

Osteria dei Fiori

La tradizione maceratese

■ Nel groviglio di vicoli che si aprono all'interno delle mura della città, questo piccolo ristorante (accoglie al massimo 30 persone) dai tavoli un po' stipati è una tappa d'obbligo per chi voglia conoscere alcuni dei piatti simbolo di questa terra. Caratterizzato da antichi muri in cotto, il locale è una porta sul mondo della campagna maceratese. I tre appassionati fratelli Carducci portano il fascino della cucina marchigiana in tavola grazie a preparazioni che attingono dalla tradizione, con materie prime ben scelte. Un'impresa che va avanti dal 1980 e non accusa segni di stanchezza.

La cucina: il recupero di ricette dimenticate è uno degli obiettivi dei fratelli Carducci, che ripropongono preparazioni non facili da scovare altrove. Eccellenti sono la millefoglie di polenta con funghi e formaggio pecorino e la frittata al tartufo nero con crostino di pane. Si tratta di antipasti assai gustosi ma non tanto da ostacolare l'assaggio delle altre portate. Tra i primi, i tajulì pelusi al sugo finto (pasta di sola acqua e farina condita con ceci e guanciaie); un sugo finto perché privo di pomodoro e prodotti del benessere

come la carne) e i deliziosi vincisgrassi alla maceratese (pasta, arricchita da polpa di maiale, fegatini di pollo e lardo). Se la giornata è uggiosa, una rinfrancante zuppa di farro e verdure può servire a rinfrancarla. Il coniglio in porchetta al finocchio selvatico e riporta alla mente immagini di cascine dove gli animali razzolano liberi: il filetto di maiale alla piastra con vincotto (di produzione propria) ci ha sorpreso di più per l'aderenza alla tradizione. Eccellenti i dolci: la panna cotta alla sapa gareggia per bontà con il semifreddo al caffè e mixtrà di un noto liquorificio locale.

La cantina: molto curata la carta dei vini sul fronte marchigiano. Del resto, questa è tra le regioni che più sono cresciute nel settore enoico negli ultimi anni. Tuttavia trovano meritato spazio anche etichette di altre aree viticole d'Italia.

Osteria dei Fiori

Via Luigi Rossi, 61 Macerata

Tel. 0733260142

www.osteriadeifiori.it



Vincisgrassi alla maceratese

Per la pasta: 400 g di farina 00; 2 uova; sale. Per il sugo: 60 g di polpa di maiale; 60 g di salsiccia; 60 g di fegatini di pollo; 50 g di lardo; 50 g di pomodoro passato; mezza cipolla; una carota; vino bianco cotto; besciamella; 100 g di pecorino grattugiato; 2 chiodi di garofano; 1 pizzico di cannella; olio extravergine d'oliva; sale

Impastare la farina, le uova e il sale; con il mattarello tirare una sfoglia sottile e tagliarla in riquadri, anche irregolari. Distendere i riquadri di pasta su una tovaglia ad asciugare. Tagliare tutta la carne a pezzetti molto piccoli. Fare un battuto di cipolla, carota e lardo e rosolare bene in un tegame. Aggiungere la carne e farla tostare leggermente. Bagnare col vino bianco e fare evaporare. Unire il pomodoro, due chiodi di garofano, un pizzico di cannella e il sale e fare cuocere a fuoco lento per circa un'ora e mezza. Lessare i riquadri di pasta al dente e farli asciugare su un telo. Vanno poi disposti a strati in una teglia alternandoli con il condimento di ragù, besciamella e pecorino grattugiato. Fare gratinare in forno già caldo a 180°C per circa 50 minuti.

IL VINO: LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

