MELAVERDE MAGAZINE
€ 2,90 - MENSILE - ANNO 1 - N°7 SETTEMBRE 2017

melaverde

ITINERARI • RICETTE • ECCELLENZE

FUNGHI PORCINI

Versatili in cucina, portano in tavola i profumi autunnali dei boschi emiliani. Alla scoperta delle varietà di Borgotaro, prodotti raffinati e golosi

IN QUESTO NUMERO

I CONSIGLI DI HIDDING E RASPELLI

I MENU DI MELAVERDE

PARMIGIANA DI MELANZANE

IN PIÙ

FICHI DI COSENZA
Prelibatezza tutta italiana, adatta a mille ricette

VERDICCHIO DELLE MARCHE
Bianco secco, spumante e passito, espressioni di un vino intenso

ITINERARI ENOGASTRONOMICI
Weekend in Maremma e viaggio lungo il Carso triestino

PRODOTTO VERDICCHIO DI JESI

PRODOTTO

Un vino intenso ed elegante, da consumare nelle versioni di bianco secco, spumante o passito.

TERRITORIO

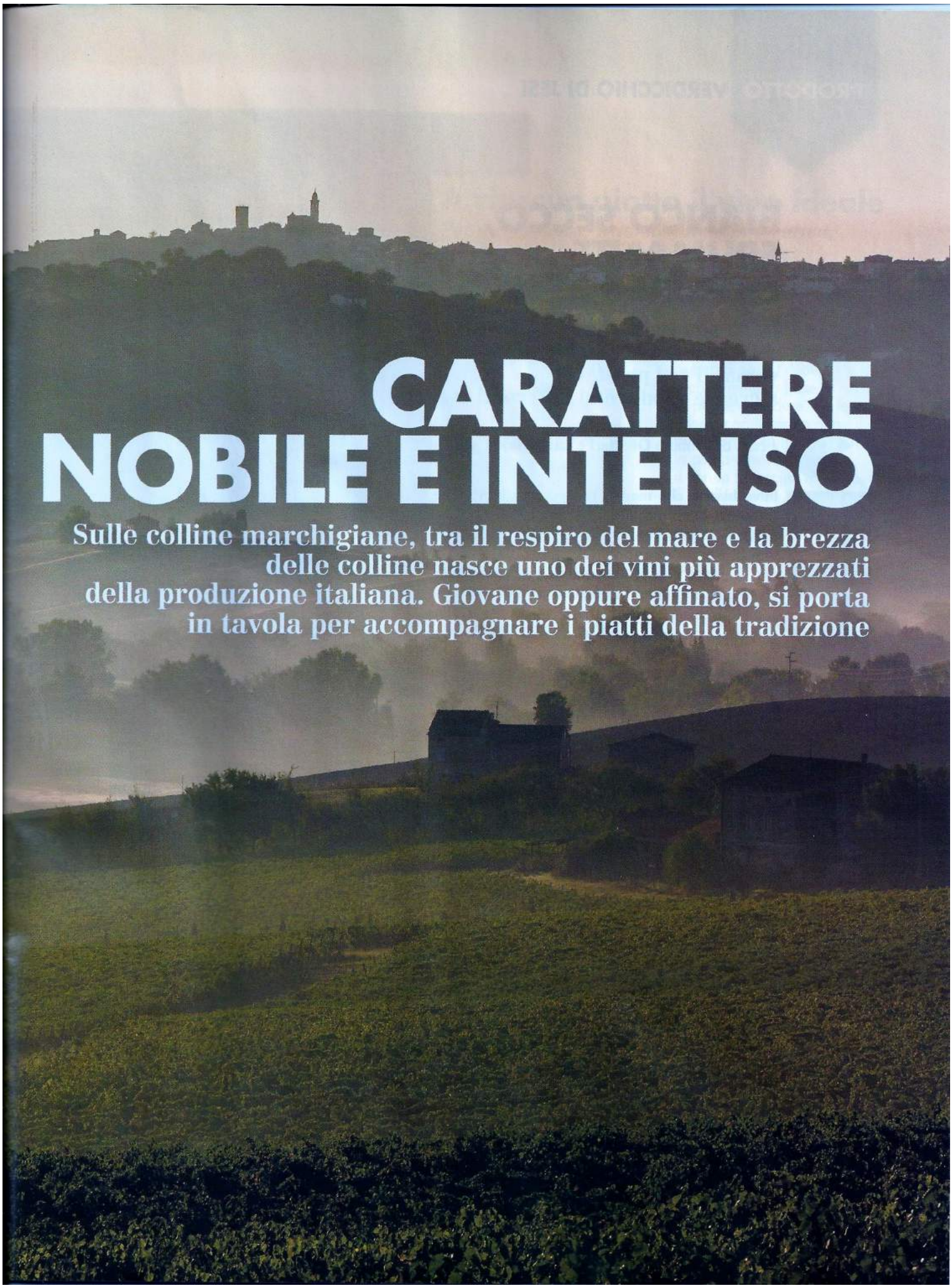
Il Verdicchio è prodotto sulle colline di Matelica e dei Castelli di Jesi, dove il clima è dolce e temperato.

