE COTICHE



PROCEDIMENTO:

In un tegame di coccio si lessano cotiche e zampetti, quindi si aggiunge un soffritto di cipolla, aglio e maggiorana insieme a finocchio, patate, conserva e pepe, completando la cottura con eventuale acqua calda.

INGREDIENTI

Zampe di maiale, cotiche, patate, cipolla, finocchio selvatico, aglio, maggiorana e conserva.

RICETTE

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

DOLCI

INGREDIENTI

Mosto, massa del pane, zucchero, olio d'oliva, lievito di birra, semi d'anice, farina, rossi d'uovo.

PROCEDIMENTO:

Sciogliere la massa del pane nel mosto, quindi arricchirla con lievito diluito in acqua tiepida, zucchero, olio, anici e farina fino a ottenere un impasto molto morbido. Dopo una prima lievitazione al caldo, formare filoncini o trecce, disporli in teglie unte di strutto e lasciarli crescere ancora. Prima della cottura, spennellarli con rosso d'uovo. Una volta dorati, possono essere tagliati a fette e seccati per permettere una maggiore conservazione.



BISCOTTI DI MOSTO CALCIONI CON LA ZUCCA



PROCEDIMENTO:

Lessare e schiacciare la zucca, unirla agli altri ingredienti e farcire la sfoglia, quindi arrotolare, spennellare con tuorlo e cuocere in forno a legna per circa 30 minuti. Il calcione si consuma freddo nel periodo natalizio e invernale.

INGREDIENTI

Sfoglia di farina di grano, uova, latte e zucchero; zucca gialla, zucchero, mistrà, cannella in polvere, vaniglia, scorza di limone grattugiata.

INGREDIENTI

Uova, zucchero, olio, mistrà, scorza di limone, lievito per dolci, farina, strutto per friggere, miele, zucchero vanigliato, alchermes.

PROCEDIMENTO:

Montare le uova con lo zucchero, incorporando poi olio, mistrà, scorza di limone e farina fino a ottenere un impasto morbido ed elastico. Dalla pasta ricavare piccoli cilindri tagliati in pezzi regolari, modellati nella tipica forma tondeggiante delle castagnole. Fritte nello strutto bollente fino a doratura, vengono infine ricoperte con miele, zucchero o alchermes, diventando uno dei dolci più diffusi del periodo carnevalesco.



CASTAGNOLE CIAMBELLE DI PASQUA



PROCEDIMENTO:

Montare le uova con olio e zucchero, poi incorporare farina e ammoniaca fino ad ottenere l'impasto. Formare delle ciambelle larghe, si lasciano riposare, scottarle in acqua bollente e farle raffreddare. Dopo un'incisione sulla superficie, lasciarle riposare per una notte e cuocerle in forno. Completare con la glassa di albumi, zucchero e limone e rimettere in forno per far dorare la meringa.

INGREDIENTI

Farina, uova, olio d'oliva, zucchero, ammoniaca in polvere. Per la glassa: albumi, zucchero, succo di limone, confettini colorati, olio o burro per la placca.

INGREDIENTI

Farina, zucchero, vino bianco, olio, semi d'anice, mistrà, bicarbonato, sale.

PROCEDIMENTO:

Mescolare zucchero e farina e disporli a fontana sulla spianatoia, quindi incorporare gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto morbido. Con l'impasto si formano bastoncini da cui ricavare piccole ciambelle, preferibilmente di dimensioni ridotte.



CIAMBELLINE CON L'ANICE CONSERVA DI MOSTO E MELE



PROCEDIMENTO:

Il procedimento prevede di bollire a fuoco lento le mele a fettine con il mosto, mescolando fino a densità desiderata, per poi sigillare il composto in barattoli di vetro con chiusura ermetica. È opportuno verificare dopo qualche giorno la conservazione.

INGREDIENTI

Mele, mosto e limone.

INGREDIENTI

Latte, tuorli d'uovo, zucchero, farina, limone, cannella, vaniglia, sale.

PROCEDIMENTO:

Aromatizzare il latte con cannella e portarlo a calore dolce. A parte lavorare i tuorli con zucchero e farina, unire il latte poco alla volta per ottenere una crema liscia. Proseguire con la cottura a fuoco basso, mescolando con continuità fino alla giusta consistenza. Profumare la crema con limone o vaniglia, e versarla in un piatto per farla raffreddare prima di essere servita.



CREMA DELLA NONNA

CREMA FRITTA



PROCEDIMENTO:

Preparare una crema densa aromatizzata al limone. Una volta raffreddata, stenderla in uno strato spesso e tagliarla a piccoli quadrati compatti. Infarinare i pezzi, passarli nell'uovo e nel pangrattato, quindi friggerli in olio caldo e scolarli su carta paglia.

INGREDIENTI

Uova, zucchero, farina, latte, limone, pane grattugiato, olio extravergine di oliva.

INGREDIENTI

Farina di grano, zucchero, semi d'anice, vino bianco o Verdicchio.

PROCEDIMENTO:

Impastare insieme gli ingredienti fino ad ottenere un composto compatto e lavorabile, profumato dai semi d'anice. Trasferire la pasta sul piano di lavoro leggermente infarinato, dividerla in piccoli pezzi e modellarla nella forma di gnocchi. Disposti sulla placca ben distanziati, perchè in cottura tenderanno ad allargarsi, passare i favoriti in forno per pochi minuti a 180°, fino a ottenere dolcetti semplici, asciutti e aromatici.



FAVORITI FRITTELLE FABRIANESI

PROCEDIMENTO:

Impastare e lasciare lievitare per un'ora, quindi stendere piccole sfoglie di circa mezzo centimetro. Friggerle nello strutto, bucherellandole in superficie, scolarle su carta e servirle calde cosparse abbondantemente di zucchero.



INGREDIENTI

Massa del pane, strutto e zucchero.

Uova, lievito, mistra, rhum, scorza d'arancia e limone, vanillina, zucchero, bicarbonato, farina, latte, olio per friggere, miele, alchermes, sale. In alcune varianti si aggiungono mela a pezzetti oppure uvetta ammollata.

Sbattere le uova e unire gradualmente tutti gli altri ingredienti fino a ottenere una pastella fluida. Dopo un breve riposo, se necessario, aggiungere poco latte per mantenere l'impasto morbido. Versare il composto a cucchiainate nell'olio bollente, ruotando continuamente la padella per favorire una doratura uniforme. I frittelli si servono con zucchero, miele e alchermes.



A vibrant collection of ingredients for a healthy meal, including a large bowl of cooked quinoa, fresh fruit like oranges and grapes, nuts, seeds, and various oils and dressings.

Ammorbidire e tritare i fichi secchi. Successivamente amalgamarli alla frutta secca, uva passa, miele, zucchero, aromi, cioccolato e ingredienti leganti fino a ottenere un composto omogeneo. Versare l'impasto in una tortiera e cuocere in forno fino a raggiungere una colorazione bruno chiaro.

Fichi secchi, olio di oliva, farina di tritello, cioccolato grattugiato, miele, gherigli di noci, mandorle, zucchero, uva passa, cedro candito, pane grattugiato, noce moscata, cannella, limone, arancia e mosto.

INGREDIENTI

Lamponi, zucchero

PROCEDIMENTO:

Raccogliere e lavare i lamponi non troppo maturi. Riporli in vasi di vetro con sciroppo caldo di acqua e zucchero. Dopo la chiusura ermetica lasciare a bagnomaria 40 minuti e conservarli in un luogo fresco e buio.



LAMPONI SCIROPpati LA CRESCIA SFOJATA



PROCEDIMENTO:

Mescolare la frutta e gli altri ingredienti, lasciando riposare il composto e arrotolandolo nella sfoglia, quindi spennellarlo con tuorlo e cuocerlo per circa mezz'ora con brace sopra e sotto; si consuma fredda a fette.

INGREDIENTI

Farina, strutto fuso, vino bianco, mele, mandorle, noci, uva secca, fichi secchi, zucchero, rum, cannella in polvere, scorza di limone grattugiata.

INGREDIENTI

Uova, zucchero, latte, mistrà, cannella in polvere, scorza di limone grattugiata, rum, farina, sale, strutto e miele.

PROCEDIMENTO:

Preparare una pastella morbida incorporando gradualmente la farina, quindi versare con un cucchiaino il composto in una padella con strutto bollente. Una volta scolate su carta, condire le frittelle con zucchero e miele.



LI FRITTÉLLI DE CARNEVALE MACCHERONI CON LE NOCI



PROCEDIMENTO:

Da una sfoglia spessa si ricavano fettucce strette e lunghe. Cuocere al dente e condire con un composto di noci, pane grattugiato, miele, cannella e liquore lasciato riposare. A Fabriano venivano serviti al posto del dolce.

INGREDIENTI

Farina integrale di grano, acqua calda, noci, miele, pane grattugiato, cannella in polvere, rum o mistrà.

INGREDIENTI

Massa di pane, zucchero, uvetta secca, olio d'oliva, vaniglia, scorza d'arancia; per la glassa: albume d'uovo, zucchero, rum.

