

FOOD&WINE



La pizzeria

Il Pinzimonio di Mezzometro

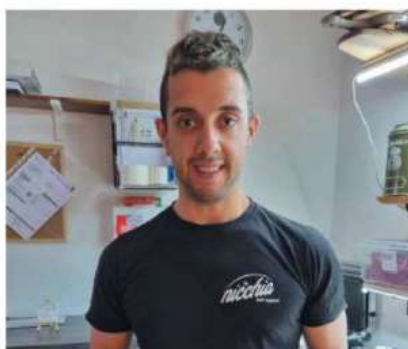
● È la pizzeria per antonomasia, Mezzometro dei fratelli Alessandro e Alessio Coppari a Senigallia e Jesi. Un mix armonico tra tradizione e creatività. È nell'alleanza Slow food dei cuochi, in dispensa ha prodotti dei Presidi Slow food e quelli (a rischio) dell'Arca del Gusto, declina con poesia la Margherita e vanta tanti capolavori. Come

Ciauscolo & (salsa al) Verdicchio o la Pecora Rosa. Una storia d'amore tra le fave di Fratte Rosa e il pecorino dei Monti Sibillini. Poi, c'è il suo Pinzimonio: bastoncini di pizza frita da intingere in salsa marinara e maionese al limone. Insomma, nelle Marche, si è codificato (innovando) quell'abitudine made in Usa di mangiare il cornicione della pizza con salse speciali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef Medi Bixhaku inventore delle tre salse del primo Cascioburger Fest, a destra Paolo Pistola, autore della ricetta della Trota con la salsa verde



La prelibatezza Venerdì 30 agosto a Borgo Pace va in scena la prima edizione del festival L'evento firmato dalla carne di alta qualità dei nostri allevatori. Previste gare e degustazioni

Le salse del Cascioburger

A Borgo Pace, venerdì 30 agosto, va in scena la prima edizione del Cascioburger Fest. Una variante del panino gourmet che dà un contributo tutto marchigiano a una nuova gastronomia che fa diventare chic e street food quello che una volta si chiamava polpetta. L'evento, studiato per piccoli e grandi, con giochi, gare e degustazioni, è simpaticissimo ed è firmato dalla carne di alta qualità degli allevatori marchigiani della Bovinmarche e dal Consorzio Tutela Caciotta d'Urbino Dop con il supporto di Food Brand Marche, il sodalizio dei produttori dell'agroalimentare Marche (Borgo Pace, località Campitelli, Chiosco Forte Apache, dalle 18 in poi: info 3478196260).

I risvolti golosi

Un'iniziativa dai risvolti golosi. Esalta una carne di filiera genuina e garantita 100% marchigiana. Abbina il burger ad un formaggio che era il prediletto da Michelangelo. Il Divin Artista, protagonista del Rinascimento, pretendeva dal suo fedele servitore Francesco Amadori originario di Urbania, l'antica Casteldurante, che fosse sempre in dispensa. Ed inserisce, e rende ancora più contemporaneo il panino, tre salse che tra tradizioni e innovazioni possono davvero conquistarsi

un posto nel mosaico di sapori e di colori che caratterizza il finger e street food. Tre salse made in Marche ideate da Medi Bixhaku (22 anni), formato all'istituto alberghiero di Santa Marta di Pesaro che vanta tra i suoi mentore Antonio Bedini, consigliere nazionale dell'Associazione professionale Cuochi italiani e chef Console dell'Accademia Italia di Gastronomia e Gastrofisica. «La prima salsa - spiega il giovanissimo chef - è a base di Caciotta d'Urbino e si arricchisce di semi di papavero e così unisce in un solo boccone la doppia consistenza del formaggio: dura e liquida. La seconda - continua - rende onore al tartufo esaltato da una fonduta di caciotta. La terza punta all'esotico e abbina il curry, miscela che compongo io stesso, con delle cipolle disidratate e rese croccanti». Tre salse che regalano del trendy ai prodotti tipici delle Marche. Il cacioc si abbina ai semi ultima tendenza della nuova alimentazione; la fonduta fa onore al Re nero dell'estate; le nuove tecnologie rivisitano la cipolla,

ESALTATO UN ALIMENTO DI FILIERA GARANTITO E AL 100% MARCHIGIANO

La ricetta

Trota in un intingolo verde del giovane Paolo Pistola

● «La bontà della "Salsa Verde" dipende esclusivamente della qualità di ogni suo ingrediente». Parola del giovane Paolo Pistola che nell'alta valle del Potenza, con la mamma Simonetta Cappelletti e il babbo Silvio, guida "La Nicchia dei Sapori". Ha alle spalle una storia emozionante di fiducia nella comunità e nel proprio territorio. Il locale è una gastronomia-bistrot nel cuore di Sefro martoriato dal sisma. In tasca ha un diploma di tecnico industriale e una laurea in scienze gastronomiche all'Università di Camerino e nella mente piatti speciali. Come la tartara di trota salmonata marinata con agrumi condita con una maionese con base avocado e lime e una punta di menta piperita incartata su una foglia di riso fritto. Per la trota al vapore verde: condire con una salsa emulsionando olio evo (40 gr), prezzemolo, basilico, sottaceti, 1 spicchio d'aglio, pochi capperi, del sale e 1 filetto di acciuga.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

prodotto che fa parte della bella storia degli orti delle Marche patria della cipolla di Castellone di Suasa e di quella rossa e piatta di Pedaso. Salse belle da vedere, buone da mangiare, ottime con il burger ma che ricordano l'uso e il bel costume della scarpetta e quella salsa che chiama il pezzettino di pane.

Il pregio

«Credo che il pregio di ogni salsa è che fa emergere un ricordo vicino e lontano» racconta lo chef Luca Facchini alla guida dell'Accademia di Tipicità e docente di cucina all'Istituto Alberghiero Panzini di Senigallia. Spiega che non esiste una versione unica della salsa verde nelle Marche ma ha il plurale dei comprensori e varia in ogni famiglia. Questione di sottaceti, di dosaggio delle erbe. Sulla costa vestiva il pesce; a Natale i calamari dell'insalata di mare; nell'entroterra, l'anguilla e la trota. «Il sugo stesso - ribadisce - che si usa per i vincisgrassi, per le lasagne, per condire le tagliatelle, chiamano il pane da intingere. Come il brodetto, le zuppe di pesce o di vongole chiamate nel fanese "le poverelle"». Unica variante: «Prima si usava molto il lardo, adesso salse e sughi sono più light».

Véronique Angeletti

© RIPRODUZIONE RISERVATA