CANTINE

Visitiamo le aziende vinicole che lavorano le uve Verdicchio dalla raccolta all'imbottigliamento.

RICETTE

Un gustoso piatto di spaghetti vongole-cozze e una torta di mele sono le nostre proposte culinarie.



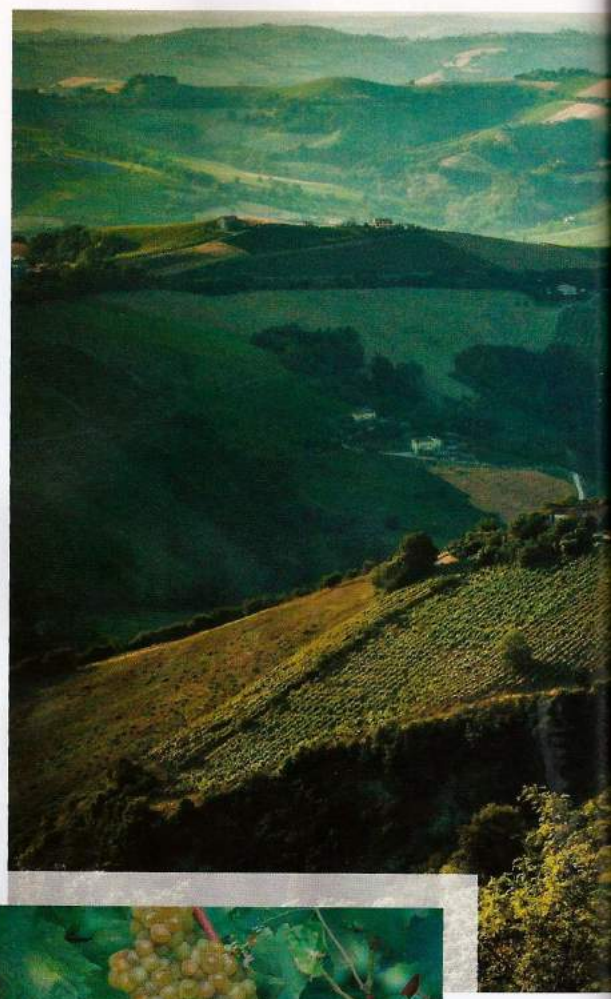
CARATTERE NOBILE E INTENSO

Sulle colline marchigiane, tra il respiro del mare e la brezza delle colline nasce uno dei vini più apprezzati della produzione italiana. Giovane oppure affinato, si porta in tavola per accompagnare i piatti della tradizione

BIANCO SECCO, SPUMANTE OPPURE PASSITO

Dalla struttura elevata, le uve di Matelica e Jesi sono molto versatili e si prestano a creare produzioni differenti

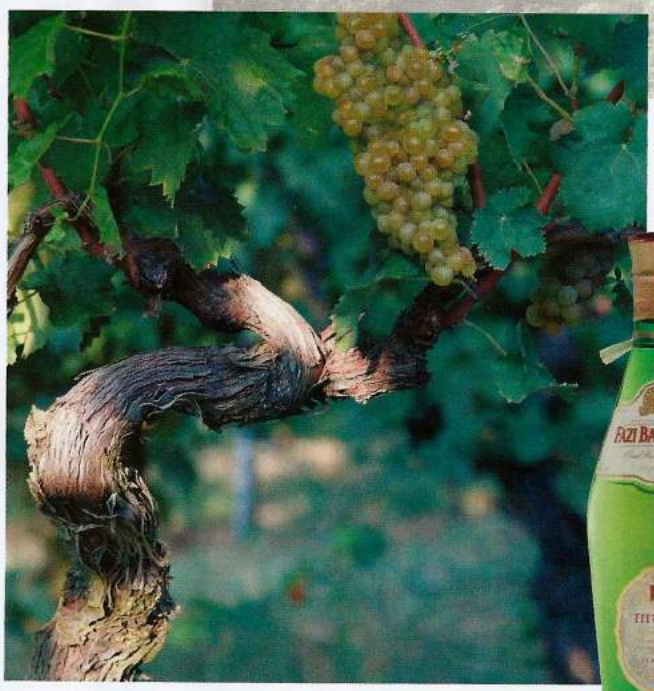
a cura di **Fabiano Guatteri e Laura Tajoli**



