

# Rassegna Gastronomica delle Marche

dal 20 aprile al 10 maggio 2009



**LE MARCHE**, QUESTO ALTERNARSI UNICO E CONTINUO FRA SPIAGGIA E CAMPAGNA CHE NE FA UN TERRITORIO ASSOLUTAMENTE SPECIALE. COME SI FA A DESCRIVERE UNA REGIONE CHE IN REALTÀ, COME SI DICE, SONO ALMENO QUATTRO? NELLE MARCHE CONVIVONO UN PIZZICO DI SALE ROMAGNOLO, ABRUZZESE, UMBRO E TOSCANO, MA I MARCHIGIANI SE NE SONO APPROPRIATI, PER POI METABOLIZZARE LE DIFFERENZE E TRASFORMARLE IN UNO SPIRITO UNICO. LA CUCINA, PER ESEMPIO.

Alici marinate all'olio d'oliva monovarietale Nocellara e pomodoro datterino confetto	<b>Chf 17.00</b>
Sfornato di farro con tonno stufato alla padella e insalata "barba dei frati"	<b>Chf 24.00</b>
Baccalà mantecato nella foglia di bietola su passato di cipolla dolce	<b>Chf 23.50</b>
Zuppa di cicerchia con salsiccia	<b>Chf 12.50</b>
Passatelli al ragù d'anitra su crema di zucca	<b>Chf 18.50</b>
Maltagliati con pescatrice e faraona ruspante	<b>Chf 21.00</b>
Mazzole (gallinella) dell'Adriatico in porchetta con purea di finocchio	<b>Chf 36.00</b>
L'occoniglio in potacchio marchigiano ed erbe di campo	<b>Chf 36.00</b>
Semifreddo alla ricotta di pecora con intingolo di pere cotte nel vino	<b>Chf 9.50</b>
Mousse di Sapa con visciole selvatiche di Acqualagna	<b>Chf 9.50</b>

CURIOSANDO QUA E LÀ.....

SPERIMENTAVA IL BENEDETTINO FABRIANESE FRANCESCO SCACCHI NELLE CANTINE DEL CONVENTO SCOPRENDO IL VINO CON LE BOLLICINE DOPO UNA PROVA DI RIFERMENTAZIONE. IL FATTO NON É TRAMANDATO DA PII RACCONTI O DALLA VOCE DEL POPOLINO: IL BENEDETTINO DI FABRIANO LO HA SCRITTO IN UN LIBRO, NEL 1622, QUANDO IL CONFRATELLO DOM PERIGNON NON ERA ACORA NATO...