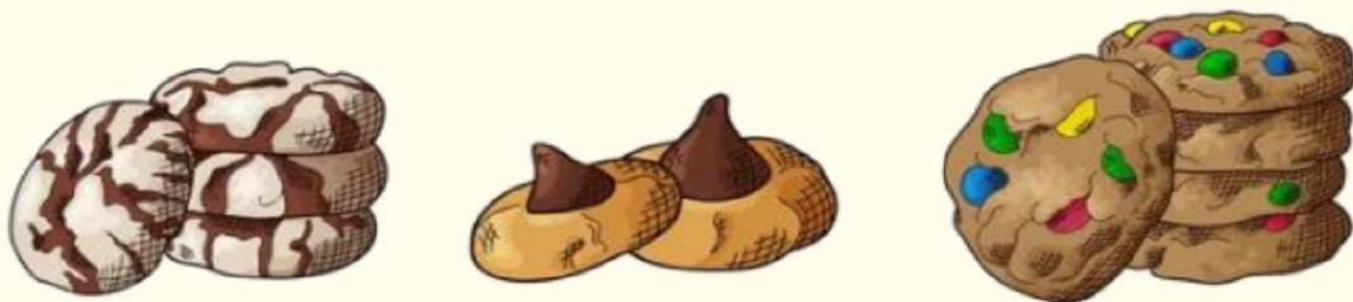


LISTA PAT: PRODOTTI DOLCIARI TIPICI MARCHIGIANI

SERIE - PSR RICONVERSIONE AZIENDALE

ATTIVITA' REALIZZATA CON IL CONTRIBUTO DEL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
DELLA REGIONE MARCHE 2014/2020
MISURA 16.1 PROGETTO ID 52399



LISTA PAT: PRODOTTI
DOLCIARI TIPICI
MARCHIGIANI

L'Acronimo PAT sta per **Prodotti Agroalimentari Tradizionali, prodotti tipici italiani** che fanno riferimento al Decreto Ministeriale 8 Settembre 1999 n. 350, **particolarmente tradizionali e legati a un territorio e alla sua storia**: dai metodi di realizzazione, conservazione, stagionatura, creazione.

Attività legate a un prodotto tipico che si sono consolidate e protratte nel tempo, secondo le regole tradizionali e per un periodo non inferiore a 25 anni. Di recente è stato aggiornato l'**elenco ufficiale del MASAF**, il ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, che pubblica gli elenchi aggiornati dei **prodotti tipici italiani Pat**, ma anche Dop, Igp, Stg.

L'agricoltura moderna, estremamente indirizzata verso la meccanizzazione, richiede estensioni di terreno pianeggiante che in Italia difettano, sia per la configurazione naturale orografica, sia per l'antropizzazione spinta del territorio. Si uniscono a queste cause molti mali endemici dell'agricoltura italiana.

Per reagire a questa situazione il MASAF ha deciso di puntare nettamente su settori di nicchia, valorizzando i prodotti tradizionali in cui prodotti agricoli o dell'allevamento venivano lavorati secondo antiche ricette.

Il requisito per essere riconosciuti come Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) è quello di essere *«ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni»*

Ma è lo stesso ministero a riconoscere che tali "prodotti di nicchia", di produzioni limitate in termini quantitativi e relativi ad aree territoriali molto ristrette, tali da non giustificare una DOP o una IGP, incontrano molte riserve in sede di Unione europea. Questa in linea di massima è *«contraria a queste produzioni e vieta la registrazione di marchi collettivi che contengano un nome geografico»*. Il timore è infatti che si confondano con i prodotti DOP e IGP.

Il Ministero ha pertanto rinunciato ad un ruolo attivo, delegando tali compiti alle regioni, e conservando a sé stesso solo un ruolo di controllo e quello della tenuta ufficiale del "libro". Comune a livello nazionale è la suddivisione per categoria: «prodotti lattiero-caseari, prodotti a base di carne, prodotti ortofrutticoli e cereali, prodotti da forno e dolciari, bevande alcoliche, distillati».

Nell'elenco non possono figurare i prodotti insigniti dei marchi DOP o IGP, mentre esiste una certa categoria "intermedia" dei prodotti per i quali è in corso l'istruttoria di riconoscimento europeo.

I prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) sono prodotti inclusi in un apposito elenco, istituito dal MASAF con la collaborazione delle Regioni. L'aggiornamento e la pubblicazione annuale dell'elenco sono a cura del Ministero che ha anche il compito di promuoverne la conoscenza a livello nazionale e all'estero. Nel 2019 in Italia sono presenti 5 128 prodotti PAT

Per quanto concerne le Marche diversi sono i prodotti agroalimentari tradizionali, in particolare in questa pubblicazione si andranno ad analizzare i prodotti di biscotteria e pasticceria

•€Anicetti

•€Biscotti di Mosto

•€Biscottini scioppati -
Biscutin'

•€Bostrengo

•€Calcione di Treia

•€Calcioni di fave fritti

•€Castagnole

•€Castagnolo al farro

•€Cavallucci

•€Ciambella frastagliata

•€Ciambelle all'anice

•€Ciambellone

•€Cicerchiata

•€Crostatà al torrone

•€Fave dei morti

•€Fristingo - Fristingu

•€Frustenga

•€Funghetto di Offida

•€Lonzetta di fico - Salame di
fico

•€Maiorchino - Marocchino

•€Pan Nociato

•€Scroccafusi

•€Serpe

•€Sfrappe - Fiocchetti

•€Sughetti

•€Torrone di fichi - Panetto di
fichi

ANICETTI

Produzione: intero territorio regionale con particolare diffusione nelle province di Ancona, Macerata e Ascoli Piceno. Biscotto composto da farina, strutto, anici, zucchero, latte e uova. Gli ingredienti si impastano e se ne ricava una forma tipo pagnotta di pane che viene cotta al forno per trenta minuti dopodiché si tagliano i biscotti a fette piuttosto larghe messe di nuovo al forno per dieci minuti ad asciugare. Il prodotto viene lavorato interamente a mano e deve essere consumato entro dieci giorni confezionato in sacchetti di carta per alimenti. Dato che l'anice ha proprietà digestive questi biscotti solitamente si consumano a fine pasto accompagnati dal "vino cotto".



BISCOTTI DI MOSTO

Produzione: intero territorio regionale, in particolare nella provincia di Pesaro e Urbino nella zona del Montefeltro. Ingredienti: mosto di giornata, farina di grano tenero, olio di oliva, zucchero, anice, lievito naturale. Ha forma di panetti di peso variabile tra i 50 e 150 gr, di colore bruno. La farina viene impastata con il mosto e gli altri ingredienti. La massa si lascia fermentare per alcune ore poi si formano dei panetti che, dopo breve riposo si cuociono al forno. Il panetto può essere consumato appena si raffredda, oppure può essere tagliato a fette e biscottato. Oltre ai classici biscotti, il prodotto trova ampia diffusione

anche nella forma a ciambella. Per la produzione di biscotti si utilizza la forma a filoncino, tagliata a fette. I biscotti così ottenuti vengono ripassati al forno ottenendo un prodotto secco.



BISCOTTINI SCIROPATI - BISCUTIN'

Produzione: in provincia di Pesaro e Urbino, particolarmente nel territorio del Comune di Fratte Rosa. Biscotto: farina, uova, olio. Glassatura: acqua, zucchero, buccia di limone grattugiato. Il prodotto finito si presenta a forma di piccolo biscotto cilindrico schiacciato ai poli di 4-5 cm di diametro e 20-25 gr. di peso, ha colore biancastro all'esterno e giallo dorato all'interno. Il sapore dolce della glassa affievolito dalla freschezza del limone non copre la fragranza del

biscotto. Lavorazione: farina, uova e olio vengono impastati ottenendo una pasta morbida ed elastica. La pasta viene allungata a forma di bigolo, tagliata a dischetti di circa 30 gr l'uno; ogni dischetto viene roteato fra i palmi delle mani fino ad ottenere una pallina al centro della quale viene praticato un buco unendo fra loro il pollice e il medio. Le palline bucate vengono lessate e stese su teli di cotone a raffreddare, in seguito avviene una seconda cottura al forno a 200°. Il biscotto così ottenuto è poi glassato in pentole di rame con uno sciroppo di acqua, zucchero e limone. Il prodotto, per le sue caratteristiche, mantiene la sua fragranza anche per settimane purchè conservato preferibilmente in barattoli di vetro. Si accompagna molto bene con il Vin Santo o con la visciolata. Le persone più anziane ricordano che i biscottini erano sempre presenti nei pacchi spediti dai familiari ai soldati al fronte durante le due guerre mondiali, in quanto era l'unico prodotto capace di mantenersi a lungo.