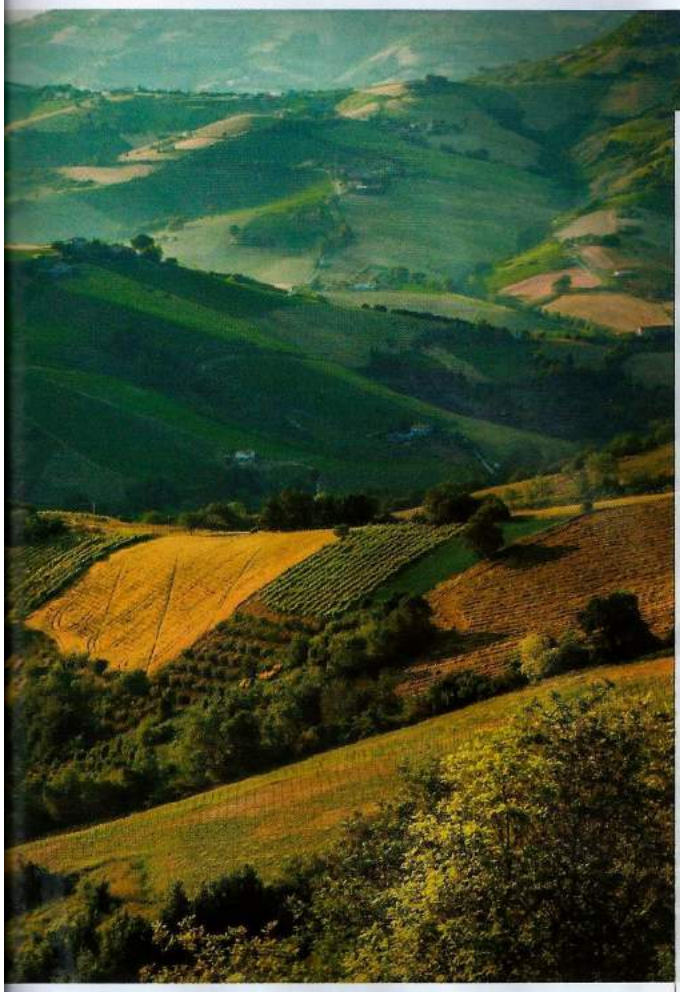
È **l'uva bianca che meglio rappresenta** le Marche, tra le più intriganti del panorama vitivinicolo italiano: il vitigno Verdicchio permette di produrre vini di elevata struttura. Versatile, questo tipo di uva si presta alla produzione di un ottimo bianco secco, di spumanti e anche di vini passiti. Due sono le aree del territorio marchigiano che si identificano con il vino Verdicchio: Matelica, in provincia e i Castelli di Jesi, in provincia di Ancona.e Macerata. In generale sono zone collinari e ventilate, ideali per la buona crescita delle viti.

Il vino Verdicchio è un bianco dal colore paglierino. Nella tipologia base possiede riflessi verdognoli, mentre in quella "Riserva" è un vino corposo, con un tasso alcolico elevato, che può persino raggiungere i 14 gradi. La vendemmia è condotta negli ultimi giorni di settembre nella zona di Jesi e nella prima decade di ottobre a Matelica.

Il Verdicchio è sottoposto ai procedimenti di vinificazione in acciaio e poi commercializzato per essere bevuto giovane, entro un paio di anni dalla produzione. Alcuni produttori hanno scelto di farlo invecchiare anche all'interno di botti di legno e hanno optato per vendemmie tardive. Il risultato è un vino più raffinato, complesso, piacevolmente sapido. che ha raggiunto vette di qualità elevate. Nel 2010 il Verdicchio ha infatti conquistato la denominazione Docg per le tipologie Riserva e Riserva Classico nelle due zone di



UNA BOTTIGLIA STORICA
La bottiglia ad anfora prodotta da Fazi e Battaglia, disegnata dall'architetto Antonio Maiocchi negli anni Sessanta, è diventata il simbolo del vino Verdicchio.



elezione di Jesi e di Matelica. Oggi è un grande vino, tipico della produzione vitivinicola italiana, conosciuto, bevuto e amato, che non rappresenta una moda passeggera, bensì una colonna portante della storia vitivinicola.

ESPRESSIONI INTENSE

Nelle sue diverse espressioni, il Verdicchio è un vino intenso, versatile negli abbinamenti grazie alla sua struttura e a una persistenza speciale. Pur essendo corposo, al gusto risulta fresco e fine, perfetto da assaporare nei periodi estivi, magari con un buon piatto di pesce alla griglia. Il Verdicchio spumante è prodotto sia con il metodo charmat sia col metodo classico, è caratterizzato da una particolare persistenza gusto-olfattiva che nulla ha da inviare alle produzioni più rinomate del Nord Italia. Il Verdicchio passito ha invece un retrogusto amabile più che dolce, risulta persistente, ed è ottimo anche da sorseggiare da solo, a fine pasto.

