

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI TIPICI NELLA LISTA PAT 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



Bevande analcoliche, distillati e liquori tipici nella lista pat marchigiani”

In questi ultimi anni, le Marche hanno impostato la promozione della propria immagine sul fatto di essere l'unica regione italiana “al plurale”. Al plurale per la grande diversità che caratterizza il territorio come la popolazione, la cultura come le attività economiche, il folklore come le tradizioni. Il patrimonio enogastronomico regionale è senza dubbio l'emblema delle Marche al plurale e in particolare lo sono alcuni prodotti tradizionali descritti in questa pubblicazione. Tra questi, la circolazione di alcuni prodotti sono limitati al mercato locale e non per questo dobbiamo ritenerli meno importanti. Bisogna infatti effettuare una valutazione che non si concentri solo sugli aspetti meramente produttivi ma tenga conto anche di altri obiettivi che possono essere perseguiti con la salvaguardia dei prodotti tradizionali: il mantenimento di attività economiche in zone marginali, la tutela di alcune biodiversità che sarebbero improponibili in zone agricole più produttive e la conservazione di un patrimonio culturale inestimabile. Tutti i cittadini delle Marche devono infatti sentirsi eredi di una grande ricchezza e allo stesso tempo custodi di quella che possiamo definire l'identità marchigiana. Ognuno dei prodotti tradizionali racchiude in sé una parte del DNA regionale. Questa ricchezza che viene dalla povertà è la grande eredità che siamo chiamati a tramandare ai nostri figli. Noi tutti dobbiamo sentire l'importanza di questa eredità; sentirne la responsabilità ma allo stesso tempo esserne onorati. In effetti, la vera sfida che a livello regionale ci poniamo in quest'epoca di globalizzazione e di profondi

mutamenti è quella di perseguire un modello di sviluppo che non snaturi la nostra identità. La competitività della nostra regione deve passare attraverso l'integrazione dei prodotti nel territorio. E se la maggior parte dei prodotti non ha la dimensione economica per uscire dai confini nazionali, e spesso neanche regionali, questo non deve essere un limite ma deve essere uno stimolo a calibrare meglio la nostra attività promozionale facendo in modo di portare il turista là dove questi prodotti vengono ancora oggi ottenuti con le tecniche di una volta, di fargli conoscere quindi, insieme al prodotto, anche un territorio con tutto quello che esso racchiude in termini di ambiente, arte, cultura... D'altronde la più recente produzione legislativa regionale va tutta in questa direzione. Il censimento dei prodotti tradizionali si inserisce in un contesto più ampio che ha visto la Regione Marche schierarsi inequivocabilmente contro gli OGM, istituire il repertorio regionale del patrimonio genetico, finanziare progetti finalizzati all'ottenimento di nuove DOP e IGP, realizzare il sistema regionale per la tracciabilità delle produzioni alimentari e, da ultimo, registrare un marchio di qualità regionale. Infine, un'ultima considerazione, sempre legata ai prodotti tradizionali, riguarda una sfida che abbiamo voluto raccogliere a difesa del gusto, nella convinzione che non si possa affrontare qualsiasi questione riguardante i prodotti alimentari solo con un approccio di tipo igienico-sanitario. In fondo i nostri antenati erano molto meno sprovveduti di quello che, con una certa supponenza, siamo portati a pensare oggi e adottavano molti accorgimenti sulla salubrità degli alimenti che, anche alla luce delle conoscenze attuali, si rivelano assai efficaci. Perciò, se da un lato non si può prescindere dalla sicurezza alimentare, che deve

essere assicurata per ogni alimento che ingeriamo, dall'altro è altrettanto importante che questa sicurezza non debba necessariamente passare attraverso lo stravolgimento di metodi produttivi che si ripetono da decenni quando non da secoli e non diventi, pertanto, sinonimo di omologazione ed appiattimento del gusto. Ma qui rientra in campo il ruolo della Regione che, attraverso un'efficace attività di educazione alimentare, deve mettere il consumatore nella condizione di avere le necessarie cognizioni per effettuare scelte consapevoli. In quest'ottica giunge il mio auspicio che questa pubblicazione contribuisca a far conoscere il nostro patrimonio gastronomico e magari incuriosisca qualcuno, noi marchigiani per primi, ad andare alla ricerca delle tante meraviglie disseminate sul nostro territorio

La distillazione nelle Marche ha origini antichissime grazie e soprattutto ai monaci che, a partire dal xv secolo si dedicano con passione e talento alla creazione di bevande rigeneranti. Gli amari al tartufo, i caffè sport ma in particolare i liquori all'anice, sono ormai prodotti affermati sul mercato nazionale ed internazionale. Simbolo di zone come i Monti Sibillini è l'anice, Pimpinella anisum, termine che deriva dal latino anisum e dal greco anison. Le testimonianze sono numerose: il pane cotto con i suoi frutti, è citato da Pitagora, mentre Plinio gli attribuiva funzioni di panacea.



Il Mistrà e l'Anisetta nascono dall'uso di aromatizzare l'alcol, estratto dai residui dell'uva, con le sue essenze. La gradazione è intermedia, ricca di aromi e virtù officinali. Il Mistrà, da Misithra (città bizantina) o da mischia (poiché viene mescolato con acqua), è diffuso nell'ascolano e nel maceratese. E' preferito puro per gli aromi o come correzione al caffè. L' Anisetta, più dolce, è classica di Ascoli Piceno e viene servita al Caffè Meletti nella famosa Piazza del Popolo. Si può bere di mattino ed è ottima nel dessert; allungata in acqua è dissetante e agevola la digestione. Alcuni la bevono con la mosca: 3 o 4 chicchi di caffè annegati nel liquore.

Dalla tradizione contadina delle zone interne derivano il **vin cotto**, il vin santo, la sapa, il vino di visciole. La zona di produzione del vin cotto è molto estesa e comprende gran parte delle province di Macerata, Fermo ed Ascoli Piceno. Per ottenere il classico vin cotto dolce, si fa ridurre la quantità iniziale di mosto in una percentuale variabile tra il 30 e il 50%. Se invece si preferisce un prodotto più secco, basta ridurre la durata della

bollitura. A concentrazione ultimata si versa il mosto nelle botti di legno dove avverrà la fermentazione. La versione secca viene, in genere, utilizzata come vino da pasto e gli accostamenti con le pietanze variano a seconda del suo grado di concentrazione e del suo tenore alcolico. La versione dolce, invece, è da considerare un “vino da dessert” perfetto con crostate, ciambellani, biscotti e con dolci rustici della “bassa marca”.

La sapa si potrebbe definire come una parente prossima del vin cotto, in effetti, si ottiene attraverso la concentrazione a fuoco diretto del mosto, che in questo caso è più spinta in quanto si fa evaporare circa il 70-80% della quantità iniziale del mosto. La sapa così ottenuta si presenta come uno sciroppo dolcissimo, dal colore variabile, dall'ambrato al rosso-violaceo, intenso odore di caramello e sapore mielato, sapido e vellutato. Un tempo si utilizzava principalmente come miele, in sostituzione dello zucchero che era assai raro, oggi si utilizza come mostarda di frutta per abbinamento di formaggi stagionati e bolliti.