BOSTRENGO

Produzione: provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle quattro Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro. Ingredienti: uova, latte, zucchero, riso, cioccolato, ma anche bucce di agrumi grattugiate o sminuzzate, cannella, frutta secca tritata e ancora uvetta, burro, farina di castagne, miele e strutto. Il riso va parzialmente bollito in acqua salata, poi mescolato agli altri ingredienti disponibili, ottenendo un impasto ben amalgamato e morbido. Il composto viene collocato in una teglia da forno oliata e imburata e cucinato in forno a temperatura moderata per circa sessanta minuti. Dolce tipico di tutto il Montefeltro viene preparato in vari modi diversi tra loro, a seconda non solo della zona ma anche del produttore. La discriminante comunque è data dagli ingredienti che vengono utilizzati per le varie preparazioni. Solitamente viene servito in porzioni di forma quadrangolare o a losanga, con colore e consistenza variabili.



CALCIONE DI TREIA

Produzione: provincia di Macerata, particolarmente nel territorio del Comune di Treia. In provincia di Ancona e di Ascoli Piceno sono diffusi prodotti simili. Disco di pasta sfoglia spesso un centimetro e del diametro di circa dieci centimetri, al centro del quale si colloca un impasto formato da farina di grano, uova, formaggio pecorino, zucchero e olio. Dopo aver preparato il disco di pasta sfoglia, si colloca al centro l'impasto provvedendo a racchiudere il disco su sé stesso, praticando sulla sommità del medesimo un taglio, in modo da consentire, durante la cottura al forno, la fuoriuscita della inflorescenza.

Prodotto tipicamente pasquale, dal caratteristico sapore dolce e leggermente piccante, spiccato sapore di formaggio. Si serve come dessert o come spuntino, accompagnato da un vino bianco secco o dalla vernaccia.



CALCIONI DI FAVE FRITTI

Produzione: intero territorio della provincia di Macerata. Nel comune di Civitanova è presente una variante, conosciuta come CICERU', in cui si utilizzano i ceci anziché le fave. Raviolo di grandi dimensioni, fritto nell'olio o nello strutto. Lavorazione: le fave si lasciano in ammollo per una notte intera, quindi si lessano e vengono aromatizzate con una foglia di alloro. Dopo la cottura vengono schiacciate fino ad ottenere una purea. Nel frattempo sarà stata preparata una sfoglia con farina e uova. Dalla sfoglia vengono ottenuti i ravioli il cui ripieno sarà costituito dalla purea di fave, dolcificata e aromatizzata con spezie varie. Una volta chiuso il raviolo, si frigge in olio o strutto bollente



CASTAGNOLE – CASTAGNOLI

Produzione: intero territorio regionale. Ingredienti: farina, uova, zucchero, mistrà, buccia di limone grattugiata, alchermes, zucchero o miele, latte, olio di oliva e strutto. Coadiuvanti: sale, lievito in polvere. Pur rimanendo invariati gli ingredienti le castagnole assumono forme diverse sul territorio: nel pesarese hanno forma allungata, irregolare e contorta, di colore dorato; l'alchermes, con cui vengono cosparse una volta cotte, dona loro un colore rosso acceso, mitigato dallo zucchero con cui vengono spolverate. Talvolta vengono anche farcite con crema pasticcera. Nell'ascolano le castagnole assumono una forma tondeggiante, irregolare e contorta, di colore dorato, dal diametro di circa 8-10 cm. Tali dimensioni risultano inferiori nell'anconetano e nel maceratese. Anche in queste forme, al termine della preparazione, le castagnole vengono cosparse con alchermes e zucchero, con solo

zucchero, oppure solo miele. Lavorazione: gli ingredienti vengono amalgamati fino a formare un impasto morbido ed elastico. Nel pesarese con tale impasto si formano dei filoncini di circa 10 cm che vengono lessati in acqua bollente e lasciati poi gonfiare; quindi si incidono per la lunghezza e si cuociono in forno; al termine, le castagnole vengono spolverate con zucchero semolato o alchermes. Nelle altre zone della Regione, dall'impasto si formano dei bastoncini che, tagliati in modo da dare loro la forma desiderata, si friggono, preferibilmente con strutto o olio di oliva. Quindi si scolano con carta assorbente e si cospargono con alchermes, zucchero o miele. Le castagnole rappresentano un dolce tipico del periodo del carnevale.



