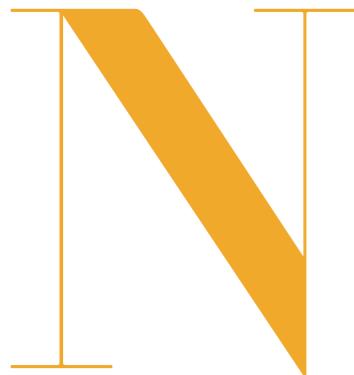


NEL PICENO LA TERRA È DURA, MA
l'oliva è tenera
E IL TARTUFO SI FA IN QUATTRO

LA MORBIDA VARIETÀ ASCOLANA DI OLIVE È LA BASE DELLA SPECIALITÀ LOCALE PIÙ APPREZZATA, I PREZIOSI TUBERI DEI MONTI SIBILLINI SONO TRA I MIGLIORI D'ITALIA E SI GUSTANO IN TUTTE LE STAGIONI. MA LA GASTRONOMIA POCO CONOSCIUTA DI QUESTA FETTA DELLE MARCHE RISERVA MOLTE ALTRE SORPRESE. AVETE MAI PROVATO UN CALICE DI PECORINO?

Testo di Luca Pelagatti - Foto di Alberto Pejrano



Non si vede, ma c'è. O meglio: se ci si arrampica tra le vecchie pietre di Montedivonne o tra i calanchi del Monte dell'Ascensione un nonnulla di blu lo si scorge, tra la bruma, in lontananza. È a tavola che il mare non si nota proprio.

Eppure Ascoli Piceno ha l'Adriatico a pochi passi. Ma sono chilometri che valgono doppio visto che, da una parte, c'è la cedevole frivolezza della sabbia e, dall'altra, la rustica concretezza della terra. Quella in cui la città ama tenere i piedi conficcati, vantandosene con fierezza contadina, senza moine: non sarà un caso se sulla costa imperversa la vez-zosa palma mentre qui, sui colli che già s'inclinano al Gran Sasso d'Italia, il simbolo è una pianta nodosa e testarda. Che resiste ai secoli. E regala l'oro.

«Le olive delle nostre colline sono apprezzate da sempre», vanta Ugo Marcelli, presidente della cooperativa Case Rosse di Poggio di Bretta. «Ne parlano gli autori latini: Marziale le esalta, Plinio dice che sono le migliori. Papa Sisto V, nel 1500, se le faceva mandare a Roma. Un tesoro, insomma, che nasce, però, da zolle maledette, dure, che non regalano nulla. Ma che alla fine, se le rispetti, ti premiano con prodotti eccellenti».

Le olive qui sono diverse, ve lo ripeteranno tutti come un mantra. E guai a chi prova a dire il contrario. «La nostra varietà tipica è la Tenera ascolana, grande, con una polpa particolarmente morbida e croccante e un nocciolo piuttosto piccolo», chiarisce Pietro Albertini, titolare del frantoio Rosina Silvestri a Spinetoli. «Agli occhi dei profani può apparire un dettaglio insignificante, ma il segreto è tutto qui».

Fermi: agli occhi dei profani abbiamo detto. Che poi basta sedersi intorno a un tavolo e il discorso cambia. E anche il più distrat-



Panorama di Ascoli, chiamata la «città delle cento torri». Nelle pagine precedenti, Ugo Marcelli nell'oliveto della Cooperativa agricola Case Rosse, dove si coltivano le Tenera ascolane dop. La cooperativa è anche un agriturismo dove si possono assaggiare i piatti della tradizione.

Delle olive di queste colline scrivevano già Marziale e Plinio, mentre nel Cinquecento Papa Sisto V ne andava ghiotto e se le faceva mandare direttamente a Roma



to assaggiatore si arrenderà ammettendo con entusiasmo che sì, è proprio vero, la Tenera è la chiave di tutto. Perché è da questi frutti, ovviamente, che da sempre si è estratto l'olio, buono per insaporire le zuppe di ceci o i tacconi, un impasto di acqua e farina. Ma soprattutto perché sono la materia prima della famosa oliva ripiena, saporito blasone ascolano esportato in tutto il mondo.

Le prime citazioni di questa ricetta risalgono al 1600, anche se la versione che conosciamo oggi è ottocentesca. Quando le carni, rigorosamente manzo, maiale e pollo, hanno iniziato a essere triturate – naturalmente a mano, come succede ancora oggi – per poi essere rosolate con gli odori e cotte col vino bianco. Questa delizia, arricchita da parmigiano e uova, finisce poi per farcire l'oliva, denocciolata con una specie di gioco di prestigio di polso e coltello. Prima della sublimazione nell'olio bollente.

