

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI  
Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 – Asse IV – Leader – Attuazione Strategie di Sviluppo Locale – Misura 4.1.3.7. Promozione Territoriale



Unione Europea / Regione Marche



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI

REGIONE  
MARCHE



# Ricette della Cucina rurale del Piceno

# SIBILLINI in ROSA



Comune di  
Montedinove



I RICETTARI DI PICENO SENSO CREATIVO





# Mele rosa dei Monti Sibillini

Le mele antiche del Presidio Slow Food

Le mele rosa sono un'antica popolazione coltivata da sempre nelle Marche, in particolare tra i 450 e i 900 metri di altitudine: dalle aree pedecollinari fino alle valli appenniniche e ai versanti dei Monti Sibillini.

Quinto Orazio Flacco (n. 65 a.C.) nelle satire oraziane, la quarta e la ottava del secondo libro, cita testualmente *"Quanto a sapore, le mele di Tivoli sono inferiori a quelle del Piceno, che però fanno più figura"*, riferendosi sicuramente a dei frutti che sono stati con ogni probabilità progenitori delle attuali mele rosa dei Sibillini. L'origine delle mele rosa dei Monti Sibillini è comunque sconosciuta, quasi sicuramente italiana.

Questo tipo di mela Rosa ("Mantovana") è stata citata da C. Bignami e P. Rosati nel volume "Agrumi, frutta e uve nella Firenze di Bartolomeo Bimbi Pittore Mediceo" Settignano, 1648 - Firenze, 1730 - ove sono stati raffigurati frutti insieme a quelli della "Mela Rosa marchigiana" e di altre, indicati provenienti da varie località, fra cui quella di Ascoli Piceno. Tra le cultivar note ai tempi dei Medici, si hanno quindi notizie certe anche della mela "Rosa".

Erano già state citate dal Tanara (1649).

Girolamo Molon, su *Pomologia*, edito da Hoepli nel 1901, ci riporta quanto segue: *"col nome di Mela Rosa, non pochi frutti e diversissimi fra loro si vedono sui nostri mercati dell'Alta Italia"*.

La varietà in questione è ancora relativamente comune nelle Marche e in alcune zone della Toscana.

Così la descrive: *"Frutto di pezzatura medio-piccola, appiattito. Polpa fine, aromatica, eccellente. Molto stimata localmente per il commercio"*.

Ancora Molon (1901) *"... la classe delle mele rosa istituita dal Diel fin dal 1792 ... è senza dubbio assai numerosa..."*

Ai tempi nostri Baldini e Sansavini, 1967, scrivono: *"il nome di 'Rosa' è attribuito a diverse cultivar 'Rosa gentile', 'di Caldaro', 'Mantovana', 'Marchigiana' (nostrana o Pianella), 'Romana' e C. Bignami,*



*P. Rosati, 1982: "... piante sparse sono presenti in Abruzzo, Marche e Romagna; in queste regioni in molti mercati si rinvengono limitati quantitativi di frutti di diverse Rose".*

Un tempo le mele rosa erano preziose e ricercate soprattutto per la loro serbevolezza: raccolte nella prima decade di ottobre, infatti, si conservano perfettamente fino ad aprile. Le diverse tipologie hanno in comune una polpa acidula e zuccherina e un profumo intenso e aromatico. Qualità che rendono questa mela perfetta anche per la preparazione di torte e dolci.

Il Presidio ha individuato otto ecotipi di mele appartenenti a tre gruppi, che si diversificano per colore di fondo, sovracoloro e consistenza del frutto.

Le prime sono verdi con striature rosa o giallo aranciato e polpa soda e croccante; le seconde sono tenere e gialle, con sovracoloro rosso vivo nella parte soleggiata del frutto; quelle del terzo gruppo, infine, sono sode, verdi, con striature rosso vinoso e sode.

Tutte e tre le tipologie coltivate sono piccole, irregolari, leggermente schiacciate e con un peduncolo cortissimo.

Insomma, buone ma poco appariscenti e che, per questo, non riescono a competere con le mele moderne presenti sul mercato: più grandi, regolari e dai colori brillanti.

La loro coltivazione era stata quasi completamente abbandonata ed era sopravvissuto solo qualche vecchissimo albero sparso, ma da un po' di anni sono tornate in coltura, grazie al lavoro della Comunità Montana dei Sibillini, che le ha reintrodotte sul territorio, ai produttori che le hanno coltivate, a Slow Food e al Comune di Montedinove che le hanno valorizzate.

## Ravioli ripieni di Mele Rosa con fondutina di mascarpone

### Risotto alla Mela Rosa

#### Ingredienti:

400 gr di riso  
3 mele rosa dei Sibillini  
30 gr di burro  
mezzo bicchiere di latte  
50 gr di pecorino dei Monti Sibillini  
o parmigiano reggiano  
brodo vegetale o di carne  
scalogno o cipolla  
sale e olio e.v.o. q.b.

#### Preparazione:

Tritare lo scalogno e rosolarlo con il burro, mettere il riso e tirarlo con il brodo.

Proseguire mescolando e aggiungendo il brodo.

A metà cottura aggiungere le mele tagliate a dadini, dopo averle fatte rosolare in una padella con un po' d'olio e.v.o. e del sale. Versare mezzo bicchiere di latte e il formaggio.

Regolare di sale e amalgamare l'onda.



Ingredienti per la pasta: 400 gr di farina, 4 uova, sale.  
Ingredienti per la farcia: 6 mele rosa dei Monti Sibillini, 1 scalogno, 150 gr di gorgonzola cremoso, 2 cucchiari di parmigiano grattugiato, 1 uovo, 10 gherigli di noce, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Ingredienti per condire: 2 mele rosa dei Monti Sibillini, 100 gr di mascarpone, 2 cucchiari di latte, 1 cucchiario di parmigiano grattugiato, 1 ciuffetto di prezzemolo, sale, pepe.

#### Preparazione:

Sulla spianatoia versare a fontana la farina passata al setaccio, mettere al centro le uova e aggiungere un pizzico di sale. Lavorare con forza gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio, consistente ed elastico. Formare un panetto, avvolgerlo in un panno inumidito e far riposare in frigorifero per circa un'ora.

In un tegame nell'olio soffriggere lo scalogno finemente tritato e quando è rosolato aggiungere le mele sbucciate, pulite e tagliate a fettine, lasciare insaporire qualche minuto e poi sfumare con il vino e cuocere per venti minuti circa. Quando sono ben "tirate", passare nel mixer e far raffreddare.

Poi alla purea aggiungere il gorgonzola, il parmigiano, il tuorlo d'uovo, le noci tritate, sale e pepe.

Amalgamare gli ingredienti e lasciar riposare il composto.

Stendere la pasta in una sfoglia sottile. Aiutarsi con un cucchiaino e mettere i pezzetti di ripieno della grandezza di una noce a distanza di 6-7 cm l'uno dall'altro, mantenendo sempre circa 4 cm di distanza dall'orlo della sfoglia.

Ripiegare la pasta in modo da chiudere i ravioli e poi tagliare i contorni con un coltello affilato in modo da ottenere dei rettangoli facendo attenzione di premere bene i bordi, cosicché i ravioli non si aprano durante la cottura. Man mano che sono pronti adagiarli su un vassoio leggermente infarinato, coprire con un panno e tenere al fresco.

In un tegamino fondere il mascarpone con il latte e quando è fuso aggiungere il parmigiano, la polpa delle mele grattugiate e un trito di prezzemolo.

In una pentola con acqua bollente salata, pochi alla volta e con delicatezza, mettere a cuocere i ravioli, far bollire pochi minuti, quindi scolarli, metterli sul piatto da portata e condirli con la fondutina preparata.

## Mele Rosa al forno con ricotta, tè Matcha e mirtilli rossi

### Ingredienti:

4 mele rosa dei Monti Sibillini  
20 gr di burro fuso  
20 gr di zucchero di canna  
100 gr di ricotta di mucca  
25 gr di zucchero a velo  
un cucchiaino di pistacchi  
un cucchiaino di mirtilli essiccati  
un cucchiaino di tè Matcha  
50 ml di panna fresca

### Preparazione:

Con un coltello ben affilato togliere il torsolo e sbucciare le mele rosa a spirale. Metterle in una cocotte e versare il burro fuso e lo zucchero di canna e cuocere in forno a 180°C per circa mezz'ora. Nel frattempo con una forchetta amalgamare la ricotta con lo zucchero a velo, aggiungere un cucchiaino di tè Matcha, i pistacchi tritati grossolanamente e i mirtilli rossi dopo averli ammorbiditi nell'acqua tiepida. Montare la panna ben fredda e incorporarla al composto ottenuto. Tenere in frigo fino al momento di accompagnarlo con le mele cotte al forno. una volta cotte le mele rosa farle raffreddare e con un cucchiaino farcire l'interno con il composto di ricotta e panna.



