

L'INIZIATIVA



**IN BOEMIA**  
Due fine settimana per due persone in Boemia. Sono i premi del concorso indetto dalla Pilsner Urquell, l'azienda nata 171 anni fa e che da allora è sinonimo di birra chiara. Per partecipare c'è tempo fino al 21 marzo [vinciconpilsnerurquell.it](http://vinciconpilsnerurquell.it)

## Terrazza Marconi

## Al centro di Senigallia

ITINERARI

FRANCESCA CIANCIO

**G**uardare l'Italia dalla Terrazza Marconi a Senigallia offre un po' la misura di questo Paese: su come era, su come non è più e su come forse vorrebbe tornare a essere. Almeno in parte. Qualcosa che ha che fare con il decò, ma anche con gli anni '60, con il mare blu lavagna dell'Adriatico. Le Marche hanno in sé questo senso del tempo perduto. La costa anconetana è a metà tra le spiagge economiche della Romagna e quelle pugliesi tanto dimoda. In mezzo, la rotonda sul mare di Senigallia e il refrain di Fred Bongusto che tutti canticchiano ancora.

Prima si chiamava pensione Luxembourg ed era un hotel come tanti sul lungomare. Oggi Terrazza Marconi si vanta di essere piccolo e accogliente. Trenta camere, dove il valore aggiunto è la vista mare a perdita d'occhio. Bella la SPA basata sui principi della talossetarapia e c'è anche una stanza per piccoli interventi di chirurgia estetica. Il ristorante è nuovo, affidato al giovane cuoco Ninin che può contare sul pescato del padre.

Da Venezia al Gargano sarebbe tutto pianeggiante, se non fosse per il Monte Conero. Questo parco regionale è un assaggio di una regione completa: mare da Bandiera Blu, colline dolci, grandi vini, borghi medievali e castelli. Se ne sono accorti per primi gli stranieri che, forse un po' stanchi della Toscana e dei suoi prezzi, hanno trovato qui un nuovo genius loci. Portonovo, ad esempio, vecchio villaggio di pescatori, ha un'eccellenza, i moscioli, i mitili che vengono pescati su uno scoglio che, tra emerso e sommerso, è lungo più di un chilometro — il Trave. Oggi sono rimaste solo 4 barche — negli anni '70 erano trenta — ma la cooperativa è battagliera. Solo un avvertimento, guai a chiamarli cozze.

L'itinerario culturale in zona è ricchissimo: la casa di Giacomo Leopardi a Recanati (visitandola si colgono cose che sfuggono ai libri di testo), Castelfidardo, il paese delle fisarmoniche e delle chitarre, Loreto con la sua Madonna Nera e i pellegrini da tutto il mondo. Qui c'è un'altra sosta golosa, il ristorante Andreina, famoso per lo spiedo e la brace, dove anche le ostriche finiscono sulla carbonella. Poco lontano, Jesi, famosa nel mondo per il Verdicchio, un vino che sta ai castelli della Vallesina, come il Nebbiolo sta alle Langhe. Stessi rilievi morbidi, ma c'è anche tanto grano e i campi di girasole in estate sono uno spettacolo. A Jesi nascono lo "stupor mundi", Federico II e



