



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

Terrazza Marconi

Al centro di Senigallia

ITINERARI

FRANCESCA CIANCIO

Guardare 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

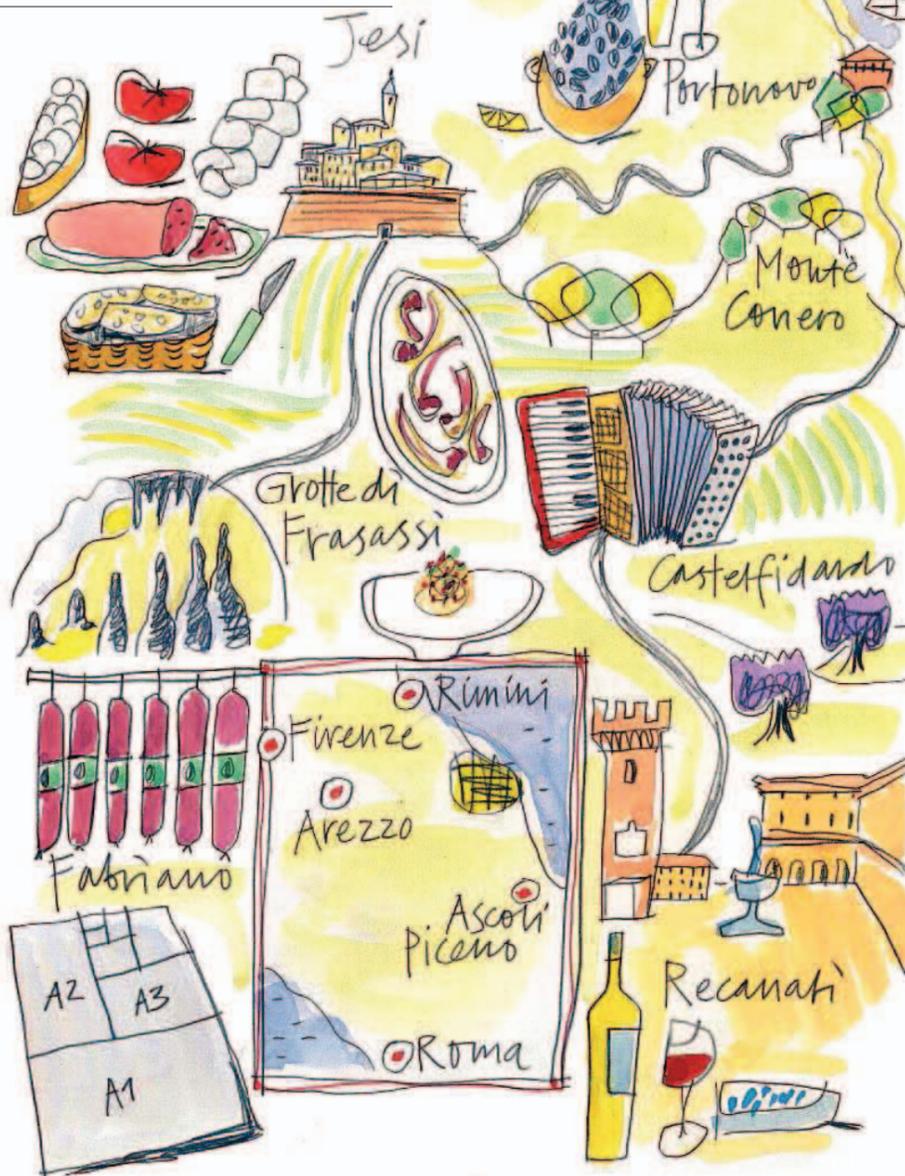


ILLUSTRAZIONE DI JULIA BINFIELD

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

Il 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".

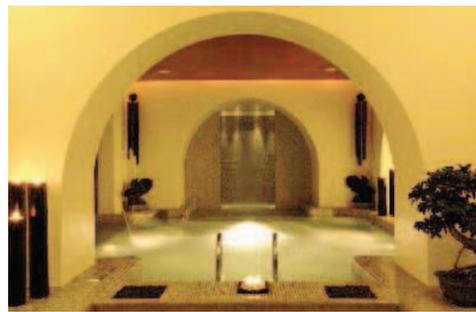
© RIPRODUZIONE RISERVATA



TRA BORGHI DI MARE E VECCHI CASTELLI



IL POSTO
L'Hotel Terrazza Marconi si trova sul Lungomare Marconi 37, a Senigallia terrazzamarconi.it



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



Se 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 condiscano il tutto, a prezzi più che accettabili.

INFO: Il Laghetto - Località Portonovo - Ancona
Tel. 071801183 - www.illaghetto.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA