

Il Gusto delle Marche: sapori e tipicità di una regione tutta da scoprire

scritto da Erica Lorenzini | 03/01/2017



Le Marche sono una regione poco conosciuta dal punto di vista enogastronomico, eppure può vantare una varietà di prodotti tipici davvero straordinaria: ciauscolo, lonzino di fico, tacconi, cicerchia, vernaccia, vino cotto. La lista è davvero lunga, tutta da scoprire e da gustare.

La **cultura enogastronomica marchigiana** è il risultato di diverse civiltà e popolazioni che si sono succedute nel corso dei secoli e della mescolanza tra la tradizione contadina, fatta di ingredienti semplici e pasti frugali, e l'opulenza dei banchetti di nobili e clero, dove l'abbondanza e la ricercatezza dei cibi rappresentavano vere e proprie manifestazioni di potere.

Dal punto geografico, le Marche presentano un territorio eterogeneo, in cui si alternano mare, montagne e colline che, di conseguenza, offrono parecchie specialità agroalimentari che non hanno niente da invidiare alle altre regioni italiane. Ecco una rapida, ma parziale, escursione nell'[enogastronomia marchigiana](#).

Insaccati e salumi

La **tradizione norcina marchigiana** ha origini antichissime e il **ciauscolo**, il famoso salame morbido da spalmare sul pane, ne è senza dubbio l'ambasciatore più rappresentativo. E poi lonza, lonzino, salsicce sott'olio, salamelle di carne e di fegato e una miriade di altre delizie derivanti dalla sapiente lavorazione del maiale.

Formaggi

Caciotte, pecorini, formaggi e caci freschi e stagionati, tutti uniti da un comun denominatore: il latte. I pascoli e le dolci colline sono la garanzia di una materia prima di eccezionale qualità, mentre le lavorazioni fedeli alla più autentica tradizione casearia contadina, assicurano un prodotto finale genuino e dal sapore irresistibile.

Pasta

La lavorazione della pasta è una cosa seria nelle Marche e sono tanti i formati, e le ricette, che lo possono testimoniare. Dai famosi **Maccheroncini all'uovo di Campofilone**, ai **Tacconi con farina di fave** fino alla sottile sfoglia, necessaria per la preparazione dei **Vincisgrassi**, un primo piatto immancabile sulle tavole marchigiane dei giorni di festa.

Dolci e prodotti da forno

La tradizione dolciaria marchigiana si basa su ingredienti semplici che, storicamente, erano facilmente reperibili anche dalle famiglie meno abbienti. Fichi secchi, noci, anice e miele arricchiscono impasti più o meno elaborati per dare vita a ciambelle, biscotti, pani e paste dal sapore autentico, come il **pan nociato**, il **lonzino di fico**, i **cavallucci** e la **cicerchiata**, tutti da provare.

Legumi

La longevità marchigiana è figlia di uno stile di vita sano che unisce, sapientemente, corretta alimentazione e buone abitudini, come quella di portare a tavola i vari legumi. Cicerchia, fave, roveja, ceci, fagioli e lenticchie vengono cucinati in mille modi da scaturiscono ricette salutari ma succulenti. Dalla **zuppa di cicerchia in pagnotta** ai mitici **"quadrucci" all'uovo con i ceci**, dai **"tagliulì pilusi"** con i piselli alla **farecchiata di farina di roveja**, tipica delle zone a ridosso dei Monti Sibillini. Non c'è dubbio: chi ama i legumi deve assolutamente assaggiarli tutti.

Vini, liquori e distillati

Tanti i vitigni autoctoni, le DOC e le DOCG, piccole produzioni per grandi vini, dal **Verdicchio** alla **Lacrima di Morrò D'Alba**, dal **Pecorino** alla **Vernaccia di Serrapetrona**, le Marche producono anche eccellenti vini da dessert e liquori molto particolari.

Il **vino cotto** era conosciuto fin dagli antichi romani così come il **vino di visciole** era immancabile al termine dei banchetti del Duca di Montefeltro. E cosa dire del liquore all'anice, il famoso **mistrà**, che ogni marchigiano tiene in dispensa per arricchire il caffè o chiudere il pasto? Cin cin e alla salute!