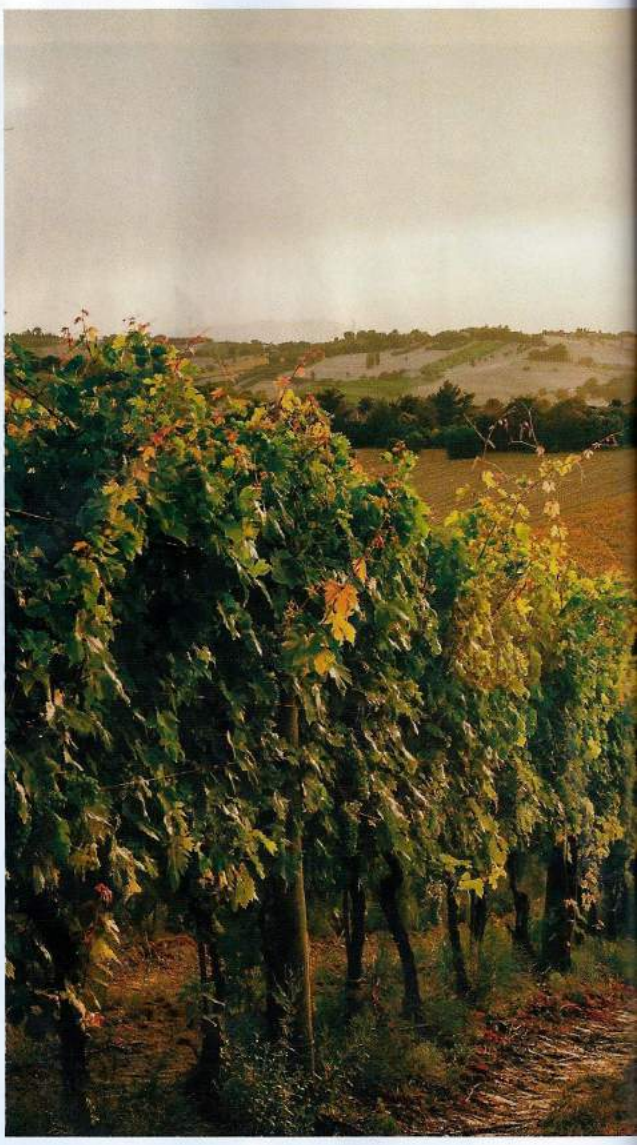
A ciascun piatto il vino ideale

Per ogni ricetta, tradizionale o innovativa, c'è una tipologia di Verdicchio adatta

IL VINO DEI CASTELLI di Jesi viene prodotto e commercializzato in diverse versioni. Il Verdicchio Classico è fatto con le uve coltivate nella zona di produzione più antica, che comprende Matelica, ma esclude il versante sinistro del fiume Misa e i comuni di Senigallia e Ostra. Quello Riserva è una Docg affinata per un tempo più lungo, anche in botti di legno, per un periodo che non è inferiore ai 18 mesi, di cui 6 in bottiglia. Il Verdicchio denominato "Classico Superiore" ha un tenore alcolico maggiore. E poi ci sono il Verdicchio spumantizzato e quello passito. Le caratteristiche principali del prodotto di base restanole stesse, ma, a seconda della versione, si possono constatare alcune differenze che permettono di creare abbinamenti gastronomici "ad hoc". Il Verdicchio di Jesi Classico, ha una minore gradazione del Verdicchio Superiore e del Riserva, bene si sposa con piatti succulenti, come per esempio paste, risotti o condimenti a base di pesce e verdure. Perfetto, allora, con il risotto alla pescatora o ai funghi, con la pasta alle vongole e con le fettuccine al pesto. Il Verdicchio di Jesi versione Riserva accompagna piatti strutturati, ricchi di sapori e aromi. Anche in questo caso, le ricette da abbinare sono numerose e vanno dal pollo alla zuppa di pesce, preparazioni caratterizzate da una buona aromaticità. In versione spumante, questo vino si sposa bene ad antipasti a base di verdure, pesce o carne: zucchine fritte, gamberi, mozzarelline, crocchette di pollo e di patate e, naturalmente, olive ascolane e bruschette. Infine, il Verdicchio passito, profumato di miele, fichi, camomilla e mandorle, è un ottimo abbinamento per dolci secchi, biscotti e per le preparazioni dolci non troppo cremose.

FRESCO, GIOVANE O AFFINATO: SORPRENDE SEMPRE

Viaggio alla scoperta delle cantine dei Castelli di Jesi che lavorano le uve del Verdicchio per produrre vini complessi e generosi



Profumato, elegante, suadente, il Verdicchio nasce nelle Marche tra il respiro del mare e la brezza della collina. Considerato da sempre tra i migliori bianchi da abbinare al pesce, grazie alle tante sfaccettature che ha acquisito nel tempo è ora un vino capace di accompagnare tutte le portate, comprese quelle di carne più delicate. Due le denominazioni di Verdicchio, ossia Castelli di Jesi e Matelica. La prima, più conosciuta, rappresenta il tema del nostro viaggio attraverso alcune cantine grandi e piccole, storiche e giovani che bene lo rappresentano. Fresco da bere giovane, o complesso da gustare affinato, il Verdicchio nel calice comunica sempre immediatezza e generosità.