## Mela rosa al succo d'arancia



### Ingredienti:

2 mele rosa dei Monti Sibillini  
5 dl di succo d'arancia  
3 dl d'acqua  
180 gr di zucchero di canna  
1 stecca di vaniglia  
2 stecche di cannella

### Preparazione:

Portare a ebollizione il succo d'arancia con lo zucchero di canna e schiumarlo fino a che non risulti limpido. Aggiungere 3 dl di acqua, 1 stecca di vaniglia, 2 stecche di cannella e le mele tagliate a fettine, dopo aver tolto il torsolo al centro. Riportare a ebollizione per 15 minuti facendo ridurre lo sciroppo. I profumi che evaporano inondano la cucina, la cannella è perfetta con questo frutto.

## Mele rosa al forno con ripieno di uvetta



### Ingredienti:

8 mele rosa dei Monti Sibillini  
4 cucchiari di zucchero di canna  
un po' di cannella  
mezzo bicchiere di acqua  
mezzo bicchiere di rum  
50 gr di uvetta

### Preparazione:

Lavare le mele, asciugarle e con l'apposito attrezzo eliminare il torsolo centrale.

Al centro di ogni mela mettere un po' di zucchero, di cannella e di uvetta macerata nel rum e sopra ogni mela mettere un pezzetto di burro e una spolverata di zucchero.

Disporre le mele in una pirofila e bagnarle con un composto preparato mescolando l'acqua, il rum e un cucchiaino di zucchero.

Mettere in forno già caldo a 200°C per circa 25 minuti. Sfornarle quando sono cotte, ma ancora intere. Servirle ben calde.

## Frittelle di mela rosa e semi di anice verde di Castignano Incrocio tra le "fritole veneziane" e le "frittelle di mele"

### Ingredienti:

300 gr di farina 00  
70 gr di zucchero semolato  
2 uova  
3 mele rosa dei Monti Sibillini  
una bustina di lievito  
40 gr di mandorle spezzettate  
un bicchierino di Mistrà Varnelli  
la scorza grattugiata di un limone non trattato  
un cucchiaino di semi di anice verde di Castignano  
un pizzico di sale  
un litro di olio di arachide per friggere



### Preparazione:

Prendere una ciotola e versare la farina, lo zucchero, il lievito e un pizzico di sale. Al centro formare una fontana e versare le due uova, grattugiare la scorza di un limone non trattato e cominciare a impastare con la forchetta. Aggiungere all'impasto le mandorle spezzettate e le mele rosa tagliate a pezzetti. Versare il bicchierino di Mistrà Varnelli e lasciare riposare 10 minuti. L'impasto deve risultare non troppo sodo ma nemmeno troppo mollo. Nel frattempo mettere sul fuoco una padella con abbondante olio di arachide in modo che le frittelle vi galleggino bene dentro, e quando sarà ben caldo, ungere le mani con dell'olio evo. Prendere un po' dell'impasto e versarlo nell'olio. Quando le frittelle avranno assunto un colore dorato, toglierle dal fuoco. Metterle in un cabaret di cartone con carta assorbente da cucina e spolverarle con lo zucchero a velo.

## Biscotti Cuor di mela con composta

Ingredienti per 12 biscotti:

125 gr di burro

110 gr di zucchero di canna

1 uovo

225 gr di farina 0

mezzo cucchiaino di lievito in polvere

40 gr di cocco essiccato

zucchero a velo q.b.

composta di mela rosa e mosto q.b.

Preparazione:

Prendere lo zucchero e metterlo in un robot da cucina insieme al burro fatto a pezzetti. Lavorarlo fino a che il composto sarà chiaro e cremoso. Unire l'uovo, la farina con il lievito setacciati, il cocco essiccato e lavorare ancora. Avvolgere il composto ottenuto con della pellicola e farlo riposare in frigorifero per almeno un'oretta. Prendere il composto e stenderlo con il mattarello dopo averlo messo tra due fogli di carta da forno. Stendere la pasta fino a tre mm di spessore. Ora con un taglia biscotti di circa 7 cm tagliare 24 cerchi di pasta disponendoli su una teglia ricoperta con carta da forno. Con uno stampino piccolo a forma di cuore ricavate 12 cuori da 12 biscotti. Informare a 200°C per circa 15 minuti o fino a che la pasta non sia dorata. Lasciare raffreddare e sui biscotti senza il cuore spalmare la composta di mela rosa. Spolverare i biscotti con il cuore di zucchero a velo e sovrapporli ai primi.



