

# MAURO ULIASSI e Pelago

Sulla Banchina di Levante di Senigallia, tra il porto canale e la spiaggia, a due passi dalla famosa “rotonda sul mare” che ispirò Fred Bongusto, dal 1990 si trova quello che a prima vista sembra uno stabilimento balneare, ma senza lettini né ombrelloni, che in compenso offre una cucina leggendaria dalle sicure mani dell'estroso chef Mauro Uliassi. La sua scuola è stata la vita, come depone quell'espressione un po' così con lo sguardo navigato e la battuta sempre pronta. Se naturalmente protagonista è il pesce dell'Adriatico, Uliassi è anche un cultore della caccia, che è tradizione familiare e quotidianità nelle Marche. Una cucina ludica e ispirata che utilizza il massimo della tecnica e della tecnologia, ma affonda nelle radici di una tradizione in continuo movimento per piatti eterei ed evocatori. La prima stella arriva nel 1994 e la seconda nel 2008, complice un servizio assolutamente impeccabile, curato dalla bella e solare sorella Catia.

La storia di Umani Ronchi comincia nel 1957 quando Gino Umani Ronchi dà vita a una piccola azienda agricola nelle Marche a Cupramontana. Pochi anni dopo l'azienda viene rilevata dalla famiglia Bianchi-Bernetti che in 50 anni imprime un enorme impulso produttivo e commerciale all'attività, portando la superficie vitata a 210 ettari tutti distribuiti lungo la costa dell'Adriatico, tra gli Appennini e il mare. Massimo Bernetti, complice una spigola appena pescata, protagonista di una cena a Portonovo, antico e suggestivo villaggio di pescatori, riesce a convincere Giacomo Tachis a prestare la sua opera. Con la vendemmia 1994 nasce “Il Pelago”, risultato della ricerca sull'integrazione dei vitigni internazionali nel terroir del Conero. Il nome deriva dal greco antico pelagos, mare, che richiama appunto il carattere marino e le peculiarità organolettiche tipiche dei vini prodotti in prossimità delle coste. L'intensità e l'eleganza del Cabernet Sauvignon, il calore del Montepulciano e la morbidezza del Merlot tratteggiano un quadro aromatico ricco e armonico per un vino che coniuga la personalità delle uve autoctone con la complessità delle uve bordolesi.



# Beccaccia | pernice alla marchigiana

PER QUATTRO PERSONE

PER LE BECCACCE:

- 4 beccaccie disossate
- 150 gr di fondo di beccaccia
- 200 gr di raguse in potacchio
- 8 fette di pane casereccio
- 200 gr di tritello
- Interiora di beccaccia
- 200 gr di patate
- 2 carciofi cotti alla griglia
- 16 olive
- 16 capperi

PER IL TRITELLO:

- 200 gr di guanciale
- 50 gr rosmarino
- 50 gr finocchietto
- 50 gr di salvia

PER I CROSTINI  
DI INTERIORA

- interiora di 6 beccacce
- 50 gr di burro
- 100 cl Cognac
- 150 g fegato grasso di anatra
- sale pepe
- 200 gr di olive taggiasche
- 200 gr di capperi
- 100 gr di patate

PROCEDIMENTO

Tritare il guanciale con tutti gli odori.

Arrostire le carcasse e le teste di beccaccia (le teste cucinarle poco), flambare con cognac, bagnare con acqua, far cuocere e passare al cinese, infine ridurre.

Passare le interiora nel burro per 30 secondi. Bagnare con cognac e aggiungere il fegato grasso tagliato a pezzi fuori dal fornello. Mescolare bene.

Allungare con un poco di fondo di beccaccia. Tostare il pane al forno o in padella con un poco di olio. Coprire i crostini con le interiora, bucherellando con uno stecchino il pane per far permeare bene il sugo.

Seccare le olive taggiasche in camera per 24 ore a 50°, condite con finocchietto bucce di arancio e aglio.

Dissalare e friggere i capperi in abbondante olio fino a farli seccare. Scolare, asciugare e mettere in camera a 50° per 3 ore.

Cucinare le patate in acqua satura di sale (200 gr ogni litro) per circa un'ora. A cottura avvenuta, pelarle, tagliarle a metà per la lunghezza e poi a fette spesse. In una ciotola condire le patate con olio, sale, pepe, gli odori e il guanciale. Rosolare il tutto in una padella antiaderente molto calda. Aggiungere un minuto prima della fine della rosolatura i capperi e le olive. Asciugare il tutto in carta assorbente.

Cucinare alla piastra la beccaccia disossata cosparsa del tritello per 2 minuti e poi ripassarla al forno con le teste per 1 minuto. Far riposare avvolta in carta stagnola per 10 min a 60°

FINITURA:

Disporre al centro di un piatto piano le patate arrostiti e un quarto di carciofo alla griglia. Ripassare al forno i crostini ben inzuppati di interiora e metterci sopra la beccaccia, nappare con il fondo di cottura e servire.