PROCEDIMENTO:

Lavorare la massa con zucchero, olio e vaniglia. Unire l'uvetta ammollata, formare panini allungati, far lievitare e cuocere in forno a legna; ancora caldi, spennellare con la glassa.



MARITTOZZI FABRIANESI

PANE NOCIATO



PROCEDIMENTO:

Unire alla massa di pane il lievito sciolto nel latte tiepido, l'olio e gli altri ingredienti. Lavorare l'impasto e lasciarlo riposare, quindi formarlo a pagnotta, farlo lievitare al caldo e cuocerlo in forno molto caldo fino a doratura. In molte ricette del pane nociato è indicata l'aggiunta di cacao.

INGREDIENTI

Massa di pane, miele, noci, lievito di birra, strutto fuso, mistrà o rum, scorza di limone grattugiata, cannella in polvere, latte e sale.

INGREDIENTI

Farina di grano, zucchero, strutto fuso, uova, ammoniaca alimentare e latte.

PROCEDIMENTO:

Si prepara un impasto morbido con farina, zucchero, ammoniaca, uova, strutto e latte, steso e tagliato a rettangoli o a losanga allungata , poi cotto in forno dopo essere stato spennellato con uovo. Da tradizione per la Befana lo stesso impasto veniva modellato in omini o animali decorati con zuccherini o grani d'orzo tostati.



PASTE DELLA TREBBIATURA PIZZA DI PASQUA



PROCEDIMENTO:

Dopo un' accurata lavorazione e doppia lievitazione in ambiente caldo, l'impasto viene cotto in forno a 200°C per circa un'ora. Il processo richiede complessivamente due giorni di preparazione per garantire la qualità del prodotto finito.

INGREDIENTI

Farina, zucchero, olio di oliva o burro, uva sultanina, uova, lievito, limone grattugiato.

Farina, zucchero, olio extravergine di oliva, ricotta, uvetta, noci o nocciole, zucchero, cacao, vaniglia, cannella, buccia di limone grattugiata, liquore all'anice o rum e alchermes.

Mescolare farina, zucchero e olio extravergine di oliva con l'aggiunta di acqua bollente per la sfoglia che viene poi stesa ad asciugare. Stendere il ripieno formato dagli ingredienti restanti. Si arrotola la sfoglia fino ad ottenere la forma semicircolare.



PROCEDIMENTO:

Lavorare l'impasto fino a ottenere una massa soda ed elastica, da cui ricavare piccoli pezzi tondeggianti simili a noci. Gli scroccafusi possono essere fritti e poi scolati accuratamente, oppure passati in forno dopo essere stati spennellati con strutto fuso. A fine preparazione ricoprirli di zucchero.



INGREDIENTI

Uova, zucchero, olio, mistrà oppure rum, scorza di limone, farina, sale, strutto oppure olio per friggere. Per il condimento: miele, alchermes, zucchero a velo.

PROCEDIMENTO:

Impastare gli ingredienti fino a ottenere una pasta morbida ed elastica. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile o di medio spessore. Tagliare la sfoglia a strisce con la rotella, quindi annodarla a fiocco oppure sagomarla a losanga. Friggere le sfrappe in olio o strutto caldo, scolarle con cura e condirle ancora calde con zucchero, miele e alchermes.



SFRAPPE SPUMINI

PROCEDIMENTO:

Montare gli albumi a neve ferma, poi aggiungere gradualmente zucchero, farina, succo di limone, sale e mandorle tagliate a filetti e tostate. Distribuire l'impasto in piccoli pirottini di carta e cuocere in forno a temperatura molto bassa, fino a quando gli spumini risultano asciutti e leggeri.



INGREDIENTI

Albumi, zucchero, mandorle pelate, farina, succo di limone, sale.

INGREDIENTI

Zucchero, miele, mandorle, albume d'uovo, noci, nocciole, aromi naturali.

PROCEDIMENTO:

Sciogliere il miele con lo zucchero e cuocere a bagnomaria, quindi aggiungere mandorle, albumi e aromi naturali. Versare il tutto in stampi di tavole di legno e dare la classica forma del torrone. Spianare la superficie e tagliare in base alla grandezza che si desidera.



TORRONE DI CAMERINO U MIGLIACCIU



PROCEDIMENTO:

Aggiungere il sale al sangue appena raccolto, quindi cuocere lentamente nello strutto con gli altri ingredienti, mescolando e unendo brodo caldo per evitare l'asciugatura. Si consuma freddo a fette.

INGREDIENTI

Sangue sciolto e filtrato, farina di granturco, farina di grano, pane grattugiato, mele "oppiette", noci, uva secca, zucchero, strutto fuso, cannella in polvere, scorza di limone grattugiata, brodo d'osso di maiale.

INGREDIENTI

Visciole mature, zucchero. In alcune preparazioni tradizionali venivano utilizzati anche mosto cotto oppure vino rosso.

PROCEDIMENTO:

Raccogliere le visciole una volta raggiunta la piena maturazione, lavarle con cura e disporle in recipienti di vetro insieme allo zucchero. Lasciar riposare per 40 giorni al sole, così da favorire lentamente la fuoriuscita del succo e l'amalgama degli aromi. Terminato il periodo di esposizione, conservare le visciole in un luogo asciutto per altri 40 giorni. Utilizzarle come accompagnamento per dolci, crostate e preparazioni domestiche.



VISCIOLE SCIOLTE AL SOLE

PIATTI BELLA SINGOLINALE

Q4



HOTEL RISTORANTE IL CAVALIERE

Dove: Camerino, via Mariani 33 (località Polverina).

Servizi: Ricettività, ristorazione, degustazioni, tour, cooking class, esperienze di caccia al tartufo.

Attivo dal 1996, l'Hotel Ristorante Il Cavaliere interpreta l'accoglienza marchigiana non solo come ospitalità, ma come un vero e proprio incontro con il luogo. La cucina, estremamente radicata nel territorio, rispecchia questo legame profondo con il paesaggio circostante. I piatti preparati attingono dalla tradizione regionale e sono realizzati con ingredienti locali, selezionati in base alla stagionalità.

Ogni piatto racconta una storia, quella dei produttori del territorio che collaborano con la cucina,

creando un dialogo continuo tra il cibo e il contesto naturale che lo ispira. Paolo, il gestore e cuoco della struttura, è un vero appassionato del territorio in cui vive. La sua passione per la natura che lo circonda si riflette quotidianamente nei piatti che prepara, ispirati dalle bellezze del paesaggio, che diventano protagonisti del menu. Il bosco, le montagne e le meraviglie del territorio sono le "muse ispiratrici" delle sue creazioni, che uniscono ingredienti locali e tradizioni culinarie che raccontano storie secolari della Sinclinale.



TIMBALLO MONTIGNO

Primo piatto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio di Matelica DOCG

Preparazione

Una volta stesa la perna della pasta, lasciarla asciugare prima di una "scottatura" veloce in acqua bollente salata.

Per il ragù, in una pentola capiente mettere una parte del burro a cuocere assieme alla carne macinata di vitello, unire la dadolata fina di sedano, carota e cipolla, l'olio EVO, il sale e il pepe. In un'altra pentola capiente cuocere le ossa di vitello e agnello con il lardo di maiale battuto e aromatizzato con erbe profumate (mentuccia, maggiorana, rosmarino, salvia), il sale e il pepe. Al termine delle due cotture sfumare con il Verdicchio di Matelica.

Togliere le ossa carnose cotte e il fondo di cottura (togliere quindi la parte della carne rimasta attaccata alle ossa), e unire il tutto nella pentola dove è stato cotto il ragù con il macinato di vitello. Salare/preparare, aggiustare la sapidità e ridurre il ragù bianco.

Cuocere la pasta tagliata a foglio pieno, cospargere con il ragù bianco e arrotolare. Posizionare dritti i rotolini farciti nel tegame da forno, cospargere con la besciamella e cuocere al forno a 180° per 40 minuti.

Valore per il territorio

Il Timballo Montigno prende nome dal Monte Gemmo, il "Montigno" che da Camerino si riconosce verso sud-ovest come primo rilievo della Sinclinale. È un piatto ricco, attraversato da profumi di montagna e pensato per la tavola della domenica, quando la famiglia si ritrova fuori dal ritmo della settimana. Nella sua struttura generosa raccoglie il valore della festa e della condivisione, dando forma a una cucina che parte dalla materia prima del territorio e sazia insieme corpo e anima.

