

VINI ED ERBE DEI SIBILLINI

DI ALBERTO MAZZONI

“La Sibilla doveva il suo fascino anche alla conoscenza delle erbe che usava sia per le medicine e per fare liquori sia per migliorare il cibo”.

In occasione di tutta una serie di avvenimenti e iniziative programmati a Castelsantangelo sul Nera, e organizzati dall'Atletica Avis di Macerata, il sindaco Paolo Riccioni, ha chiesto la collaborazione della Delegazione di Macerata dell'Accademia per organizzare una manifestazione culturale. Si è così data vita al convegno su “I vini delle Marche sposano i prodotti dei Sibillini” per promuovere le tipicità del territorio e valorizzarne gli aspetti turistici. Il convegno si è svolto nella sala dell'ex Circolo cittadino in piazza Santo Spirito di Castelsantangelo sul Nera. Hanno aperto i lavori il sindaco Riccioni e il presidente dell'Atletica Avis, l'Accademico Arnaldo Porro, ai quali ha fatto seguito la relazione del prof. Tommaso Luchetti, storico della gastronomia. Egli è partito dal mito della Sibilla sottolineando che la maga doveva il suo fascino anche alla conoscenza delle erbe che usava sia per le medicine e per fare liquori sia per migliorare il cibo. È in questa zona che appunto nasce il mistrà, liquore che trae il suo aroma dall'anice stellato. Ma soprattutto i pastori dovevano conoscere le erbe, i fiori e le bacche ed è per questo che usavano spesso timo, santoreggia, mentuccia e altre erbe che rendevano più graditi alcuni piatti quotidiani, come l'acquacotta, che è forse di origini etrusche o anche più antiche ma che, sicuramente, era nota ai Romani. Ma anche i carbonari per il loro cibo facevano ricorso alle erbe e rendevano prelibata la panzanella e più gradito il pane rafferma usato per le zuppe.

La cultura gastronomica si propagò anche attraverso i monasteri che facevano uso di liquori ma pure di cioccolata, per cui non meraviglia la preparazione di ravioli con la ciocco-

lata oltre che con le castagne. E c'era anche l'abitudine, per molte donne, in vaste aree dei Sibillini, di andare a servizio o a fare la balia in città, per cui al ritorno portavano abitudini e conoscenze apprese durante queste esperienze. Anche i fornai erano fonte di diffusione di cultura gastronomica perché cuocendo pane e dolci, ma anche altre pietanze, di varie famiglie di vari strati sociali, potevano meglio di altri venire a conoscenza di usi e costumi alimentari.

L'oratore ha ricordato anche l'uso del pesce sotto sale per rispettare la vigilia e la quaresima e quindi era molto impiegato il baccalà secondo le varie ricette per non rendere quel cibo troppo ripetitivo. E un accenno ha fatto anche al marchigiano Antonio Latini, nativo di Fabriano, che nel 1692 pubblicò “Lo scalco alla moderna” in cui figura una delle prime ricette con l'uso del pomodoro.

È stata invece interamente dedicata ai vini della regione la relazione del dott. Alberto Mazzoni, presidente dell'Associazione enologi delle Marche e membro del Comitato nazionale per i vini Doc. Egli è partito dalla constatazione che le Marche sono l'unica “regione al plurale” perché ha moltissime risorse ma non sappiamo sfruttarle e valorizzarle a dovere. “Il marchigiano - ha precisato - non è uno scattista ma un maratoneta, per cui riesce meglio a fare le sue scelte e spesso va anche più lontano degli altri che erano partiti più veloci”. Così è accaduto per il vino: quando tutti puntavano sui vini “forestieri” come Chardonnay e Sauvignon le Marche hanno fatto la scelta dei vitigni autoctoni e alla distanza si è dimostrato che avevamo ragione perché proprio in questi ultimi anni abbiamo ottenuto tre splendide affermazioni a livello

mondiale con tre vini che avevano come elemento base il Verdicchio, il Sangiovese e il Montepulciano.

L'oratore ha concluso tessendo l'elogio della Vernaccia di Serrapetrona, un vino inimitabile le cui vigne si trovano tra i 500 e i 600 metri, la cui produzione limitata non consente di avere quelle affermazioni che merita anche se alcune recenti iniziative lasciano ben sperare per il futuro, ma i produttori dovrebbero trovare una strategia comune.

