

Monti Sibillini, piccoli produttori e grandi sapori

scritto da Erica Lorenzini | 24/02/2017



Alle pendici dei Monti Sibillini, prodotti tipici e piccoli produttori esprimono il forte legame con il territorio. Agricoltori, allevatori e famiglie, infatti, non vogliono abbandonare il loro lavoro e i piccoli borghi, nonostante il sisma, le forti nevicate e le difficoltà che alcune zone dell'Italia centrale stanno attraversando.

A cavallo tra **Marche e Umbria** si estende il suggestivo massiccio dei **Monti Sibillini**, collocato tra le province di Ascoli Piceno, Fermo, Macerata e Perugia. Qui, molte **piccole realtà produttive** ultimamente sono state messe a dura prova dai terremoti e dalle nevicate abbondanti di questo inverno ma, nonostante ciò, rimangono indissolubilmente legate al territorio e hanno deciso di continuare la loro attività nonostante le enormi difficoltà. Scopriamo chi, con incredibile tenacia e coraggio, continua a realizzare prodotti eccezionali, da portare sulle nostre tavole.

Pecorino dei Monti Sibillini dell'Azienda agricola Angeli

In queste zone si producono formaggi di assoluta bontà come, ad esempio, il **Pecorino dei Monti Sibillini**, **presidio Slow Food** dalla pasta compatta, lievemente grassa e dal sapore deciso, piccante e molto persistente. La materia prima è il latte della pecora **Sopravvissana**, che solo pochi pastori continuano ad allevare per produrre, in modo completamente artigianale, questo pregiato formaggio.

Tra questi allevatori si segnala **Giovanni Angeli**, dell'**Azienda agricola Angeli** di **Pieveterina (MC)**. Giovanni, che insieme ai suoi fratelli Mirco e Luca porta avanti l'attività di famiglia, ci spiega le tecniche di produzione, facendoci visitare il piccolo caseificio situato all'interno dell'azienda.

La lavorazione del **Pecorino dei Monti Sibillini**, prevede le seguenti operazioni:

1. il latte appena munto viene portato a circa 37° C in un paiolo di rame,
2. si aggiunge il caglio naturale,
3. dopo circa mezz'ora, si rompe la cagliata, si porta la temperatura a circa 45-48° e si sistema la massa nelle fascere.
4. La **stagionatura deve avvenire in un ambiente fresco e umido** in cui, ogni due o tre giorni, le forme devono essere capovolte per permettere la formazione della crosta.

Legumi dei Monti Sibillini

Sempre in queste zone vengono prodotti legumi molto particolari, tra cui pregiate **lenticchie di Castelluccio**, dalla buccia molto fine, che non richiedono ammollo prima di essere cotte, o la **roveja**, una varietà di pisello chiamata dai botanici ***pisum arvense***. Essa veniva coltivata già in epoca preistorica e, insieme a lenticchia, orzo e farro, costituiva la base dell'alimentazione umana nel Neolitico.

L'Azienda agricola Leonardi, situata nel piccolo comune di **Montemonaco (AP)**, produce diversi legumi e Giampiero, l'agricoltore titolare, racconta che, tra qualche settimana, allo scioglimento della neve, inizierà la semina delle lenticchie, la cui raccolta avverrà tra la fine di luglio e la metà di agosto. Inoltre spiega anche che la coltivazione avviene su terreni ad un'altitudine che va dai 1000 ai 1400 metri di altezza e che proprio le alte quote assicurano le condizioni meteorologiche migliori per ottenere una qualità davvero rara.

Ciauscolo, il salame spalmabile

Famosissimo da queste parti è anche il **salame spalmabile** chiamato **Ciauscolo**, prodotto dalla lavorazione di carni grasse e magre di maiale, che alcuni norcini continuano a realizzare in base alle tradizionali ricette, tramandate da generazione in generazione.

Portare in tavola questi prodotti rappresenta un modo concreto di sostenere la sopravvivenza di questi piccoli produttori per non dimenticare questo angolo d'Italia.