

Utilizzati moltio prodotti della nostra terra

Bontà dal sapore marchigiano All'Arnia c'è «Pizze di marca»

Una pizza che esalta la marchigianità, con fiordilatte, pecorino dei Sibillini, alici marine e paccasassi, sulla base di più farine mixate. Non poteva esserci che 'antipasto' migliore di quello proposto dallo chef Claudio Api, titolare dell'Arnia del Cuciniere, che ieri ha spalancato le porte del suo ristorante di Falconara Alta, per l'attesa presentazione dell'evento della **Camera di Commercio delle Marche** 'Pizze di Marca'. Un evento con 35 ristoranti aderenti in regione, i quali permetteranno ai loro clienti - fino al prossimo 26 settembre - di assaggiare pizze straordinarie e che esaltano il territorio. C'è quella con lo stoccafisso o la cipolla rossa piatta di Pedaso, quella con la casciotta di Urbino e persino quella con i vincisgrassi o l'anice di Castignano nell'impasto. Di tutto e

di più in un piatto che fa parte della tradizione italiana. Pizze di Marca è nato 13 anni fa da un'idea dell'enogastronomo pesarese Otello Renzi, che dopo averla realizzata nella provincia di Pesaro Urbino, da tre anni in qualità di consulente dell'azienda Linfa l'ha estesa a tutta la regione, diventando la guida che in ogni evento spiega ai commensali l'origine e le qualità degli ingredienti utilizzati. Nei ristoranti aderenti, in sostanza, non si mangerà una sola pizza, ma vari tranci insaporiti ciascuno con le prelibatezze del luogo, spesso sconosciute agli stessi marchigiani, in un viaggio non solo gastronomico ed enologico, ma anche culturale sulla biodiversità dei prodotti del territorio e sugli antichi saperi di quanti dalla natura hanno saputo trasferirli su piatto, abbinan-

do alle pizze anche aperitivi e dolci. «Un modo - ha osservato Gianfranco Santi, vicepresidente di Linfa - per far conoscere nel mondo le nostre eccellenze anche stagionali, dal tartufo all'oliva ascolana, dal pecorino dei Sibillini ai paccasassi che nascono solo sulle rocce marine, fino ai diversi grani con cui vengono fatte le farine e ai segreti per impastarle». Ieri, si diceva, la presentazione della kermesse regionale con Api, padrone di casa, che ha parlato di «un progetto interessante e bello che valorizza un territorio fertile di tradizione e ricco di prodotti con specificità differenti. Sta a noi professionisti riportare nei piatti sapori di una volta e innovazione, in un viaggio sensoriale».

Giacomo Giampieri



Peso:24%