Nello jesino e del pesarese si produce il **vino di visciole**, oggi, onde evitare l'utilizzo di denominazioni non consentite dalla legge, il prodotto si immette generalmente in commercio con la dicitura di “bevanda aromatizzata a base di vino e visciole”. Il vino di visciole si ottiene dalla fermentazione della ciliegia selvatica collinare o montana e il vino rosso locale, in proporzioni variabili da zona a zona. Mentre nel territorio di Pesaro si ottiene dal vino rosso locale invecchiato, nel territorio della provincia di Ancona e Macerata si ottiene dal mosto di uve rosse locali. Il vino di visciola è un prodotto aromatico che ben si abbina con

crostate, dolci secchi, panna cotta e tutti i dolci della tradizione locale.

I prodotti agroalimentari tipici assumono un ruolo centrale nelle risorse collettive immateriali legate alla capacità di coordinamento e alla coerenza tecnologica tra imprese, all'esistenza di competenze umane specifiche e alla "notorietà" del prodotto. I prodotti (beni e servizi) rappresentano uno dei principali elementi che consentono la valorizzazione delle risorse impiegate nei processi di produzione realizzati nelle aree rurali, ma la valorizzazione delle risorse avviene secondo logiche diverse nell'agricoltura omologata e in quella non omologata. Il processo di sviluppo dell'agricoltura omologata è sostenuto dal percepimento di rendite differenziali basate su vantaggi comparati di costo legati alle dotazioni di fattori produttivi (terra, manodopera, ecc.) e/o ad economie di scala o di agglomerazione, mentre quello dell'agricoltura non omologata è basato sulla ricerca di rendite di specificità. Nell'agricoltura non omologata il vantaggio non deriva cioè di per sé dalle condizioni di produzione ma dalla natura stessa del prodotto, il quale è ancorato a un territorio, a un insieme di peculiarità pedoclimatiche, tecniche e organizzative ad esso proprie, e a un insieme definito di produttori selezionati nel corso del processo storico di specificazione del prodotto stesso, elementi sintetizzabili nel concetto di terroir (Dedeire, 1995). Il processo di qualificazione territoriale dell'agricoltura dei sistemi locali rurali è funzione della capacità degli attori di utilizzare la valenza informativa del terroir nelle sue dimensioni naturale, sociale e patrimoniale, e può fare leva sull'origine dei prodotti, la quale - di

fronte alla complessificazione dei canali tra produzione e consumo - rappresenta per il consumatore un fattore di identificazione e fiducia, e per i produttori un supporto di notorietà e di reputazione. I prodotti agroalimentari tipici sono inscindibilmente legati al proprio terroir in quanto da esso derivano la loro specificità (tradizionalità o eccellenza) e riconoscibilità sul mercato. La reputazione rappresenta uno dei meccanismi attraverso cui l'origine territoriale esplica la sua funzione di riferimento sui mercati agroalimentari, ed è alla base della "catena del valore" del prodotto tipico in quanto presupposto per la trasformazione di un plusvalore culturale (legato alla identità territoriale del prodotto) in un plusvalore economico, il quale si concretizza in una rendita di specificità legata all'origine percepita dalle imprese. Il prodotto tipico può dunque essere analizzato come risultato dell'azione di risorse collettive di tipo sia materiale che immateriale, risultato che viene patrimonializzato in una specifica risorsa immateriale collettiva, appunto la reputazione legata al nome (spesso geografico) del prodotto; la reputazione viene a sua volta incorporata nel prodotto al fine di consentirne la valorizzazione.

La storia delle tradizioni marchigiane è la storia di un territorio incredibilmente vario nella sua pur limitata estensione. Contaminazioni di ogni tipo si sono intrecciate nei secoli senza elidersi, ma generando dalla loro commistione nuove tradizioni e nuovi modelli di vita. Come l'aggettivo marchigiano può essere utilizzato solo con una connotazione territoriale, così, nell'agricoltura, nell'allevamento, nella cucina, in genere in ogni attività

umana, assistiamo ad una esplosione di differenti modelli che prima di marchigiani sono feltreschi, piceni, esinati, etc; o ancora meglio, urbinati, fanesi, maceratesi, moglianesi, vissani, etc. Il risultato è una irripetibile densità di tradizioni, difficilmente catalogabili e tutte estremamente vive; tradizioni che rendono le Marche il più moderno esempio di come diversità e tolleranza generino benessere e alta qualità del vivere.

Quando si parla di prodotti agricoli e agroalimentari, si ha un bel da fare a volersi districare tra prodotti tipici, biologici, attestazioni di specificità, DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT ecc...



La categoria più “giovane”, in quanto ultima in ordine cronologico, è quella dei prodotti tradizionali. Se si eccettuano infatti sporadici e generici riferimenti presenti in qualche passo della regolamentazione comunitaria, il primo riferimento esplicito alla categoria compare solo nel decreto legislativo n. 173 del 30 aprile 1998 per definire quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo. Lo stesso atto demanda alle regioni il compito di individuare, sul proprio territorio, i prodotti con caratteristiche tradizionali da inserire in tanti elenchi regionali che confluiranno poi in quello nazionale dei prodotti tradizionali, tenuto presso il Ministero delle politiche agricole e forestali. Ministero che, l'anno successivo, con D.M. 8 settembre 1999, n. 350, fissa in 25 anni il periodo di tempo minimo da considerare ai fini

dell'attribuzione ad un prodotto dello status di "tradizionale". Potrebbe sembrare cosa da poco ma basta scorrere l'elenco degli oltre 4000 prodotti censiti dalle regioni italiane per capire che non si tratta di una semplice lista di cose buone da mangiare o di un diario dei ricordi e delle tradizioni. In realtà, l'elenco dei prodotti tradizionali è un qualcosa di inscindibile dall'anima e dalla cultura di un popolo.

La Regione Marche è stata una delle prime regioni a credere nell'importanza di quest'operazione tant'è che già nel novembre 1998, giocando d'anticipo persino sulla determinazione dei criteri a livello nazionale, provvedeva all'individuazione di un primo gruppo di prodotti a base di latte. L'esigenza che spinse la nostra regione ad applicare con tanta fretta la normativa che si andava delineando era quella di garantire la sopravvivenza di produzioni che rischiavano di scomparire, in quanto l'adeguamento ad una normativa igienico-sanitaria sempre più stringente mal si conciliava con il rispetto di tecniche di produzione tradizionali. Il decreto 173/98 consentiva infatti ai prodotti riconosciuti come tradizionali, di poter accedere ad una serie di deroghe igienico-sanitarie, riferite in particolare alla natura dei materiali utilizzati per la lavorazione ed alle caratteristiche dei locali di lavorazione, maturazione e stagionatura. Un esempio per tutti: il formaggio di fossa. Un prodotto universalmente conosciuto ed apprezzato ma assai difficile da inquadrare nel nostro sistema sanitario. È evidente che senza la possibilità di prevedere deroghe

specifiche per questo e per altri prodotti, un intero patrimonio che, abbiamo visto, non è solo gastronomico, avrebbe seriamente rischiato o di scomparire o di sopravvivere in uno stato di semiclandestinità o di perdere le sue caratteristiche tradizionali omologandosi alla produzione industriale. Nasceva così, nel 1998, il primo elenco regionale dei prodotti tradizionali che era costituito da 9 prodotti a base di latte. Da allora, l'elenco è stato continuamente aggiornato, fino ad arrivare agli attuali 150 prodotti. Questo approfondito lavoro di catalogazione e aggiornamento è stato svolto, essenzialmente in due modi:

- da un lato puntando su un'iniziativa diretta da parte della Regione; proponendo, cioè, una serie di prodotti già conosciuti in quanto frutto di precedenti studi, oggetto di pubblicazioni o comunque tradizionalmente noti a livello sia regionale che locale;

- dall'altro avvalendosi del prezioso contributo di soggetti sia pubblici che privati (amministrazioni locali, associazioni di produttori, organizzazioni professionali, singole aziende ecc...) che hanno inviato e continuano a inviare segnalazioni, documenti storici e materiale fotografico sui prodotti tradizionali regionali.