CASTAGNOLO AL FARRO

Produzione: provincia di Pesaro e Urbino, zona di San Lorenzo in Campo. Nella medio-alta Valcesano vengono chiamati CASTAGNOLI. Nella zona di San Lorenzo in Campo i castagnoli vengono preparati con farina di farro, fritti e poi completati con miele o zucchero. Di forma tondeggiante hanno un diametro di circa 4-5 cm e sono di colorazione marrone, tipica del farro. Il castagnolo al farro è prodotto con farina di farro e viene preparato impastando tutti gli ingredienti necessari per poi lasciarli riposare per circa un ora. Subito dopo si vanno a formare delle palline del peso di circa 25-30 grammi per poi friggerle in olio di arachidi portato alla temperatura di gradi 170. Quindi si passa a piacere la pallina frita nello zucchero semolato o nel miele fuso. Il castagnolo deriva dai "Globulos" (globuli) e dall' "Encytum" che venivano impastati dagli antichi romani con formaggio e farina di farro e fritti nello strutto. Infine venivano spalmati di miele e cosparsi di semi di papavero. Queste ricette venivano utilizzate nei giorni festivi o in occasione di cerimonie



CAVALLUCCI

Produzione: entroterra delle provincie di Ancona e Macerata. Dolce tradizionale del periodo invernale a forma di cavalluccio marino della grandezza dei consueti biscotti. Si compone di una sfoglia spessa realizzata con farina, uova, zucchero, olio, vino bianco, e di un impasto

di sapa (mosto concentrato con cottura), liquori come rum o marsala, caffè, noci e mandorle tritate, cioccolato fondente, canditi, uvetta, fichi secchi, cacao amaro, pane grattato. Lavorazione: si stende l'impasto sulla sfoglia che si richiude sopra e se ne ricavano tanti sacchetti che si modellano a forma di cavalluccio marino. Questi cavallucci vengono cotti al forno e poi spruzzati con alchermes e zucchero oppure ricoperti di glassa, quindi guarniti con confettini colorati. Il prodotto è fatto esclusivamente a mano ed è da consumare fresco; può essere conservato in luogo fresco e asciutto solo per pochi giorni.



CIAMBELLA FRASTAGLIATA - CIAMMELLA STROZZOSA

Produzione: intero territorio regionale, particolarmente nella provincia di Ascoli Piceno. Ingredienti: farina di grano tenero, uova, mistrà,

zucchero. Coadiuvanti: sale. Ciambella di consistenza compatta, di venti-trenta cm di diametro, di colore dorato. Il prodotto è asciutto e croccante all'interno, da cui il termine "strozzosa". Si impastano gli ingredienti formando un composto omogeneo; si formano quindi dei cilindri di cinquanta-sessanta cm che vengono uniti all'estremità assumendo la forma di ciambella. Vengono prima lessate, poi, dopo averle asciugate con un panno, si tagliano ai fianchi fino a metà dello spessore e si mettono a cuocere in forno, preferibilmente a legna, a circa 200°. Possono essere decorate con confettini colorati o argentei. E' un dolce tipico del periodo pasquale.



CIAMBELLE ALL'ANICE o ANICINI

Produzione: nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle quattro Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del

Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro e nelle province di Macerata e Ascoli Piceno. Ingredienti: pasta del pane, anice, strutto fuso, sale, lievito di birra. Tipica forma a ciambella. Il colore può variare dal dorato al bruno a seconda che sulla ciambella venga spennellato o meno il rosso d'uovo. Preparazione: alla pasta del pane viene aggiunto del lievito di birra, il sale, semi di anice e lo strutto fuso. In alcuni casi, oltre ai semi di anice si aggiunge anche del liquore all'anice di cui, nel territorio marchigiano esistono diverse varianti. Gli ingredienti si lavorano fino ad ottenere un composto omogeneo, poi si formano dei cilindri lunghi circa venti-trenta cm che vengono congiunti all'estremità assumendo la forma di ciambelline. Si lasciano lievitare per circa trenta minuti e si cuociono in forno. Nel maceratese e ascolano è tipico, prima di cuocerle, pennellare la parte superiore con dell'uovo battuto. A colorazione dorata dovranno essere sfornate. Prima di essere consumate, le ciambelle vengono lasciate per circa una settimana in ambienti non umidi. Se nella lavorazione non viene aggiunto il lievito, mantenendo invariata la presenza degli altri ingredienti, il prodotto è conosciuto anche come ANICINI



CIAMBELLONE

Produzione: intero territorio regionale. Trova grossa diffusione in provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle quattro Comunità Montane del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro dove oltre al ciambellone classico vi è anche la produzione del BISCOTT. Ingredienti: farina, uova, zucchero, latte, strutto o burro, buccia di limone, lievito, bicarbonato. Il ciambellone è un dolce semplice, si presenta come una torta ben lievitata. Preparazione: la farina deve essere setacciata e mescolata con il lievito; poi il composto viene impastato con il latte, lo strutto o il burro appena sciolti a parte, le uova sbattute con lo zucchero e una scorzetta di limone. Se ne ottiene una bella pasta gonfia che viene plasmata e sistemata in un recipiente precedentemente imburrato e spolverato di

farina. Il composto può essere farcito con uvetta, canditi, noci e mandorle; poi spennellato con il tuorlo d'uovo e cotto in forno. Viene consumato per la prima colazione e a metà pomeriggio, a volte farcito con altri ingredienti, può essere servito anche come dessert accompagnato con vino dolce. Nel Montefeltro esiste una variante al ciambellone, il BISCOTT, più rustico per l'assenza di grassi, senza burro o strutto.



