

Productos de la región Marche

Pasta mono-varietal de trigo duro "Senatore Cappelli"

En la región Marche, tercera región italiana por densidad de granjas orgánicas (6,8%) del total de granjas, está en marcha una verdadera "revolución verde". Muchos productores orgánicos y biodinámicos han comenzado en los últimos años a utilizar variedades tradicionales de trigo que han sido recuperadas mediante acciones de agroarqueología y repropuestas en el mercado a través de pequeñas cadenas de agricultores y productores virtuosos.

Tras años de agricultura industrial y el relativo uso de fertilizantes, herbicidas y pesticidas sintéticos, la calidad de las harinas, la industria molinera y las fábricas industriales de pasta se ha deteriorado, utilizando granos de muy alto rendimiento con alto contenido de gluten y bajo poder nutritivo. Esto ha llevado a una disminución correlativa del estado general de salud de la población debido a los altos niveles de inflamación e intolerancias alimentarias.

Los antiguos granos que tradicionalmente utilizaban los agricultores de la región Marche antes de la agricultura intensiva, tienen un alto poder de germinación y no tienen que competir con las malas hierbas debido a su mayor estatura. Hoy en día vuelven al centro de atención porque tienen muchas ventajas nutricionales, éticas y ambientales y porque son más adecuados para el cultivo orgánico y biodinámico mediante una gestión sostenible del suelo con rotación de cultivos, fertilización orgánica, abono verde e irrigación natural. Además de las buenas prácticas en este campo, existen también los métodos de elaboración, desde la molienda a la piedra hasta el uso de la masa madre en la cocción y el secado lento de la pasta.

Las harinas obtenidas de los granos antiguos tienen un menor contenido de gluten y son ideales para la preparación de pasteles y productos de panadería. Los resultados vinculados a los antiguos granos son sorprendentes y permiten pensar en una feliz reintroducción de tales harinas incluso en la restauración de alto nivel.

La pasta de trigo duro producida con sémola de trigo duro Cappelli cultivada orgánicamente en las colinas de la región Marche es de bronce estirado, lo que realza su rugosidad, mientras que el secado durante un largo período de tiempo permite que los sabores y aromas de este antiguo trigo permanezcan inalterados.

El Cappelli merece ciertamente un lugar privilegiado entre las antiguas variedades de trigo duro, porque fue seleccionada por Nazareno Strampelli, el "mago del trigo", a quien llamó esta variedad en honor al senador abruzo Raffaele Cappelli, promotor de la reforma agraria a principios de 1900. Cappelli es un trigo con un alto contenido en proteínas y es majestuoso y alto en los campos (su altura puede alcanzar los 180 cm). La variedad Cappelli puede definirse como una "variedad elegida", tanto por sus excepcionales características proteicas y organolépticas como por ser la progenitora de muchas otras variedades que se siguen cultivando hoy en día.



Trufa fina negra de la región Marche

La trufa es ciertamente conocida desde una época muy remota, pero no podemos estar seguros de que los historiadores de la antigüedad realmente hablaron de esto, o de otros hongos hipogeos. Por lo tanto, es sólo una hipótesis la presencia de la trufa en la dieta de los sumerios y los judíos, alrededor de 1700-1600 AC. La primera información cierta aparece en Naturalis Historia, del erudito latino Plinio el Viejo (79 d.C.). Las anécdotas reportadas muestran que la trufa, en latín simplemente llamada Tuber, era muy apreciada en la mesa de los romanos, quienes ciertamente recogieron el uso culinario de este hongo de los etruscos. En el siglo I d.C., gracias al filósofo griego Plutarco de Cheronea, se transmitió la idea de que el precioso hongo nació de la acción combinada del agua, el calor y el rayo. Varios poetas se inspiraron en esto; uno de ellos, Giovenale, explicó el origen del precioso hongo como resultado de un rayo lanzado por Júpiter cerca de un roble (un árbol considerado sagrado por el padre de los dioses). Como Júpiter también fue famoso por su prodigiosa actividad sexual, a las trufas siempre se les han atribuido cualidades afrodisíacas.

