

Casciotta di Urbino



Tipologia

Formaggio di latte intero di pecora in una percentuale del 70% e di vacca per il 30%, a pasta semi-cotta

Descrizione

Ha forma cilindrica, scalzo basso con facce arrotondate, crosta sottile, di colore paglierino ad avvenuta maturazione; ha un'altezza che va da 5 a 7 centimetri e diametro compreso tra 12 e 16 centimetri; la pasta è molle, friabile con lieve occhiatura, di colore bianco-paglierino; il peso varia da 8 a 12 chilogrammi

Caratteristiche

Il sapore è dolce, caratteristico

Zona di produzione

La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Pesaro e Urbino

Presenza sul mercato

Tutto l'anno

Riferimenti normativi

Registrazione europea con regolamento CE n. 1107/96 pubblicato sulla GUCE L 148 del 21 giugno 1996; riconoscimento nazionale con DPR 30 marzo 1982 pubblicato sulla GURI n. 282 del 12 ottobre 1982

Come si consuma

La Casciotta d'Urbino per tradizione viene consumata con pane montanaro o comune, accompagnata a fave, salumi, lardo, prosciutto e ciauscolo di Loreto. Comunque in cucina è un ingrediente molto versatile: può essere usata nella preparazione di tutti i piatti a base di uova o prosciutto, per insaporire la polenta abbrustolita, o, ancora, consumata come piatto unico, magari assieme ad altri latticini. Se mangiata a fine pasto, va tagliata a fettine, posta sul piatto di portata e abbinata a confetture, marmellate, miele o fichi caramellati. In ogni caso l'utilizzo dipende dal grado di maturazione e quindi dal sapore e dalla morbidezza del formaggio. I vini da abbinare devono esaltare il sapore della Casciotta, quindi ad antipasti e primi delicati andranno abbinati vini leggeri, a primi e secondi importanti vini di media struttura, al dessert vini dolci.

Ciauscolo



Il **ciauscolo**, anche noto come il "salame che si spalma", è un prodotto tipico del centro Italia, in particolare dell'entroterra marchigiano, in provincia di Macerata.

La **ricetta tradizionale del ciauscolo** prevede l'utilizzo delle parti più saporite del maiale, polpa di spalla, prosciutto e pancetta, più una buona quantità di grasso per mantenere morbido l'impasto. Il tutto viene tritato più volte fino a raggiungere una purea omogenea. La purea viene **condita** con sale, pepe, aglio pestato nel mortaio, vino cotto, insaccata nel budello, **affumicata** con fumo proveniente dalla combustione di bacche di ginepro e **stagionata** per un paio di mesi in luogo areato.

Il **ciauscolo** è un salume piuttosto grasso che non ha un gusto standard, si può trovare più o meno affumicato e più o meno speziato. Se proprio non riuscite a trovarlo senza conservanti pericolosi (nitriti), sinceratevi almeno che contenga acido ascorbico come antiossidante, che previene la formazione di nitrosammine nello stomaco.

Formaggio di fossa di Talamello

Una fossa scavata nel tufo solforoso per maturare è il luogo dove per tre mesi un'antica tradizione di Talamello vuole che si conservi un formaggio misto. Un'analoga tradizione c'è nelle Marche, a Talamello, distante da Sogliano soltanto sei chilometri. L'usanza di depositare il formaggio nelle fosse per la stagionatura finale (da metà agosto al 25 novembre) è probabilmente dovuta alla necessità di nascondere i caci alle razzie dei soldati, durante la guerra tra Carlo VII di Francia e Ferdinando di Napoli.

Formaggio di fossa - Caratteristiche e fasi di produzione

Le fosse hanno forma di fiaschi e sono profonde circa tre metri, con una base di due metri di diametro e l'imboccatura di circa 80 cm. Prima di ospitare le forme le fosse vengono aperte e disinfettate con un falò, poi, dopo avervi introdotto una intelaiatura di canne, si ricoprono le pareti di paglia fresca, e infine alcune tavole di legno vengono appoggiate sul pavimento. A questo punto inizia il rito, che vuole le forme racchiuse in sacchi di tela bianca e questi aggiustati, l'uno sull'altro nella fossa. Raggiunta l'apertura, si poggiano sui sacchi delle tavole di legno su cui si sparge la sabbia. I sacchi vengono estratti dalle fosse il 25 novembre, giorno di Santa Caterina.

Liquore all'anice Varnerlli

Il **Varnelli** è una bevanda alcolica secca ed originale ottenuta da alcol di grano, distillato di anice e zucchero (inferiore al 2%).

Si presenta limpido, brillante, trasparente e dal gusto secco, con gradazione alcolica del 46%.

Degustazione

Il **Varnelli** è famoso come *sovrano correttivo del caffè*, ma si beve anche liscio e si presta nella preparazione di diversi cocktail.

Il **Varnelli** è utilizzato anche in cucina in molte ricette di primi e secondi piatti, nei dessert ed in abbinamento con il cioccolato fondente

Lonza di fico, Lonzino di fico, Lonzetta di fico, Salame di fico



Il *salame* o *lonzetta di fico secco* è un dolce povero, castigato nella veste, misurato negli ingredienti. Un dolce tutta frutta, senza coloranti, conservanti o zucchero: sapori autunnali concentrati nella essenzialità del manufatto, prodotto rigorosamente in modo artigianale. Ha sapori dolci, suadenti, di spezie aromatiche, tra le quali si percepisce nettamente l'anice stellato. Le fette non possono essere sottilissime, perché il gusto del salame di fico si coglie meglio nella masticazione per bocconi di qualche consistenza: quelle oscillanti di cinque millimetri di spessore risultano essere le migliori.

Abbinamenti inconsueti...

...La tradizione si rinnova con sapienza, l'apertura al nuovo è sempre meditata e sperimentata. Si

ritrovano abbinamenti antichi, inusuali per le nostre conoscenze massificate, giustificati dalle abitudini di un tempo...

A fine pasto: un paio di fette alte un dito, sposate con tocchetti di buon pecorino stagionato, meglio se

pecorino di fossa, oppure con il parmigiano, ma si può provare anche con una più povera ricotta vaccina.

Mal trova una giusta collocazione in abbinamento al vino, che dovrà essere, comunque, dolce e secco.

Maccheroni di Campofilone



I Maccheroncini di Campofilone, come pure tutti i nostri prodotti, si distinguono dalle altre paste alimentari all'uovo perché la semola deve essere impastata con solo uova (senza aggiunta di acqua, né sostanze coloranti e né conservanti), nella proporzione di 10 uova per ogni kg. di semola di grano duro. L' impasto ottenuto si presenta duro, elastico e poroso; mentre la sfoglia sottile ed uniforme nello spessore rimane morbida. La sfoglia realizzata viene tagliata in fili e mediante l' utilizzo della lama di un coltello i Maccheroncini (come pure tutte le altre paste lunghe) vengono separati e disposti a treccia su fogli di carta per alimenti. I fogli di carta vengono piegati in modo da formare un vassoio; unici in Italia e nel mondo a stendere la pasta su fogli di carta, infatti tutte le altre paste all'uovo sono disposte a nido. Successivamente i fogli di carta piegati vengono disposti sui telai per passare al processo di essiccazione che varia dalle 24 alle 36 ore a basse temperature in modo da eliminare tutta l'umidità contenuta nella pasta. Una volta essiccato il prodotto si conserva per un minimo di 24 mesi.

Ecco forse il segreto del successo dei Maccheroncini di Campofilone e degli altri prodotti pastai della nostra piccola azienda.

L'artigianato con le sue più genuine ed autentiche tradizioni che si sposa con i gusti moderni, con le nuove esigenze del mercato e con le attuali leggi della produzione.

Ne vengono fuori risultati eccellenti.

L'ANTICA PASTA , è una pasta all'uovo di rara bontà e che concentra in se, in fatto di gusto, dolcezza e aroma, tutte le caratteristiche che da sempre appartengono alla tradizione pastaia di Campofilone.
L'ANTICA PASTA, nasce , attingendo all'antica maestria pastaia " FATTA IN CASA ", trasmessa con immutata generosità da madre in figlia.

La tecnica di lavorazione è artigianale, gli ingredienti impiegati sono genuini e frutto di accurata selezione e controlli costanti in ogni fase della produzione.

Scelte vincenti queste che ci consentono di diffondere in maniera sempre più capillare e fortunata i nostri prodotti.
La conduzione artigianale e familiare della nostra azienda assicura, con il nostro diretto controllo l'elevata qualità delle nostre paste.

Olio di cartoceto

Tipologia

Olio extra vergine di oliva

Descrizione

L'olio extra vergine di oliva Cartoceto è prodotto dalle varietà di olivo Raggiola, Frantoio e Leccino o altre minori come Raggia, Moraiolo o Pendolino e presenta un'acidità massima del 0,5% (espresso in acido oleico)

Caratteristiche

L'olio extra vergine di oliva Cartoceto presenta un colore verde con riflessi giallo oro per gli oli ancora molto freschi, giallo oro con riflessi verdognoli per gli oli più maturi. Ha un odore fruttato di oliva verde, da leggero a medio, con lieve sentore di erbaceo. Il suo gusto risulta armonico, con sensazioni tra il fruttato verde, dolce, amaro e piccante fusi

Zona di produzione

La zona di produzione della denominazione di origine protetta Cartoceto interessa, nella provincia di Pesaro-Urbino, situata nella Regione Marche, i territori amministrativi dei Comuni di Cartoceto, Saltara, Serrungarina, Mombaroccio e parte di quello di Fano

Presenza sul mercato

Tutto l'anno.

Riferimenti normativi

Registrazione europea con regolamento CE n.1897/2004 pubblicata sul GUCE L.328/65 IT del 30/10/2004.

Come si consuma

L'olio di Cartoceto ha dimostrato di possedere tutte le qualità solitamente riconosciute ad un buon extra vergine; il suo sapore inconfondibile rende irresistibilmente appetitosa anche una semplice fetta di pane tostato. Baccalà e crostini all'olio di Cartoceto sono una semplice ma gustosa ricetta.