Ingredienti

Pasta: uova, farina

Farcia: olio evo, burro, sale, pepe, funghi freschi, tartufo nero estivo fresco, carne macinata di vitello, ossa di maiale, agnello e vitello, lardo di maiale, erbe aromatiche tritate (rosmarino, mentuccia, maggiorana), carota, cipolla, sedano, Verdicchio di Matelica, mozzarella, parmigiano grattugiato, besciamella



SUPREMA DI TACCHINO CON FUNGHI E TARTUFO

Secondo piatto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio di Matelica

Preparazione

In una ciotola capiente unire la carne macinata di vitello e la salsiccia sgranata. Aggiungere i funghi trifolati leggermente sminuzzati e il tartufo nero grattugiato (o a pezzetti) e uno spicchio d'aglio tritato. Amalgamare bene il tutto, regolando di sale e pepe se necessario. A questo punto, aprire il petto di tacchino su un piano di lavoro, massaggiare internamente con un pizzico di sale e pepe. Distribuire il ripieno al centro in modo uniforme, lasciando liberi i bordi. Arrotolare il tacchino con cura. Avvolgere l'arrosto con le fette di pancetta e legare strettamente con lo spago o la rete da cucina in modo da mantenere la forma e sigillare il ripieno. Mettere il petto in una teglia da forno con olio, e 2 spicchi d'aglio schiacciati. Rosolare il tacchino a fiamma vivace su tutti i lati finchè non risulterà ben dorato. Sfumare con un po' del vino bianco fino ad evaporazione dell'alcol. Successivamente trasferire la teglia nel forno termoventilato già caldo a 180° e cuocere per 1h e 1/2 avendo cura di

bagnare la carne di tanto in tanto con il fondo di cottura o un po' di brodo. Se la superfisce scurisce eccessivamente, coprire con un foglio di alluminio per l'ultima mezzora di cottura. Una volta cotto, sfornare il tacchino e lasciar riposare avvolto nella carta stagnola per circa 1 ora prima di affettarlo; questo permetterà ai succhi di redistribuirsi rendendo la carne tenerissima.

Valore per il territorio

La Suprema di tacchino con funghi e tartufo racconta l'incontro tra la cucina di montagna e i profumi del bosco. La carne, delicata e accogliente, diventa base per un condimento che richiama sottobosco, stagionalità e ricerca della materia prima. Il tartufo lega inequivocabilmente il piatto alla Sinclinale Camerte e al territorio dei Monti Sibillini, componendo un racconto di territorialità concreta: una preparazione che porta nel piatto l'altitudine, la terra e i sapori locali.

Ingredienti

Carne e farcia: petto di tacchino, carne di vitello macinata, salsiccia di maiale, funghi champignon trifolati, tartufo nero estivo, pancetta di maiale
Condimento: aglio, Verdicchio di Matelica DOC, olio evo, sale, pepe



RELAIS VILLA FORNARI

Dove: Camerino, località Calvie 1/2.

Servizi: Ricettività, ristorazione, team building, cerimonie e feste, convegni, location per matrimoni, ritiri sportivi, tour bike & trekking.

Relais Villa Fornari è un autentico gioiello che racconta secoli di storia e tradizione. Costruita agli inizi del 1700 e dopo un lungo periodo di abbandono, è stata sapientemente restaurata, restituendo alla comunità un luogo elegante e accogliente. Oggi, come relais e ristorante, offre un'esperienza che unisce l'ospitalità marchigiana a un'attenzione meticolosa ai dettagli; la sua cucina è un'espressione di ricchezza e profondità, dove la tradizione culinaria regionale si arricchisce di influenze provenienti da tutta Italia, celebrando i migliori prodotti locali.

Ogni piatto racconta un viaggio nei sapori del territorio, privilegiando ingredienti stagionali e di alta qualità. La cantina, con una selezione curata e attenta, offre una vasta gamma di vini, con un focus particolare su quelli regionali, per accompagnare perfettamente i piatti tradizionali e regalare un'esperienza enogastronomica unica. E poi c'è Alessio, il gestore della struttura, che guida costantemente con passione il suo team, assicurando un'accoglienza calda e professionale, in ogni momento.



CONIGLIO IN PORCHETTA

Secondo piatto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio Riserva; Cambrugiano di Cantina Belisario

Preparazione

Stendere il coniglio disossato su un piano di lavoro e, con l'aiuto di un batticarne, assottigliare delicatamente la carne fino a ottenere uno spessore uniforme. Dividere il coniglio in sei pezzi uguali. Preparare la farcia amalgamando la salsiccia con il finocchio selvatico tritato. Regolare di sale e pepe se necessario. Farcire ogni pezzo di coniglio con il ripieno di salsiccia e finocchio selvatico, quindi arrotolare formando degli involtini. Avvolgere ciascun involtino con circa 6 fette sottili di guanciale per mantenerlo compatto e dare maggiore sapore in cottura. Disporre gli involtini in una teglia leggermente unta con olio EVO. Cuocere in forno preriscaldato a 190 °C per circa 25-30 minuti, sfumando durante la cottura con il Verdicchio di Matelica.

A fine cottura lasciare riposare qualche minuto, quindi scaloppare gli involtini e servire ben caldi con il fondo di cottura.

Valore per il territorio

Il Coniglio in porchetta appartiene alla cucina della memoria, quella delle domeniche e delle feste condivise nelle case di campagna. Richiama l'aia dei contadini, luogo di lavoro e di vita, dove gli animali, le voci e i gesti quotidiani costruivano un senso di familiarità e allegria. Con il profumo del finocchietto e una preparazione lenta il piatto restituisce la semplicità di un mondo rurale ancora vivo nel racconto della Sinclinale.

Ingredienti

coniglio intero, salsiccia, finocchio selvatico, guanciale, vino bianco "Verdicchio", sale, pepe, olio evo, fondo bruno



TROTA SALMONATA

Secondo piatto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio di Matelica DOC (Gagliardi)

Preparazione

Adagiare il filetto di trota salmonata su una teglia rivestita con carta forno. Condire con olio EVO, timo, sale e pepe. Sfumare con poco vino bianco Verdicchio di Matelica doc e lasciare marinare per alcuni minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 190 °C per 10 minuti. Nel frattempo preparare la salsa: tagliare porro e patata a pezzi, farli rosolare con un filo d'olio EVO, coprire con acqua o brodo vegetale e cuocere fino a quando risultano morbidi.

Frullare il tutto fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Regolare di sale. Terminata la prima cottura, togliere delicatamente la pelle dalla trota e sostituirla con uno strato di semi di papavero. Rinfornare a 190 °C per altri 5 minuti. Preparare la citronette emulsionando succo di limone, olio EVO, sale e pepe.

Fare uno specchio di salsa di porri e patate sul piatto, adagiare sopra la trota salmonata e completare con zest di limone e qualche goccia di citronette.

Valore per il territorio

La Trota salmonata valorizza uno dei prodotti più riconoscibili della Sinclinale, legato alla qualità delle acque e alla cultura gastronomica dei territori interni. La sua carne delicata, ricca di omega 3, porta in tavola un'idea di benessere semplice e concreta, senza allontanarsi dalla tradizione locale. È un piatto che unisce leggerezza, materia prima e identità, raccontando il territorio attraverso un sapore pulito, essenziale e profondamente legato al paesaggio.

Ingredienti

trota salmonata "Az. Troticoltura Errede Rossi Silvio", semi di papavero, vino bianco "Verdicchio", olio evo, sale, pepe, trito di erbe aromatiche, porri, patate, brodo vegetale, limone



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA CASA LUCCIOLA

Dove: Matelica, Vocabolo Casa Lucciola 42.

Servizi: Degustazioni, visite della cantina, vendita vini.

Casa Lucciola prende il nome dalla collina che ospita l'azienda agricola della famiglia Cruciani, situata nella valle di Matelica, a 430 metri di altitudine. In questo piccolo angolo di natura incontaminata la produzione di Verdicchio avviene seguendo metodi artigianali: vino fermentato in modo naturale, uso limitato di solfiti, rispetto dei ritmi della natura e una forte attenzione alla sostenibilità. Da 25 anni, Luca e Barbara gestiscono con passione questa azienda biologica, lavorando con cura e dedizione la terra che

hanno scelto come loro casa.

Accanto a loro, un ruolo fondamentale è ricoperto da Nadia, la mamma di Luca, che fin da giovane ha sviluppato un'autentica passione per la cucina. Nel corso della sua vita ha avuto l'opportunità di cucinare per gruppi numerosi, prima come capo cuoca per scout e poi per i visitatori della stessa azienda agricola. La sua cucina, sempre incentrata sulla tradizione e sui prodotti locali, porta con sé l'amore per il territorio e la qualità degli ingredienti.



FRITTATA CO' LA MINTUCCIA

Antipasto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio Casalucciola

Preparazione

In una padella antiaderente tagliare pancetta e prosciutto a dadini, sbriciolare una salsiccia, tagliare l'aglio finemente e far soffriggere il tutto per circa 5 minuti. A parte sbattere le uova, aggiungere sale, pepe e parmigiano e metà della mintuccia. Quando il soffritto è pronto aggiungere l'altra metà della mintuccia e cuocere per circa 2 minuti. Aggiungere il composto con le uova e mescolare con un cucchiaino di legno fino a quando la frittata non si è rappresa e finire di cucinare fino a che si formerà una crosticina dorata. A questo punto girare la frittata e ripetere la

cottura dall'altro lato. Si mangia tiepida, ma fredda è ancora più buona!

Valore per il territorio

La Frittata co la mintuccia appartiene alla tavola di Pasqua, quando l'arrivo dell'aglio fresco e delle erbe nuove segnava il ritorno della bella stagione. Ripresa dalla ricetta della mamma della signora Nadia, può accompagnare la colazione pasquale insieme ad affettati, coratella d'agnello e pizza di formaggio. È un piatto semplice e familiare, che nella Sinclinale conserva il sapore delle feste di casa e dei gesti tramandati.

Ingredienti

Uova, mentuccia, parmigiano, pancetta prosciutto crudo, salsiccia sbriciolata, aglio fresco, sale e pepe



CAPPELLETTI IN BRODO

Antipasto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio di Matelica Casa Lucciola (biodinamico)

Preparazione

Insaporire con il burro le carni tagliate a pezzetti, unire sale e pepe fino a completa rosolatura. Macinare il tutto e alla carne tritata aggiungere parmigiano e noce moscata. Aggiungere un uovo al composto per ottenere un impasto compatto. Stendere l'impasto e una volta ottenuta la sfoglia questa verrà tagliata con un coltello a quadretti dove verrà messa un po' di carne. Chiudere i quadretti fino a formare il tipico "cappello". Una volta completati i cappelletti cuocere in un brodo di carne mista di cappone e muscolo di vitello.

Valore per il territorio

I Cappelletti in brodo portano con sé il tempo lento delle grandi feste, quando la cucina diventava il centro della casa. Nadia li prepara seguendo l'eredità della madre, che non li faceva mai mancare a Natale e a Pasqua. Oggi lo stesso rito continua attorno alla sua tavola, con i figli, le loro famiglie e i sei nipoti. È un piatto che nella Sinclinale racconta la forza della tradizione familiare: non solo una ricetta, ma un gesto di cura che attraversa le generazioni.

Ingredienti

Pasta: uova, farina

Farcia: petto di pollo, magro di maiale, vitellone, prosciutto, burro, parmigiano, noce moscata, sale e pepe

Brodo: cappone, muscolo di vitello, verdure miste



OSTERIA LINTULÌ LAPPERLÀ

Dove: Matelica, Corso Vittorio Emanuele, 134.

Servizi: Ristorazione.

Lintulì Lapperlà nasce come luogo conviviale, radicato nel territorio e aperto a una cucina capace di tenere insieme memoria, creatività e piacere dell'incontro. Al centro c'è Eleonora, proprietaria e chef, che non arriva ai fornelli attraverso una formazione scolastica, ma grazie all'esperienza maturata nel lavoro e a una passione costruita nel tempo. Il suo desiderio era dare vita a uno spazio vivo, riconoscibile, capace di parlare del territorio e di diventare punto di ritrovo per chi lo abita e lo attraversa.

Dopo il terremoto del 2016, in un momento complesso anche sul piano personale, Eleonora sceglie di ripartire proprio dall'osteria, aprendola al pubblico come gesto di rinascita e accoglienza. La sua cucina guarda alle tradizioni senza restare ferma, interpreta i prodotti locali con libertà e attenzione, e mette al centro il bisogno più semplice e profondo: far sentire le persone a casa.



RAVIOLO LATINI

Primo Piatto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio di Matelica

Preparazione

Sbriciolare la provola, fare a pezzetti gli spicchi di arancia, sbriciolare la buccia e far amalgamare insieme tutti gli ingredienti per il ripieno all'interno di un mixer, lasciandolo riposare almeno un'oretta in frigo in modo da far "asciugare" la ricotta. Per il condimento cucinare lo scalogno e la mela separatamente così come la pancetta. Unire i ravioli nella padella della pancetta in modo che inizi ad irrorarsi col suo grasso e poi unire scalogno e mela.

Valore per il territorio

Il Raviolo Latini nasce dal desiderio di tornare indietro nella memoria gastronomica della Sinclinale, fino alla figura di Antonio Latini, cuoco seicentesco legato a Collamato e Matelica. La sua storia, da mendicante a uomo di cucina e autore di testi di galateo e ricette, diventa spunto per rileggere il passato con curiosità. Cannella e zucchero richiamano usi antichi, tra conservazione e ricerca di equilibrio. Il piatto interpreta quella eredità senza copiarla, trasformandola in una proposta contemporanea: capire ciò che è stato per dare forma a nuovi racconti di territorio.

Ingredienti

Condimento: mele di Camerino, scalogno, pancetta affumicata, pepe bianco, sale, olio

Farcia raviolo: ricotta, provola piccante, arancio, buccia d'arancio, zucchero, cannella



RAVIOLO RATALANGA

Primo Piatto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio di Matelica

Preparazione

Come prima cosa mescolare insieme le polveri, ossia farina e cacao. Impastare le uova e le polveri incorporando una puntina di aceto, olio e sale. Lasciare riposare una mezzoretta l'impasto al fresco e poi stendere il tutto. Per il ripieno, mettere i carciofi in una padella con un filo d'olio e aglio fino ad arrivare ad una consistenza quasi "lessata". Per il condimento, mettere il ciauscolo in una padella con un po' di olio e farlo rosolare fino a far uscire un po' di grasso. Sfumare con un po' di vino e poi aggiungere i carciofi precedentemente ripassati facendoli amalgamare col grasso del ciauscolo precedentemente scottato. Aggiungere al composto i ravioli e farli andare un po' col condimento.

Mettere i ravioli nel piatto ed aggiungere a freddo le fave di cacao sbriciolate.

Valore per il territorio

Il Raviolo Ratalanga nasce come ponte di memoria tra Matelica e Montelupone, paese d'origine del padre di Eleonora e terra di Gabriele Galantara, caricaturista noto con lo pseudonimo di Ratalanga. La sua figura irriverente ispira un piatto che fruga nei ricordi, cercando un legame vivo tra luoghi, affetti e radici familiari. È una preparazione che racconta l'amore per il territorio e la premura di trasmetterlo, trasformando una storia personale in racconto condiviso della Sinclinale.

Ingredienti

Condimento: ciauscolo, carciofi, fave di cacao tritate, vino, sale, pepe nero

Farcia del raviolo: carciofo, aglio, vino, buccia di limone

Impasto raviolo: acqua, farina, aceto, olio evo, cacao in polvere

FILETTO DI MAIALE CON GRANELLE DI NOCCIOLE E MIELE DI CASTAGNO

Secondo Piatto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio di Matelica bianco (Caecus, Cantina Tre Monti Matelica)



Preparazione

Aprire il filetto e mettere all'interno lardo di Patanegra, aggiungere sale e pepe e poi richiudere. Fare una prima cottura in forno e poi ripassare in padella a cottura vivace con miele di castagno in modo da ottenere una caramellizzazione. Aggiungere infine la granella di nocciola.

Valore per il territorio

Il Filetto di maiale con granella di nocciole e miele di castagno valorizza una cucina piena, costruita sul dialogo tra sapidità e dolcezza. Il miele accompagna la caramellizzazione della carne, creando una superficie intensa e avvolgente, mentre le nocciole aggiungono consistenza e richiamo ai frutti della terra. È un piatto goloso ma radicato, che interpreta la ricchezza della Sinclinale attraverso materie prime semplici, trasformate con cura in un equilibrio caldo e generoso.

Ingredienti

filetto di maiale, nocciole tritate, miele di castagno, lardo Patanegra

LA CHIOCCIOLA DEL MAGIO

Dove: Cerreto d'Esi, via Bargatano, 13.

Servizi: Vendita di prodotti a base di bava di lumaca.



La Chiocciola del Magio è una realtà in cui le chioccioline diventano presenza centrale, non solo come prodotti della terra ma anche come materia viva di trasformazione. Accanto alle preparazioni dedicate alla cura della pelle, realizzate con bava di lumaca, c'è il racconto più domestico e concreto di Luigina, proprietaria dell'attività e custode di una cucina nata dall'osservazione.

La preparazione delle lumache non nasce da una formazione tecnica, ma attraverso la memoria dei gesti visti in famiglia e nel vicinato: nonne, zie e donne di casa che le preparavano secondo abitudini precise, tramandate più con l'esempio che con le parole. Luigina ha scelto di restare fedele a quelle ricette, senza forzarle con invenzioni, lasciando che fossero la pratica, l'attenzione e soprattutto la qualità degli ingredienti a guidare il risultato. In questo equilibrio tra cura, tradizione e semplicità, La Chiocciola del Magio racconta un sapere quotidiano che appartiene profondamente alla cultura della Sinclinale.



POLENTA CON LUMACHE DEL MAGGIO

Primo Piatto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio di Matelica, Cerro (Cantina Belisario); Rosso (Cantina Bisci); Rosso (Cantina La Monacesca)

Preparazione

Lessare le chioccioline e depurarle. In una casseruola capiente, mettere olio, aglio e spezie (tutte tranne il finocchio) ad insaporire. Aggiungere le chioccioline ed insaporire con sale, dopo circa 10 minuti aggiungere il vino e cuocere fino a che non evapora tutto. Aggiungere a questo punto i pelati, cuocere per per circa 1 ora a bassa temperatura. Una volta amalgamati tutti gli ingredienti aggiungere il finocchietto selvatico tritato finemente e far cuocere per un'altra ora a bassa temperatura. Tempo di preparazione 1 ora per lessare le chioccioline; circa 2.30 minuti per la cottura.