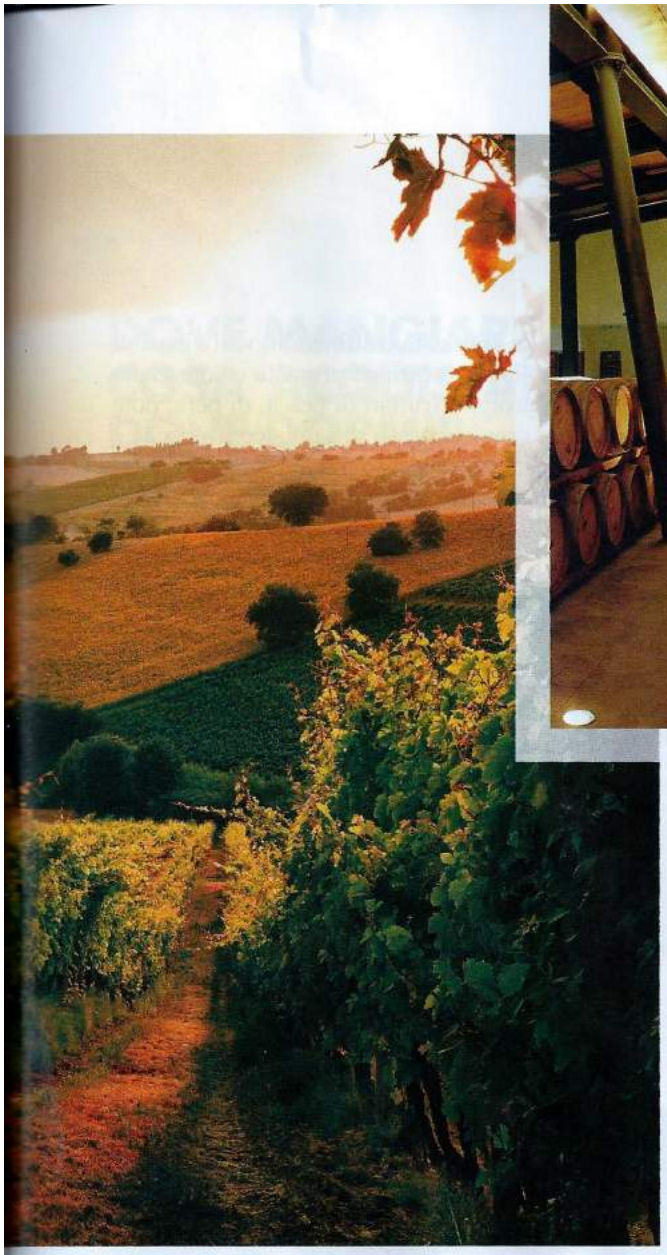
VILLA BUCCI

La famiglia Bucci si occupa di agricoltura dal Settecento e possiede una superficie di 350 ettari con produzioni diversificate. Di questi 25 ettari sono destinati a vigneto per la produzione di Verdicchio e in misura minore di Rosso Piceno, utilizzando tecniche biologiche anche per il proprio olio franto in loco. Villa Bucci Verdicchio di Jesi Riserva è un vino bianco con le caratteristiche di un rosso: non va servito freddo, ma fresco di cantina o anche a qualche grado in più; è preferibile aprire la bottiglia con anticipo anziché al momento di servirlo; inoltre la corposità ne fa non solo un bianco da pesce, ma anche da arrosti di carni bianche. Il vino affina in botte di legno e in bottiglia; alla degustazione mostra colore paglierino brillante intenso. Il profumo comprende sentori di frutta e di fiori, quindi di spezie, di erbe aromatiche e ha una spiccata mineralità. Il sapore è pieno, armonico, avvolgente, suadente, dotato di lunga persistenza.

Via Cona 30, Ostra Vetere (AN), tel. 071.964179, www.villabucci.com

FAZI BATTAGLIA

Nata nel 1949, la cantina è stata per lungo tempo identificata con il Verdicchio, sia per la scelta di produrlo in purezza, sia per la caratteristica bottiglia ad anfora che veniva associata, in Italia e all'estero a questo vino. Per quanto oggi la casa produca Verdicchio più ricercati, merita spazio quello che ancora oggi è commercializzato in una ridisegnata bottiglia ad anfora Titulus. La fermentazione del mosto e l'affinamento del vino sono effettuate in contenitori di acciaio per valorizzare le caratteristiche originarie dell'uva; segue una breve maturazione in bottiglia. Il profumo è un mix di



VIGNETI, BOTTAIE E CANTINE
A sinistra: vigneti delle colline marchigiane dove cresce l'uva adatta alla produzione del Verdicchio di Jesi.
In alto: la bottaia dell'azienda Umani Ronchi ristrutturata nel 2000. È una cantina modello, ispirata a valori sostenibili.

sentori di pesca, pera e rosa; il sapore è fresco, immediato, con nota finale di mandorla amara.
Via Roma 117, Castelplanio (AN), tel. 0731.81591, http://fazibattaglia.com

TAVIGNANO

La tenuta è stata acquistata agli inizi degli anni settanta da Stefano Aymerich di Laconi; da pochi anni affiancato dalla nipote Ondine De La Feld. L'Azienda si estende su 230 ettari dei quali 30 a vigneto dove sono coltivate, oltre al verdicchio, le uve sangiovese, montepulciano e cabernet sauvignon. In particolare il Verdicchio di Jesi Misco Riserva, ottenuto da uve verdicchio in purezza coltivate in un unico vigneto di un ettaro, affina per 12 mesi in serbatoi d'acciaio quindi in bottiglia per almeno altrettanto tempo. Alla degustazione possiede colore paglierino intenso; al naso si percepisce una nota tostata; profuma di frutta estiva matura e libera sentori di fiori bianchi e di ginestra. Il sapore è pieno, con ricordi di macchia mediterranea, buona mineralità e persistenza.
Località Tavignano 10, Cingoli (MC), tel. 0733.617303, www.tenutaditavignano.it

UMANI RONCHI

L'azienda possiede tre territori: Castelli di Jesi, Conero e Abruzzo (zona Roseto) con un'estensione di 210 ettari. Le uve verdicchio dei Castelli di Jesi, coltivate su una fascia di terra che dalla costa adriatica si protende sino a raggiungere l'Appennino, danno vita a più etichette. Il Classico Superiore Vecchie Vigne Casal di Serra è prodotto da uve di viti messe a dimora nei primi anni settanta; la vendemmia avviene in ottobre quando le uve hanno raggiunto la piena maturazione. Il vino affina per circa 10 mesi in serbatoi di cemento. Alla degustazione possiede ricordi di fiori di campo, di ginestra e di frutta matura. In bocca è morbido, sapido, fruttato, persistente.
Via Adriatica, 12 Osimo (AN), tel. 071.7108019, www.umanironchi.com

GAROFOLI

Da cinque generazioni la famiglia Garofoli produce vini marchigiani e tra questi più etichette di Verdicchio di Jesi, vinificate all'interno della zona di produzione classica. Un Verdicchio di spicco è il Castello di Jesi Classico Superiore Podium: prodot-

to unicamente con le omonime uve raccolte quando hanno raggiunto una maturazione avanzata così da essere profumate e zuccherine. Il vino affina per circa 15 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, prosegue l'invecchiamento per 4 mesi in bottiglia in ambiente termo condizionato. Alla commercializzazione nel calice riflette colore giallo paglierino, il profumo è pieno, profondo con note fruttate di pesca e ricordi agrumati; in bocca è morbido, sapido, fresco con ricordi amaricanti.
Via Carlo Marx 123, Castelfidardo (AN), tel. 071.7820162, www.garofolivini.it

LA STAFFA

Piccola azienda nata nel 2004 con soli due ettari di vigneto. Nel 2009, subentra al padre e diventa titolare Riccardo Baldi di soli 19 anni, che oggi come allora coltiva solo vitigni autoctoni in una realtà produttiva diventata di dieci ettari in regime bio. Nella zona di produzione, ossia a Staffolo, le uve dimorano in un terreno che comunica alle uve, e quindi al vino, una piacevole nota sapida. Da un vecchio vigneto, il meglio esposto, nasce la piccola produzione di Verdicchio Classico Superiore Rincrocca. Viene vinificata e affinata in vasi vinari di cemento e alla degustazione presenta colore giallo paglierino; profumi fruttati di pesca, di pera, note agrumate e sentori floreali di sambuco. In bocca è pieno, concentrato, succoso minerale, sapido.
Via Castellaretta 19, Staffolo (AN), tel. 0731.779810, www.vinilastaffa.it

VALLEROSA BONCI

A Cupramontana, località storica del Verdicchio, la famiglia Bonci da quattro generazioni ha avviato l'attività di commercializzazione dei vini prodotti. Possiede 30 ettari di terreno dei quali 26 coltivati a Verdicchio. Con queste uve produce più varietà, anche spumantizzate. La presa di spuma del Verdicchio Metodo Classico Millesimato Brut avviene in bottiglia dove il vino rifermenta per circa tre anni. Alla degustazione lo spumante è giallo paglierino dorato con riflessi verdi, dotato di minute bollicine evanescenti. Al naso ha ricordi fruttati e di crosta di pane fragrante. Il sapore è secco, ricco, di buona struttura e freschezza.
Via Torre 15-17, Cupramontana (AN), tel. 0731.789129, www.vallerosa-bonci.com

TOUR PER GLI APPASSIONATI DI VINO
La sede dell'azienda Garofoli, dove si trova la cantina più antica delle Marche. I visitatori possono effettuare un tour guidato attraverso la bottaia, il caveau di affinamento e le suggestive pupitre in legno.

