

FOOD&WINE



Lo chef Antonio Ciotola de "La Taverna degli Archi" di Belvedere Ostrense, a destra l'istruttore pizzaiolo Guido Nardi de "La Nicchia" ad Ascoli e, ancora a dx, la Minestra di Michelangelo



La trattoria storica

La tradizione da "Amici miei"

Con la casciotta, gioca d'amore e d'audacia, il ristorante-pizzeria "Amici miei" di Luca Sartore. Sul tagliere, il più identitario dei formaggi delle Marche rappresenta la bella tradizione della trattoria fondata ad Urbino da nonna Rosa nel 1970. Ma, complici la chef Michela Cardinali prima ed adesso dello chef Matteo Mastrogiacomì, è

diventato l'ingrediente ideale per versioni upgrade. Come nel piatto "Tutta casciotta" (su prenotazione) in cui il formaggio del Montefeltro si presenta liquido (fonduta), croccante (cialda), caldo (fritto a piccoli triangoli) e freddo (palline di gelato); o nella farcia per gli gnocchi che per l'occasione si vestono di zafferano e di tartufo nero pregiato; od ancora trasformata in panna cotta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La prelibatezza Il formaggio di Urbino è una golosa storia d'amore con Michelangelo protagonista. Le Marche in vetta: è il primo prodotto caseario ad aver conquistato la certificazione Dop in Italia.

La casciotta, che bontà

Si dice che il formaggio è la corsa del latte verso l'immortalità. Nel caso della Casciotta d'Urbino Dop, è anche il racconto di una golosa storia d'amore con Michelangelo Buonarroti. Per assicurarsi sempre una scorta, affidò tre poderi affittati a Casteldurante, l'antica Urbania, a Francesco Amatori detto l'Urbino per allevare pecore. Fu così che, quattro secoli dopo, Michelangelo ebbe un ruolo determinante nella Dop marchigiana che deve il suo nome al domestico dell'illustre pittore e non al toponimo della vicina città ducale di Urbino.

La terra a tavola

Una storia con tante sfumature raccontata dal professore Rodolfo Coccioni e Silvia Mottolose nel libro "La terra a tavola" pubblicato dalla casa fanese Aras. Pagine che rendono omaggio a un formaggio che vanta più di un primato. Quello di essere tra i più antichi del Bel Paese (se ne parla dal '500). Di essere il pioniere delle politiche sostenibili. I duchi di Montefeltro e della Rovere attivarono una strategia per favorire gli allevamenti e ostacolare la transumanza nei propri territori. Infine, la Casciotta d'Urbino è il primo prodotto caseario ad aver conquistato la certificazione Dop in Italia. Un destino

annunciato da quella "s" attribuita per sbaglio nell'Ottocento da un funzionario ministeriale che distinse definitivamente la casciotta da tutti i caci d'Italia. «È prodotta nel territorio della provincia di Pesaro Urbino e negli ex Comuni marchigiani di Novafeltria, Talamello, Sant'Agata Feltria, Casteldelci, Maiolo, San Leo, Pennabilli - precisa Paolo Cesaretti, presidente del Consorzio "Casciotta d'Urbino Dop" - secondo tecniche casearie consolidate nei secoli». La si ottiene con latte di pecora intero da un minimo del 70 a un massimo dell'80%, e di latte di vacca intero per il restante proveniente da due mungiture giornaliere. Il latte è coagulato ad una temperatura di 35°C circa con caglio liquido o in polvere. Il disciplinare prevede una pressatura delicata effettuata con le mani sovrapposte e impegnate in una consueta rotazione, anche nelle successive fasi di rivoltamento, in modo che il formaggio assuma la caratteristica forma rotondeggiante a "scodella". Una volta asciugata e rassodata, la giovane ca-

AD ASCOLI, NARDI CONSIGLIA DI ASSAGGIARLA CON IMPASTI DI GRANO ANTICO JERVICELLA

La ricetta

La super "Minestra di Michelangelo"

La zuppa rustica di ceci che diventa elegante con pezzettini di Casciotta d'Urbino Dop è la "Minestra di Michelangelo" svelata dal professore Rodolfo Coccioni e da Silvia Mottolose autori del libro "La Terra a tavola" dedicato al formaggio Dop marchigiano. Scolare e sciacquare 320 gr di ceci biologici precedentemente ammollati in acqua tiepida per 12 ore (la quantità d'acqua deve essere il doppio dell'altezza dei ceci) e cuocerli per due ore a fuoco basso con del brodo vegetale filtrato. Realizzarlo prima avendo cura di brasare in una padella antiaderente, senza aggiungere grassi 150 gr di sedano 200gr di carote, 200gr di cipolle dorate, 150 gr di pomodori ramati mondati e tagliati a tocchetti con qb grani di pepe nero, sale qb. Distribuire nel piatto 150 gr di caciotta d'Urbino tagliati a cubetti. Versare il brodo vegetale con i ceci, aggiungere un filo d'olio Dop di Cartoceto a crudo e un po' di pepe macinato.

sciotta viene immessa in salamoia, o salata a secco e rimane per 20-30 giorni in ambienti a temperatura di 10-14°C e con umidità di 80-90%.

L'impasto da abbinare

Ad Ascoli, l'istruttore pizzaiolo Guido Nardi proprietario de La Nicchia consiglia di assaggiarla con i suoi impasti a base di grano antico Jervicella o di canapa, uno dei suoi tanti cavalli di battaglia: nel 2016 ha vinto la coppa delle pizze alternative. La filosofia del "Miglior giovane pizzaiolo del centro sud" (2020) è offrire «pizze in cui la guarnitura delle basi non sono invadenti e non destrutturano la pizza lasciandola per quello che è». Pertanto, la casciotta è un formaggio ideale: ha carattere ma non troppo e lascia al palato il sentore tipico del latte fresco. «È un prodotto sapido - conferma lo chef Antonio Ciotola (non vedente) de "La Taverna degli Archi" di Belvedere Ostrense - che ha uno splendido equilibrio a livello grasso, è fragrante, aromatico e ha quel sapore dolce del latte pieno e gradevolmente acidulo che esalta tanti prodotti in cucina». A primavera adagia su vellutata ovviamente di Casciotta d'Urbino Dop un saporito flan di asparagi selvatici.

Véronique Angeletti

© RIPRODUZIONE RISERVATA