Ha concluso i lavori il Delegato di Macerata, Ugo Bellesi, che ha invitato i presenti a preferire i prodotti dei Sibillini e di tutto il territorio di cui è certa la filiera e a farsene promotori, con gli amici, con i vicini di ombrellone sulle spiagge ma anche con i conoscenti lontani. Per esempio il vino e l'olio delle Marche non hanno nulla da invidiare a quelli di altre regioni e

nel rapporto qualità/prezzo sono assolutamente competitivi. Questo non per essere campanilisti a ogni costo ma per aiutare le piccole aziende locali che altrimenti, di fronte alla globalizzazione, rischiano di scomparire e con esse tanti prodotti che hanno contribuito nel tempo a migliorare la qualità della vita e a farci figurare tra le popolazioni più longeve d'Italia. Dopo aver parlato delle acque minerali e della pasta all'uovo, accennando alla necessità che nei ristoranti si arrivi ad avere la carta sia dell'acqua che della pasta, l'oratore si è soffermato sui cibi come pane, formaggio e prosciutto che hanno un alto valore nutritivo e costituiscono la massima espressione della cultura cucinaria. Ha quindi raccomandato di alternare la carne con il pesce, facendo presente che la dieta mediterranea prevede anche un adeguato consumo di

verdure e di frutta, mentre nei nostri ristoranti la frutta sembra scomparsa tanto che, a fine pasto, si offrono quasi sempre dolci invitanti ma ricchi di grassi e colesterolo.

A conclusione del convegno un produttore locale, Giocondo Subrizi, ha parlato della necessità di valorizzare un vitigno locale dal quale si ricava un vino bianco noto come "Visanello", molto simile al Pinot grigio, che appena prodotto ha un sapore dolciastro, simile all'Aleatico, ma poi diventa più acidulo tanto che gli abitanti della zona lo impiegano come ingrediente nella preparazione dei "ciauscoli", ai quali conferisce un sapore particolare perché si amalgama molto bene con la carne di maiale. Di questo vitigno c'è anche una varietà che dà uve rosse.

ALBERTO MAZZONI

See International Summary page 77

UNA TORTA QUASI ETRUSCA

La rivendono come ricetta etrusca, ma al tempo degli Etruschi mancava il mais, cioè il granturco, e allora rimandiamo la datazione della ricetta a tempi molto più recenti.



Ingredienti (per 6/8 persone):

*100 gr di farina gialla di granturco
200 gr di zucchero semolato, 60 gr di miele purissimo, 150 gr di mandorle dolci, 100 gr di farina di grano, 2 uova intere, lievito di birra quanto basta,
150 gr di latte acido (yogurt);
per l'interno: 50 gr di mandorle tostate e tritate,
4 uova intere, 80 gr di zucchero vanigliato,
30 gr di miele, 250 gr di ricotta freschissima,
vaniglia quanto basta, 60 gr di canditi di cedro
e di arancio a cubettini, un bicchierino
di Cointreau, zucchero a velo vanigliato per finire.*

Preparazione:

s'incomincia col preparare l'impasto con le due farine, il miele, il latte acido, lo zucchero e due uova, mescolando con le mandorle che avremo sbucciate e quindi tritate. Aggiungeremo il lievito e dopo un paio d'ore, ben lievitato, forgeremo l'impasto a ciambella per poi metterlo in una teglia adatta in forno a 180 gradi circa.

Una volta quasi cotto ne riempiamo la parte centrale con la ricotta che avremo impastato con le mandorle tostate e le altre quattro uova ben montate, i canditi, lo zucchero e il miele, profumata con una presa di vaniglia.

Lavoreremo con cura in modo che il tutto ben si amalgami risultando una crema spumosa, dopo aver aggiunto anche il liquore, quindi rimettiamo tutto in forno guarnendo con poche mandorle intere.

Dopo che ha raggiunto un leggero tono dorato, si spolvera con poco zucchero a velo vanigliato e la nostra torta (più o meno etrusca) è pronta per essere servita.

Si accompagna con un ottimo Passito, se non abbiamo quello splendido compagno che è l'Aleatico di Sorano, di buona annata.

(Giovanni Rigbi Parenti)