

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



Ricette della Cucina rurale del Piceno

Secondi a nessuno



Comune di
Acquaviva Picena



I RICETTARI DI PICENO SENSO CREATIVO





I piatti tipici della cucina rurale del Piceno in un evento dedicato... ai secondi!

L'evento "Secondi a nessuno" nasce nell'ottica di proporre un'iniziativa a carattere turistico strettamente legata alle tradizioni più autentiche del territorio.

Prende così corpo un'iniziativa che vuole essere un contributo alla conoscenza e alla scoperta del Piceno attraverso la riproposizione di piatti a base di carni allevate spesso "in casa", segnale inequivocabile della vocazione rurale del territorio.

Questa tradizione è stata anche ripresa da numerose piccole aziende agricole che ne hanno trasformato l'allevamento di animali di bassa corte, ma anche ovini, in un vero e proprio lavoro. L'evento di Acquaviva Picena è impostato, dunque, sui tanti secondi piatti della robusta e genuina tradizione culinaria Picena a base di polli, conigli, tacchini e agnelli.

Uno dei piatti più diffusi il pollo 'ncip 'nciap (e la sua variante a base di coniglio), divenuto nel tempo uno delle ricette più diffuse di questo territorio, è nato proprio ad Acquaviva. Il coinvolgimento degli operatori della ristorazione locale ha permesso che alcune di queste ricette possano essere riproposte non solo durante lo svolgimento dell'evento, ma anche nei menù abituali dei ristoranti locali, aspetto molto importante per la promozione e la diffusione dell'evento stesso.

Tutte le carni e le altre materie prime utilizzate per lo svolgimento dell'evento sono tracciate perché acquistate rigorosamente nelle aziende di produttori locali.

Agnello in salsa



Ingredienti:

Agnello, olio extra vergine d'oliva, aglio, rosmarino, alloro, finocchio selvatico, timo, sale, vino bianco, limone.

Preparazione:

Mettete l'agnello spezzettato in piccoli pezzi in pentola con acqua, limone e vino bianco, coprite e fate bollire per 10 minuti circa, scolate l'acqua di cottura. Aggiungete olio e sale e continuate la cottura per il periodo sufficiente. Aggiungete tutti gli odori tritati finemente e fate rosolare pian piano aggiungendo poco alla volta vino bianco e acqua. Dopo circa un'ora e mezza, quando l'agnello sarà ben rosolato e avrà acquisito un bel colore marroncino, togliete dal fuoco e servite.

Agnello in salmì



Ingredienti:

Agnello, olio, extra vergine d'oliva, sale, vino bianco, pepe, peperoncino, peperone sotto aceto, carote, cipolla, sedano, tonno, pomodorini.

Preparazione:

Mettete l'agnello spezzettato in piccoli pezzi in pentola con acqua e vino bianco e fate bollire per 10 minuti, scolate l'acqua di cottura. Continuate la cottura con olio extra vergine d'oliva, sale, carote, cipolle e sedano finemente tritata. Dopo un'ora di cottura aggiungete tutti gli altri ingredienti tritati con la mezzaluna. Dopo circa mezz'ora l'agnello è pronto con la sua salsetta rossiccia.

Coniglio 'ncip'nciap



Ingredienti:

Coniglio tagliato a pezzi, 4 agli, 100 gr di olive nere, 1 bicchiere di vino bianco, 8 cucchiai di olio extravergine di oliva, un mazzetto di rosmarino, Sale q.b.

Preparazione:

Sbucciate gli agli, affettateli e poneteli ad appassire in un tegame con 8 cucchiai di olio extravergine di oliva: dopo 5 minuti aggiungete i pezzi di coniglio e lasciateli rosolare in maniera uniforme, rigirandoli da tutti i lati.

Regolate di sale e bagnate con il vino bianco, facendolo sfumare a fiamma alta, aggiungete le olive e lasciate cucinare lentamente per circa 40 minuti.

Infine a cottura ultimata aggiungete il rosmarino.

Baccalà della vendemmia



Ingredienti:

Baccalà (qualità norvegese di polpa spessa e bianca), patate, sedano bianco, scorze di bietole, pomodori freschi, olio extravergine di oliva, estratto di pomodoro

Preparazione:

Indorate su abbondante olio extra vergine d'oliva un poco di cipolla, coste di sedano e di bietola, aggiungete pomodori a pezzettini ben strizzati. Sfumate con vino bianco, aggiungete la conserva e un paio di chiodi di garofano. Fate bollire per una buona mezz'ora aggiungendo gradualmente l'acqua. Mettete i pezzi di baccalà avendo cura di non farli rompere, cuocete a fuoco lento per circa mezz'ora, aggiungete le patate, coprite il tutto con acqua e sempre tenendo il coperchio sulla pentola e il fuoco basso.

Fate cuocere per un'ora circa avendo attenzione a non schiacciare troppo le patate.

Polenta con spezzatino di cinghiale



Ingredienti:

Polenta: farina di mais, acqua, sale.

Spezzatino di cinghiale: polpa di carne di cinghiale, cipolle, rosmarino, foglie di alloro, olio, aglio, sale e aromi naturali.

Preparazione:

Fate bollire l'acqua in una capiente pentola in rame, versate il sale e contemporaneamente la farina di mais. Mescolate continuamente per circa 35 minuti fino a quando la polenta tenderà a staccarsi dalle pareti della pentola. Prendete la polpa di carne di cinghiale e mettetela a marinare per 12 ore con vino rosso, aglio, rosmarino e alloro.