En el mundo las especies de hongos actualmente clasificadas como tubérculos son alrededor de 63, en Italia hay 25, pero sólo 9 se consideran comestibles y 6 son las más comercializadas. Entre ellas, la Tuber Melanosporum Vitt. o Trufa Negra es una de las más apreciadas. Tiene un aspecto bastante homogéneo y redondeado con verrugas poligonales. El color marrón negruzco de la superficie toma tonos de óxido cuando se frota. La carne es ligera, su aroma es intenso, aromático y afrutado.

Después de la trufa blanca, se considera la más valiosa comercialmente y es una de las protagonistas de la cocina internacional. El período de cosecha es de diciembre a marzo. En la región Marche, la principal zona de producción de la trufa negra se encuentra en la provincia de Ascoli Piceno, en las estribaciones de Roccafluvione y Venarotta, que ha obtenido la certificación de la Marca Colectiva Europea con referencia geográfica. En Acqualagna, en la zona de Pesaro, se celebra cada año el tradicional Festival de la Trufa, que representa una importante oportunidad para la comercialización y la degustación internacional de los tubérculos.



Oliva Ascolana del Piceno DOP

La presencia del olivo en el sur de la región Marche tiene orígenes que coinciden con su introducción en la península italiana por los fenicios y los griegos. En la época romana se conocían como *ulivae picenae* y enriquecían las mesas de los banquetes. A los monjes benedictinos olivetanos debemos la racionalización de las prácticas agronómicas, además de los numerosos testimonios escritos sobre la centralidad de las aceitunas de mesa en la economía local en 1500. La información precisa sobre el relleno de las aceitunas de Ascoli se remonta al 1600. El relleno de carne, por otro lado, tiene orígenes más recientes y se remonta al siglo XIX.

La Oliva Ascolana del Piceno DOP se produce en tres tipos en salmuera, en salmuera "al natural" y rellena, fruto de la variedad de aceituna Ascolana Tenera. Las aceitunas utilizadas para la producción se recogen generalmente a mano, por "ordeño", en el período comprendido entre el 10 de septiembre y el 20 de octubre. Después de la cosecha y la selección, las aceitunas se someten a un tratamiento de desamargado, necesario para atenuar su sabor amargo natural.

Las aceitunas destinadas a ser rellenas se deshuesan y se rellenan con una mezcla, previamente cocinada, de cerdo y carne de vacuno (procedente de la zona de la DOP, a la que se puede añadir un máximo del 10% de pollo y/o pavo), queso, huevos, vino blanco, cebolla, zanahoria, apio, nuez moscada y otros aromas menores. Las aceitunas rellenas se pasan a harina, huevo batido y finalmente a pan rallado. El producto final está destinado a ser frito.

La Oliva Ascolana del Piceno DOP en salmuera es de color uniforme, de verde a amarillo pálido; la pulpa es llena, compacta, no arrugada, no granulosa, tiene un característico aroma fermentado y un sabor ligeramente ácido con un retrogusto ligeramente amargo (más evidente en el tipo "al natural"). Es fragante y crujiente en la boca. La Oliva Ascolana del Piceno DOP rellena tiene una forma irregular ligeramente alargada, presenta zonas verdes perceptibles y, cuando se rompe, el pan rallado queda adherido a la aceituna, con una textura compacta. La percepción olfativa es de intensidad media con notas frutales de aceitunas verdes y especias.

