

RACCONTI DI TERRITORIO

STORIA DI UNA CIVILTÀ CONTADINA, VOCATA ALLA
 CONDUZIONE NATURALE DI UNA TERRA SPETTACOLARE,
 DOVE GRANDI PERSONAGGI SONO STATI PRECURSORI
 DI UNA SENSIBILITÀ CONTEMPORANEA

a cura di Cristiana Cassé, testi di Carlo Cambi, ricette di Paolo Gabbianelli, foto di Francesca Moscheni

Coltivare un'idea per restituire alla terra ciò che la terra ci dà: la vita. È il Rinascimento agricolo delle Marche. È il fondamento del biologico che qui ha avuto il primo innesco. Se l'Italia ha il 15,6% di superficie a conduzione naturale, nelle Marche la quota supera il 22%. Si è sostanziata questa vera rivoluzione verde nei campi che furono dominio di Federico da Montefeltro, il condottiero che fece di Urbino una delle capitali del genio e del bello. Sono gli orizzonti di Raffaello, di cui è appena trascorso il cinquentenario, che va incontrato qui nella sua culla di genio. Tutto intorno è campagna verde d'orto, dorata di spighe, argentata d'ulivi, ilare di girasoli, croccante di granturco, copiosa di pesche e mele, animata di pecore e vacche, turgida d'uve che danno il primato di produzione di vini bio. Tant'è che le Marche oggi si candidano a primo distretto biologico d'Europa con 2100 imprese agricole messe in rete. Quell'idea che oggi si è fatta patrimonio comune - girando s'incontrano cartelli pittati dai bimbi con scritto "Viva il biologico" - era ostica negli anni '70, quando la gente scappava dai campi per andare in fabbrica. La lanciò Gino Girolomoni, che a 24

anni diventa Sindaco di Isola del Piano, dov'è nato contadino. È una sorta di nuovo benedettino laico: il suo *ora et labora* diventa "produci secondo natura dando il giusto reddito a chi coltiva". E non è un caso che la rivoluzione verde di Gino Girolomoni parta da un avito convento: il monastero di Montebello. Lo restaura e con Tullia (la moglie) e il figlio va a viverci in un unico stanzone per cominciare la sua avventura, che oggi si è fatta green deal europeo. Montebello diventa un centro culturale importantissimo, ma passeranno 20 anni da quando Girolomoni produce la prima pasta, la prima passata di pomodoro e il primo succo di frutta biologici a quando finalmente arriva, nel 1996, la legge che disciplina il coltivare e il produrre secondo natura. Il marchio che inventa con Tullia diventa un punto di riferimento. Ma Tullia se ne va troppo presto. Gino vende il marchio, si sente perso e la segue di lì a poco, a 65 anni. Sembra che Montebello sia destinato a tacere, ma il sindaco-contadino ha seminato idee ed esempi fertili tra il fiume Musone e i monti della Cesana. Così rinasce la cooperativa Gino Girolomoni e diventa polo produttivo per contrastare il falso biologico, per offrire un'alternativa alla produzione *segue >*

ricche
 culla del bio

sale&pepe 63



RACCONTI DI TERRITORIO MARCHE, CULLA DEL BIO

agroalimentare convenzionale. Oggi vanta un mulino ipertecnologico dove macina i propri cereali, ha un pastificio d'avanguardia dove l'essiccazione è affidata al tempo e al vento e dove l'energia che muove le macchine e le macine è riciclo di scarti del bosco. Si coltivano legumi e si offre ospitalità nella Locanda (deliziosa) e nell'agriturismo, nel Convento che è stato la culla del biologico italiano. Gino sorride ancora dalle confezioni di pasta - premiate per efficacia e sostenibilità del packaging all'ultimo Sana di Bologna (il salone del biologico) - incorniciato da un logo che recita: "Civiltà contadina, per noi uno stile di vita".