CICERCHIATA

Produzione: intero territorio regionale, particolarmente nell'anconetano.
Ingredienti: farina, uova, burro o olio di oliva, mistrà (utilizzato in provincia di Ascoli Piceno e Macerata) o cognac, zucchero, buccia

grattugiata di limone, miele e, a piacere, buccia grattugiata di arancia, canditi, pinoli, mandorle tritate e abbrustolite. La cicerchiata può assumere diverse forme: a filoncino, a cupola o a ciambella. Compatta e friabile, di colore dorato ma con variazioni di colore a seconda del composto con cui viene guarnita: mandorle, zucchero a velo o canditi. Al gusto risulta gradevolmente dolce. Preparazione: si impasta la farina con le uova, il burro o l'olio, lo zucchero, la buccia di limone grattugiata ed il mistrà o cognac. L'impasto viene lavorato fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea che, stesa con il mattarello fino ad uno spessore di circa mezzo centimetro, viene arrotolata. Si formano in questo modo bastoncini ("bigoli") che vanno poi tagliati in piccole palline della dimensione di un seme di cicerchia. In una padella, dove intanto si è fatto scaldare lo strutto, si versano le palline facendo attenzione ad agitare spesso la padella in modo da evitare che si attacchino fra loro. Appena le palline assumono una colorazione dorata, si tirano su e si posano a scolare su carta assorbente. In un'altra pentola, nel frattempo, si scioglie a calore moderato del miele, eventualmente anche zucchero, fino a farlo liquefare, evitando che raggiunga la bollitura. Si versano nel miele le palline fritte, si possono aggiungere mandorle tritate e abbrustolite, pinoli, oppure buccia grattugiata di arance e canditi tagliati a dadini, rimestandoli con un cucchiaino in modo da far legare completamente il composto con lo zucchero caramellato. Successivamente il tutto viene versato su un piatto, modellato con mani inumidite fino al raggiungimento della forma desiderata e lasciato raffreddare e consolidare. La cicerchiata va servita fredda a fette o spicchi e conserva il suo gusto fragrante per alcuni giorni. Dolce tipico del periodo di carnevale.



CROSTATA AL TORRONE

Produzione: diffuso nella provincia del maceratese, particolarmente nel comune di Sarnano e zone limitrofe. Crostata lavorata esclusivamente a mano, composta da un impasto di mandorle, nocciole tostate, zucchero, farina, uova, olio e spezie varie. Si predilige la cottura nel forno a legna dell'impasto per conferire la tipica e particolare croccantezza al dolce. La crostata al torrone può essere conservata in luogo asciutto e pulito, non necessariamente in frigorifero per circa quindici-venti giorni senza perdere né la fragranza, né il sapore. La conservazione si realizza senza l'uso di conservanti. Nel comune di Sarnano ci sono testimonianze comprovanti la presenza sul territorio della crostata al torrone di fichi da quasi cinquanta anni.



FAVE DEI MORTI

Produzione: intero territorio regionale. Ingredienti: mandorle tritate finissime, zucchero, farina, uova, cannella in polvere, strutto fuso, acqua calda. In provincia di Ascoli Piceno è tipico aggiungere la scorza di limone grattugiato e canditi, mentre nell'entroterra anconetano spesso si aggiunge il rum. Forma approssimativamente circolare, appiattita. Colore dorato, di consistenza dura e compatta. Preparazione: dopo essere state abbrustolite, le mandorle vengono tritate e amalgamate insieme agli altri ingredienti. La pasta ottenuta, che deve risultare morbida e compatta, viene manipolata in cordoni di pasta dello spessore approssimativo di un dito. Tali cordoni vengono tagliati in pezzetti della misura di un acino di fava e appiattiti con la lama del coltello. E' possibile fargli l'occhio con la cioccolata. Vengono poi allineati in una lastra unta e infarinata ed infornati ad una temperatura di 150° per circa

trenta minuti. A cottura ultimata le fave dei morti assumono una colorazione dorata. Prima di consumarle aspettare circa un paio d'ore che si raffreddino. Le fave dei morti si mantengono a lungo. Fino ad una trentina di anni fa era costume ai funerali offrire agli ospiti la colazione; poiché venivano a digiuno per poter ricevere la comunione durante il servizio funebre, venivano offerti loro fragranti maritozzi appena sfornati, bicchierini di vermouth e le fave.



