30-OTT-2026
da pag. 8 / foglio 1

ItaliaOggi
Quotidiano - Dir. Resp.: Pierluigi Magnaschi
Tiratura: 14249 Diffusione: 12604 Lettori: 73000 (Data Stampa 0000118)

DATA STAMPA
45°Anniversario

Data Stampa 118 Data Stampa 118

DALLA RISCOPERTA DEL GRAN FRITTO ALL'ASCOLANA AL DESCO DEL MONASTERO DI FONTE AVELLANA

Le Marche in tournée con la cucina ancestrale per tornare ai prodotti del territorio

Data Stampa 118 Data Stampa 118

DI CARLO VALENTINI

Una regione, le Marche, chiede un posto a tavola e si presenta con **Maria Elena Cicchi**, protagonista di talk telegastronomici con **Alessandro Borghese** e **Joe Bastianich**. Gestisce Villa Cicchi ad Ascoli Piceno: «Una villa del '600 – dice- che oltre ad avere un ristorante dove tutto viene fatto a mano, ha sei camere con soffitti affrescati dal **Fogliardi**, una cantina scavata nel travertino e un'azienda agricola biologica, gestita sotto gli occhi attenti della mia mamma».

Com'è arrivata tra i fornelli? «Per passione- risponde. -Dal '95, quando aprimmo la casa agli ospiti, mi sono sempre occupata della cucina, poi, quando mio padre morì, in un terribile incidente casalingo, a causa di un incendio nella cantina, mi sono dedicata alla gestione della struttura».

Il suo piatto forte è il Gran Fritto Misto all'Ascolana con le olive locali denocciolate a mano e farcite con un equilibrio di carni. Accanto, la salvia fritta, i cremini, le verdure.

Fa parte del team in tournée lungo la Penisola con cui la Camera di Commercio delle Marche sta lanciando la cucina ancestrale, così spiegata da un suo profeta, **Laura Melloni**: «La cucina ancestrale non è soltanto un archivio di ricette, ma un sistema di conoscenze costruito nel tempo, profondamente legato alle risorse del territorio e alla capacità delle comunità di trasformarle in cultura. Un patrimonio che oggi può dialogare con la ricerca gastronomica e con le esigenze di una ristorazione sempre più attenta all'autenticità, alla provenienza degli ingredienti e alla valorizzazione delle identità locali».

Non solo cucina. Nella tappa bolognese sono salite in cattedra, in un puzzle per calamitare turisti.

Gradara col suo castello «dell'amore e della storia», Urbino, città Unesco e culla del Rinascimento, Pesaro città di **Rossini** mentre Recanati è quella di **Leopardi**, la riviera del Conero, Fabriano città della carta, Loreto e la sua spiritualità, il monastero di Fonte Avellana, nel Comune di Serra Sant'Abbondio (Pesaro-Urbino), 20mila visitatori l'anno, le cui origini si collocano attorno al 980, quando alcuni eremiti scelsero di costruire le prime celle di un eremo che nel corso dei secoli diventerà l'attuale monastero. L'eremo viene citato nella *Divina Commedia* da **Dante Alighieri**, il quale sembra che ne sia stato anche ospite. Ora i visitatori possono soggiornarvi, previa prenotazione, e il ristorante è aperto sabato e domenica a pranzo.

La cucina ancestrale ha coinvolto anche i frati camaldolesi. Insieme agli chef stellati delle Marche. Chiosa **Gino Sabatini**, presidente della Camera di Commercio delle Marche: «La cucina ancestrale racconta chi siamo: è la memoria di una civiltà contadina che ha saputo trasformare la semplicità in valore. Per questo investiamo nella sua promozione e nello stile di vita che la accompagna».

© Riproduzione riservata



Maria Elena Cicchi

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - DS118 - S.11219 - L.1601 - T.1619


L'autonomia energetica degli Usa

UNIONCAMERE