È lo spirito che anima Giovanni Battista Girolomoni, il figlio di Gino, che porta avanti le idee del padre, condivise dagli 80 soci e dai 35 ragazzi che lavorano nella cooperativa: produce 5 mila tonnellate di pasta all'anno, venduta per il 90 % all'estero. Tutto intorno è grano e leccio, è pascolo e foresta. Sono stati i Papi a decretare che le Marche fossero il granaio d'Italia; e il marchigiano Nazzeno Strampelli, con la moglie Carlotta (nipote di Napoleone), ha creato i grani che oggi sfamano il mondo: a cominciare dal famosissimo e ottimo grano duro Cappelli che ha caratteristiche gastronomiche uniche. Nelle Marche - da Isola del Piano passando per Piticchio, Camerino, Osimo, Monte San Pietrangeli fino a Campofilone - c'è un distretto della pasta che sta al pari di Gragnano e di Fara San Martino, con una particolarità: qui si fa anche tanta pasta all'uovo, ma con la semola, secondo la ricetta delle "vergare", le mogli dei contadini, autrici di una sublime cucina di territorio.

Sotto Arcevia contornata dei suoi castelli (nove nel raggio di dieci chilometri), tra Loretello (magnifico) e Piticchio (il castello dell'Amore), s'apre il secondo capitolo di questo romanzo della natura. Prima di arrivarci conviene però fare una deviazione verso Pergola per ammirare dei capolavori assoluti: sono i bronzi dorati. Quattro statue che raccontano la gloria di Roma: hanno 2100 anni e testimoniano

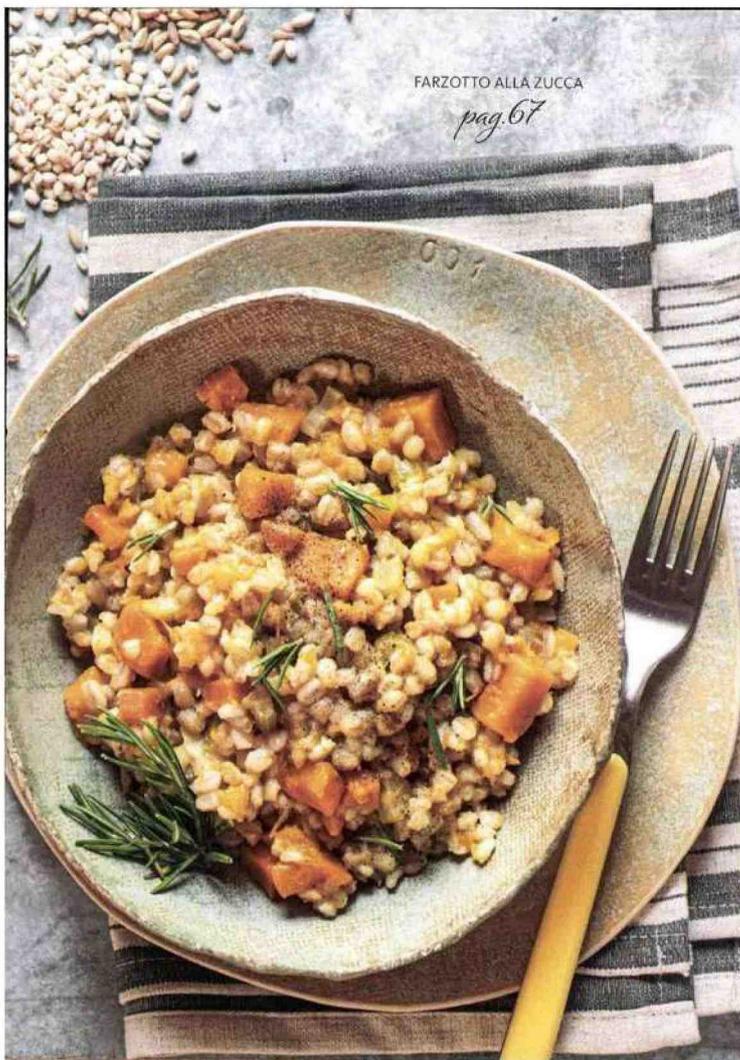
come qui il bello e il buono siano radice. Lo sanno a La Terra e il Cielo, un'altra cooperativa vessillo del biologico. Ricorda Bruno Sebastianelli, storico presidente: "Abbiamo cominciato con il bio quando non c'erano ancora le leggi. Mi ricordo che ci hanno denunciato perché producevamo (noi e Gino Girolomoni) la pasta integrale, che non si poteva chiamare così. La Terra e il Cielo è partita con 32 ettari in affitto dal comune di Senigallia nel 1978 e le Marche sono state la prima regione, nel '90, a fare una sua legge sull'agricoltura naturale. Oggi noi, Girolomoni e la coop Montebello abbiamo costituito il Consorzio Marche Bio". La Terra e il Cielo è stata la prima in Europa a praticare il "prezzo giusto" per remunerare bene gli agricoltori. "Così ci difendiamo dalle speculazioni, assicuriamo la massima qualità e diamo a chi coltiva il giusto guadagno. E i giovani stanno tornando in campagna, rinascono le aziende polifunzionali e possiamo fare ricerca." La Terra e il Cielo riunisce 106 soci in tutta Italia e produce pasta da grani antichi e da Cappelli, pasta di farro, miglio, legumi, riso, pomodoro, caffè e orzo tostato. Ha i suoi impianti, ma è anche motore dell'economia locale.

