

Enogastronomia

Dalla montagna al mare le **Marche** offrono numerose possibilità di abbinare una gita fuori porta a un **pranzo caratteristico** in un'osteria o una **locanda di pescatori** sul porto di **Pesaro** o **Ancona**

A spasso fra buona cucina e cultura dove i piatti di pesce la fanno da padrone

■ PESARO

Il pesce dell'Adriatico esprime in questo momento saporosa suadanza. Ecco un breve itinerario a tappe da Senigallia a Pesaro. Un'osteria vera è 'Cibo e vino' a Senigallia (via Fagnani, 071 63206): pane e sgombrò con pomodoro, sardoncini fritti e tagliolini di baccalà con capperi e oliva taggiasca. Moreno Cedroni alla Madonna del pescatore (via Lungomare 11-Marzocca di Senigallia, 071 698267) tratteggia una cucina emozionante non solo con il pesce (tonno bianco in salsa di topinambur), ma anche con i piatti della memoria rivisitati con estro come il tortellino alla rovescio (ripieno di parmigiano liquido e crudità di carne nel piatto) con marmellata di aceto balsamico, o come il maialino in salsa di aglio nero, finocchi e arancia candita. Emozionante anche il dolce: spuma di cioccolato bianco al ragù di ciliegia di Vignola.

Creatività ai fornelli

Mauro Uliassi (Banchina di Levante, 071 65463) firma una cucina di mare trascendente, metafisica: così la cremosità marina, compiuta, armoniosissima, dei gamberi rossi con purea di prugne, indivia, cetrioli e capperi; o anche la croccantezza di perfetto equilibrio, mistica, del piatto denominato 'Bagnasciuga' a base di alghe, ricci di mare e Rossetti (piccoli pesciolini) dove domina la freschezza. Perfino la volgare 'Putanesca' qui diventa superiore: pomodori, capperi, acciughe e olive hanno una opulenza vellutata. Finissima e di altissima qualità la piccola pasticceria.

Se amate la cucina del porto e il pesce fresco delle piccole barche, c'è il ristorante La Baita di Strada tra i due porti a Pesaro (0721 25672). Lo chef Toni Di Filippo serve sogliole alla poretta caramellate con cipolla, e poi squisiti tortino di sardoncini, canocchie al vapore, carpaccio di tonno, filetti di paganelli con cuore di carciofo e spaghetti alla carbonara di mare oltre a guazzetti di mare di grande piacevolezza.

Davide Eusebi

Mauro Uliassi, Moreno Cedroni e nel tondo Stefano Antonucci (foto Balboni)



Roberto Alessi, Gianluca Mirizzi, Toni Di Filippo e Giordano Galiardi

■ Jesi**VINI E OLI SOLO PURI**

Gianluca Mirizzi dell'azienda Montecappone di Jesi (via Colle Olivo info 071 205761) è un produttore di vini e oli che ama i prodotti in purezza. Con questo principio concepisce il Verdicchio dei Castelli di Jesi classico 'Utopia': botti di acciaio, niente passaggi in legno per mantenere, appunto, puri profumo e sapore del vitigno. Si tratta di un calice pulito, profondo, di grande eleganza, che unisce freschezza a complessità aromatico-gustativa. Stessa filosofia per 'Utopia rosso', da uve Montepulciano, vino longevo di gran classe, finezza e persistenza, con note di spezie, liquirizia, tabacco. Frangitura in purezza anche per le olive di leccino che danno un ottimo olio extravergine di oliva dalle eccellenti note verdi con piacevole retrogusto amarognolo.

■ Barbara**L'ESTRO DI ANTONUCCI**

Non è mai banale, Stefano Antonucci, che ogni anno ne inventa una. La sua cantina (Borgo Mazzini 35 a Barbara, 071 9674249) è un laboratorio attivo di novità eccezionali. L'ultima è un Merlot sontuoso, il 'Mossone', che evolve all'assaggio passando da note speziate ad altre di liquirizia, menta e note balsamiche che uniscono freschezza a straordinaria finezza e profondità. Di grande interesse anche la versione del Passito di questo vino. Il 'Tardivo ma non tardo' invece è l'espressione più evoluta del Verdicchio dei castelli di Jesi, fragrante e complesso: un vino da 'mangiare', che per eleganza ricorda i francesi. Vini da bere, e non da guardare, come il Sensuade, Rosé piacevolissimo ottenuto dalle uve più aromatiche.

GAMBERO ROSSO

2014
Oli
d'Italia



Tre Foglie 2014



Monocultivar Leccino
Montecappone
Marche

Guida realizzata
con la partecipazione di