## Torta di mele e mascarpone

Ingredienti:

250 gr di farina 00

150 g di zucchero

5 mele Rosa dei Sibillini

1 bustina di lievito

250 gr di mascarpone

1 pizzico di sale

4 uova

una bacca di vaniglia

zucchero a velo da cospargere sulla torta

Preparazione:

Montare le uova con lo zucchero e un pizzico di sale sino ad avere un composto spumoso. In una ciotola a parte mettere il mascarpone con i semini della vaniglia e ammorbidirlo aggiungendo un pò della montata d'uovo e cercando di rendere i due impasti più omogenei possibili. Unire la montata d'uovo e il mascarpone delicatamente. Poi aggiungere la farina e il lievito setacciati ed infine le mele sbucciate e tagliate a pezzettini (circa la metà). Imburrare e infarinare lo stampo e versare al suo interno il composto, poi sopra mettere le roselline vicine tra loro (vedere foto). Forno statico preriscaldato a 180°C per circa un'ora (fare sempre la prova stecchino).

Presentazione:

Le mele non si mettono tutte all'interno della torta ma ci si ispira alla "Tarte bouquet de roses" di Alain Passard, quindi fare circa la metà a pezzetti e mettere nell'impasto come da ricetta, usare l'altra metà per creare le roselline con le fettine di mela.

Privare le mele del torsolo, poi affettarle il più sottile possibile e preparare uno sciroppo con:

700 gr di acqua, 350 gr di zucchero, spezie a piacere (ad esempio cardamomo, cannella e anice stellato).

Far bollire lo sciroppo e mettere dentro le rondelle di mela. Appena riprende il bollore, spegnere il fuoco e mettere le fettine scolate ad asciugare su un foglio di carta assorbente (trattarle con delicatezza, sono molto fragili).

# Millefoglie di mele rosa

## Ingredienti:

1 kg di mele rosa  
Zucchero di canna q.b.  
Ribes  
Panna

## Preparazione:

Affettare sottilmente le mele dopo averle ridotte in quarti e tolto il torsolo. Preparare uno stampo da plumcake piccolo (20 cm) e foderarlo di carta forno. Spolverizzare sul fondo dello zucchero di canna a coprire, poi stendere il primo sottile strato di mele e di nuovo zucchero e mele fino ad esaurimento delle mele. Cercare di disporle sovrapposte con criterio in modo che quando si porziona si vedano gli strati, proprio come un millefoglie. Concludere con zucchero di canna, coprire la superficie con la carta forno in avanzo se ne è rimasta, o fare un rettangolo che faccia da "coperchio".

Adagiare sopra dei pesi, e lasciare così per una giornata in frigo. Si dovrà avere l'accortezza di eliminare l'acqua che questa "marinata" produrrà, per cui ogni tanto si dovrà controllare e delicatamente, togliendo i pesi, eliminarla, per poi riposizionare tutto sopra.

Si vedrà che alla fine si ridurranno molto di volume. Togliere i pesi e cuocere a bagnomaria per almeno un'ora a bassa temperatura (150°C).

Togliere dal bagnomaria e rimettere in forno a 200°C per 15 minuti solo per asciugare un po'. Lasciar raffreddare bene e sfornare. Tagliare a porzione con un coltello molto affilato.

Si può preparare con largo anticipo e se servito tiepido, d'inverno ha il suo perché (scaldarlo poco con un microonde).

Si può impiattare su un fondo di ribes (tanto peso di ribes e altrettanto di zucchero da far cuocere in un pentolino fino a ridurlo a sciroppo) e una spolverata di zucchero a velo.

E' semplice, ottimo e perfettamente adatto dopo una cena elaborata.



## Crostata alle mele

### Ingredienti:

7/8 mele rosa dei Monti Sibillini per la confettura  
Per la decorazione: 5 mele tagliate a fettine, irrorate di limone per non farle scurire  
1 limone, succo e bucce tagliate finissime  
8 cucchiaini di zucchero semolato  
bacca di vaniglia  
qualche cucchiaino di zucchero di canna

### Preparazione:

Sbucciare, pulire le mele e farle a pezzetti, metterle in un tegame adatto, metterci lo zucchero, il succo di limone, le zeste, aprire la bacca di vaniglia, grattare i semi e aggiungerli alle mele e far cuocere fino a che non siano disfatte; lasciare da una parte.