Una volta marinata la carne, prendete un tegame in cocci e rosolate la carne sfumandola con del vino bianco, aggiungete un po' d'acqua, cuocete a fuoco lento fino a cottura ultimata.

Mettete un filo di olio di cottura sul piatto prima di servire.

Pollo alla rusticana



Ingredienti:

Pollo (possibilmente allevato all'aperto nell'aia), olio extra vergine di oliva, aglio, rosmarino, olive nere, peperone, pomodoro, vino bianco, sale, pepe.

Preparazione:

Spezzate il pollo, scaldateolo in padella in abbondante olio extra vergine d'oliva, aglio in camicia e rosmarino; dopo circa 10 minuti unite il pollo spezzato al composto, salate e pepate a piacere. Fate cuocere per circa un'ora bagnando ogni tanto con vino bianco Falero.

A cottura quasi ultimata aggiungete olive nere, un peperone a pezzettini, due pomodori maturi sempre a pezzi. Ultimate la cottura e se necessario aggiustate di sale.

Frecantò di verdure del Terrazzano



Ingredienti:

Melanzane, peperoni, zucchine, cipolle, pomodori, patate, sedano, carote, basilico, aromi naturali, olio extravergine d'oliva doc, sale. Verdure raccolte dagli orti acquavivani.

Preparazione:

Dopo un'attenta pulizia delle verdure, fate dorare cipolla e aglio a fuoco lento in una padella antiaderente, con olio extravergine d'oliva, sale, basilico e altri aromi in base al proprio gusto, aggiungete le verdure tagliate a pezzi sino a cottura.

Nel caso in cui si asciughi il liquido di cottura si consiglia di aggiungere brodo vegetale.

"Pallette" di Acquaviva



Ingredienti:

Olive verdi in salamoia 85%; pane grattugiato e farina 00 10%; uova fresche sgusciate 0,5%; carne di manzo 1° taglio 60%; carne di maiale 30%; parmigiano reggiano, uova fresche, sale, noce moscata, pepe, buccia di limone 10%.

Preparazione:

Durante la cottura della carne aggiungete sedano, cipolla, carote vino bianco Faliero, burro, olio extra vergine d'oliva. Una volta cotta e macinata, la carne va amalgamata con gli altri ingredienti, inserita nella polpa sgusciata delle olive, a questo punto la "palletta" va infarinata e fritta in abbondante olio extravergine di oliva.



Galantina di Pollo



Ingredienti:

Una gallina, 1 kg di carne mista di manzo, tacchino e maiale, 200 gr. di parmigiano grattugiato, 2 carote e una foglia di sedano tagliati a pezzettini, 2 uova sode e altre 2 uova per l'impasto.

Preparazione:

Per il brodo: acqua fredda, sale, chiodo di garofano infilzato in una cipolla, una scorza di sedano, un pomodoro ben maturo, una foglia di prezzemolo, 2 patate, un cucchiaio d'olio extravergine e una scorza di limone.

Disossate la gallina, macinate la carne, fate rosolare insieme alla carota e al sedano, salate e impastate il tutto con le 2 uova, il parmigiano e le 2 uova sode (intero).

Avvolgete nelle fette di prosciutto e posizionate il tutto dentro la gallina disossata, avvolgendolo nella carta stagnola e legandolo ben bene con uno spago robusto.

Nel brodo vegetale ben caldo collocate la gallina così preparata e lasciate cuocere a fuoco molto lento per circa 2 ore.

Affattatela dopo averla fatta raffreddare.

Salumi della fattoria



Composizione del piatto:

Prosciutto stagionato 18 mesi

Lonza stagionata 6 mesi

Lonzino stagionato 6 mesi

Fiocco stagionato 8 mesi

Salame della fattoria stagionato 4 mesi



Piceno Senso Creativo è un progetto curato da
Piceni Art For Job Società Cooperativa Consortile
Via dell'Airone n. 21
63074 San Benedetto del Tronto (AP)
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

Testi ricettario:
Associazione Laboratorio Terraviva
Via del Cavaliere 50, 3, Acquaviva Picena (AP)

Grafica: Walter Malavolta

Stampa: FastEdit

Info: www.youpiceno.it
psc@youpiceno.it



Si ringraziano per la collaborazione:
Amministrazione Comunale di ACquaviva Picena

Ristorante Pizzeria 1941 - Via Roma, 37 - Acquaviva Picena (AP)
Hotel Ristorante Il Grillo - Via Colle in Su, 29 Acquaviva Picena (AP)
Ristorante La Paesana, via G. Leopardi, 31 Acquaviva Picena (AP)
Ristorante La Locanda del Conte - Via Marziale, 31 Acquaviva Picena (AP)
Agriturismo Azzurro - C.da Fontepezzana, 1 - Acquaviva Picena (AP)
La Fattoria nel Ciafone di Aleandri Emilio - Via S.Lazzaro, 118 - Offida (AP)
Pasta all'uovo Fiorella - Via Paolo Assalti, 2 - Acquaviva Picena (AP)
Moncaro - Terre Cortesi - Via Boreale, 35/37
Agrivitivinicola San Francesco di Cherri Paolo - Via Roma, 40 - Acquaviva Picena (AP)



psc@youpiceno.it
www.youpiceno.it



Partecipa
al challenge fotografico
su Instagram.
Fotografa il tuo Piceno
e tagga le foto
#youpiceno

www.artforjob.it
tel. 0735 657562