Un lavoro non semplice, ma estremamente interessante, quello di esaminare, valutare e classificare tutto il materiale pervenuto. Non sempre agevole la collocazione di un prodotto in questa o quella categoria. Ancora più arduo tracciare le linee di confine tra un prodotto e l'altro, tenuto conto che di ogni prodotto esistono spesso numerose

varianti e che lo stesso prodotto è designato con nomi diversi in zone diverse e che ancora, in zone diverse, si usa lo stesso nome per indicare prodotti diversi. L'incarico di individuare i prodotti è stato assegnato ad un gruppo di lavoro, appositamente costituito, composto da sei esperti individuati nell'ambito dell'Assessorato all'Agricoltura, dell'Assessorato alla Sanità e dell'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca delle Marche – Amap. Trovandosi di fronte a qualcosa come poco meno di un migliaio di segnalazioni, il gruppo ha dovuto necessariamente operare una sintesi, in alcuni casi anche piuttosto spinta, con l'intento di condensare in un'unica scheda, tutti quei prodotti affini tra loro o, perlomeno, riconducibili ad un'unica tipologia di prodotto. Ciò, com'era inevitabile, è andato a scapito del dettaglio, tant'è che non sempre è stato possibile valorizzare adeguatamente peculiarità e specificità di alcune varianti a diffusione particolarmente circoscritta. Va evidenziato, tuttavia, che l'elenco ha una natura dinamica, nel senso che, ogni anno, si procede alla revisione ed all'aggiornamento delle schede, inserendo nuovi prodotti, defalcando quelli che nel frattempo hanno ottenuto una protezione in ambito comunitario come DOP, IGP o attestazioni di specificità, integrando i testi sulla base della nuova documentazione acquisita di anno in anno. Un elenco, quindi, che va ben al di là del possibile accesso alle deroghe igienico-sanitarie che, a conti fatti, interessano solamente 15 dei 150 prodotti individuati nelle Marche, cioè appena il 10%. La valenza che va riconosciuta all'operazione è assai più profonda in

quanto va a toccare, attraverso la riscoperta del patrimonio gastronomico di una terra, l'identità stessa di una popolazione. Attraverso la conoscenza di pratiche e tradizioni che non rispondono solo a logiche di mercato, abbiamo l'occasione di rimettere in discussione e migliorare non solo le nostre abitudini alimentari ma l'intero stile di vita che ci siamo "conquistati" in nome del benessere. Certo è che se dovessimo valutare i prodotti inseriti nell'elenco solo sulla base dell'economicità, per intenderci, quella stabilita dai parametri di Maastricht, molti di essi sarebbero condannati senza appello per aver infranto la legge del mercato. D'altra parte, il concetto di economicità di un ambiente rurale, dove l'unità produttiva tipo era rappresentata da una famiglia composta da non meno di 10-15 persone e che pertanto non considerava la manodopera come un costo, ha poco a che vedere con quello che, ad appena 50 anni di distanza, spinge fortemente sulla standardizzazione; una standardizzazione a 360° che riguarda non solo il processo produttivo ma anche la capacità stessa di percepire il gusto da parte del consumatore.

Ma il concetto di economicità va anch'esso visto secondo un'accezione più estensiva perché il prodotto tradizionale non deve essere visto solo in funzione della produzione lorda vendibile che da esso scaturisce direttamente. Bisogna invece considerare che la possibilità di poter continuare determinati prodotti con determinate tecniche può contribuire a mantenere vitale il tessuto sociale di

alcune aree a forte rischio di spopolamento, rivestendo in tal modo, un importante ruolo anche per quanto concerne la tutela dell'ambiente e la salvaguardia delle biodiversità. I prodotti tradizionali, pertanto, insieme alle denominazioni di origine, rappresentano uno strumento strategico per la tutela e la valorizzazione del territorio nel suo complesso e, anche per questo, sono da considerare un patrimonio che non riguarda una singola azienda o un comparto produttivo ma tutta la collettività.

L'elenco delle bevande analcoliche, distillati e liquori che seguono tratta, evidentemente, di un dato puramente indicativo, in quanto non ci troviamo di fronte, nella maggior parte dei casi, a prodotti soggetti ad un disciplinare, per cui non esiste una delimitazione territoriale vincolante, enfatizzando le caratteristiche peculiari di un prodotto che derivano dall'utilizzo di determinate tecniche tradizionali.

LIQUORE AL CUMINO

Comune di Ussita, in Provincia di Macerata.

Il liquore al cumino, prodotto caratteristico del Comune di Ussita, Provincia di Macerata, è una bevanda alcolica trasparente con elevata intensità olfattiva e persistente nota di cumino. Il cumino è una pianta erbacea con un fusto sottile e ramificato alto 20-30 cm. I fiori sono piccoli, bianchi o rosa, disposti a ombrella, il frutto è un achenio laterale ovoidale-fusiforme, lungo di 4-5 mm, contenente un singolo seme simile a quelli del finocchio e dell'anice.

I semi di cumino si fanno macerare per 4 – 5 settimane, rimescolando frequentemente, poi si aggiunge uno sciroppo dolce, si amalgama il tutto e, una volta filtrato, si imbottiglia. Si lascia riposare per circa 2 settimane, dopodiché il liquore è pronto per il consumo. Di gusto dolce e vellutato, è utilizzato come digestivo.



***MORETTA - (MURÈTA in dialetto di Fano)
-(MORETTA FANESE) -(MORETTA DI FANO)***

Fano (PU)



La Moretta che oggi è stata riconosciuta a tutti gli effetti come cocktail dall'AIBES, è un caffè forte e robustamente corretto, originariamente solo dal rum e successivamente dal mix di rum, anice e brandy. Tipico del fanese sin dalla fine dell'800 (per lo meno è solo fino ad allora che si possono retrodatare le documentazioni cartacee) questo caffè dalla forte correzione calda nasce per i lavoratori dell'alba, per tutte quelle persone che dovevano affrontare le intemperie del duro lavoro mattutino (pescatori, spazzini, mercanti), che nella Moretta trovavano un buon corroborante e un modo per scaldarsi da dentro. È del 1908 la prima pubblicità di una "Moretta eccellente al Rhum" al Caffè Cavour del centro di Fano a seguito del quale una lunga lista di bar fanesi si applicheranno a miscelare questa preziosa

bevanda che si è raffinata e perfezionata nel tempo fino ad arrivare ai nostri giorni. Perdendo la sua originale caratteristica di bevanda per i “lavoratori”, la moretta è entrata nella quotidianità di tutte le case dei fanesi acquisendo quel valore di tradizionalità che la porta ad essere oggi un simbolo di “fanesitudine”, cioè un prodotto che parla della propria terra.