«Poi ogni massaia la personalizza, aggiunge il

proprio ingrediente segreto. E in fondo è giusto che sia così: la vera oliva ascolana è quella che prepara la mamma in casa», scherza, ma non troppo, Paride Vagnoni titolare del centralissimo ristorante Il desco, a due passi da piazza del Popolo, cuore rinascimentale della città, dove, all'ora modaiola dell'happy hour, i ragazzi si ritrovano per l'inevitabile spritz o un tuffo nelle bollicine. La differenza col resto del mondo è che sul banco non mancano mai le olive ripiene.

«Ma è normale, qui nelle case ancora si affronta il lento rituale della preparazione domestica dell'oliva da friggere», concordano in tanti accatastando ricordi di lunghi pomeriggi intorno al tavolo della cucina, immutabile appuntamento familiare dei giorni prima delle feste comandate. Quando sarebbe blasfemia non mettere in tavola l'oliva farcita. Magari affiancata dalla crema e dagli altri nobili comprimari dell'imperdibile piatto misto dove l'oliva sgomita con le zucchine, i carciofi



Da sinistra: Pietro Albertini, dell'Oleificio Silvestri Rosina; Paride Vagnoni, proprietario del ristorante Il Desco, con gli chef Massimo Carboni e Fabrizio Iobbi; il tartufo Giulio Poli con il suo cane. Nella foto grande, il borgo di Castignano.



Consigli per gli ACQUISTI golosi

DALL'OLIO AL VINO, ABBIAMO SELEZIONATO GLI INDIRIZZI SICURI PER PORTARSI A CASA I SAPORI AUTENTICI DEL PICENO

→ Oleificio Silvestri Rosina

Oleificio a gestione familiare che propone olio prodotto con le tipiche Tenere ascolane (imperdibile il monovarietale) e non solo: da assaggiare anche le olive in salamoia e altri prodotti come i pâté.
via Schiavoni 8
Spinetoli (Ap)
tel. 0736.890027
oliosilvestri.it

→ Trivelli Tartufi

Azienda specializzata nella raccolta e commercializzazione dei tartufi: dal pregiato bianco all'estivo. Oltre ai tartufi freschi, anche prodotti a base del tubero conservato.
via Pietro Nenni 16
Roccafluvione (Ap)
tel. 0736.365407
trivellitartufi.it

→ Cantina Velenosi

Nata da una ventina di anni, è già diventata uno dei portabandiera dell'enologia marchigiana. Assolutamente da provare il Roggio del Filare, un Rosso Piceno superiore.
via dei Biancospini 11
Ascoli Piceno
tel. 0376.341218
velenosivini.com

→ Enoteca Regionale delle Marche

All'interno dell'ex convento nel centro del paese, una struttura dove acquistare i vini del territorio marchigiano (ma non solo) consigliati da sommelier. Inoltre, possibilità di degustazioni e assaggi.
via Garibaldi 75
Offida (Ap)
tel. 0736.888626



e l'agnello. S'intende: tutti fritti.

«La cucina di questa fetta delle Marche è da sempre legata ai prodotti dell'orto, a quello che cresceva intorno a casa, o appena più in là, nei campi», spiega Graziella Traini, cuoca dell'agriturismo Il fienile a Montedinove. «Poi i tempi sono cambiati, l'agricoltura ha cominciato a essere trascurata, le coltivazioni sono state abbandonate. E l'evoluzione del mondo del lavoro ha trasformato anche i menu». Un ragionare da addetti ai lavori o il rimpianto sentimentale di chi ha i capelli grigi? Nulla di tutto questo. Ad Ascoli forse più che altrove, si potrebbe fare un po' di sociologia o dissertare di economia anche mangiando. O addirittura facendo planare prelibate lamelle di tartufo su un ovetto al tegamino.

«La nostra provincia era la zona più a nord in cui operava, negli anni '60, la Cassa del Mezzogiorno», spiega infatti Paride Vagnoni. «Il risultato è stata una industrializzazione spinta, la nascita di comprensori produttivi sostenuti con gli incentivi governativi. E l'abbandono dell'agricoltura tradizionale».

Bene, ma questo cosa c'entra con quello che finisce nel piatto? E, soprattutto, con le lussuose lamelle da gustare sui tagliolini?

«C'entra, eccome. Perché i nostri tartufi, quelli dei Monti Sibillini, sono tra i migliori d'Italia grazie alle caratteristiche dei terreni sabbiosi», scandisce Silvio Trivelli, titolare di una società specializzata nella commercializzazione del tubero più prezioso. «Ma dagli anni '70, con l'abbandono dei campi la presenza dei tartufi, non più tenuti a bada dal lavoro dei contadini, è esplosa. E se ne trovavano quantità enormi. Il problema è che dopo un periodo di abbandono, e di ricchezza per i cercatori, il bosco si è ripreso i campi. E dove c'è il bosco selvaggio il tartufo scompare. E con lui il benessere che porta con sé».