DOVE MANGIARE COSA ACQUISTARE DOVE DORMIRE

Gli indirizzi per un soggiorno pieno di gusto nelle Marche

MANGIARE

GASTRONOMIA LOFACCIOPERTE,
Specializzata nella preparazione di piatti di cucina tradizionale a base di pesce fresco.
Via Ancona 13/bis, Jesi (AN)
tel. 0731.207282,
www.lofaccioperte.net

HOSTARIA DIETRO LE QUINTE
Un piccolo angolo del centro storico di Jesi dove assaporare i piatti della tradizione gastronomica delle Marche.
P.za della Repubblica 5/b,
tel. 0731.200807,
www.hostariadietrolequinte.it

COLAZIONE DA TIFFANY
Ottime colazioni, con paste, brioche e cornetti. Prodotti sempre freschi preparati al momento.
V.le della Vittoria 68, Jesi (AN),
tel. 0731.648236

POLDO BURGER BAR
Un accogliente locale dove gustare hamburger di qualitá, realizzati con i migliori ingredienti freschi

provenienti dal territorio.
Via Fortino 3,
cell. 348.7555407,
www.facebook.com/poldoburgerbar

LA LANTERNA DA CIRO
Ristorante pizzeria con menu di carne, pesce e pizze preparati utilizzando soltanto prodotti di qualità.
Via Montelatiere 10/A, San Marcello (AN),
tel. 0731.267989,
www.lalanternadaciro.it

GINA
Cibo squisito e abbondante, con prodotti di mare e tanto pesce fresco.
Via Amatori 13, Cupramontana (AN),
tel. 0731.780157

OSTERIA VINO CUCINA
Un locale dove riscoprire un mondo fatto di ingredienti semplici, con sapori da ricordare a lungo.
Un' osteria dove passato e presente sono legati.
Via Venti Settembre 54, Staffolo (AN),
tel. 0731.779783,
http://vinoecucinastaffolo.it

ACQUISTARE

SPAZIOVINO
Dedicato a chi ama assaporare la vita "con lentezza e autentica passione". Una ricca vetrina di prodotti per valorizzare le produzioni tipiche del Piceno
Via G. Garibaldi 75, Offida (AP),
tel. 0731.213386,
www.spaziovino.it

IL RE DEL FORMAGGIO
Punto di riferimento del gusto, a difesa delle tradizioni e della biodiversità.,
via G. Leopardi 32, p.za Kennedy 10, Ancona,
tel. 0731.781223,
www.bottegareformaggio.it/

ALIMENTARI MAURO
Prodotti tipici del territorio marchigiano, salumi, pasta e formaggi. Vini delle migliori etichette.
Via G. Bovio 109, Cupramontana (AN)
tel. 0731.789180,
www.facebook.com/alimentarimauro

DORMIRE

B&B LE CONCE
Camere pulite e spaziose, colazioni in terrazzo, circondati da piante di limoni.
Via delle Conce 9, Jesi (AN),
tel. 0731.61122,
www.bebleconce.it

AGRITURISMO IL MORO DEGLI ALPACA
Posto suggestivo, camere accoglienti e personale cortese.
Via S. Pietro 11, Filottrano (AN),
cell. 331 6570503

PINETA HOTEL
Una struttura pulita con parcheggio fronte stanza e personale gentile.
Via Cassolo 6, Monsano (AN),
tel. 0731 619161,
www.pineatahotel.it