Enlace al pliego de condiciones de las DOP

www.regione.marche.it/Portals/0/Agricoltura/qualita/disciplinare_oliva_ascolana_del_piceno_29marzo2012.pdf



Vino Bianchello del Metauro DOC

El nombre Bianchello del Metauro hace referencia a antiguas memorias históricas que se remontan a principios del siglo II a.C. cuando el ejército cartaginés dirigido por Asdrúbal en la famosa batalla de Metauro fue sorprendido y vencido por las legiones romanas dirigidas por Cayo Claudio Nerón. Ya entonces, el vino blanco local era bebible, deleitando a una gran parte de la tropa, que entonces sufría la euforia de la víspera en la batalla.

La vid es Bianchello o Biancame y se permite una pequeña adición de Malvasia Toscana en el proceso de elaboración del vino. La zona de producción es limitada e incluye algunos municipios del Metauro medio y bajo en la provincia de Pesaro Urbino. La denominación incluye los siguientes tipos: "Superiore", "Spumante", "Passito".

El vino es de color amarillo pajizo, brillante con reflejos verdes y un aroma intenso, con notas frutales de manzana y piña y notas florales que recuerdan al espino. El sabor está dominado por una acidez y una sapidez intensas, con aromas que reflejan las percepciones olfativas, en particular las flores blancas y la manzana.

Según la revista de vinos Dissapore "...Recuerdae el Chardonnay porque el espectro de la fruta cambia según el clima (cítrico en el frío, nectarina en el medio, tropical en el calor), tiene una parte verde claro de hierba fresca, una acidez muy fuerte y una capacidad de moverse entre el vino espumoso hasta la versión passito a través de una buena tolerancia a la madera".

Hoy en día el Bianchello del Metauro es sobre todo un territorio, un proyecto iniciado por 9 viticultores reunidos en torno a las orillas del río Metauro que da nombre a la DOC, que se han unido bajo la marca "Bianchello d'autore" para iniciar una historia sobre sus vinos y despertar el interés de muchos expertos italianos por esta olvidada variedad de uva del Adriático.

Enlace al sitio del Bianchello d'autore www.bianchellodautore.com



Aceite de oliva extra virgen IGP de la región Marche

El cultivo de aceitunas en la zona de producción de aceite de oliva virgen extra Marche IGP tiene orígenes antiguos. Sin embargo, fuentes históricas más seguras datan la primera mención del aceite de "Marche" en el siglo XIII, en la época de las Signorie. Como atestiguan también los materiales históricos de la época, como los capitulares del Arte de los "Ternieri" de Venecia, redactados en 1263, el aceite de Marchia tuvo que ser separado de otras producciones similares para poder revenderlo a un precio más alto por la calidad de su color y sabor.

El aceite de oliva virgen extra IGP Marche se obtiene del fruto de las variedades Ascolana Tenera, Carboncella, Coroncina, Mignola, Orbetana, Piantone di Falerone, Piantone di Mogliano, Raggia/Raggiola, Rosciola dei Colli Esini y Sargano di Fermo, Frantoio y Leccino, presentes en los olivares solos o en conjunto por lo menos en un 85 %.

Las aceitunas deben ser cosechadas directamente del árbol, ya sea manualmente o por medios mecánicos. Antes de prensar, la aceitunas deben ser deshojadas y lavadas con agua a temperatura ambiente. Sólo se pueden utilizar los procesos mecánicos y físicos tradicionales para extraer el aceite de tal manera que se evite la alteración de las características cualitativas del fruto. Las aceitunas deben ser aceitadas a más tardar 48 horas después de la cosecha. Las aceitunas deben ser cosechadas a más tardar el 15 de diciembre.

El aceite de oliva virgen extra Marche IGP se caracteriza por un color amarillo/verde, el sabor es medio frutado, medio amargo, medio picante, con pequeñas fluctuaciones hacia intenso o ligero. La fructificación se caracteriza por notas herbáceas frescas acompañadas de un típico toque de hierba, a veces acompañado o sustituido por notas de almendra y/o alcachofa, según el componente varietal predominante.

Enlace a la especificación del producto

www.regione.marche.it/Portals/0/Agricoltura/qualita/IGP/Disciplinare%20olio%20Marche.pdf