Insomma, dai campi alle catene di montaggio e poi ai tartufi. E, ora, di recente, di nuovo ai campi. Ma di tartufi.

«Da anni per fortuna si sta assistendo a una crescita di tartufaie, gli appezzamenti dove vengono coltivate le piante micorizzate», racconta Giulio Poli mentre con un lagotto frenetico fruga tra le zolle di Roccafluvione cercando sotto terra quel nero fungo che gli antichi indicavano come cibo delle streghe «Sono vere e proprie piantagioni di alberi trattati in un modo particolare che facilitano la nasci-

ta del tubero e di conseguenza permettono di raccogliere il prezioso ingrediente. Tra l'altro in questa zona, bontà sua, il tartufo si fa in quattro: e si trova il bianco, il nero, lo scorzone estivo e il bianchetto marzuolo».

Insomma un repertorio di profumi da godersi largheggiando golosamente sulle classiche mezze maniche, per quasi dodici mesi all'anno, magari durante le soste golose nelle trattorie dei paesi sparsi sui colli segnati dai calcinchi. Mentre in lontananza giganteggiano il Monte Ascensione e il Monte Vettore.

Ora sono cime per gite organizzate, ripide balconate per rilassate passeggiate nel territorio dei parchi del Gran Sasso-Laga e dei Sibillini. Ma nel Medioevo erano luoghi di miti esoterici e pellegrinaggi di devoti in cerca di salvezza. Come nei secoli successivi, quando tra i boschi di faggi e castagni stava-



Sotto, Luigi Massa, direttore dell'Enoteca Regionale delle Marche, allestita all'interno di un antico convento nel centro di Offida. A destra, l'agriturismo Il fienile di Montedinove, dove si possono acquistare le mele rosa dei Sibillini.



*Passerina e Pecorino,
per molti anni dimenticati,
sono stati rilanciati
tra i grandi vini italiani*





no acquattate minacciose bande di briganti. Un passato di lotte e scaramucce impossibile persino da immaginare oggi camminando tra le strade della città che, con eleganza un filo snob, indossa tutte le sfumature del grigio. Filologicamente declinate nelle sobrie facciate in travertino dei suoi palazzi nobiliari.

«Ascoli è una tra le più belle piccole città d'Italia, e non ne vedo altra che le assomigli», scriveva a questo proposito Guido Piovene nel suo storico *Viaggio in Italia* spiegando poi che questa bellezza non nasce da un monumento, ma «dal suo complesso, la qualità antologica, l'incanto che viene da nulla e da tutto. Bisogna avervi passeggiato, a cominciare dalla piazza del Popolo, la piazza italiana che insieme con quella di San Marco a Venezia dà più di un'impressione di sala».

Un salotto vivo e giocosamente affollato a qualunque ora del giorno dove, seduti ai tavolini nei giorni di sole, è bello gustare un calice di Passerina o di Pecorino, i vini per troppo tempo figli bistrattati della campagna ascolana. Ma ora trionfalmente rilanciati tra le grandi etichette d'Italia.

«Si tratta di vini in passato sottovalutati, forse mai capiti sino in fondo», spiega Ermanno Mecozzi sommelier all'Enoteca regionale delle Marche di Offida. Dove, tra le sale di quel-

lo che per quattro secoli fu luogo di meditazione e preghiera di clarisse e frati minori, ora si medita molto più laicamente guardando in controluce un bicchiere.

«E il vantaggio è globale: anche grazie alle nostre uve ora possiamo fare conoscere il nome del Piceno nel mondo», concorda Andrea Bianco, manager della prestigiosa casa vinicola ascolana Velenosi. Che proprio facendo esprimere al meglio gli uvaggi autoctoni ha dimostrato come l'umile pecorina, e il nome evoca transumanze antiche e migrazioni di pastori, possa affrontare la ribalta globale delle uve. Un destino di rivalse che vale per molti dei prodotti di questa terra dove per secoli, forse, non ci è resi conto di possedere un patrimonio grande. Mai sperperato o svenduto. Anche se qualcuno dice neppure mai fatto conoscere come merita.