FRISTINGO - FRISTINGU - FRESTINGHE

Produzione: province di Ascoli Piceno e Macerata. Dolce tipicamente natalizio a base di fichi secchi, farina di grano tenero, olio extravergine d'oliva, uva sultanina, canditi, mandorle tostate, noci, noce moscata,

cannella, caffè, liquore a base d'anice, limone, miele, pane grattugiato. Preparazione: i fichi secchi, bagnati e bolliti, vengono mescolati insieme agli ingredienti provvedendo a mescolare accuratamente l'impasto con farina di frumento e pane grattugiato. Si procede a lavorare l'impasto, di colore scuro, fino a fargli assumere una certa consistenza per poi sistemarlo in un recipiente unto d'olio dentro il forno, preferibilmente a legna. La cottura avviene a temperatura di 150° ed è ultimata a colorazione brunodorata. Il dolce è servito freddo e si mantiene per un lungo periodo.



FRUSTENGA

Produzione: entroterra della provincia di Macerata e di Ancona.

Ingredienti: farina di granoturco, zucchero, olio, mele, uva, fichi secchi, noci. La frustenga è un dolce alto circa due cm, per alcuni aspetti ricorda

il Fristingo ma se ne differenzia sostanzialmente per la preparazione, in quanto la frustenga contiene come materia prima la farina di granoturco mentre il Fristingo è fatto con farina di frumento tenero. Preparazione: con la farina di granoturco si prepara la polenta alla quale, una volta cotta, verranno aggiunti, previa bollitura in acqua, fichi secchi, uvetta, gherigli di noci e mele. Il composto ben mescolato viene poi versato in una teglia unta di burro e cosparsa di pane grattugiato. La cottura avviene in forno a 180° per trenta minuti circa. Va servita sia calda che fredda sul tagliere della polenta.



FUNGHETTO DI OFFIDA

Produzione: diffuso nel comune di Offida e zone limitrofe della provincia di Ascoli. Ingredienti: farina, zucchero, acqua, anice (semi o estratto). Il prodotto si presenta a forma di palline bianche, che ricordano vagamente la forma di un piccolo fungo, del diametro di circa 2-3 cm. Al tatto sono duri come argilla secca. Risultano molto croccanti. Preparazione: l'impasto degli ingredienti deve risultare omogeneo e consistente; si formano tante palline del diametro di circa 2-3 cm e vengono adagiate sopra una spianatoia infarinata e lasciate essiccare per 2-3 giorni in locali asciutti (un tempo erano tenute al sole). Una volta asciutte, le palline vengono disposte entro piccoli cerchi di legno o di ferro, a loro volta sistemati l'uno accanto all'altro su larghi testi da introdurre in forno ben caldo per circa 30 minuti. Durante la cottura le superfici delle palline rimangono bianchissime e dure, ma l'interno, poiché è morbido, cuocendo si espande e fuoriesce, unendo così l'una all'altra le palline, assumendo un colore bruno. L'effetto è quello di tanti funghetti bianchi sulla terra scura.



LONZETTA DI FICO - LONZA DI FICO - LONZINO DI FICO - SALAME DI FICO

Produzione: intero territorio della provincia di Ancona e anche in provincia di Macerata nel comune di San Severino Marche. Aspetto cilindrico, lunghezza media 15-20 cm, diametro circa 6 cm, abbastanza consistente, colore brunastro aranciato, avvolto da foglie di fico, legate con fili. Al taglio il prodotto mostra un colore bruno-dorato con inserti chiari di frutta a guscio disseminati nella pasta. La consistenza è compatta e soda ma oppone scarsa resistenza alla masticazione. Il sapore è gradevole e dolce, si percepisce nettamente il gusto del fico essiccato, con un forte sentore di frutta a guscio. Si avverte anche una nota liquorosa. Preparazione: i fichi essiccati vengono aromatizzati con anice, mistrà, rhum. Il tutto viene poi macinato aggiungendo noci e mandorle triturate a parte. L'impasto ottenuto viene modellato a forma cilindrica e avvolto in foglie di fico debitamente posizionate intorno al cilindro e legate con filo. La macinatura dei fichi viene eseguita di solito a mano per evitare di surriscaldare il prodotto, perché ciò ne altererebbe il sapore. Viene preparato ad ottobre, mantiene la fragranza fino a marzo/aprile.