Descrizione metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La Moretta si prepara riscaldando in un bicchiere di vetro da osteria la miscela, in parti uguali, di Rum, Anice, Brandy con l’aggiunta di zucchero, a seguire si taglia una scorzetta di limone sul preparato e si addiziona il caffè espresso, facendo attenzione a lasciare divisi i caratteristici tre strati del composto (il giallo del liquore, il nero del caffè e la bruna schiuma dell’espresso). Intorno alle dosi precise del mix dei tre liquori costitutivi della Moretta c’è del mistero, molti ristoranti fanesi hanno la propria ricetta che custodiscono gelosamente, ognuno per difendere l’eccellenza del proprio prodotto; prodotti che in sostanza differiscono gli uni dagli altri nell’utilizzo di poche gocce di un liquore in più o in meno oppure nella scelta degli stessi prodotti di una diversa marca.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e condizionamento

La Moretta si può preparare al bar come anche in casa; al bar quello che serve è una macchina espresso: con il beccuccio del vapore si scaldano la miscela dei liquori insieme a zucchero e scorza di limone direttamente nel bicchiere di vetro da osteria,

quando lo zucchero è ben sciolto si fa scendere il caffè espresso sul lato interno del bicchiere facendolo “adagiare” sopra il mix alcolico in modo da ottenere la stratificazione dei componenti. A casa, se non si dispone di una macchina per l'espresso, si utilizza un pentolino dove si fanno sciogliere sul fornello lo zucchero con la miscela alcolica e la scorza di limone. si versa poi il preparato in un bicchiere di vetro (meglio se precedentemente riscaldato) e si aggiunge, con particolare attenzione a creare la tipica stratificazione, il caffè preparato con la moka.

SAPA

Diffuso in tutta la Regione

Diffuso in tutta la Regione già dal 1600, è uno sciroppo dolce ottenuto da lenta e prolungata bollitura del mosto, generalmente di uve bianche. Le uve vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene messo in recipienti di rame o acciaio a contatto del fuoco fino a ottenere una evaporazione del liquido di circa i 2/3. Segue la decantazione e la conservazione in recipienti di vetro che può durare alcuni anni.

La potremmo definire come una parente prossima del vino cotto. In effetti, anche la sapa si ottiene attraverso la concentrazione a fuoco diretto del mosto, che in questo caso è molto più spinta in quanto si fa evaporare circa il 70-80% della quantità iniziale di mosto. Un metodo empirico per stabilire l'esatta durata della bollitura (di media 10-12 ore) è quello di versare una goccia di

sapa su un'unghia; se non scorre via, è segno che ha raggiunto la giusta densità.

La sapa così ottenuta si presenta come uno sciroppo dolcissimo, di colore variabile dall'ambrato al rosso-violaceo, intenso odore di caramello e sapore mielato, sapido e vellutato. Terminata la bollitura, il prodotto viene decantato e poi imbottigliato in recipienti di vetro, dove può conservarsi anche per alcuni anni. Un tempo, la sapa veniva utilizzata principalmente, come il miele, in sostituzione dello zucchero che era assai raro. Era molto apprezzata, tuttavia anche nella preparazione di condimenti balsamici.



Ludovico Ariosto, ad esempio, la cita, mescolata all'aceto, come condimento per le rape. Costanzo Felici, vissuto a Piobbico nel Cinquecento, ci descrive, nel suo ricettario, cipolle e carote cotte sotto la brace e condite con aceto e sapa. Un'antica ricetta consiste nel mescolare, in una pentola, 100 grammi di sapa e 120 grammi di aceto, facendo restringere a bagnomaria per circa mezz'ora. Il composto così ottenuto, aromatizzato a piacere con timo, santoreggia ed erba cipollina, è un appetitoso condimento da usare in svariate ricette a base di carni e verdure.

Ancora oggi, si usa la sapa per impreziosire le pietanze più disparate, abbinandola con una buona dose di fantasia e anche un pizzico di audacia, sia al dolce che al salato. Eccola dunque comparire come condimento per ceci, fagioli o castagne oppure sulla polenta. Così come è frequente ritrovarla nel ripieno di gustosi ravioli dolci, nei cavallucci e come ingrediente di numerosi altri dolci sia natalizi che del periodo di Carnevale.

Ma la sapa è impiegata anche in curiose bibite o granite. I nostri nonni di campagna, ne versavano un po' nell'acqua fresca di pozzo e ne ottenevano una bevanda che allo stesso tempo li dissetava e li tonificava durante i faticosi lavori estivi. I bambini, invece, attendevano con impazienza la prima neve, che veniva pressata in un bicchiere nel quale poi si versava un po' di sapa.

Qualcuno potrebbe obiettare che una siffatta granita è più adatta al periodo estivo e che, in fondo, sostituire la neve con un po' di ghiaccio prelevato dal congelatore di casa nostra non sarebbe poi così deplorabile. Con ogni probabilità, chi pensa questo non ha mai provato l'emozione di guardare il cielo per ore in attesa

del primo fiocco, di aspettare che lo strato di neve fosse abbastanza alto da potervi scavare con un cucchiaino e di scegliere il punto più adatto dove trovare quella più pulita.

Tutto questo non prima di aver strappato alla “vergara” il consenso ad avere un po’ della preziosa sapa, da lei tanto gelosamente custodita. Questa tradizione rivive ancora oggi durante la Sagra della sapa che si svolge, ogni anno, a Rosora, in provincia di Ancona. Nell’occasione, viene proposto il gelato in coppa arricchito con un cucchiaino di sapa. Nel maceratese, precisamente a Ripe San Ginesio, si rievoca, invece, nel mese di ottobre, la tradizione dei fumi cotti (la cottura del mosto), con la riscoperta di antiche ricette tradizionali.

VINO COTTO - VI'COTTO - VI'CUOT

Province di Macerata e Ascoli Piceno

Sempre per restare in tema di prodotti di difficile classificazione, eccoci al vino cotto. Le prime notizie sulla presenza di vino cotto nel Piceno risalgono circa al 200 a.c., precedendo quindi di qualche anno la regolamentazione comunitaria e nazionale sia in materia di prodotti vitivinicoli che di prodotti tipici e a denominazione di origine. Probabilmente, gli antichi romani non si interessavano più di tanto al dibattito sulla natura

merceologica di questo prodotto e sulla denominazione di vendita più consona ad esso. Nel 70 d.c. Plinio parlava dei vini dolci e, riferendosi ai cotti, ne esaltava le qualità dicendo che "hanno il sapor loro e non quel del vino" e che sono "opera d'ingegno e non di natura, cuocendosi il mosto sin che è consumato il terzo della sua quantità" Anche Virgilio ci descrive la preparazione del vino cotto, soffermandosi sulla schiumatura che veniva effettuata con un ramo fogliato e precisando che la concentrazione del mosto avveniva in un paiolo di rame. La presenza di vini cotti nella nostra Regione, in epoche successive, è attestata dal bottigliere di Papa Paolo III Farnese, Sante Lacerio. Egli asseriva che nelle Marche non vi erano buoni vini, ma tristissimi cotti (Garoglio- La nuova enologia). Salvo poi spezzare una lancia a favore del "vino cotto et grande" di San Severino e di quello di Macerata (Orlandini - In difesa del vino cotto). Quindi, nelle Marche del 1500, esistevano vini cotti eccelsi accanto ad altri di infima qualità. Testimonianze più recenti ci sono fornite da un articolo dell'Eco del Tronto del 23 dicembre 1868, che parla della tradizione picena di cuocere il vino per difenderlo dall'acidificazione, e dall'opuscolo "I vini cotti e l'enologia picena" pubblicato dal Dott Silvio Laureti della Cattedra ambulante del Circondario di Ascoli Piceno.