Un esempio è quello di Samuele Spoletini che a 29 anni si è rimesso a fare il mugnaio ereditando dallo zio l'antica macina a pietra che ha origine alla fine del 500. "Fare il mugnaio è esaltare ciò che la terra produce", spiega Samuele, "ho un rapporto con La Terra e il Cielo e con tanti piccoli agricoltori basato sulla qualità e la genuinità. La differenza quando si macina davvero a pietra a ritmo lento si percepisce nel sapore e nel valore nutrizionale." Così nasce ad esempio la pasta fatta da 700 grani; sembra una follia, ma è la nuova frontiera. "Se non cerchiamo nuovi orizzonti", aggiunge Bruno Sebastianelli, "in agricoltura il reddito non c'è più, non c'è neppure nel biologico che ha costi più alti; il meccanismo del mercato globale ci schiaccia, ecco perché noi vogliamo fare un' alleanza diretta con il consumatore". È un patto fondato sulla qualità. È la qualità delle Marche.

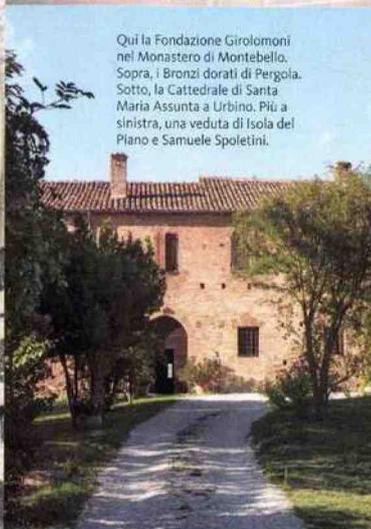


GLI STROZZAPRETI DA 700 GRANI

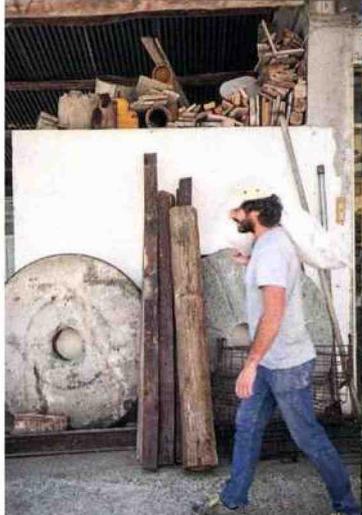
SONO UN UNICUM: NASCONO DAVVERO DA 700 GRANI DIFFERENTI, IN COTTURA TENGONO BENISSIMO E HANNO UN FORMATO CHE SI SPOSA CON OGNI SUGO. SONO L'ULTIMA CREAZIONE DE LA TERRA E IL CIELO E NASCONO DA UN LUNGO LAVORO DEL RICERCATORE SALVATORE CECCARELLI. LE VARIETÀ DI CERALI PURE NON CI SONO PIÙ, QUINDI SI È PUNTATO SUL MISCOLAMENTO DI 700 GRANI DURI ANTICHI CHE PROVENGONO DA TUTTO IL MONDO. LA COOPERATIVA È PARTITA CON DIECI CHILI DI GRANI, SEMINATI E RIPRODOTTI: HANNO REALIZZATO UN "MISCUGLIO EVOLUTIVO" CHE È ESALTAZIONE E SINTESI DELLA BIODIVERSITÀ. QUESTA PASTA, INSIEME A QUELLE DI GRANI ANTICHI DI GIROLOMONI, È LA DIMOSTRAZIONE DELLA CONTINUA RICERCA CHE LE MARCHE FANNO SUL BIOLOGICO E CHE LE HA RESE PROTAGONISTE AL RECENTE SANA DI BOLOGNA (IL SALONE DEL BIOLOGICO), DOVE LA REGIONE HA PORTATO TUTTE LE SUE FILIERE: DAL VINO ALL'OLIO, DALLA CARNE ALL'ORTOFRUTTA, DAI CEREALI AI LEGUMI.



FARZOTTO ALLA ZUCCA
pag.67