MAIORCHINO – MAROCCHINO

Produzione: provincia di Ancona, in particolare del comune di Ostra Vetere e zone limitrofe. Ingredienti: uova, zucchero, farina e mandorle. Il maiorchino ha forma allungata e schiacciata con spessore di 3 cm nella parte centrale della sezione. Presenta l'aspetto di colore ambrato all'esterno e giallo chiarissimo internamente. Ha un sapore delicato e consumato fresco ha una consistenza morbida; se secco, ha una maggiore consistenza ed è tipico inzupparlo nel vino, preferibilmente bianco, nel latte o nel tè. Preparazione: gli ingredienti vengono impastati a mano e l'impasto ottenuto, steso sopra una lastra di cottura, viene cotto al forno. Il prodotto può essere consumato fresco oppure, ripassato al forno, è possibile ottenere un prodotto secco, più consistente. Testimonianze del comune di Ostra Vetere riportano che la

produzione del Maiorchino si può far risalire ai primi del '900 e l'origine di detto prodotto "discende da un errore delle dosi durante la preparazione della pizza margherita, errore questo che ha contribuito a dargli la forma attuale, schiacciata ed allungata".



PAN NOCIATO

Produzione: provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle quattro Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro e anche nelle province di Ancona e Macerata. Ingredienti: farina di grano tenero, latte tiepido, strutto, olio, gherigli di noci, pepe, pezzetti di fichi secchi, formaggio pecorino, lievito di birra, sale. Il prodotto si presenta come pagnottine da circa 50 gr. Preparazione: parte della farina viene impastata con il lievito ed il latte tiepido. L'impasto viene fatto lievitare al caldo coprendolo con un panno bianco. Con la rimanente parte di farina si amalgama il sale, il pepe, lo strutto, l'olio, le noci tritate, il pecorino fresco e quindi

l'impasto che nel frattempo è già lievitato. Il tutto viene impastato e lasciato ancora a lievitare per circa un'ora poi si formano delle pagnottelle che vengono incise, in superficie, a croce. Si lasciano lievitare per una notte e poi si cuociono al forno a 200°. Vengono sfornati quando raggiungono una colorazione dorata.



SCROCCAFUSI

Produzione: intero territorio regionale, in particolare nelle province di Ancona e Macerata. Pur rimanendo invariati gli ingredienti, esistono due diversi tipi di scroccafusi a seconda della modalità con cui vengono cotti: al forno o fritti. Ingredienti: farina, uova, zucchero, olio, mistrà, scorza grattugiata di limone. Il prodotto ha forma di una grossa noce della grandezza variabile tra i 3-4 cm, di colore dorato. Gli scroccafusi hanno pasta dura ma friabile. Preparazione: si impastano con le mani

gli ingredienti fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea. Si formano tanti rotoli dal diametro di 3-4 cm che vengono poi tagliati a pezzi di 3-4 cm. Successivamente sono immersi nell'acqua bollente per un paio di minuti fino a quando non vengono a galla. Si collocano poi fra due teli e si procede alla loro frittura in strutto bollente o in olio, a fuoco lento. Quando si preparano al forno, dopo essere stati lessati e asciugati nel panno, vengono sistemati su una lastra unta e cotti per circa trenta minuti ad una temperatura di circa 150°. Ancora caldi, si immergono nel miele, o si cospargono di zucchero vanigliato e alchermes o rum. E' un dolce che si produce soprattutto nel periodo di Carnevale.



SERPE

Produzione: province di Ascoli Piceno, versante maceratese, Macerata e Ancona anche con altri termini e alcune varianti. Dolce tradizionale di Natale e Pasqua composto di pasta di mandorla, preparata con mandorle mondiate ed asciugate in forno tritate finemente, zucchero e albume d'uovo, liquore, aromi come cannella o vanillina. Preparazione: si impastano gli ingredienti e si dà all'impasto la forma di un serpente. Viene guarnito con confettini e cotto per pochi minuti al forno. Al termine della cottura è possibile guarnire il prodotto con glassa (albumi montati a neve uniti allo zucchero). Successivamente si fa nuovamente asciugare al forno a temperatura bassa. E' previsto anche, in sostituzione della glassa l'utilizzo di zucchero a velo, spolverato sopra al termine della cottura. Nel maceratese nel periodo pasquale per la particolare forma prende il nome di Agnello. Può essere consumato fresco oppure anche dopo alcuni mesi; in passato le famiglie di Filottrano, in provincia di Ancona, lo facevano a Natale e lo conservavano per la festa del Patrono, che cade in maggio



SFRAPPE - FIOCCHETTI

Produzione: intero territorio regionale. Ingredienti: farina, uova, acqua, zucchero, olio di oliva. Sottile, di colore giallo oro a margini irregolari. La forma viene modellata, prima della frittura, a nastri, fiocchi o strisce. La superficie delle sfrappe si presenta alquanto irregolare per la presenza di "bolle" come conseguenza della frittura. Procedimento: si prepara un impasto di uova, zucchero, olio e farina. Nel Piceno è consuetudine aggiungere anice, in polvere o essenza, oppure vino bianco o vino cotto. La pasta va ben lavorata e stesa in una sfoglia di 2-3 mm di spessore. Con una rotella dentata si taglia nelle forme più varie (strisce, nastri, fiocchetti) e frita in padella con olio caldo aggiungendo zucchero con alchermes o miele. Dolce tipico del carnevale.



SUGHETTI - SUGHITTI - SCIUGHETI – SAPETTI

Produzione: intero territorio regionale, in particolare nella provincia di Ancona, "sciugheti", di Macerata, "sughetti" e "sughitti", e nell'ascolano dove il prodotto è conosciuto con il termine "sapetti" (da sapa). Dolce ottenuto dal mosto bollito e farina nuova di granturco con aggiunta di una buona quantità di noci e, a piacere, mandorle, pinoli e semi di zucca grossolanamente tritati. Il prodotto è di forma normalmente rotonda od ovale perché conservato e servito su normali piatti da cucina di cui assume la forma, essendovi stato versato ancora caldo. Il colore, generalmente sul marrone, varia sensibilmente a seconda della varietà di uva utilizzata. Di consistenza morbida, ha sapore poco dolce; si avverte chiaramente il contrasto tra il sapore vagamente acidulo del mosto e quello salato delle noci e degli altri semi uniti all'impasto. Si consuma quale dolce freddo con cucchiaino. A volte, soprattutto nel nord della Regione, anziché il granturco viene utilizzata farina di grano. La lavorazione del prodotto prevede la preparazione della polenta con farina di granturco, tipo marchigiano macinata finemente, e mosto non fermentato, anziché acqua. Quando la farina è ben cotta si aggiunge una buona quantità di noci e, a piacere, mandorle, pinoli e semi di zucca grossolanamente tritati. Dopo aver mescolato bene il tutto, si versa nei piatti, uno strato di circa un centimetro, e fatto raffreddare. Il prodotto può essere conservato in luogo fresco e asciutto o in frigorifero.



TORRONE DI FICHI - PANETTO DI FICHI

Produzione: intero territorio della provincia di Ascoli Piceno. Il torrone di fichi varia nell'aspetto e nel nome a seconda della forma in cui viene realizzato: Panetto = parallelepipedo; Salame = cilindro; Cuore; Bacio della Vergine = pralina di fichi e mandorle con aggiunta di liquore aromatico, anche in versione glassata al cioccolato. I fichi aperti ed affiancati tra loro costituiscono l'involucro per la farcitura interna di mandorle tostate e cedro candito, arricchita, a secondo dei gusti, con cacao, menta, cannella, vaniglia, arancio candito. Il prodotto risulta morbido e friabile, il colore esterno è determinato dalla varietà di fichi utilizzati, solitamente si usano fichi bianchi. Preparazione: i fichi essiccati vengono tagliati ed allargati a forma di otto, vengono poi sistemati, uno a fianco dell'altro in una piccola forma rettangolare in legno detta "coscena". Realizzati così il fondo ed i fianchi si procede alla farcitura interna con mandorle, cedro, ed aromi vari. Si passa

successivamente alla chiusura della camicia, cioè della base, con un ulteriore strato di fichi. Completata la forma viene eseguita una prima pressatura del dolce con il coperchio della "coscena". Il panetto così composto viene lasciato ad asciugare per alcuni giorni. Una volta asciugato viene nuovamente riposizionato nella forma e pressato con un torchietto a mano. Ultimata la pressatura il dolce viene impacchettato con carta per alimenti e confezionato. La lavorazione avviene nel periodo autunno-invernale.



UNGARACCI - UNGARUCCI

Produzione: provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle quattro Comunità Montane, del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano, dell'Alto e Medio Metauro. A Cantiano è diffuso con il termine di Ungarucci. Ingredienti: farina di granturco, uvetta, semi di anice, zucchero, acqua, lievito naturale, sale. Gli ungaracci hanno forma di filoncini lunghi 20-30 cm. Preparazione: la farina di granturco viene impastata con acqua calda insieme agli altri ingredienti. Quando la pasta è ben lavorata si fa riposare per qualche ora, poi dalla massa si

staccano dei pezzi che vengono lavorati a filoncini lunghi 20-30 cm che vanno fatti lievitare per due o tre ore. Si cuociono nel forno preventivamente riscaldato.