Arriviamo infine ai giorni nostri e registriamo, per questo prodotto, illustri menzioni come quelle che ne hanno fatto Mario Soldati e Luigi Veronelli. Oggi, dopo 2200 anni di storia, la situazione del vino cotto non è delle migliori. Da un lato, il mercato di quello che, in nome della normativa vigente, si dovrebbe chiamare "mosto concentrato a fuoco diretto" è divenuto sommerso, potremmo dire semiclandestino, basato sul

passaparola e sulla diretta conoscenza dei singoli produttori. Dall'altro, bisogna prendere atto di come la qualità incostante di cui ci narrava Sante Lacerio non esista ancora. Ed è un vero peccato, perché i migliori vini cotti hanno delle caratteristiche organolettiche a dir poco eccezionali, a prescindere dal fatto che possano o meno essere definiti vini. La Regione Marche si impegna da anni per dare un futuro a questo prodotto; tant'è, che oltre ad averlo inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali ha previsto anche aiuti specifici per la sua produzione all'interno del Piano di Sviluppo Rurale approvato dalla Comunità Europea per il periodo 2000-2006.

È stato inoltre finanziato uno specifico progetto all'Assalti (Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche) finalizzato ad individuare standard igienico-sanitari ottimali, a definire i requisiti qualitativi del prodotto, ad omogeneizzare le varie tecniche produttive attualmente esistenti sul territorio e a redigere, infine, un disciplinare di produzione. Si è scelto quindi un percorso articolato e rigoroso per valorizzare questo prodotto e farlo uscire dalla clandestinità, nella consapevolezza che il rilancio del vino cotto può avvenire solo in presenza di elevati standard qualitativi e igienico-sanitari. La zona di produzione del vino cotto è molto estesa e comprende gran parte delle province di Macerata, Fermo ed Ascoli Piceno. Loro Piceno, in particolare, che da quasi trent'anni organizza la Sagra del vino cotto, può esserne considerata la patria. Attualmente, il vino cotto si prepara indifferentemente partendo da uve bianche o da uve rosse.

Si distingue un tipo secco e uno dolce per la presenza di residuo zuccherino. Colore variabile dal rosso al rosso ambrato, odore

intenso, caratteristico, al gusto si presenta di corpo con percezione di caramello nella versione dolce, retrogusto sapido.



Consumato normalmente come dessert, presenta una gradazione alcolica variabile secondo la tecnica di produzione e il periodo d'invecchiamento. Può essere secco o dolce per la presenza di residuo zuccherino, ma mantiene un retrogusto sapido.

Sono caratteristici il colore, che varia dal rosso ambrato al rosso granato, e l'odore intenso. Il mosto appena ottenuto dalla pigiatura di uve bianche e/o rosse viene versato in una grossa caldaia di alluminio o di acciaio inox o di rame (in quest'ultimo va collocato sul fondo un "pencio" di terracotta, per lo più un piatto rotto). La caldaia è posta a bollire direttamente su un treppiedi o su altra attrezzatura idonea sotto cui viene alimentato il fuoco, che deve essere vivo e lento per far sì che il mosto venga a ebollizione e non trabocchi mai dal recipiente, procedendo

all'eliminazione della schiuma che viene eventualmente a formarsi. Con la bollitura, oltre alla perdita d'acqua, si hanno trasformazioni che modificano il gusto e il profumo, conferendo al prodotto un sapore e un odore caratteristici.

Le tecniche di produzione possono prevedere due metodiche; la prima consiste nell'ebollizione lenta e continua, con la quale si può arrivare a ridurre il mosto del 50-25% del volume iniziale (la percentuale varia secondo la densità di prodotto che si vuole ottenere) fino a quando non produce più schiuma. Il mosto concentrato, così ottenuto, viene lasciato riposare e raffreddare in contenitori di vetro, creta o acciaio inox e in seguito mescolato molto lentamente a un buon mosto di prima spremitura in proporzione variabile: dal raddoppio fino a 5-6 volte il volume del mosto concentrato (chiamato "sapa"). Il tutto è poi versato in una botte di legno, preventivamente trattata con zolfo, dove avviene una lenta fermentazione.

Il secondo metodo consiste nel ridurre, sempre attraverso l'ebollizione continua mai troppo accelerata, fino ad un terzo la quantità iniziale e nel porre il concentrato a raffreddare. Il mosto concentrato così ottenuto, senza aggiunta di altro mosto, viene lasciato riposare in contenitori di vetro o creta o acciaio e successivamente versato in una botte di legno, preventivamente trattata con zolfo, dove avviene una lenta fermentazione.

Una volta conclusa la fase di fermentazione, la botte si tappa con sughero o altro materiale idoneo. Abbastanza diffuse sono le pratiche della colmatura e rimbocco, fatte unendo il vino cotto di nuova produzione a quello degli anni precedenti. L'invecchiamento in botte di legno deve andare da un minimo di 1 anno fino a 30-40 anni e oltre.

Il vino cotto era sempre sulla tavola nelle occasioni migliori, ma veniva spesso destinato anche ad altri usi, poiché si aveva la sensazione, se non la certezza, che contenesse sostanze benefiche. La produzione era soprattutto legata alla tradizione contadina delle diverse aree dell'Italia centro-meridionale, in particolar modo nella zona piceno-aprutina, dove si ricorda che, ad ogni figlio nato, si assegnava una piccola botte di vino cotto, da consumarsi non prima del raggiungimento della maggiore età ed in particolari liete occasioni.



Inoltre, tenere in cantina una piccola botte di vino cotto, che veniva annualmente rabboccata con vino nuovo, rappresentava per ogni famiglia un motivo d'orgoglio e di prestigio.

Visciole

Siamo a 360 metri sul livello del mare e qui, un tempo, crescevano gli alberi delle visciole. Più precisamente si tratta del ciliegio acido (*Prunus cerasus* L.), una specie particolarmente rustica che ben si adatta anche a condizioni pedoclimatiche non propriamente ideali per la frutticoltura.



Purtroppo, alcune caratteristiche quali i costi troppo elevati per la raccolta, che deve essere effettuata rigorosamente a mano, e l'eccessiva durata della fase improduttiva, hanno, col tempo, ridotto considerevolmente la diffusione di questa pianta e anche le due industrie di trasformazione un tempo presenti hanno cessato l'attività. Nonostante l'impegno profuso negli ultimi anni dall'amministrazione comunale di Cantiano e da una cooperativa locale, con il finanziamento della Regione Marche e della Comunità Europea, il tentativo di reintrodurre questa coltivazione non ha dato esiti soddisfacenti. Sono stati realizzati alcuni interventi significativi come ad esempio la messa a dimora di un campo dimostrativo, la ricerca di sbocchi di mercato appropriati, l'incentivazione di nuovi impianti, uno studio finalizzato alla registrazione della DOP per l'Amarena di Cantiano ... ma la produzione continua a rimanere a carattere poco più che familiare. E pensare che nel 1928 le amarene di Cantiano erano apprezzate persino dalla famiglia reale come dimostra un documento con cui Sua Altezza Reale il Principe di Piemonte ne ordina urgentemente un quantitativo ad una nota industria del luogo. Ancora prima esistono testimonianze di riconoscimenti e onorificenze quali la Medaglia d'oro all'Esposizione internazionale di Parigi e la Croce al Merito all'Esposizione internazionale di Milano. Oggi, invece, chi vuole gustare delle

amarene locali, e per locali intendiamo locali al 100% (materia prima compresa), deve tentare la fortuna presso qualche agriturismo o ristorante della zona.

