

# Tipicamente Marche

*Una produzione regionale che vanta tanti fiori all'occhiello ed è capace di conquistare estimatori nei mercati esteri*

## La pasta che fa impazzire anche gli Emirati Arabi

**L**a pasta marchigiana gode di una fama che si estende ben oltre i confini d'Italia.

Le paste locali infatti, sia fresche che secche, sono molto apprezzate per il loro legame con la tradizione contadina e per le materie prime di grande qualità.

Le industrie marchigiane infatti hanno scelto di adottare metodi di lavorazione che si rifanno a quelli artigianali, di una volta. Le trafile, i macchinari che servono a dare la forma alla pasta, sono rigorosamente in bronzo e i tempi di essiccamento, necessari per esaltare la consistenza e il turgore della pasta, devono essere giusti, senza fretta.

Tra i fiori all'occhiello della produzione regionale, qualcuno si pone addirittura come punta del Made in Italy, pronto a sbarcare con tutti gli onori in quei paesi esteri che si stanno dimostrando grandi estimatori dei prodotti italiani di alta qualità.

Tra i paesi disposti a sborsare milioni di euro per la pasta made in Marche, trovia-



mo gli Emirati Arabi, letteralmente impazziti per i Maccheroncini di Campofilone.

Questi sottilissimi fili di pasta all'uovo sono anche chiamati capelli d'angelo, non sono quindi un formato di pasta corta. Vengono realizzati con una tecnica particolare grazie alla quale risultano delicati ma sodi; gli ingredienti sono quelli semplici, farina di grano duro e uova, ma quest'ultime in quantità doppia rispetto alla normale pasta all'uovo. In genere vengono conditi con sughi a base di carne d'agnello, di verdure o di pesce. I Tortelli di San Leo invece sono ravioli giganti realizzati con un ripieno di erbe tipiche della campagna montefeltrina, a cui si aggiungono ricotta oppure formaggio duro. Si

portano in tavola con un sugo di carne e abbondante formaggio. Forse meno opulenti ma comunque ghiotti, le Pecianelle di Sassoferrato sono grossi spaghetti lievitati e conditi col pomodoro. Tra le perle di marchigianità in fatto di primi piatti non possono mancare i Vincisgrassi, capostipiti di tutte le lasagne al forno dell'intera penisola, il cui nome, che già fa presagire un piatto golosissimo, ha una origine

curiosa. Sembra derivi dal generale austriaco Windisch-Graetz, che oltre ad aver combattuto contro Napoleone, sembra fosse un estimatore della cucina nostrana. Le Marche, una regione da gustare non solo dal primo all'ultimo piatto, ma dal primo al primo, per un giro di sapori sempre nuovi.



nuovi.