

Viaggio nel sapore

Le Marche: una regione dalla tradizione gastronomica variegata, nata dalle due anime del suo territorio che dalle coste adriatiche s'inerpica fin sull'Appennino. Così, se Ancona profuma del prelibatissimo brodetto di mare, verso Pesaro si avverte l'aroma inebriante del tartufo



Un piatto tipico della zona di Macerata: i VINCISGRASSI con besciamella e ragu.

CARTOGRAFIA MARCO ANDEWINA



Con un territorio per metà inerpicato sui monti e per metà affacciato sul mare, le Marche offrono una cucina variegata, che alterna ai sapori decisi dei piatti di carne quelli più delicati delle preparazioni a base di pesce e crostacei. Così, coniglio in porchetta o piccione ripieno hanno diritto di cittadinanza esattamente come il brodetto di mare (preparato con 14 varietà di pesce) o il merluzzo all'anconetana. Ma è meglio andare con ordine. Fra gli antipasti, non si possono trascurare le celebri olive ascolane, ma meritano un assaggio anche le frittelle di pesce persico, mentre nell'entroterra si può approfittare delle tante preparazioni insaporite col tartufo. Passando ai primi, un vero emblema della regione sono le paste tirate a mano: i vincisgrassi, un tipo di lasagna farcita con carne, funghi e besciamella, tipici della zona di Macerata, e i maccheroncini di Campofilone. E poi le lasagne all'ascolana, i cappelletti in brodo di cappon, la minestra di ceci e maiale. Fra i prodotti tipici, gli squisiti legumi della zona dei Sibillini: lenticchie, fagioli, cicerchia, ceci e farro, protagonisti di saporitissime minestre. Con queste premesse, si capisce subito che un viaggio nelle Marche può avere interessanti risvolti, che vanno al di là degli splendidi scorci panoramici che si aprono ai viaggiatori. E non vanno dimenticati

i 17 diversi vini tra Doc e Docg di cui si fregia la regione. Insomma, le occasioni per una sosta da ricordare non mancano davvero. E trovare il locale giusto dove fermarsi non è affatto difficile. Per aiutarvi, ne abbiamo selezionati 13, dai prezzi modici e dalla fama meritata. Vi invitiamo a provarli e a dire la vostra: comunicateci i vostri giudizi e fate le vostre segnalazioni. Ma soprattutto, fateci sapere di quali percorsi autostradali e stradali vorreste che trattassimo nelle prossime puntate.

ANCONA

LA CANTINETA

Via Gramsci, 1/c
• TEL. 071201107
• CHIUSO: lunedì sera

Nel centro storico della città, uno storico locale, da sempre molto rinomato per lo stoccafisso all'anconetana, preparato con ricetta "segreta" di famiglia. L'ambiente è semplice e vivace: quadri alle pareti, tavoli rustici e affiancati, oltre alla più recente sala con soffitto a volta al primo piano nobile di palazzo Jona. In cucina, ricette tradizionali con pesce in primo piano, porzioni abbondanti, grande freschezza. Menu recitato al momento, accompagnato da verdicchio e rosso casalingo. Conto alla carta sui 25-30 euro; a pranzo menu a 10 euro e turistico a 15.

ANCONA

BAR TRATTORIA DEL PIANO

P.za d'Armi, 2
• TEL. 071894339
• CHIUSO: domenica; aperto solo a mezzogiorno

Di fronte al Mercato del Piano, un bar trattoria conosciuto e frequentato per la pausa pranzo da molti anconetani. Pochi posti a sedere, arredo semplice e cucina casalinga contraddistinguono questo locale, che offre buoni piatti della tradizione regionale che cambiano a seconda del giorno: lunedì tortellini in brodo e bollito, martedì trippa, baccalà e pesce fritto, mercoledì seppie con i piselli, arrosto, fagioli con le cotiche, giovedì gnocchi fatti in casa con la papera e stinco, venerdì stoccafisso all'anconetana (è questo il vero piatto forte del locale). Sabato lasagne, pollo oppure coniglio in porchetta. Si spendono tra i 15 e i 20 euro.

CUPRAMONTANA (AN)

ANITA

Via Fabio Filzi, 7
• TEL. 0731780311
• CHIUSO: martedì e domenica sera

A pochi metri dal Museo delle Etichette dei Vini, Anita è una trattoria che punta su una buona carta di prodotti locali, primo tra tutti il tanto decantato Verdicchio di Jesi. Ma la cantina di questo locale merita attenzione anche per il vino "senza etichetta", di produzione propria o imbottigliato dai piccoli produttori locali. La cucina è quella tipica del territorio, che valorizza i genuini sapori di una volta e le ricette della memoria. Fra le tante specialità della casa, gnocchi, tortelloni e tagliatelle tra i primi, mentre alla porchetta è dedicato il mezzogiorno del sabato. Si spendono 20-25 euro. Non accettano carte di credito.