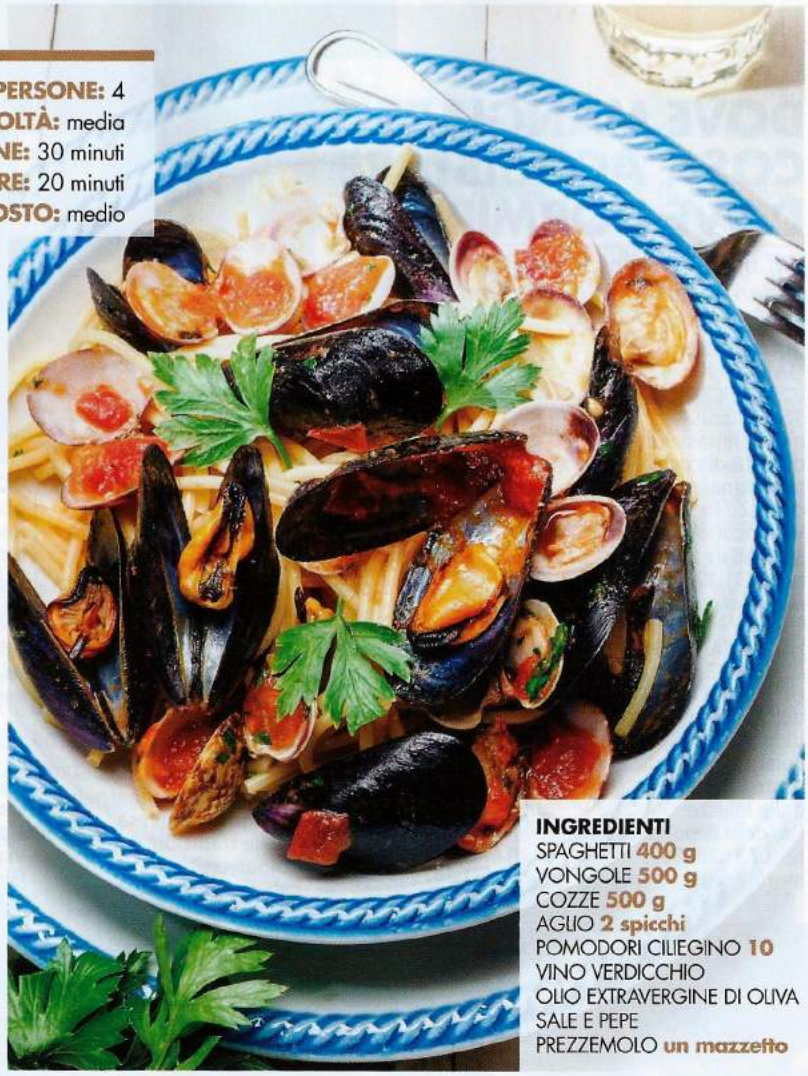
DA NON PERDERE
Vicino a Jesi, lungo il corso del fiume Esino c'è l'**oasi fluviale Ripa Bianca del WWF**. In una ex cava di ghiaia si è formato un lago, sulle cui sponde nidificano diverse specie di aironi. Il territorio è attraversato da sentieri nel tipico paesaggio agricolo marchigiano. C'è anche un percorso sensoriale dove divertirsi e imparare. Per gli appassionati di birdwatching sono allestite aree dedicate.
www.riservaripabianca.it

PERSONE: 4
DIFFICOLTÀ: media
PREPARAZIONE: 30 minuti
COTTURE: 20 minuti
COSTO: medio

UN PRIMO DI MARE E UN DESSERT DA GUSTARE CON IL VINO GIUSTO

In tutte le sue espressioni, il prodotto marchigiano è corposo e versatile

IL VINO VECCHIE VIGNE
Verdicchio Casal di Serra nasce per esaltare e conservare il valore storico e qualitativo di terre coltivate nel fondo di Montecarotto. Le uve sono raccolte quando raggiungono la perfetta maturazione. Il lungo periodo di affinamento dota il vino di pienezza e tipicita, perfetto da assaporare con il piatto di spaghetti alle cozze e vongole. Lo spumante Millesimato Brut Bonci è invece la scelta ideale da abbinare a un dessert dai toni aromatici, come la classica torta di mele. Ottenuto dalla fermentazione naturale in bottiglia del Verdicchio dei Castelli di Jesi, è il prodotto della selezione di uve pregiate, coltivate nel comune di Cupramontana, nel cuore della più famosa Doc marchigiana.



INGREDIENTI
SPAGHETTI **400 g**
VONGOLE **500 g**
COZZE **500 g**
AGLIO **2 spicchi**
POMODORI CILIEGINO **10**
VINO VERDICCHIO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
SALE E PEPE
PREZZEMOLO **un mazzetto**

SPAGHETTI CON POMODORINI, VONGOLE E COZZE

PREPARAZIONE

Mettete le vongole all'interno di una bacinella di acqua fresca con un paio di cucchiai di sale grosso da cucina e lasciatele spurgare dalla sabbia per almeno un paio di ore, poi sciacquatele bene e mettetele da parte. Dopodiché, lavate le cozze, raschiate il guscio ed eliminate il bisso, il filamento naturale che situato all'interno delle valve della conchiglia. A questo punto, mettete le cozze e le vongole in una padella capiente con un filo di olio extravergine di oliva. Fate aprire le conchiglie sul fuoco, sfumate con il vino e coprite. Prelevate i molluschi aperti, gettate quelli che sono rimasti chiusi e filtrate il sughetto. In un'ampia padella fate rosolare l'aglio con l'olio, aggiungete i pomodorini tagliati a spicchi e fate cuocere circa 5 minuti, aggiungendo in ultimo cozze e vongole con il sughetto di cottura. Aggiustate di sale. Nel frattempo, cuocete al dente gli spaghetti in acqua bollente salata. Scolateli e versateli nella padella con le cozze e le vongole. Mantecate e servite con una manciata di prezzemolo tritato.