Vini aromatizzati

Il vino di visciole o vino di visciola (o visciolato o visner) appartiene alla categoria dei vini aromatizzati, ossia di quei vini a cui vengono aggiunti degli ingredienti aromatizzanti, quali erbe, spezie o frutta e un dolcificante (solitamente zucchero). Il vino di visciole è sicuramente meno famoso dei suoi cugini aromatizzati come il Vermut e il Barolo chinato, ma è senza dubbio un prodotto molto interessante, sia dal punto di vista qualitativo, che quantitativo.

Innanzitutto c'è da dire che il vino di visciole ha una produzione limitatissima, concentrata esclusivamente nella sua zona di origine, nelle Marche, in una manciata di comuni collinari e montani tra le provincie di Pesaro e di Ancona. Inoltre, viene prodotto solo da piccoli produttori che ne fanno quantità limitate ogni anno e non hanno una distribuzione su scala nazionale e internazionale come può avere un qualsiasi Vermut prodotto industrialmente. Quindi reperire una bottiglia di vino di visciole diventa un po' difficile, bisognerebbe recarsi in loco, ma di solito le enoteche più grandi e fornite lo tengono.

Storia e origini del vino di visciole

Fin dall'epoca dei Greci e dei Romani la produzione del vino è stata legata all'aggiunta di vari ingredienti con la finalità di migliorarne il gusto e aumentarne la conservazione. Si pensi alla retsina, il vino greco aromatizzato al rosmarino e alla resina di

pino, o a tutti i vini conciatati con miele, frutta, erbe e spezie, antesignani degli attuali vini aromatizzati.

Anche per il vino di visciole le origini vanno ricercate in queste epoche ma, per rimanere in un momento storico più vicino a noi, si può affermare che le prime ricette scritte che testimoniano la diffusione e il consumo di vino di visciola nelle Marche risalgono a metà Ottocento e la prima etichetta di una bottiglia di vino di visciole è datata 1925 (oggi conservata nel Museo dell'Etichetta del Vino di Cupramontana).

Questo vino nacque molto probabilmente per riuscire a correggere e migliorare i vini di annate non particolarmente fortunate, tramite l'aggiunta delle visciole, le amarene tipiche del luogo che crescono anche selvatiche, piccole, dal colore rosso scuro e dal sapore acidulo, e del miele (poi sostituito dallo zucchero).

Senza dubbio, oggi come oggi, non viene più prodotto come un "ripiego" ma è un vino a se stante, "da meditazione", con la sua spiccata personalità.

Produzione del vino di visciole

Ci sono due metodi per produrre il vino di visciole, la differenza fondamentale tra i due sta nell'uso di mosto (nel primo caso, quello ufficiale, più lento e qualitativamente migliore) o di vino (nell'altro caso, più semplice e veloce). Vediamoli un po' nel dettaglio:

1. **Fermentazione nel Mosto.** Le amarene raccolte in estate vengono fatte macerare con una buona dose di

zucchero per almeno 50 giorni, se ne ricava quindi uno sciroppo, il quale viene tenuto da parte fino all'autunno e al momento della vendemmia viene aggiunto al mosto d'uva così che possano fermentare insieme per alcuni mesi (solitamente fino a marzo). Successivamente questo vino viene messo in botte per terminare la fermentazione e per la sua maturazione. Solitamente viene imbottigliato a settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

2. **Macerazione nel vino.** Una volta ottenuto il vino rosso, ad esso si aggiungono le amarene e lo zucchero e li si lasciano macerare insieme per alcuni giorni, a volte vengono addizionate anche spezie come la cannella, i chiodi di garofano, la noce moscata, la buccia di arancia...che conferiranno gusti diversi al vino a seconda del produttore.

Caratteristiche del vino di visciole

Il vino di visciola è un vino dolce, con una gradazione alcolica che va dai 14 ai 15°vol, di colore rosso rubino brillante. Viene prodotto principalmente a partire da uve rosse, solo marginalmente possono essere usate uve bianche, a seconda delle zone possiamo trovare Sangiovese (nella zona settentrionale di Pesaro Urbino) oppure Lacrima di Morro d'Alba (in provincia di Ancona).

Ha un sapore delicato, con tendenza dolce ma non stucchevole, forti sentori di frutta rossa ed è morbido e vellutato al palato (alcuni marchigiani lo definiscono il vino perfetto per il corteggiamento).

Si abbina bene a tutta la pasticceria secca (fave dei morti, cantuccini), a crostate e ciambelloni in special modo se fatti con marmellata di frutta rossa (di ciliegia o frutti di bosco), alle castagne e ai dolci a base di castagne, ma anche ad alcuni formaggi molto stagionati.

VINO DI VISCIOLE

Provincia di Ancona, in particolare nei comuni della Vallesina (San Paolo di Jesi, Cupramontana, Staffolo, Maiolati Spontini, Montecarotto, Castelbellino, Monte Roberto, Castelplanio, Poggio San Marcello, Rosora, Poggio San Marcello e Jesi).

Diffuso nelle pieghe del suo paesaggio collinare e montano, le Marche hanno un'insospettabile “oro rosso” tutto da sfruttare. Sono le visciole, la “ciliegina” acida del “*prunus cerasus*”, pianta coltivata da secoli in modo marginale ma che, oggi, regala prospettive interessanti per l'agricoltura moderna e sostenibile e non solo come integratore di reddito. Ottenuto con selezioni genetiche spontanee, quest'albero cresce anche in ambienti ostili e non ha bisogno di trattamenti. Inoltre, se ne ricava un vino storico che fa parte delle tradizioni marchigiane e dunque un prodotto tipico con tutti i suoi intelligenti risvolti commerciali e turistici. Infine, originario dell'Est Europeo ha trovato nelle Marche il suo “terroir” : da una ricerca dell'Università di Camerino, la visciola marchigiana e il seme del suo nocciolo, prodotto di scarto, hanno proprietà nutraceutiche tali da aprire un mercato per gli integratori e gli succhi. Che la visciola sia un albero interessante, lo dimostra l'andirivieni di Antonio Santini, vivaista a Frontino (Pu), specializzato nei frutteti antichi;

conferma che la visciola è “forte” «anche se – precisa – stiamo cercando di migliorarla per renderla ancora più resistente alla siccità».