Pane di Chiaserna

Il pane è alimento per eccellenza fin dall'antichità e ancora oggi ricopre un ruolo fondamentale nella gastronomia italiana.

Il Pane di Chiaserna è prodotto in tre diverse pezzature (kg 1, kg 0,500 e kg 0,250). Si presenta di forma allungata, crosta sottile e dorata, mollica soffice e di sapore insipido. La particolare ed accurata lavorazione prevede l'utilizzo di selezionate farine di grano tenero, pasta invecchiata cosiddetta "madre", piccole aggiunte di lievito di birra, acqua fresca e pura di sorgente. Le caratteristiche organolettiche permettono la consumazione anche dopo 2-3 giorni dalla sua produzione. Il Pane di Chiaserna viene particolarmente utilizzato nella ristorazione, ideale base per crostini al tartufo e bruschette, consigliato nelle diete ipocaloriche in quanto privo di sale e facilmente digeribile

Prosciutto di Carpegna



Tipologia

Prosciutto crudo stagionato

Descrizione

Il prodotto finito, dopo la stagionatura, ha normalmente un peso compreso tra 8,5 e 10,5 chilogrammi. Il colore al taglio è tendenzialmente rosa salmoneato con giusta quantità di grasso solido, di colore bianco rosato

Caratteristiche

Il gusto è caratteristico, delicato, dolce e fragrante. Si può apprezzare il Carpegna in due varianti di sapore: 'San Leo', dolce e armonicamente profumato, e 'La Ghianda', intenso e fragrante grazie a un bouquet di spezie con i quali viene aromatizzato

Zona di produzione

Si utilizzano solo cosce di suini pesanti nati e allevati in Italia. La lavorazione del prosciutto di Carpegna avviene esclusivamente nel territorio del comune di Carpegna, piccolo centro in provincia di Pesaro tra le colline del Montefeltro.

Presenza sul mercato

Tutto l'anno

Riferimenti normativi

Registrazione europea con regolamento CE n. 1263/96 pubblicato sulla GUCE L163/96 del 2 luglio 1996

Come si consuma

Il Carpegna può essere affettato con diverse tecniche, secondo i propri gusti. Il taglio a mano con un coltello stretto, lungo e ben affilato, seguendo le fibre muscolari della carne, permette di ottenere una fetta più consistente alla masticazione, mentre il taglio a macchina consente di gustare fette più sottili. Per apprezzare al meglio la qualità del prodotto è bene, inoltre, non eliminare il grasso perché ne completa il sapore e lo rende inconfondibile, conferendogli dolcezza e morbidezza.

Salame di Fabriano

Le origini del **salame lardellato fabrianese** si perdono nella notte dei tempi, ma la data del 22 aprile 1881 è un punto fermo che ne testimonia la notorietà: in quella data **Giuseppe Garibaldi** scrisse una lettera per ringraziare l'amico Benigno Bigonzetti dei preziosi salami fabrianesi ricevuti.

La prima fase della lavorazione consiste nel taglio del lardo (solo quello della schiena, il migliore) in cubetti e nella preparazione delle parti nobili del maiale (coscia e spalla) anch'esse tagliate e poi tritate.

L'impasto magro e i lardelli sono insaporiti con sale, aglio, pepe macinato e pepe in grani. Il tutto è poi stagionato nel budello gentile, il più adatto alla sua stagionatura.

Prodotto dalla fine di settembre all'inizio di maggio, il salame deve stagionare almeno due mesi in cantine e solai areati (le celle di stagionatura a temperatura controllata ne snaturerebbero le qualità organolettiche), ma può maturare anche cinque o sei mesi.

Ricoperto di una muffa marrone scuro, è duro e ruvido al tatto. La carne è compatta, di colore rosso scuro, con i lardelli bianchi e la grana fine.

Per rilanciare e tutelare la produzione del Salame di Fabriano è stato costituito, su iniziativa dell'Assessorato alle Attività Produttive del Comune di Fabriano, il **Consorzio per la Produzione e la Tutela del Salame di Fabriano**

Visner (Vino di visciole)

Storia e notizie

Il Visner è un vino aromatizzato, appartenente all'antica tradizione marchigiana, in particolare del Montefeltro. Il prodotto, già citato dal biografo del Duca Federico da Montefeltro, è ricavato dalla fermentazione delle ciliegie (selvatiche) visciole (*prunus cerasus*, varietà austera) dal sapore acidulo e dalla polpa rossa, con lo zucchero. La sua nascita risale, probabilmente, al Medioevo, quando era abituale aromatizzare i vini per i banchetti più importanti. Nelle zone collinari marchigiane, ogni famiglia raccoglieva le visciole selvatiche che crescevano spontanee sui dirupi, le lasciava essiccare al sole dell'estate e le poneva a macerare con una certa quantità di zucchero fino ad ottenere uno sciroppo. Al momento della vendemmia lo stesso sciroppo si aggiungeva al vino e si lasciava fermentare; così si otteneva una bevanda dolce e delicata, con un leggero fondo amarognolo e un marcato gusto di ciliegia matura.