

Vigneti, olio e mare Ancona è già pronta ad apparecchiare il pesce

Prelibatezze a tavola tra il capoluogo e Jesi



di DAVIDE
EUSEBI

IL MARE ADRIATICO è una lastra di cristallo che scivola velocemente verso l'ignoto, se osservata dai finestrini del treno in viaggio. Vi si può cogliere, in questo periodo, la verginità della spiaggia, prima che l'incedere degli ombrelloni la colori. L'arrivo alla stazione ferroviaria di Ancona è placido come la marina. L'ingresso dai binari alla città è bagnato da una insegna salata: «Albergo ristorante Gino». Qui, nell'edificio proprio di fronte all'uscita dei binari, si cucina uno stoccafisso vero, sopravvissuti al progresso gastronomico. All'anconetana, naturalmente, con un buono spessore di olio extravergine scelto e le patate che galleggiano

come barchette frangendosi dolcemente sulla carne tenera, che sono un'onda con schiuma panata. Ancona è una piccola Lisbona. Il varco che si apre sul porto è un anelito di libertà: la porta verso l'infinito del mare, nel quale capitolare dopo un giro senza remore alla ricerca del cuore della città che sta in alto, a San Ciriaco, la cattedrale. Un misto di stili che dicono di come il mare abbia favorito il flusso copulante di civiltà: il romanico si fonde con il bizantino, evidente nella pianta e nelle decorazioni. L'eleganza decora l'imponenza. La visuale che si ha da quassù è spaziale. Se invece si vuole capire il particolare bisogna scendere a valle, alle tredici cannelle; satiri e fauni in pietra bianca e bronzo, sorgente di luce.

VICINO AD ANCONA, a Jesi, è nato un imperatore: Federico II di Svevia, figlio di Costanza d'Altavilla, figlia a sua volta del re normanno Ruggero II. La quale, in viaggio con il marito Enrico VI e le sue truppe ver-

so il sud dell'Italia alla conquista del Regno di Sicilia, ad un certo momento si separò dal marito perché era finalmente in attesa di un figlio. Federico nacque all'interno di un padiglione alzato in Piazza San Floriano. Costanza volle testimoni scelti (nobili e religiosi) per dimostrare che il parto era avvenuto davvero nonostante la sua età avanzata e perché nessuno potesse negare che l'imperatrice aveva messo al mondo l'erede al trono. Oggi, avventurandovi nel dedalo di vie del centro storico di Jesi, avrete l'idea di regalità e purezza. La stessa che sprigiona, per altri versi, la vicina contrada di Montecappone. Qui Gianluca Mirizzi ha elevato la vigna e l'uliveto al cielo. Assaggiando i suoi oli e i suoi vini masticherete proprio il concetto di purezza.

za. Nessuno prima di lui aveva spumantizzato il Sauvignon nelle Marche. Il risultato è un calice vegetale e fruttato allo stesso tempo, con schiuma cremosa e avvolgente, sorso netto, fine, persistente, pulito. Da alcuni giorni è nato anche lo spumante di Verdicchio, dalla nota floreale fragrante, fruttata, leggermente dolce, con finissimo perlage. I Verdicchi sono concepiti con la stessa filosofia: vitigno in purezza senza maturazione in barrique. Gli oli extravergini sono cibo: la polpa verde del monovarietale di Tenera Ascolana sontuosa sulle carni rosse; la croccantezza della varietà Frantoio che dialoga con le zuppe; l'eleganza del leccino per le insalate e il pesce. Usciti da Jesi troverete queste prelibatezze in via monte Ulivo, con Gianluca e sua moglie che, tornati alla terra, vogliono riportarvi anche voi.



Il derby del Verdicchio si gioca in barrique

Matelica si gioca con Jesi il derby del Verdicchio, ma questa rivalità non ha senso perché sono due realtà molto diverse. Matelica infatti era un mare profondo in antichità e ha terreni molto minerali e più altitudine rispetto al territorio dei Castelli di Jesi. Ne derivano dunque vini più grassi, minerali, sapidi. Jesi gioca su eleganza e opulenza specie se le uve finiscono in barrique. In entrambi i casi si tratta di eccellenze. Due buoni indirizzi: la cooperativa Belisario in via via Merloni 12 a Matelica [0737 782850] dove l'enologo Roberto Potentini vi guiderà alla scoperta di etichette di pregio come il Cambrugiano e il Vigne del Cerro. E, a Jesi, la cantina e spaccio Montecappone, in via Colle Olivo 2 [0731 205761] con la selezione di Verdicchi in purezza «Utopia». Qui troverete due sorprese: il Montepulciano «Utopia», un vino per collezionisti del concetto di finezza, e inoltre oli extravergini piacevolissimi aromatizzati al naturale con le foglie o con i frutti.