ILLUSTRAZIONE DI JULIA BINFIELD

### BLOC NOTES

**DOVE MANGIARE**

**Marchese del Grillo**  
Località Rocchetta Bassa 73  
Fabriano  
Tel. 0732-625690

**Osteria dietro le quinte**

Piazza della Repubblica 5/b  
Jesi  
Tel. 0731-200807

**DOVE COMPRARE**

**Umani Ronchi Vini**  
Via Adriatica 12  
Osimo  
Tel. 071-7108019

**Salumificio Barbarossa**

Fraz. San Michele  
Fabriano  
Tel. 0732-676921

**Ecart-carte speciali**

Via Cavallotti 7  
Fabriano  
Tel. 0732-21856

**DA VEDERE**

**Museo d'Arte Moderna, dell'Informazione e della Fotografia**  
Via Pisacane 84  
Senigallia  
Tel. 071-60424

### RETROGUSTO LA RISCOSSA DEL CORRUSCO CARCIOFO

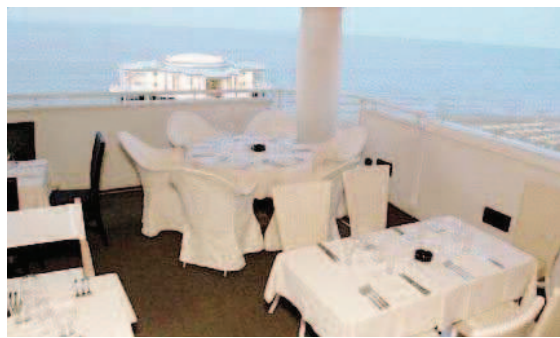
SAPO MATTEUCCI

**I**l corrusco carciofo, "guerriero dal tenero cuore" (Neruda) fu a lungo negletto. Secondo Ariosto, "durezza, spine e amaritudine molto più vi trovi che bontade" e per il Tommaseo, "carciofo dice, anche per disprezzo, uomo buono a nulla". Oggi trionfa sulle nostre tavole. Dai violetti di Toscana ai precoci di Chioggia, dagli spinosi palermitani e sardi fino alle Mamme romanesche è un fiorire di modi e ricette. Ma con un'avvertenza: siate prodighi. Il carciofo va sfogliato e sborbato senza pietà per glorificarne quel tenero cuore, che la Crusca definisce "ricettacolo carnoso". Splendido nei campi col suo fiore blu-viola, è protagonista anche del nostro immaginario. Il Cynar (aperitivo carciofesco) ci teneva lontani dal "logorio della vita moderna" con Ernesto Callindri nel Carosello seduto in mezzo al traffico; Isabel Allende lo esalta come afrodisiaco, in un'ardita ricetta a base di panna, gelatina e maionese. Ma Norman Douglas, nel suo "Venere in cucina", ci riporta coi piedi per terra: i fondi di carciofi sono "appetitosi, anche se non efficaci".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

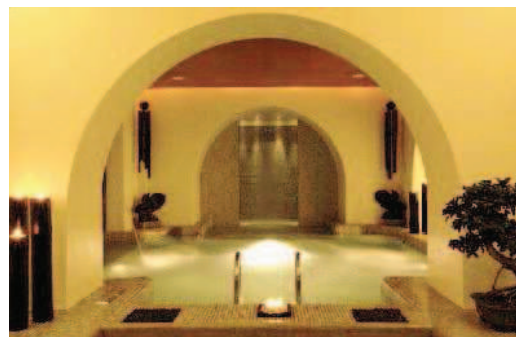


# TRA BORGHI DI MARE E VECCHI CASTELLI



**IL POSTO**

L'Hotel Terrazza Marconi si trova sul Lungomare Marconi 37, a Senigallia [terrazzamarconi.it](http://terrazzamarconi.it)



Giovanni Battista Pergolesi; il teatro che porta il suo nome ha una delle più belle acustiche d'Italia.

Nell'entroterra maceratese, a Cingoli, c'è chi fa la mozzarella di bufala. Antonio e Giulia Trionfi Honorati, fratello e sorella, in questa loro seconda vita fanno l'allevatore di bestiame e il casaro. Il caseificio Piandelmedico ha un'aura selvatica e sembra proprio che i trecento animali, tra mucche e bufale, se la passino bene. Divertente l'idea dell'agripub in azienda, simile a un pezzo di Arizona. Prima di arrivare a Fabriano, si fa un salto nelle viscere della terra: le grotte di Frasassi sono il terzo complesso ipogeo al mondo per vastità e il primo per fruibilità. Acqua e roccia hanno lavorato assieme per duecento milioni di anni e il risultato toglie il fiato. Il paese della carta è ai piedi dell'Appennino ed è l'ultimo lembo della Marca d'Ancona a ridosso dell'Umbria. Il consiglio qui è comprare cartafabrianese, magari di quella filigranata, per i pensieri più belli. Da scrivere e non da digitare su una tastiera.

### A TAVOLA NEI DIN TORNÌ

### PORTONOVO (AN) ALLAGHETTO I MOSCIOLI ALLIMONE

MARCO BOLASCO



**S**e non conoscete la differenza fra una cozza ed un Mosciolo di Portonovo prendete la macchina e partite in direzione del Conero. Qui, ad una manciata di chilometri da Ancona, si viene per mangiare una specie rara di mitili "selvaggi", quelli cioè che si riproducono naturalmente e vivono attaccati agli scogli sommersi. La raccolta dei molluschi mediante la "moscioliniera", lunga pertica armata da denti di ferro ricurvi con la quale si raschiano gli scogli dalla barca, ha come effetto il distacco sia dei moscioli grandi che di quelli piccolissimi. Il modo migliore di mangiarli è sempre il più semplice: olio e limone o con le molliche, e una delle tavole più affidabili dove trovarli è il Laghetto, da tutti conosciuto come Marcello dal nome dell'appassionato proprietario. Oltre ai mitili, pesce azzurro scottadito, raguse in porchetta e frittura mista. L'atmosfera cordiale e la meravigliosa cornice naturale circostante condisciono il tutto, a prezzi più che accettabili.

**INFO:** Il Laghetto - Località Portonovo - Ancona  
Tel. 071801183 - [www.illaghetto.com](http://www.illaghetto.com)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA