

LE MARCHE

Di superficie abbastanza limitata, la regione marchigiana si estende dal crinale appenninico dell'Italia centrale fino al mare Adriatico. Nonostante le dimensioni ridotte, si possono individuare tre aree geografiche ben distinte: costiera, collinare e montana. Questa "diversità" non è solo geografica, ma si riflette anche nei dialetti, negli usi e nella cucina marchigiana. Esiste così la cucina marinara della costa, legata a tutti i prodotti ittici offerti dal mare, quella dei contadini e dei vignaioli dell'entroterra, ricca di verdure, carni e salumi, e, infine, quella della gente di montagna, dedita in prevalenza all'allevamento, nella quale regnano il tartufo, i formaggi di pecora e la selvaggina.

Nelle Marche l'attività produttiva legata alla pesca è tra le più fiorenti del paese (10% circa del pescato nazionale) e tutta la cucina costiera è costellata di ricette a base di pesce, prima tra tutte il celebrato *brodetto*, preparato in modo diverso in ogni porto della riviera adriatica.

Tra il litorale e la collina si è molto sviluppata l'agricoltura dei cereali (frumento tenero e mais) e degli ortaggi (pomodori, cavolfiori, peperoni, finocchi, fave e piselli). Nel settore zootecnico si alleva il rinomato bovino di razza Bianca Marchigiana, che rivela antiche parentele con la razza Chianina della vicina Toscana. Verso l'Appennino i sapori si fanno più forti. Importantissimo è il mercato del tartufo bianco, che vede come epicentro la cittadina di Acquafredda, nel pesarese. Fiorente è anche la produzione casearia, con alcuni formaggi a denominazione d'origine (come la Casciotta d'Urbino) e quella dei salumi, vanto di un'antica tradizione suinicola.

Pesaro

La cucina pesarese risente delle influenze gastronomiche della vicina Romagna, anche se possiede delle sfumature che ne contraddistinguono i tratti fondamentali. Oltre al *brodetto* di pesce, sono famosi i *cappelletti alla pesarese*, i *ravioli al filetto di sogliola*, i *garagoli in guazzetto* (una specie di crostacei preparati in umido). Spostandosi verso il Montefeltro e l'urbinate, la cucina è più ricca di preparazioni a base di tartufo bianco, funghi e selvaggina a pelo (lepri, cinghiali).

Macerata

L'area di Macerata offre tutta la cucina regionale, con tratti preminentemente marinari verso la costa (immane il *brodetto di pesce*), che mutano verso la montagna in preparazioni più contadine a base di carne (*vincisgrassi*, *quaglie al risotto*, *agnello alla brace*).

Ancona

La zona costiera della provincia anconetana offre, oltre al rinomato "*brodetto*", innumerevoli preparazioni a base di pesci, crostacei e molluschi. È presente anche una cucina contadina, il cui piatto più importante è costituito dai *vincisgrassi*, lasagne cotte in una pirofila a strati alternati con sugo di rigaglie di pollo, funghi, cervello, fette di manzo, basciamella e, quando è possibile, anche con tartufi.

Ascoli Piceno e Fermo

La cucina ascolana presenta le caratteristiche tipiche della gastronomia marchigiana, con piatti a base di pesce sulla costa e preparazioni più ricche di carne verso l'entroterra. Tra le portate marinare, particolari sono le *papaline fritte di Fermo* (neonate di sarde o alici), lo *stoccafisso* e la *coda di rospo in potacchio di San Benedetto del Tronto*. Salendo sul crinale appenninico si degustano ottimi piatti di *porchetta, capretto e agnello alla brace* e molte altre preparazioni a base di tartufo bianco. Da non dimenticare le famose *olive all'ascolana* proposte come piatto d'apertura in ogni occasione conviviale.