JESI (AN)

TRATTORIA ANTONIETTA

Via Garibaldi, 19
 • TEL. 0731207173
 • CHIUSO: domenica, aperto solo a pranzo

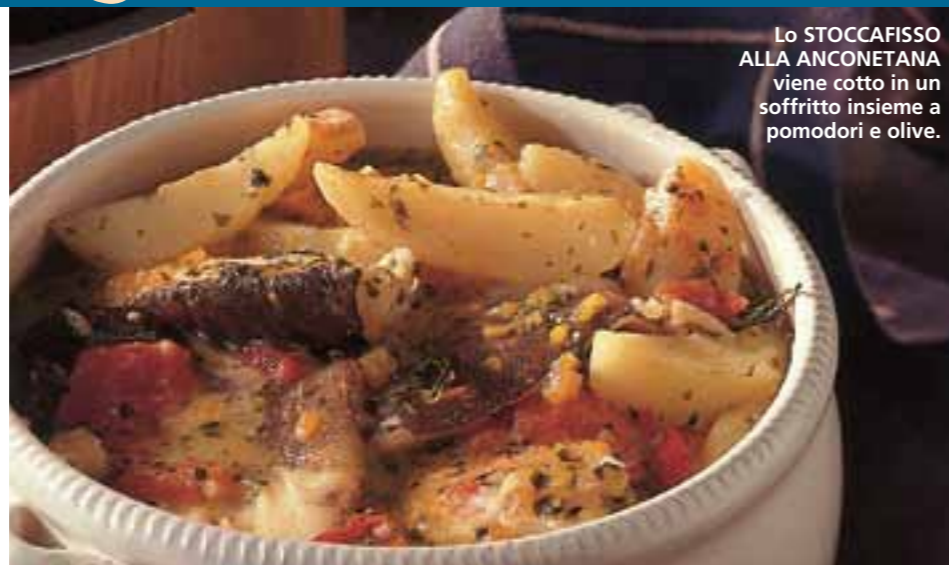
Nuova gestione, tutta femminile, per questa storica trattoria tipica, che propone buona cucina marchigiana. Ambiente semplice e grande tavolone per proposte che variano ogni giorno. Tra i punti fermi, gli gnocchi del giovedì, il pesce del venerdì e la frittura del sabato. La pasta all'uovo è fatta in casa: tagliatelle, tortelloni, bucatini, seguiti da coniglio o pollo alla cacciatora, arrosti e crostate casalinghe. Sui 20-25 euro. Apre solo a pranzo; nei fine settimana d'inverno anche la sera.

SENIGALLIA (AN)

FONDALORO

Piazza Foro annorario 20-23
 • TEL. 0717931037
 • CHIUSO: lunedì

Nell'antico spazio semicircolare del foro, accanto ad alcuni negozi, una classica e tradizionale trattoria, semplice e alla buona. Vi si trovano pesci freschi per frittura di paranza, polpo, tagliatelle con vongole, e poi pesce spada, pescatrice, scampi e grigliata di pesce. Non manca qualche proposta di carne e nemmeno un buon dolce. Conto sui 25 euro.



Lo STOCCAFISSE ALLA ANCONETANA viene cotto in un soffritto insieme a pomodori e olive.

ASCOLI PICENO

C'ERA UNA VOLTA

Loc. Piagge, 336
 • TEL. 0736261780
 • CHIUSO: martedì

Nuova gestione per questo storico locale sulla strada che da Ascoli Piceno sale verso Colle San Marco. Una trattoria a conduzione familiare, che propone sapori di una volta: salumi, polenta con porcini, zuppa di fave e di orzo, e poi la classica frittura all'ascolana, con olive, semolino, e cotoletta d'agnello, oppure cacciagione. Si chiude con un buon dolce fatto in casa. Conto sui 25 euro.

ASCOLI PICENO

RISTORANTE DEL CORSO

Corso Mazzini, 277
 • TEL. 0736.256760
 • CHIUSO: domenica sera e lunedì

Nel centro storico, tra palazzi nobiliari, un locale piccolo, semplice e accogliente, molto frequentato. Pesce freschissimo e piatti tradizionali che variano quotidianamente, proprio come a casa: alici marinata e cicale di mare, brodetto, sughi di pesce, risotto di mare e poi rombo e coda di rospo, oltre all'immane frittura. Un indirizzo sicuro, e un conto che si attesta sui 25-30 euro.

