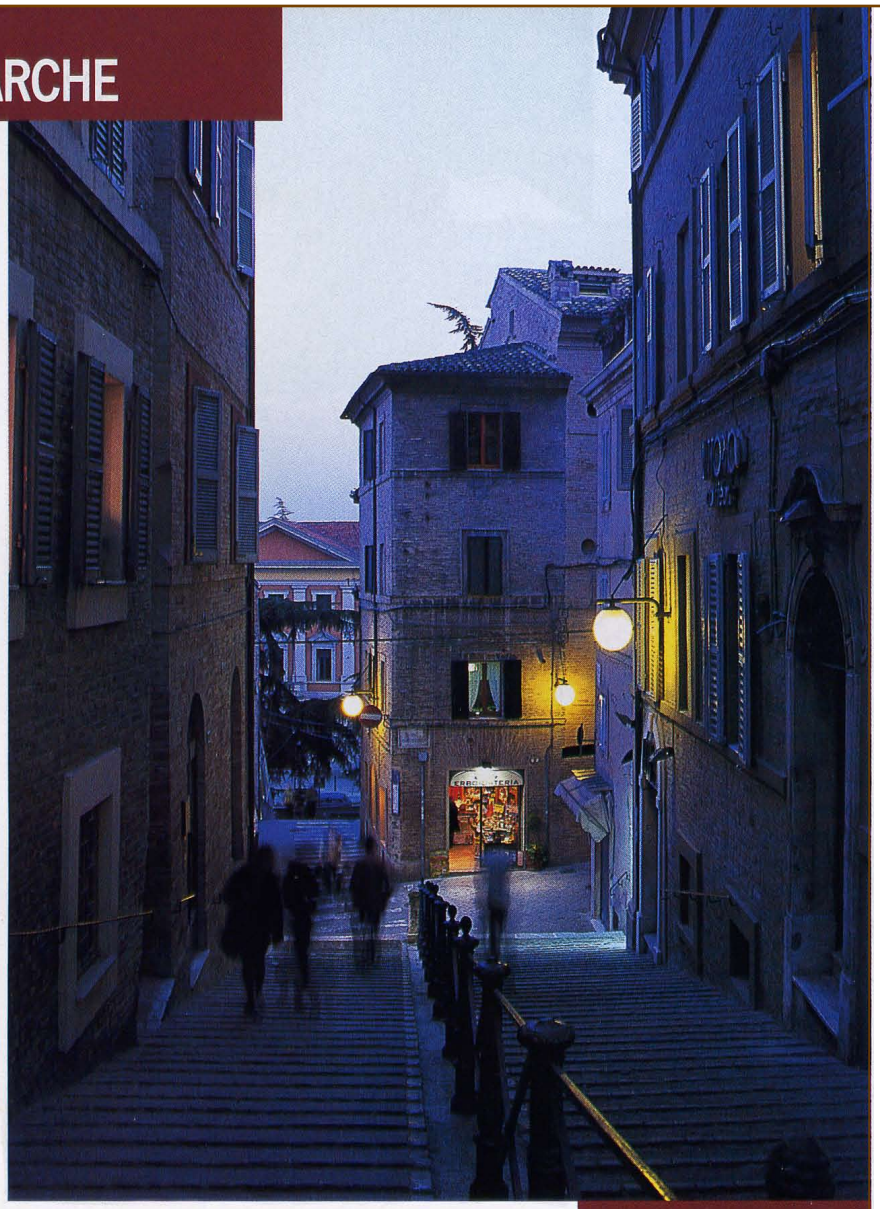
viaggiesapori
IL MENSILE DI CHI VIAGGIA CON GUSTO



Qui vive la tradizione
della pasta artigianale, che vuole lunghi tempi di essiccazione

SOPRA UNA VIA DEL CENTRO STORICO DI MACERATA. SOTTO TAGLIATELLE ALL'UOVO DEL LABORATORIO ARTIGIANALE "LA PASTA DI ALDO".

samente sui terreni collinari delle Marche. Dolcissimo, morbido, di colore rubino intenso, profumato di ciliegia e di mora, il "vino di visciole" si produce da sempre tra Macerata e Jesi, secondo antiche ricette contadine che, con metodi diversi, allungavano il vino d'uva con il più economico succo di visciola, per ottenere qualche bottiglia in più da portare in tavola. Il *visner*, detto anche "vino dei poveri", si produce in tre diverse modalità: riavviando la fermentazione del vino (in genere Vernaccia rossa) con l'aggiunta dei frutti snocciolati, lasciando fermentare contemporaneamente uva e visciole oppure mescolando al mosto d'uva le visciole zuccherate, esposte al sole per un mese in contenitori di vetro.

La pasta

L'espandersi, nelle Marche, della coltivazione dei cereali ha dato impulso alla tradizione della pasta, sia quella all'uovo, preparata in casa dalle famiglie contadine, sia quella di semola di grano duro, che i mastri pastai marchigiani fabbricavano con particolare perizia. L'usanza è stata oggi ripresa da molte piccole aziende che, sia pure con l'ausilio di moderni macchinari, continuano a utilizzare prodotti di prima qualità e a seguire le tecniche tradizionali di lavorazione: trafilatura in bronzo, essiccazioni lentissime, rinuncia alla pastorizzazione in favore della freschezza e della qualità artigiana. Particolarmente gustosi i formati lunghi di pasta all'uovo, ottenuti da sfoglie sottili di farina e uova (fino a dieci per ogni chilo, una quantità doppia rispetto alle altre lavorazioni), senza aggiunta d'acqua. Fettuccine, tagliatelle e capellini hanno una consistenza delicata, ma elastica, in grado di assorbire notevoli quantità di condimento; si cuociono per pochi minuti, si scolano e si condiscono due volte, prima in pentola col sugo più liquido e poi nei piatti, con quello più denso.

SOPRA MASSIMO SERBONI, CON LO SPUMANTE ROSSO VERNACCIA. SOTTO IL PANETTO, O *LONZINO* DI FICHI, CARATTERISTICO DOLCE MARCHIGIANO AVVOLTO IN FOGLIE DI FICO.

SOTTO TAGLIATELLE ALL'UOVO ARTIGIANALI.