Valore per il territorio

La Polenta con lumache del Maggio nasce dalla ricetta di nonna Chiara e porta in tavola il gusto paziente della cucina di tradizione. La polenta, sostanza antica delle case contadine, incontra le lumache in un piatto che richiede tempo e cura. È una preparazione semplice ma intensa, dove il sapore racconta la terra, le stagioni e il valore dei gesti tramandati, restituendo alla Sinclinale una voce familiare e autentica.

Ingredienti

Sugo: chioccioline, pomodori pelati, mentuccia selvatica, timo e maggiorana, finocchietto selvatico, aglio, olio evo, Verdicchio di Matelica, sale
Polenta: polenta 6 file (Fattoria Felette, Matelica), acqua



COUNTRY HOUSE SALOMONE

Dove: Matelica, Località Salomone, 437.

Servizi: Ricettività, ristorazione, vendita di prodotti a base di miele, apiario olistico, fattoria didattica, corsi di apicoltura.

Countrhouse Salomone è un'attività multifunzionale in cui l'accoglienza, la ristorazione e il lavoro agricolo ruotano attorno al mondo delle api. A guidarla è Pierluigi, proprietario della struttura e presidente della Cooperativa Apicoltori Montani, cresciuto con una passione profonda per questi piccoli insetti e da molti anni impegnato nella loro tutela. La sua è una cura quotidiana, fatta di attenzione, conoscenza e rispetto: proteggere le api significa custodire una parte essenziale dell'ambiente, dell'agricoltura e

della biodiversità, da cui dipende anche l'equilibrio della vita umana. Questa sensibilità permea anche la proposta del ristorante, dove il miele diventa un ingrediente identitario: accanto ai piatti che ne valorizzano profumi e sfumature, trovano spazio preparazioni legate alla tradizione, ai prodotti locali e ai sapori dell'entroterra. Insomma, nei piatti si riconosce la stessa cura che accompagna il lavoro in apiario: una cucina concreta, radicata nel territorio della Sinclinale e attenta al legame tra natura, territorio e memoria.



CROSTINI AL MIELE

Antipasto

Bevanda in abbinamento: Spumante Cuvee Nadir Cantina Belisario

Ricetta Segreta

Valore per il territorio

I Crostini al miele raccontano il lavoro silenzioso delle api e il valore di un ingrediente che tiene insieme natura e cucina. Il pane diventa base semplice per un incontro di sapori: il gorgonzola, il pecorino dei Monti Sibillini, le noci e la pancetta trovano equilibrio nella dolcezza del miele millefiori. È un assaggio pieno e immediato, dove la materia prima locale trasforma la semplicità in carattere.

Ingredienti

pane, gorgonzola, mele millefiori, noci, pancetta, pecorino Monti Sibillini



RISOTTO MELE E MIELE

Primo Piatto

Bevanda in abbinamento: Cambrugiano Belisario

Ricetta segreta

Valore per il territorio

Il Risotto mele e miele interpreta il miele come filo sottile tra paesaggio e tavola, frutto del lavoro delle api e delle fioriture che attraversano la Sinclinale. La dolcezza delle mele e del miele incontra la cremosità del gorgonzola, mentre le noci aggiungono profondità e croccantezza. Ne nasce un piatto morbido e avvolgente, capace di trasformare ingredienti semplici in un equilibrio caldo, stagionale e territoriale.

Ingredienti

riso, gorgonzola, mele, miele, noci, burro



COSTINE DI MAIALE AL MIELE

Secondo Piatto

Bevanda in abbinamento: Villa Castiglioni Cantina Bisci

Ricetta segreta

Valore per il territorio

Le Costine di maiale al miele portano in tavola una cucina intensa, dove la forza della carne incontra la dolcezza naturale del miele. L'arancia e la salsa di soia costruiscono una nota agrodolce, mentre il miele richiama il lavoro delle api e le fioriture del territorio. È un piatto ricco e conviviale, che trasforma un taglio rustico in una preparazione calda, profumata e legata alla materia prima.

Ingredienti

costine di maiale, arancia, succo d'arancia, salsa di soia, miele



FAGOTTINO MELE E MIELE

Dolce

Bevanda in abbinamento: Melitites Naturalis Historia, Verdicchio di Matelica al miele, Cantina Belisario

Ricetta segreta

Valore per il territorio

Il Fagottino mele e miele chiude il racconto dedicato al miele con una preparazione semplice e fragrante. La pasta sfoglia accoglie mele, cioccolato e miele, intrecciando dolcezza, morbidezza e profumo. Il miele richiama il lavoro delle api e il legame con le fioriture della Sinclinale, diventando il gesto che unisce gli ingredienti e restituisce al dolce un sapore familiare, caldo e immediato.

Ingredienti

pasta sfoglia, mele, cioccolato, miele



PUB LUDWIG AND FRIENDS

Dove: Castelraimondo, Corso Italia, 65.

Servizi: Ristorazione.

Il Pub Ludwig and Friends è uno spazio conviviale in cui la cucina nasce dall'incontro tra il gusto per il buon mangiare, la cura delle materie prime e una curiosità aperta a più culture gastronomiche. A guidarne l'identità è Lucia, che ha iniziato il suo percorso tra dolci, farine e profumi di pasticceria, trasformando una passione personale in una ricerca sempre più ampia. La sua cucina parte dal territorio e dai produttori locali, ma non resta chiusa entro confini rigidi: accanto ai sapori della

tradizione trovano posto richiami messicani, suggestioni asiatiche ed europee, interpretati con equilibrio e libertà. Il risultato è una proposta dinamica, capace di accogliere chi cerca un pasto informale ma curato, dove ogni piatto conserva un legame riconoscibile con la qualità degli ingredienti. La pasticceria resta poi il filo più intimo di questa storia: al Ludwig, infatti, i dessert sono preparati in casa, dal tiramisù alle creme, con la stessa attenzione da cui tutto ha avuto inizio.

VINCISCUBO

Altro (fingerfood)

Bevanda in abbinamento: Evoluzione 3.0 Pils Bio Gluten Free (IBeer Fabriano)



Preparazione

La preparazione Vinciscubo parte naturalmente dal sugo, un ragù di cortile con rigaglie di pollo e tacchino, parti ricche di sapore del maiale e del pollo, lasciato cuocere lentamente per ore. Una volta ripulito dalle ossa che naturalmente erano in cottura, è pronto per essere assemblato alla sfoglia all'uovo. Lessare in acqua bollente poi adagiare in teglia. Fare 7 strati di sfoglia intervallati da altrettanti strati di ragù, besciamella e parmigiano reggiano. Terminato l'assemblaggio si va in forno per circa mezz'ora, si fa fare la tradizionale crosticina, poi si taglia a forma di cubo: un tuffo prima nella pastella e poi nel pan grattato. I Vinciscubi sono pronti per essere fritti o per essere conservati.

Valore per il territorio

Il Vinciscubo nasce dal vincisgrasso marchigiano e ne rilegge la forma senza tradirne la sostanza. In piccoli cubi fritti, croccanti fuori e morbidi al cuore, ritrova le sette sfoglie all'uovo e il sugo di cortile con rigaglie di pollo e tacchino. Nel progetto Sinclinale diventa il segno di una tradizione che sa rinnovarsi: riconoscibile nei sapori, ma adatta a contesti diversi, dallo street food alla proposta gourmet fino agli eventi.

Ingredienti

Sfoglia all'uovo (Pastificio artigianale Castelraimondo), rigaglie di pollo e tacchino, carne di maiale, carne di pollo, pomodoro, besciamella, Parmigiano Reggiano, pan grattato, pastella



COUNTRY HOUSE

IL SENTIERO DEGLI AILANTI

Dove: Cerreto d'Esi, via Rustichelle, 8.

Servizi: Ricettività, ristorazione (prossimo alla riapertura al pubblico).

Il Sentiero degli Ailanti è una struttura nata dal lavoro condiviso di Mariangiola e della sua famiglia, che insieme hanno recuperato una casa trasformandola in un luogo di accoglienza aperto ormai da circa vent'anni. Al centro dell'esperienza c'è la tavola, intesa non come semplice servizio, ma come spazio di relazione: il momento in cui ci si ferma, si condivide il cibo e si entra in contatto con la storia di un territorio.

Le ricette proposte arrivano dalla memoria familiare, custodite più nella pratica che nei quaderni, e richiamano una tradizione domestica in cui il cibo è sempre stato cura, relazione e presenza quotidiana. Mariangiola ha raccolto questa memoria portandola nella country house, dove il mangiare diventa un'occasione di incontro e parte viva dell'esperienza nel territorio.



LE TAGLIATELLE DEL BOSCO

Primo Piatto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio Cantina Bisci (o Cantina Gatti)

Preparazione

Per preparare la pasta, impastare le uova con la farina fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciarlo riposare per circa mezz'ora.

Trascorso il tempo di riposo, stendere la pasta in sfoglie non troppo sottili e lasciarle asciugare leggermente sul tavolo. A questo punto procedere con il taglio alla chitarra: adagiare la sfoglia sull'apposito telaio e passarvi sopra il mattarello, così da ottenere le tagliatelle. Una volta tagliate, lasciarle asciugare ancora per circa mezz'ora.

Nel frattempo preparare il condimento. In un tegame capiente versare un filo d'olio e aggiungere una noce di burro. Unire le salsicce private del budello e tagliate a piccoli pezzi, quindi lasciarle rosolare fino a quando saranno ben cotte anche all'interno.

Servire calde, completando il piatto con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato.

Aggiungere quindi gli asparagi tagliati a pezzetti e lasciarli scottare per circa trenta secondi, in modo che restino verdi e leggermente croccanti. Versare la panna e far amalgamare il tutto a fuoco dolce per pochi minuti. Regolare di sale e pepe.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle e trasferirle direttamente nel tegame con il condimento. Mantecare bene, aggiungendo se necessario poca acqua di cottura della pasta.

Valore per il territorio

Le Tagliatelle del Bosco raccontano il legame diretto tra cucina e natura. Gli ingredienti arrivano dal bosco e dall'orto, portando nel piatto profumi di sottobosco, erbe spontanee e stagioni. Dalla vista aperta sulla Sinclinale nasce una preparazione semplice e radicata, che richiama la presenza degli animali selvatici e il ritmo della vita rurale. Un piatto che non descrive il bosco: lo lascia affiorare nel sapore.

Ingredienti

uova, farina, olio, burro, salsicce, pepe in grani macinato fresco, panna, asparagi, sale



I CANNELLONI DI NONNA ANGELINA

Primo Piatto

Bevanda in abbinamento: Rosso Cantina Bisci

Preparazione

Impastare le uova con la farina fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciarlo riposare per circa mezz'ora.

Stendere la pasta e formare dei rettangoli. Scottare i rettangoli di pasta fresca per pochi istanti in acqua bollente, quindi trasferirli subito in un contenitore con acqua fredda per fermare la cottura.

Scolarli, stenderli su un canovaccio pulito e tamponarli con cura, in modo da eliminare l'acqua in eccesso.

Nel frattempo, preparare la farcia. Spezzettare la salsiccia e la carne di maiale, quindi cuocerle in padella con un filo di olio extravergine d'oliva. Regolare di sale e pepe, coprire con un coperchio e lasciare cuocere fino a quando la carne sarà ben cotta.

Cuocere in forno ventilato a 170-200 °C fino a quando la superficie sarà dorata e si sarà formata una crosticina gratinata. Una volta pronta, frullare la carne e lasciarla raffreddare. A parte, frullare mortadella e prosciutto.

Riunire poi tutti gli ingredienti in una ciotola, aggiungendo le uova, il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale.

Amalgamare bene fino a ottenere un composto omogeneo, quindi lasciare riposare la farcia in frigorifero.

Riprendere i rettangoli di pasta, disporre una porzione di farcia sul lato corto di ciascun rettangolo e arrotolare delicatamente fino a formare i cannelloni.

Imburrare leggermente il fondo di una teglia, aggiungere qualche cucchiaino di besciamella e sistemare i cannelloni in fila, uno accanto all'altro.

Ricoprire con uno strato abbondante di besciamella e completare con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato.

Valore per il territorio

I Cannelloni di Nonna Angelina custodiscono una tradizione familiare arrivata intatta fino a oggi. Non sono una rivisitazione, ma la stessa ricetta che attraversava la tavola della nonna di Mariangiola, tramandata con rispetto e memoria. Il pomodoro dell'orto dà al piatto un sapore pieno, domestico, riconoscibile. Ogni assaggio restituisce l'abbondanza delle feste di casa e la forza di una cucina che continua a parlare attraverso le generazioni.

Ingredienti

uova, farina, salsicce, spalla di maiale, prosciutto crudo, mortadella, noce moscata grattugiata, sale, parmigiano grattugiato, besciamella



PIZZERIA LA LANTERNA

Dove: Castelraimondo, Largo della Libertà, 4.

Servizi: Ristorazione.

La Lanterna è una pizzeria ristorante a conduzione familiare che da oltre dieci anni lega la propria identità a un'idea semplice e concreta di accoglienza: qualità, cura del cliente e convivialità. A guidarla è Hajri Azizi, titolare e capofamiglia, insieme alla moglie Vera e ai figli Nadia ed Endri, in un lavoro quotidiano dove la dimensione familiare diventa parte dell'esperienza.

Il locale restituisce un'atmosfera calda, adatta a un pasto informale ma gustoso: al centro della proposta c'è la pizza, cotta nel forno a legna e preparata con lievito madre, ingredienti freschi e del territorio e lavorazioni pensate per ottenere un impasto leggero, croccante e digeribile. Accanto alla pizza trovano spazio primi, secondi e dolci della tradizione.



FOCACCIA DELLA SINCLINALE

Altro (pizza)

Bevanda in abbinamento: Verdicchio di Matelica

Preparazione

Preparare un impasto classico con farina, acqua, lievito, sale e olio EVO; lasciarlo maturare e lievitare fino a ottenere una struttura leggera e ben alveolata. Stendere la base con uno spessore leggermente più alto rispetto a una pizza classica, condire con un filo d'olio e cuocere in forno fino a doratura, mantenendola morbida all'interno e fragrante all'esterno. Pulire e cuocere le verdure di stagione, poi ripassarle in padella con olio EVO, aglio, sale e poco peperoncino. Farcire con fiordilatte dei Sibillini, verdure ben scolate, ciauscolo IGP marchigiano e pecorino dei Monti Sibillini. Completare fuori dal forno con un filo leggero di miele locale,

millefiori o di castagno.

Valore per il territorio

La Focaccia della Sinclinale raccoglie in un impasto semplice alcuni tra i sapori più riconoscibili della Regione Marche: il ciauscolo IGP, il pecorino dei Monti Sibillini, le verdure di stagione, l'olio EVO e il miele. Si tratta di una preparazione estremamente territoriale, che unisce sapidità, dolcezza e memoria contadina. Ogni morso restituisce una cucina concreta, fatta di prodotti locali e di equilibrio, capace di raccontare la Sinclinale attraverso il gusto quotidiano.

Ingredienti

ciauscolo IGP marchigiano, pecorino dei Monti Sibillini, verdure di stagione (cicoria ripassata o spinaci), olio EVO, miele



MILENYS GORDILLO

Dove: Camerino.

Originaria di Cuba, Milenys è approdata a Camerino nel 2001, portando con sé la tradizione culinaria del suo paese. Inizialmente, non riusciva ad apprezzare appieno la cucina italiana, e fu il suo amore per la cultura e per suo marito, che a Cuba assaporava con entusiasmo ogni piatto che preparava, a spingerla piano piano ad avvicinarsi ed esplorare i sapori locali. La curiosità l'ha portata a leggere riviste di cucina, guardare programmi televisivi sulla gastronomia italiana e chiedere alle anziane signore di Camerino le ricette tradizionali.

La passione è cresciuta e ha deciso di seguire corsi di cucina e approfondire tecniche culinarie tramite libri. Il suo sogno era partecipare a MasterChef Italia e, dopo aver superato diverse selezioni, è riuscita a entrare tra i 20 finalisti della nona edizione, andata in onda nella primavera del 2020. Oggi è chef presso l'agriturismo Fonte Rosa di Fiastra, dove continua a mettere in pratica la sua profonda passione per la cucina.



8 GUSTI DELLA SINCLINALE

Antipasto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio di Matelica

Preparazione

Per la mayonese in un bicchiere alto versare tutti gli ingredienti e con il mixer ad immersione frullare versando l'olio di semi a filo.

Per i paninetti versare in una ciotola o planetaria tutti gli ingredienti, mescolando tutto e lasciando per ultimi sale e burro morbido a temperatura ambiente. Fare un panetto liscio ed elastico e lasciar lievitare per due ore. Passate le due ore fare delle palline da 30g e lasciar lievitare ancora per un'altra ora. Spennellare con del tuorlo d'uovo, mettere sopra i semi di sesamo ed infornare a 180° per 10 minuti.

Valore per il territorio

Gli 8 Gusti della Sinclinale trasformano il panino al latte in un piccolo racconto corale del territorio. Soffice e delicato, accoglie salse dolci e salate che costruiscono un percorso di colori, quasi un arcobaleno di sapori legato agli otto comuni della vallata. Ogni assaggio alterna equilibrio, intensità e note umami, generando una sensazione piena e gioiosa. È un piatto conviviale e giocoso, che interpreta il territorio della Sinclinale attraverso il colore, la varietà e il piacere condiviso della tavola.

Ingredienti

Maionese allo zafferano: tuorli, olio evo, olio di semi sale, pepe, succo di mezzo limone, zucchero, senape, zafferano

Paninetti al latte: farina manitoba, latte intero, uova intere, tuorlo, lievito di birra, latte in polvere, zucchero semolato, burro, sale, malto in polvere, semini di sesamo

Condimento: confettura di fichi, confettura di pesca, confettura di prugne, confettura di fragole, crema di bietole selvatiche, maionese allo zafferano di Camerino



CAMERINO NEL CUORE

Primo Piatto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio di Matelica (Cantina Colli Stefano)

Preparazione

Per la farcia in una ciotola versiamo tutti gli ingredienti mescoliamo il tutto e mettiamo in frigo almeno una notte. Versiamo in una sacca da pasticceria così possiamo dosare il ripieno più facilmente.