Fare riposare la pasta frolla, stenderla e metterla nella teglia imburata, spalmarci sopra la confettura di mela e poi le mele tagliate a fette ben accomodate; cospargere di zucchero di canna e infornare a 180°C per 40 minuti.







## Mattonella sibillina

### Ingredienti:

Impasto base: 200 gr di burro, 200 gr di zucchero, 200 gr di farina, 3 uova, buccia di 1 limone.

Ripieno: 6 mele rosa dei Monti Sibillini, 4 cucchiaini di zucchero, 1 tazza d'acqua (225 gr), succo di 1 limone.

Ghiaccia: 225 gr di zucchero a velo, 1 albume, succo di 1 limone.

### Preparazione:

Per l'impasto.

Sbattere il burro a temperatura ambiente con lo zucchero fino a consistenza cremosa. Unire un uovo alla volta, la buccia del limone grattugiata e per ultimo la farina setacciata.

Per il ripieno.

Pelare e tagliare le mele in quarti. Metterle in una casseruola, aggiungere l'acqua, lo zucchero e il limone e cuocerle fino a che le mele diventeranno tenere. Versarle su un colapasta e tenere il liquido che potrà servire per bagnare un pan di spagna o, una volta raffreddato e tenuto in frigo, come ottimo succo di mela da bere. Farle scolare bene e raffreddare. Poi schiacciarle con una forchetta e farne una purea. Sistemare metà dell'impasto in una teglia imburrata ed infarinata 20x20 cm. Spalmare sopra la purea di mele (metterla tutta se le mele sono piccole, se le mele sono grandi o medie regolarsi per ottenere uno strato abbondante di almeno 1,5 cm).

Coprire ora con l'altra metà dell'impasto: questa è la parte più complicata per cui si consiglia di distribuire 4 cucchiaini sulla purea e poi con il dorso di un cucchiaino, che si avrà cura di bagnare spesso e con molta pazienza, spalmare l'impasto cercando di non tenere parti scoperte in tutto il perimetro e di non creare buchi dai quali potrebbe fuoriuscire la purea di mele. Cuocere in forno già caldo a 170°C per 40 minuti circa.

Una volta raffreddato, spalmare il dolce con la glassa preparata mescolando tutti gli ingredienti e decorare a piacere e secondo le occasioni.

Si può servire intera o a quadrotti dentro a pirottini di carta colorata.





Piceno Senso Creativo è un progetto curato da  
Piceni Art For Job Società Cooperativa Consortile  
Uffici:

63073 Offida (AP) V.le della Repubblica 77

63074 San Benedetto del Tronto (AP)

Via dell'Airone 21

tel: +39 0735 657562 fax: +39 0735 651049

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO  
RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI  
Progetto approvato nell'ambito del PSL PICENO,  
cofinanziato nell'ambito del Programma di Sviluppo  
Rurale 2007/2013 Regione Marche - Asse IV - Leader  
- Attuazione Strategie di Sviluppo Locale - Misura  
4.1.3.7. Promozione Territoriale

Grafica: Walter Malavolta

Stampa: FastEdit

Info: [www.youpiceno.it](http://www.youpiceno.it)

[psc@yourpiceno.it](mailto:psc@yourpiceno.it)



Con la collaborazione di:

Nelson Gentili Responsabile del Presidio Slow Food "Mele rosa dei Monti Sibillini"

[www.presidislowfood.it](http://www.presidislowfood.it)

e delle cuoche/food blogger:

Sabrina Tocchio [www.natosottoilcavoloblog.com](http://www.natosottoilcavoloblog.com)

Carla Manfredi <http://lettoemangiato.blogspot.it>

Laura Ghezzi [www.cucinareperpassione.it](http://www.cucinareperpassione.it)

Tamara Giorgetti [www.unpezzodellamiamaremma.com](http://www.unpezzodellamiamaremma.com)

Donatella Bartolomei <http://ingredienteperduto.blogspot.it>



**psc@youpiceno.it**  
**www.youpiceno.it**



tagga le tue foto con  
**#youpiceno**

**www.artforjob.it**  
tel. 0735 657562