Questo frutto può essere definito come una ciliegia acida, molto somigliante all'amarena, ma con delle caratteristiche che la differenziano totalmente, rendendola unica. La visciola a maturazione completa ha un colore viola intenso. Rispetto alla ciliegia, invece, la visciola ha dimensioni ridotte e una forma non esattamente sferica, più schiacciata ai poli. Quello che distingue infine la visciola dalla ciliegia è il suo unico e originale sapore. Infatti, la drupa marchigiana ha un gusto acido e fresco, che difficilmente si dimentica. In Romania, ad esempio, la sua coltivazione è molto sviluppata ed è un frutto molto apprezzato. In Italia, il prodotto fresco è gradito principalmente a chi predilige i sapori forti e piacevolmente acidi. I trasformati derivanti dalla visciola sono sicuramente più diffusi e amati.

Questo vino aromatizzato con visciole è una produzione artigianale delle campagne della provincia di Ancona, in particolare dei comuni della Vallesina, da diversi secoli. Ci sono ricette risalenti alla metà dell'Ottocento ed una etichetta “Vino di visciola” da Cupramontana del 1925 circa. Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei presenta percezioni olfattive di visciola, confetture e frutta rossa molto matura. Gradazione alcolica di circa 14.5 % in volume.



Il vino di visciole in questa zona delle Marche viene prevalentemente utilizzato come vino per dolci, soprattutto pasticceria secca e i dolci tipici della tradizione natalizia e carnevalesca della Vallesina, abbinato anche al cioccolato oppure come bevanda da meditazione. La modalità di preparazione prevede la raccolta di visciole ben mature che verranno successivamente poste a macerare in un recipiente di vetro con l'aggiunta di zucchero, per tutto il periodo estivo a temperatura ambiente, con frequenti rimescolamenti.

Il prodotto così ottenuto viene aggiunto al mosto pulito di uve rosse (il quantitativo di uve dipende dall'esigenza di avere un prodotto con gradazione alcolica uguale o inferiore al 14,5% vol.); si procede quindi con la fermentazione, che si protrae in

maniera lenta per due/tre mesi. Terminata la fermentazione vengono separate le parti solide da quelle liquide ed il prodotto filtrato è pronto per l'imbottigliamento. Il prodotto viene lasciato in affinamento in bottiglia per due/tre mesi prima di poter essere consumato.

VISNER

Nella provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nelle 4 Comunità Montane , del Montefeltro, del Catria e Nerone, del Catria e Cesano e dell'Alto e Medio Metauro.

È un prodotto estremamente particolare che molti conoscono con un nome, tanto improprio quanto efficace, che in genere fa inorridire sia gli enologi che i legislatori: vino di visciole. Non sembrava curarsene più di tanto il grande mecenate e Duca d'Urbino, Federico da Montefeltro, se, come riporta il suo biografo e libraio di fiducia, Vespasiano da Bisticci, quasi non beveva vino se non di ciriege o di granate (ciliege o melograni). Oggi, onde evitare l'utilizzo di denominazioni non consentite dalla legge, il prodotto si immette generalmente in commercio con la dicitura assai meno poetica di "bevanda aromatizzata a base di vino e visciole". Noi, per semplicità, lo chiameremo con il suo sinonimo dialettale più diffuso e cioè visner.

La zona di elezione del visner, la cui diffusione è alquanto limitata e che è ancora piuttosto difficile reperire fuori dalle Marche, è l'entroterra della provincia di Pesare e Urbino. La tecnica di preparazione prevede, come d'altronde la maggior parte dei prodotti tradizionali, diverse varianti. L'unica costante è

data dalla presenza delle visciole che in genere vengono utilizzate per 4/5 snocciolate e per 1/5 intere, pestate insieme ai noccioli. Le visciole vengono quindi poste in una damigiana aggiungendo zucchero e vino rosso locale in proporzioni variabili da zona a zona. Nella zona di Pergola, dove il visner è più diffuso, l'impiego del | vino è particolarmente generoso e, per dare ulteriore pregio a questo liquore, si usa rigorosamente la vernaccia rossa di Pergola.

Si avvia quindi un processo fermentativo che deve durare non meno di 60 giorni, durante il quale bisogna agitare pe-riodicamente la damigiana. Terminata la fermentazione, si filtra il prodotto e, dopo aver aggiunto alcol a 90°, occorre lasciarlo riposare per diversi mesi prima di poterlo imbottigliare. Il prodotto finito, anche se, come abbiamo visto, non è un vero e proprio vino, non ha nulla da invidiare ai migliori vini da dessert. Con il suo bouquet straordinariamente intenso, nel quale il fruttato proprio del vino rosso si lega armoniosamente all'aroma delle visciole, il visner si sposa a meraviglia con il ciambellone e con i dolci secchi locali. Molti, ancora, lo preferiscono come "vino da meditazione". Meditate gente...



PRUNUS DI VALLE REA - LACRIMA DI SPINO NERO

Provincia di Pesaro e Urbino, in particolare nella Comunità Montana del Catria e Cesano

Il Prunus di Valle Rea, o Lacrima di spino nero, è un caratteristico liquore della Provincia di Pesaro Urbino, in particolare della Comunità Montana del Catria e Cesano, ed è composto da drupe di Prunus spinosa ed altri frutti di bosco, vernaccia rossa di Pergola, zucchero. I frutti vengono privati del peduncolo, lavati, macinati e spappolati; si aggiunge poi zucchero e vernaccia rossa di Pergola per 4-5 mesi. Si passa quindi al processo di filtrazione; si lascia riposare per altri 4-5 mesi e infine si procede all'imbottigliamento. Si consuma sia giovane che invecchiato alla temperatura di 12° C. Ottimo abbinamento con dolci al cioccolato, torroni e pasticceria secca.



LIQUORE ALL'ANICE – MISTRA'

Provincia di Macerata e di Ascoli Piceno.

L'anice (Pimpinella anisum) era già utilizzato dagli antichi egizi e dai babilonesi per via dei principi galenici che contiene. Lo apprezzavano molto anche i Greci che, volendolo distinguere dalla cicuta con cui poteva essere confuso, lo chiamavano anisos (non uguale). Nelle Marche, le due date da ricordare per la produzione del mistrà, sono il 1868 e il 1870, con l'entrata in funzione di due impianti, situati rispettivamente a Pievebovigliana (MC) e ad Ascoli Piceno.



Le due aziende sono ormai molto affermate nel settore e si sono specializzate nella produzione di due diverse tipologie di

prodotto: la prima produce un mistrà molto secco, mentre l'altra è famosa per una versione più dolce: l'anisetta. Nella preparazione del mistrà, si parte dai semi di anice ancora verdi che vengono fatti macerare per 40 giorni in alcol a 70°. Si aggiunge successivamente, a freddo, lo sciroppo di zucchero in misura variabile a seconda del grado di dolcezza desiderato. Si procede quindi al filtraggio e, infine, all'imbottigliamento. Oltre ad essere un ottimo digestivo, il mistrà è assai apprezzato come correzione nel caffè. In campagna, nel periodo della mietitura, era usanza dissetarsi aggiungendo qualche goccia di mistrà all'acqua fresca del pozzo. Questa bevanda corroborante veniva chiamata, nella zona di produzione del mistrà, comprendente le province di Macerata, Fermo e Ascoli Piceno, "l'acqua de mète".