Qui la Fondazione Girolomini nel Monastero di Montebello. Sopra, i Bronzi dorati di Pergola. Sotto, la Cattedrale di Santa Maria Assunta a Urbino. Più a sinistra, una veduta di Isola del Piano e Samuele Spoletini.





MARCHE, CULLA DEL BIO RACCONTI DI TERRITORIO

FARZOTTO ALLA ZUCCA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

200 g di farro perlato biologico - 200 g orzo perlato biologico - 400 g di polpa di zucca - 150 g di grana padano Dop grattugiato - 1 cipolla rossa - 3 rametti di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Lessate separatamente farro e l'orzo in abbondante acqua bollente salata (circa 25 minuti). Scolateli e tenete da parte l'acqua di cottura del farro.
- 2 Riducete a cubetti la zucca. Tritate grossolanamente la cipolla con il rosmarino e soffriggeteli in un tegame (meglio se di terracotta) con abbondante olio. Unite la zucca e lasciatela ammorbidire, poi bagnatela con un po' di acqua di cottura del farro e portatela a cottura.
- 3 Aggiungete il farro e l'orzo, aggiustate di sale e pepate: regolate la consistenza a piacere aggiungendo eventualmente un po' di acqua di cottura del farro. Fuori dal fuoco, mantecate con il grana.

CONIGLIO IN POTACCHIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

1 coniglio di circa 1,5 kg tagliato a pezzi - 2 spicchi d'aglio rosso - 3 rametti di rosmarino - qualche ciuffo di finocchietto selvatico - 1 bicchiere di vino bianco (meglio se Bianchetto del Metauro) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Lavate e asciugate il coniglio. In una capace padella, scaldate 3 cucchiai di olio e fatevi imbiondire leggermente gli spicchi d'aglio in camicia (non sbucciati).

- 2 Unite il coniglio con il rosmarino e rosolate bene i pezzi su tutti i lati. Salate, sfumate con il vino e portate a cottura (circa 20 minuti).
- 3 Aggiustate di sale se necessario, pepate e aromatizzate con il finocchietto tritato. Servite e, se vi piace, condite un filo d'olio a crudo.