Per la pasta fresca fare la fontana di farina, versare le uova, impastare il tutto e far riposare almeno 30 minuti. Passato il tempo di riposo stendiamo a 1 mm di spessore e formiamo dei triangoli formando i tortelli.

Per la salsa dei tortelli versiamo il composto in un pentolino a freddo mescolando continuamente.

Quando inizierà ad essere cremoso sarà pronto. Per il croccante di zucchine, facciamo dei cubetti di zucchine utilizzando soltanto la buccia, la parte verde.

Alla fine comporre il piatto a piacere. Poi in ogni tortello appoggiare un cubetto di Ciauscolo.

Valore per il territorio

Camerino nel Cuore racchiude in un raviolo un legame nato giorno dopo giorno, vivendo la città e imparando ad ascoltarne le tradizioni culinarie. Il ripieno di ciauscolo, con zucchine e burrata, unisce differenti prodotti della Sinclinale in una preparazione intensa ed equilibrata. Il piatto nasce come gesto di affetto verso Camerino dopo il sisma che ha colpito il Centro Italia nel 2016: una memoria che non si ferma alla ferita, ma diventa cura, appartenenza e desiderio di continuare a raccontare il territorio attraverso la tavola.

Ingredienti

Farcia: ricotta di pecora di Macereto di Visso, ciauscolo di Camerino, parmigiano reggiano grattugiato, noce moscata, sale, pepe, uovo intero

Pasta fresca: farina 00, uova, tuorlo

Salsa dei tortelli: burrata, latte, parmigiano, fecola di patate, sale, pepe, zucchina



ROLLÈ DI CONIGLIO IN AGRODOLCE E FINOCCHIETTO SELVATICO

Secondo Piatto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio di Matelica

Preparazione

Prendere il coniglio, sbriciolare le salsicce uniformemente insieme a del finocchietto selvatico, sale e pepe. Arrotolare la carne e poi arrotoliamo con la pancetta intorno. Legare quindi con lo spago da cucina, salare, pepare, rosolare tutta la carne in olio, e versare il vino bianco lasciando sfumare. Aggiungere poi il succo di arance e limone, le olive nere e lasciare cuocere per 40 minuti. Impiattare e decorare a piacere.

Valore per il territorio

Il Rollè di coniglio in agrodolce e finocchietto selvatico nasce dall'incontro tra due memorie di cucina: l'agrodolce, legato alle origini cubane di Milenys, e il finocchietto selvatico, erba spontanea che ha imparato a conoscere vivendo a Camerino. La carne di coniglio diventa così il punto di contatto tra natura, saperi familiari e territorio. È un piatto che porta nella Sinclinale una voce nuova, capace di leggere le sue materie prime con uno sguardo aperto e personale.

Ingredienti

coniglio disossato, salsicce, fette di pancetta, finocchietto selvatico, olive nere, succo d'arancia, succo di limone, vino bianco, sale, pepe, zucchero



FRUSTENGA

Dolce

Bevanda in abbinamento: Rosè volgore (Cantina Gatti)

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in una ciotola capiente e mescolare tutto il composto in modo da renderlo uniforme. Versare poi sullo stampo fino a raggiungere un'altezza di 2cm circa. Cuocere in forno a 160° per 50 minuti.

Valore per il territorio

La Frustenga è il dolce delle feste della tradizione camerte, legato all'inverno e alla cucina di recupero. Nasce dall'uso sapiente di ciò che era disponibile in casa: frutta secca, aromi, miele, mosto e ingredienti conservati per i mesi freddi. Preparata nei giorni festivi, porta con sé il valore di una tavola semplice ma generosa, dove nulla si spreca e ogni avanzo diventa prezioso. Nella Sinclinale racconta una dolcezza antica, fatta di cura, stagioni e saperi domestici.

Ingredienti

pane raffermo, latte, noci, nocciole, uva passa, fichi secchi, arancia candita, cannella, pizzico di noce moscata, caffè in polvere, cacao, zucchero, olio evo, vino cotto, rum



VALENTINA PANDOLFI

Dove: Camerino.

Valentina incontra la cucina per la prima volta a 17 anni, accanto alla madre, in un tempo fatto di gesti condivisi, prove, confronti e piccole sfide domestiche. Da quelle ore trascorse insieme nasce una passione profonda, destinata a diventare parte della sua identità. La perdita della madre interrompe per un periodo questo slancio, fino all'incontro con una cara amica chef, che le restituisce il senso più autentico del

cucinare: non semplice preparazione di un piatto, ma atto di cura, amore e dedizione.

Da allora ogni piatto nasce da un pensiero rivolto a qualcuno che ama e porta con sé la memoria indelebile della madre. La sua cucina unisce sperimentazione, tradizione e ricordo, trasformando gli ingredienti e i sapori del territorio in un racconto personale, intimo e condiviso.



LA STRACCIATELLA DELLA SINCLINALE

Primo Piatto

Bevanda in abbinamento: Verdicchio Matelica Vertis (Borgo Paglianetto)

Preparazione

3 ore prima immergere lo zafferano in un recipiente con dell' acqua temperatura ambiente.

Sbattere quindi due uova e mettere il parmigiano con un pizzico di sale fino.

Portare a bollore il brodo di carne e aggiungere lo zafferano e la sua acqua precedentemente preparati. Appena arrivato a bollore il brodo aggiungere un po' di sale se è necessario e mettere le uova precedentemente sbattute, girare e far bollire per qualche minuto.

Quando sarà pronto servire e aggiungere un pizzico di peperoncino Aji Charapita ma **ATTENZIONE** il peperoncino deve esaltare e non coprire i sapori.

Valore per il territorio

La Stracciatella della Sinclinale nasce dalla cucina di casa, dove pochi ingredienti diventavano ristoro nei mesi freddi. Ispirata alla ricetta della nonna, unisce uova, formaggio grattugiato e brodo, arricchendosi con lo zafferano, prodotto di punta del territorio. È una coccola invernale e insieme un piatto povero, capace di raccontare la sapienza domestica delle comunità interne: una preparazione semplice, nutritiva, legata alla memoria familiare e alla continuità dei gesti tramandati.

Ingredienti

pistilli di zafferano, acqua, brodo di carne mista, uova biologiche, peperoncino Aji Charapita tritato, Parmigiano grattugiato, sale grosso, sale fino

BIBLIOGRAFIA

- Bellesi, U., *Antologia della Cucina marchigiana: le ricette di Vincenzo Perini*, Macerata, Accademia italiana della cucina: Delegazione di Macerata, 2012;
- Bellesi, U., *Dizionario della cucina marchigiana. Ricette, vini, personaggi...*, Bologna, Il Resto del Carlino, 1993;
- Bellesi, U., Lucchetti, T., *Marchigiando - Dizionario della cucina marchigiana - Acanzio / Caciuni*, 1, Bologna, Il Resto del Carlino 2007
- Bellesi, U., Lucchetti, T., *Marchigiando - Dizionario della cucina marchigiana - Erbe e Fusilli*, 3, Bologna, Il Resto del Carlino, 2007;
- Bellesi, U., Lucchetti, T., *Marchigiando - Dizionario della cucina marchigiana - Galantina / Lecinetto*, 4, Bologna, Il Resto del Carlino, 2007;
- Bellesi, U., Lucchetti, T., *Marchigiando - Dizionario della cucina marchigiana - Legumi/ Melone*, 5, Bologna, Il Resto del Carlino, 2007;
- Bellesi, U., Lucchetti, T., *Marchigiando - Dizionario della cucina marchigiana - Nepitella/ Pezzole*, 7, Bologna, Il Resto del Carlino, 2007;
- Bellesi, U., Lucchetti, T., *Marchigiando - Dizionario della cucina marchigiana - Ricciola /Scorzone*, 9, Bologna, Il Resto del Carlino, 2007
- Bellesi, U., Lucchetti, T., *Marchigiando - Dizionario della cucina marchigiana - Scroccafusi/ Uva passa*, 10, Bologna, Il Resto del Carlino, 2007;
- Bellesi, U., *Il ruolo del maiale nell'economia locale: passato, presente e... futuro*; Atti del convegno di studi Cingoli, 12 novembre 2004, Cingoli 2004
- Comunità Montana Alta Valle dell'Esino, *Antologia della cucina popolare*, Fabriano - Jesi, Comunità montana alta valle dell'Esino, Unione tipografica jesina, 1986;
- Comunità Montana dei Monti Azzurri, *Dizionarietto delle tradizioni e del mangiare*, Macerata, Biemmegraf, 2001;