Pimpinella anisum L. comunemente chiamata "anice comune" o "anice verde" è una pianta annuale e erbacea appartenente alla famiglia delle Apiaceae (o Umbelliferae), è una delle più antiche piante medicinali. *P. anisum* è coltivata principalmente per i suoi frutti, impropriamente chiamati semi per le loro piccole dimensioni. I frutti di *Pimpinella anisum* L. hanno un particolare odore speziato e un sapore dolciastro molto aromatico e sono utilizzati come ingrediente in bevande alcoliche e non alcoliche, in prodotti da forno, dolci, prodotti per l'igiene orale, nella profumeria e nei prodotti a base di erbe.

**ESPOSIZIONE:**

Un'esposizione ben soleggiata e riparata é la preferita dall'anice che non ama i luoghi ombrosi e battuti dai venti.

RIPRODUZIONE:

L'anice si riproduce per semina, in primavera avanzata, verso aprile o maggio; poiché, i semi sono piccoli la copertura con terra deve essere leggera e il terreno di semina deve essere stato finemente lavorato. I semi di anice perdono velocemente la germinabilità, per cui é necessario che siano recenti.

CRESCITA:

Dopo la lunga attesa, circa un mese, necessaria prima di veder apparire il germoglio, la nuova piantina d'anice cresce rapidamente. Se la semina é stata eseguita troppo fitta si dovrà procedere al diradamento sfoltendo le piantine quando

raggiungono circa i dieci centimetri d'altezza; conviene cercare di evitare i trapianti Perché, non vengono ben tollerati. In seguito basterà sarchiare il terreno, per evitare la crescita delle malerbe, e irrigarlo se é necessario.

RACCOLTA:

Le graziose foglie basali dell'anice si possono raccogliere in ogni periodo a seconda delle necessità. I frutti maturano tra agosto e settembre, a seconda del luogo di coltivazione e dell'andamento stagionale, e vanno raccolti recidendo alla base i gambi delle piante quando la maturazione dei semi non é ancora completa, cioè le ombrelle stanno assumendo un colore grigio verdastro e hanno i semi ancora duri. Le ombrelle e vanno poi esposte al sole per la completa maturazione e Perché, i semi fuoriescano. L'operazione di recidere gli steli andrebbe effettuata nelle prime ore del mattino.

CONSERVAZIONE:

I semi si conservano, in scatole dotate di buona chiusura, dopo averli essiccati al sole.

La Stele italica "il cippo di Castignano" (iscrizione italica su arenaria con scritta bustrofedica del V-VI Sec. a.C.), la più antica iscrizione italica rinvenuta sulla cui interpretazione si sono divisi e seguitano a farlo archeologi, storici e linguisti per le diverse radici linguistiche che vi si rintracciano;

L'Anice verde è una coltura tipica che da sempre ha dato lustro alla nostra agricoltura, (presenze sui testi di coltivazioni di anice fin dal XV secolo) ed alla fine dell'800 ha contribuito ad esaltare

l'idea imprenditoriale di Silvio Meletti con la commercializzazione a livello internazionale dell'anisetta.

L'anice è strettamente legata alla cultura, alla storia ed alle tradizioni di tutte le antiche civiltà che si affacciano sul mediterraneo, in particolare quelle Egeo-anatoliche.

L'uso che di esso viene fatto e si conosce prevalentemente, quello per la distillazione (mistrà) e la liquoristica in genere, è quello meno esaltato dagli erboristi e dai medici di tutti i tempi; in quanto ritenuto il più "nocivo per la salute" poiché le sostanze allucinogene, che esso contiene, con la distillazione si esaltano riducendo l'efficacia di quelle virtuose.

In un manoscritto dell'XI-XII secolo "REGIMEN SANITATIS SALERNI – FLOS MEDICINAE", il Fiore della Medicina, dopo aver trattato nel Caput I. "De remediis generalibus" le regole da rispettare per una vita in salute, si analizzano la qualità di diverse piante officinali ed al Capitolo L:

"L'occhio l'anice avvalora e lo stomaco ristora, tra sue specie quello apprezza in cui trovi più dolcezza"

Un testo, al quale da tempo ho fatto riferimento, e che sintetizza in maniera eccezionale le virtù dell'Anice verde; un testo che venne tradotto e pubblicato nel 1480 da ARNALDO DA VILLANOVA (ARNOLDI DE NOVA VILLA – Francia 1240-1312) un Catalano, che fu Medico Archiatra di Papa Bonifacio VIII. Solo di recente tuttavia abbiamo avuto modo di accertare che sia stato anche Rettore degli Aromatari di Castignano e di Montedinove.

L'Anice Verde è una pianta erbacea annuale originaria dell'Oriente e diffusasi in tutto il bacino Mediterraneo ed in territorio europeo; i suoi semi, sono stati utilizzati fin dall'antichità come una sorta di "panacea" per la salute dell'uomo, oltre che come aromatizzante nella cucina mediterranea (dei cibi, del vino e delle bevande), questo gli ha dato una larga diffusione e grande rilevanza economica, tanto da essere avvicinato alle più importanti specie commerciali usate nell'alimentazione quali i cereali, la vite, gli ortaggi, la frutta e l'olivo.

La sua presenza è stata accertata storicamente fin dai tempi dei Faraoni e dei Babilonesi; molti scrittori ne hanno citato le virtù: Ippocrate lo consigliava per sciogliere il muco nelle affezioni respiratorie, Celso e Galeno riconoscevano all'anice virtù eccezionali, lo consigliavano contro i dolori intestinali, l'itterizia e gli avvelenamenti; Pitagora considerava il pane cotto con i frutti di anice, ingrediente favorito dalla cucina romana. Secondo Plinio curava le indigestioni, provocava un dolce sonno, freschezza al viso ed attenuava le rughe dell'età. Carlo Magno, convinto che non si potesse vivere senza anice, raccomandava di coltivarlo e, per suo conto, lo fece piantare senza economia negli orti imperiali di Acquisgrana; nei suoi "Capitolari" (la più grande raccolta di ordinanze e leggi medioevali) si autorizza la commercializzazione con l'Oriente dell'olio essenziale estratto dalla pianta dell'anice. Il ripetuto interesse di tanti ed illustri autori di tutti i tempi verso l'anice verde e gli enoliti anisati, testimonia l'importanza che essi hanno avuto nella vita quotidiana per molte generazioni.

Nelle Marche alla fine del 1700 l'anice era una spezia di largo consumo, ed è tra le merci più commercializzate. Nel Piceno l'Anice verde viene coltivato prevalentemente nei Comuni di Castignano, Appignano del Tronto ed Offida.

Il seme prodotto e raccolto con una tecnica colturale esclusivamente manuale nelle colline castignanesi, è più ricco di profumi e sapori: è pieno di dolcezza, con una percentuale di anetolo notevolmente superiore a quello degli altri siti.

A Castignano l'anice verde è stato coltivato per gli usi alimentari familiari da tempo immemorabile, ma cominciò ad essere coltivato in maniera intensiva nella seconda metà dell'800, quando l'uso dell'anice nella distillazione casalinga venne perfezionato al punto tale da diffondere liquori all'anice (anisetta, anisina, sambuca, mistrà) in produzione industriale; questa evoluzione portò -nel periodo tra le due guerre- ad una produzione accertata di 80 q.li annui (1948), che veniva venduta prevalentemente alla Distilleria Meletti per la produzione dell'anisetta, sulla cui etichetta ancora oggi è indicata la provenienza di quegli anici (Castignano).