POLPETTINE DI MIGLIO FILANTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
890 CAL/PORZIONE

400 g di miglio biologico - 5 uova - 1 mozzarella fiordilatte (o una scamorza bianca) - 150 g di grana padano Dop grattugiato - 150 g di pane grattugiato - noce moscata - olio per friggere - sale - pepe bianco

- 1 Sciacquate accuratamente il miglio e poi lessatelo in abbondante acqua bollente salata (circa 20 minuti); scolatelo e lasciatelo raffreddare. Mescolatelo in una ciotola con 2 terzi del pane grattugiato, 3 uova, il grana, un po' di pepe e di noce moscata.
- 2 Tagliate a cubetti la mozzarella (o la scamorza). Prendete una piccola porzione di impasto di miglio, spingete al centro un cubetto di formaggio e arrotondate la polpetta. Procedete così fino a terminare impasto e formaggio.
- 3 Sbattete le uova rimaste con una presa di sale. Passate le polpette prima nelle uova e poi nel pangrattato rimasto (per una panatura più consistente, ripetete i passaggi una seconda volta) e frigetevi in abbondante olio bollente fino a doratura. Prelevatele con un mestolo forato e sgocciolatele su carta da cucina.

GLI INDIRIZZI

COOPERATIVA GINO GIROLOMONI
STRADA DELLE VALLI,
ISOLA DEL PIANO (PU),
TELEFONO 0721 720221

COOPERATIVA LA TERRA E IL CIELO
PITICCHIO
DI ARCEVIA (AN),
TELEFONO 0731 981906

MOLINO SAMUELE SPOLETINI
FRAZIONE
MAGNADORSA,
ARCEVIA (AN),
TELEFONO 0731 981414

FOOD BRAND MARCHE: LA REGIA DELLA QUALITÀ

LE MARCHE DA TEMPO HANNO PORTATO AVANTI UNA NUOVA STRATEGIA DI PROMOZIONE DEI PRODOTTI E DEL TERRITORIO. SI È PARTITI CON LA CREAZIONE DI DUE POLI PER IL VINO (L'ISTITUTO TUTELA VINI MARCHIGIANI E IL CONSORZIO VINI PICENI), CHE RIUNISCONO TUTTI I CONSORZI DELLA REGIONE, E SI È SEGUITA LA STESSA STRADA NELL'AGROALIMENTARE. È NATO COSÌ FOOD BRAND MARCHE, L'ASSOCIAZIONE DI PRODUTTORI AGROALIMENTARI REGIONALI CHE RACCOGLIE E PROMUOVE 32 MARCHI CERTIFICATI E SOMMA UN FATTURATO AGGREGATO DI CIRCA 850 MILIONI DI EURO (LE IMPRESE COINVOLTE SONO OLTRE 3 MILA). NATA PER VALORIZZARE E PROMUOVERE IN MANIERA INTEGRATA L'ENOGASTRONOMIA, IL TURISMO E LA CULTURA DEL TERRITORIO, È TRA LE PRIME COMPAGNIE REGIONALI AD AGGREGARE SOTTO UN UNICO MARCHIO IL MONDO DELL'AGROALIMENTARE: DAL LATTE ALLA CARNE, DALLA PASTA AL VINO, DALL'OLIO AI PRODOTTI BIO. ACCANTO A FOOD BRAND MARCHE, OPERA L'IME (ISTITUTO MARCHIANO PER L'ENOGASTRONOMIA): HA SEDE A JESI, NEL SEICENTESCO PALAZZO BALLEANI VECCHIO, DOVE È STATO REALIZZATO UN PERCORSO MULTIMEDIALE PER VISITARE VIRTUALMENTE TERRITORI DI PRODUZIONE, SCOPRIRE TECNICHE DI LAVORAZIONE, TRADIZIONI E CURIOSITÀ DI 30 PRODOTTI D'ECCELLENZA, CHE POI POSSONO ESSERE DEGUSTATI NEI SALONI DEL PALAZZO.