- Carsetti, P., *La cucina delle Marche: profumi, sapori e immagini di una terra meravigliosa in oltre 450 ricette*, 2010;
- Fedeli, M., Fioravanti, S., *Del maiale non si butta via niente - Tradizioni e ricette*, Rotella, PortaMarina Edizioni, 2011
- Manni A., *Acque e vini nel mandamento di Fabriano e Cerreto d'Esi. Le acque salmastre e la vernaccia grossa nota come cerretana. Storia, tradizione e cultura di un territorio*, Bibliotheca Fabrianensis 2, Fabriano, Arti grafiche Gentile, 2006;
- Potentini, R., *Il Verdicchio di Matelica DOC e il Verdicchio di Matelica riserva DOCG: quando un vino è un racconto*, Roma, Retecamere, 2010.
- Trecciola, A., *Ricette tradizionali matelicesi*, Matelica, Kindustria, 2009
- Valentini, V., *Ricette marchigiane di baccalà e stoccafisso: storia, folklore, curiosità*, Fano, Grapho 5, 2009
- Vitanzi, A., Tardella, F. M., Modesti, C., Catorci, A., *I tartufi della Marca di Camerino - Tra paesaggio e gastronomia*, Camerino, Arte Lito, 2011

STROGRAFIA

- Consorzio per la tutela e la produzione del Salame di Fabriano, *Disciplinare Salame di Fabriano*, <https://www.salamedifabriano.it/il-disciplinare/>, Accesso 12/05/2026
- Fondazione Qualivita, Vincisgrassi alla Maceratese STG, <https://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/vincisgrassi-alla-maceratese-stg/>, Accesso 14/05/2026
- Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, https://imtdoc.it/wp-content/uploads/2025/09/DOC_Verdicchio_di_Matelica___DM_24_giugno_2025___GURI_n._156_deL_08.07.2025.pdf, Accesso 01/11/2025;
- Let's Marche, <https://letsmarche.it/-/pizza-con-i-grasselli>, Accesso 28/11/2025;
- Luciani F., I prodotti tradizionali della Regione Marche, ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E PESCA - REGIONE MARCHE - 2006 https://www.regione.marche.it/Portals/0/Agricoltura/qualita/prodotti%20tradizionali/Tradizioni_RegioneOK.pdf, Accesso 28/11/2025;
- Macerata Turismo, <https://www.maceraturismo.it/curiosita-cms/sapori-della-nostra-terra-lumache-in-porchetta/>, Accesso 02/12/2025:
- Micheletti, A., Pellegrini, R., Visciola di Cerreto d'Esi, https://www.amap.marche.it/files/progetti/biodiversita_agraria/repertorio_regionale/66-Visciola_di_Cerreto_dEsi.pdf , Accesso 12/05/2026
- Pellegrini, R., Micheletti, A., *Mela rosa in pietra*, https://amap.marche.it/files/progetti/biodiversita_agraria/repertorio_regionale/63_mela_rosa_in_pietra.pdf, Accesso 10/11/2025;
- Pellegrini, R., Micheletti, A., *Mela rosa in pietra*, https://www.amap.marche.it/files/progetti/biodiversita_agraria/repertorio_regionale/63-Mela_Rosa_in_Pietra.pdf , Accesso 12/05/2026

- Pellegrini, R., Micheletti, A., Mela Carella, https://www.amap.marche.it/files/progetti/biodiversita_agraria/repertorio_regionale/64-Mela_Carella.pdf, Accesso 20/04/2026
- Regione Marche - Marchio QM, <https://www.regione.marche.it/Entra-in-Regione/Marchio-QM/Prodotti-QM/Carni/Porchetta-Marchigiana#Preparazione>, Accesso 02/12/2025;
- Regione Marche - Portale Agricoltura - *Scheda prodotti tradizionali* (ALLEGATO B) <https://www.regione.marche.it/Portals/0/Agricoltura/qualita/Prodotti%20Tradizionali/Schede%20prodotti%20tradizionali%20regione%20Marche%202017.pdf>, Accesso 10/11/2025;
- Rete Natura 2000, https://www.regione.marche.it/natura2000/pagina_base9d31.html?id=1730, Accesso 28/11/2025;
- Rete Natura 2000, https://www.regione.marche.it/natura2000/pagina_basee755.html?id=1745, Accesso 28/11/2025.
- Sommeliers Marche Magazine - Associazione Italiana Sommeliers Marche, 49, https://www.aismarche.it/magazine/sommeliers_49/files/assets/basic-html/page1.html, Accesso 14/05/2026

TRADIZIONI	9
Colazione di Pasqua	10
Cottura sotto la brace	10
Il coccio	11
Pasta fresca	12
Pista	13
Raccolta delle erbe	13
 PRODOTTI	 15
<i>Territorio della Sinclinale</i>	<i>15</i>
Campanaccio di Fabriano	16
Lumache o Cucciòle	16
Lonzino del padrone di Fabriano	17
Mazzafegato	17
Mela carella	18
Mela rosa in pietra	18
Salame Fabriano	19
Salsiccia matta/Mezzofegato	19
Soppressato di fegato	20
Tartufo bianco pregiato	20
Tartufo nero pregiato	21
Trote e gamberi di fiume	21
Vernaccia cerretana	22
Visciola di Cerreto d'Esi	22
Zafferano	23
 <i>Province di Ancona e Macerata</i>	 <i>25</i>
Ciauscolo	26
Finocchio selvatico	26
Funghi	27
Lonzino di fico	27
Mistrà	28
Pecorino	28
Sapa	29
Vino cotto	29
Vino di visciole	30

Regione Marche	33
Alchermes	34
Anice	34
Caccialepre	35
Cardo/Gobbo	35
Cavoli	36
Cicoria	36
Coppa di testa	37
Granturco e polenta	37
Lavanda	38
Marroni	38
Miele	39
Noci	39
Olio di oliva	40
Razza bovina marchigiana	40
Ricotta di pecora	41
Rugni	41
Stoccafisso	42
Vitalba/Ticchi	42
RICETTE	45
Antipasti	45
Ciarimmoli/ciarimboli/ciarimoli	46
Crescia co'li sgrisciuli	46
Crescia di granturco con salsiccia ed erbe di campagna	47
Frittata con la mentuccia	47
Pizza al formaggio	48
Primi piatti	51
Cannelloni alla ricotta e spinaci	52
Cannelloni di carne	52
Cappelletti	53
Cicerchia	53
Frascarelli	54
Pancotto	54

Penciarelle	55
Quadrucci	55
Stracciatella	56
Strozzapreti fabrianesi	56
Strozzapreti matelicesi	57
Sugo di papera	57
Vincisgrassi	58

Secondi piatti **61**

Baccalà in salsa	62
Carciofi agli odori	62
Coniglio in porchetta	63
Fagioli con le cotiche	63
Fiori fritti	64
Gamberi di fiume	64
Gobbi alla parmigiana	65
Gobbi fritti	65
Lenticchie stufate	66
Lumache con gli odori	66
Lumache in porchetta	67
Padellaccia	67
Piccioni in "arrosto morto"	68
Pollo in paurosa	68
Porchetta di maiale	69
Trippa	69
Trote	70
Zampittu co' le cotiche	70

Dolci **73**

Biscotti di mosto	74
Calcioni con la zucca	74
Castagnole	75
Ciambelle di Pasqua	75
Ciambelline con l'anice	76
Conserva di mosto e mele	76
Crema della nonna	77

Crema fritta	77
Favoriti	78
Frittelle fabrianesi	78
Frittelli	79
Frustengu	79
Lamponi sciropati	80
La crescìa sfojata	80
Li frittélli de carnevale	81
Maccheroni con le noci	81
Maritozzi fabrianesi	82
Pane nociato	82
Paste della trebbiatura	83
Pizza di pasqua	83
Rocciu	84
Scroccafusi	84
Sfrappe	85
Spumini	85
Torrone di Camerino	86
U migliacciu	86
Visciole sciolte al sole	87
PIATTI DELLA SINCLINALE	89
<i>Hotel Ristorante Il Cavaliere</i>	90
Timballo Montigno	91
Suprema di tacchino con funghi e tartufo	92
<i>Relais Villa Fornari</i>	93
Coniglio in porchetta	94
Trota salmonata	95
<i>Azienda Agricola Biologica Casa Lucciola</i>	96
Frittata co' la mintuccia	97
Cappelletti in brodo	98

<i>Osteria Lintulì Lapperlà</i>	99
Ravioli Latini	100
Raviolo Ratalanga	101
Filetto di maiale con granelle di nocciole e miele di castagno	102
<i>La Chiocciola del Magio</i>	103
Polenta con lumache del Magio	104
<i>Country House Salomone</i>	105
Crostini al miele	106
Risotto mele e miele	107
Costine di maiale al miele	108
Fagottino mele e miele	109
<i>Pub Ludwig and Friends</i>	110
Vinciscubo	111
<i>Country House Il Sentiero degli Alianti</i>	112
Le tagliatelle del bosco	113
I cannelloni di Nonna Angelina	114
<i>Pizzeria La Lanterna</i>	115
Focaccia della Sinclinale	116
<i>Milenys Gordillo</i>	117
8 gusti della Sinclinale	118
Camerino nel cuore	119
Rollè di coniglio in agrodolce e finocchietto selvatico	120
Frustenga	121
<i>Valentina Pandolfi</i>	122
La stracciatella della Sinclinale	123





Foto di sinclinale.it