ROCCAFLUVIONE (AP)

IL RUSPANTE

Via Resistenza, 28
 • TEL. 0736.365129
 • CHIUSO: mercoledì e domenica sera

Cucina di matrice regionale, basata su materie prime di qualità. Si comincia con una carellata di antipasti: olive all'ascolana, bruschette, salumi e formaggi locali. Poi gnocchi e pasta fatta in casa, con ragù di cinghiale, o al pomodoro. Tra i secondi, imperdibili il fritto misto all'ascolana e lo spezzatino d'agnello o le bistecchine di cinghiale. Buoni dolci, vini del territorio e conto sui 25 euro tutto compreso.

SERRAPETRONA (MC)

LOC. BORGIANO

OSTERIA DEI BORGIA

Via Cameraldo, 3
 • TEL. 0733.905131
 • CHIUSO: lunedì e martedì

Un indirizzo che vale decisamente una deviazione. Si scoprirà questa vecchia osteria capace di dare filo da torcere alle bocche più voraci per quantità di portate, tutte ugualmente varie e innovative. Tra le proposte: salumi e sottoli di produzione propria, polenta di farro, lenticchie di Castelluccio, tagliatelle, ravioli, coniglio arrosto e agnello. Dolci al cucchiaino per chiudere. La domenica si fa merenda con salumi, formaggi e bruschette. Menu degustazione che cambia settimanalmente, proposto a 20 euro.

TOLENTINO (MC)

RISTORANTE DA ROSA

C.da Abbazia di Fiastra, 15
 • TEL. 0733.203552
 • CHIUSO: giovedì

Noto anche come "bar dell'abbazia", questo locale è vicino all'abbazia cistercense di Fiastra, al confine tra i comuni di Urbisaglia e Tolentino. Un locale informale, che propone ottima cucina tipica a base di pappardelle al sugo di lepre, gnocchi alla papera, carni alla griglia (come i fegatini di maiale alla brace avvolti nell'omento) e dolci casalinghi. In inverno non mancano mai i fagioli e cotiche, la trippa o il cinghiale. Si spende sui 22 euro.

FANO (PU)

DA MARIA

Via IV novembre, 86
 • TEL. 0721.808962
 • CHIUSO: domenica

Una trattoria facilmente raggiungibile dal casello autostradale, semplice e modesta nell'arredo, ma sontuosa nelle proposte gastronomiche. Preparano solo pesce di giornata. Tra le ricette, tutte tradizionali: polenta con vongole e calamaretti, insalata di seppie, canocchie, tagliatelle con vongole e poi il pesce del giorno al vapore, o il guazzetto. Il tutto per non più di 25-30 euro.

PESARO

ANTICA OSTERIA LA GUERCIA

Via Baviera, 33 - ang. P.za del Popolo
 • TEL. 0721.33463
 • CHIUSO: domenica

In pieno centro storico, la più famosa osteria della città, meta sicura di locali e viaggiatori. Ambiente curato e cucina del territorio. Si parte con antipasti a base di affettati e bruschette, poi i primi, come gli

gnocchi di Bacco, cotti nel vino, la polenta con salicce e costine, le tagliatelle ai fagioli. Fra i secondi, lo stinco di maiale e il formaggio fuso con rucola. Si chiude con zuppa inglese e bavarese con cioccolato caldo. Menu degustazione (un antipasto, un primo, un secondo, un dolce, acqua vino e caffè) a 20 euro; alla carta il conto si aggira sui 20-25 euro, bevande escluse. Non accettano carte di credito

PESARO

IL PERGOLATO DALLA MARIA

Loc. Novilara
 Piazzale Cadorna, 5
 • TEL. 0721.287210
 • CHIUSO: martedì

A pochi chilometri dalla città, vicino al castello, una trattoria vecchio stampo dall'ambiente genuino e autentico, che propone cucina casalinga. In cucina si preparano ogni giorno paste tradizionali, e ricette tipiche: tagliatelle con ragù o con i fagioli, lasagne, pasticciata, brodo, seguite da ottime carni alla brace e coniglio arrosto e crostata alla frutta fatta in casa. Conto davvero onesto, 13 euro per il menu del mezzogiorno (primo, secondo, acqua e caffè), 25 euro alla carta.

OLIVE ASCOLANE: inventate nell'800, sono riempite con tre tipi di carne.



Immane in tavola il CONIGLIO IN PORCHETTA, un piatto saporitissimo.