«I marchigiani sanno lavorare, ma non si sanno vendere», è l'amara considerazione di Pietro Albertini, che però si dichiara ottimista:

«Pensiamo all'olio: un tempo il contadino lo conservava a lungo, non capiva che si tratta di un prodotto vivo, che va consumato giovane per fargli esprimere al meglio profumi e ricchezza. Come si fa ora lavorando con cura ed esaltando il meglio dell'oliva Tenera». Già, ancora lei. La stessa che si trova marita-



Sotto, panorama di Castel di Luco e il ristorante nell'omonimo castello, con i proprietari Laura e Francesco Amici. A destra, in primo piano, la trecentesca chiesa di Santa Maria della Rocca a Offida, uno dei monumenti più interessanti della regione.



La ricetta delle olive all'ascolana risale all'800, ma ogni massaia la personalizza

Dall'agriturismo al castello, i **RISTORANTI** scelti per voi

AGNELLO, PECORA, OLIVE FRITTE E OTTIMI SALUMI: AD ASCOLI E DINTORNI NON È DIFFICILE RITROVARE I PIATTI DELLA TRADIZIONE

→ **Ristorante Il desco**

Centralissimo, in un palazzo nobile, un locale elegante di recente fondazione che propone piatti della tradizione rivisitati. Grande attenzione alle materie prime e servizio accurato. Prezzo medio 45 euro.

via Vidacilio 10
Ascoli Piceno
tel. 0736.250757
Chiuso domenica
sera e lunedì
ildescoristorante.it

→ **Agriturismo Il fienile**

Azienda agricola a conduzione familiare dove assaggiare ricette preparate secondo tradizione. Ottimi i salumi e i formaggi; in stagione assolutamente da provare le rare mele rosa dei Sibillini. Prezzo medio sui 30 euro.

contrada Valle 1
Montedinove (Ap)
tel. 0376.828276
Aperto festivi e fine settimana; prenotazione indispensabile

→ **Castel di Luco**

Un castello medievale dove mangiare piatti della tradizione in una scenografia fatta di volte affrescate e pietre millenarie. Prezzo medio: 35 euro. Per pernottare, a disposizione quattro suite.

frazione Castel di Luco
Acquasanta Terme (Ap)
tel. 0736.802319
Chiuso domenica sera e lunedì
casteldiluco.com

→ **Cooperativa agricola Case Rosse**

Una struttura dove riscoprire sapori filologicamente mantenuti. Da non perdere l'agnello e la pecora. Inoltre, è possibile acquistare le olive ascolane prodotte dalla cooperativa. Pranzo completo intorno ai 30 euro.

frazione Case Rosse
Poggio di Bretta (Ap)
tel. 0736.403995
Aperto sabato sera e domenica a pranzo



→
Calanchi nei pressi di Offida. Le particolari caratteristiche del terreno sabbioso rendono i tartufi dei Monti Sibillini tra i migliori d'Italia.

ta con l'agnello o il coniglio in piatti ricchi di sapore di una cucina che, in particolare nelle terre alte, sugli ovini o sugli animali dell'aia ha sempre contato e puntato. Anche quando mangiare poco non era una moda salutista o l'ennesimo diktat della dieta, ma la condanna di una vita di quotidiana fatica. «Pensiamo alla coratella, il fegato di agnello saltato in padella con uovo, odori e limone, o la *cacciainnanze*, una focaccia grezza che veniva infornata prima del pane per verificare che il forno fosse abbastanza caldo: da qui il termine "caccia innanzi"». Un prodotto semplicissimo, ma irresistibile da sposare magari al ciauscolo, il morbido e profumato salame spalmabile da abbinare a un bicchiere di Falerio dei Colli Ascolani. Da assaporare con calma nei vicoli silenziosi di Offida prima di farsi ipnotizzare dalla danza delle dita delle merlettaie. Sedute davanti alle porte di casa, cicalando con grazia d'altri tempi, inventano coi fuselli e il tombolo nodi evanescenti e quei merletti

che una volta ornavano gli abiti dei papi. Ora, purtroppo, questa millenaria tradizione resiste solo grazie a tetragone appassionate sempre più anziane, ma quando ci si trova sotto le magiche volte della chiesa di Santa Maria della Rocca sembra davvero che il tempo qui abbia deciso di rallentare. E che, solo allungando l'orecchio, sia ancora facile inseguire gli echi del lento salmodiare in latino dei monaci. Poi, al tramonto, senza fretta, arriva il momento migliore per affacciarsi sulla rupe su cui si protende la chiesa e perdersi a guardare i colori della campagna. Da qualche parte, lontano, oltre gli uliveti, le colline, i calanchi e le case rese miniature dalla distanza, c'è il mare. In un altro posto sarebbe facile trovarsi a pensare che è un imperdonabile peccato non riuscire a vederlo. Ma da qui, dal cuore della terra d'Ascoli, non è così. In fondo basta sapere che c'è. E diventa ancora più bello perdersi nel vento che profuma di roccia, di terra e di ulivi.