

# Una nuova geografia di sapori e di saperi

## Associazioni cuochi della provincia di Fermo propone un viaggio tra le antiche ricette

C'è una cosa che nessuno potrà mai copiare, qualcosa che è unico e inconfondibile e che parla di gesti antichi, di sapori, di una sapienza che non si perde mai. Sono le ricette della tradizione, il profumo del sugo che bolle sul fuoco già dal mattino, le mani di una donna che impasta e prepara, qualcosa che si tramanda di generazione in generazione.

Sono esperienze che poi diventano occasione di conoscenza, emozione per chi arriva da lontano, qualcosa che non si dimentica. Parte da qui il progetto dell'Associazione cuochi della Provincia di Fermo nel costruire un percorso che è un viaggio nelle antiche ricette, proprio per offrire ai turisti, ai visitatori ma anche ai residenti una geografia del gusto e del sapore. L'obiettivo è di arrivare a ricostruire e validare la ricetta tipica di ognuno dei 40 comuni della Provincia di Fermo, un itinerario del gusto che sarà poi raccontato in una pubblicazione. Un viaggio che è già iniziato e che ha catturato l'attenzione di molti: «Siamo convinti che la qualità e la grandezza dei piatti tipici fermati sia un biglietto da visita insostituibile, spiega il



↑ Guido Tassotti e Sandro Pazzaglia

presidente dell'Associazione cuochi, Guido Tassotti, sappiamo anche che il turismo è oggi sempre di più una richiesta di esperienza, il paesaggio, il mare, la montagna, che pure abbiamo e bellissimi, non bastano da soli.

Occorre raccontare una storia a chi ci sceglie, a chi arriva qui e deve trovare qualcosa che non troverebbe altrove. E questo, lo dico sempre, non ce lo possono copiare da

nessuna parte, possono rifare qualunque prodotto ma non si potrà mai capire come si fa il brodetto alla sangiorgese, i vincisgrassi o qualunque altro piatto della tradizione. Abbiamo pensato così ad una vera accoglienza nel nostro territorio che vale anche come un percorso di benessere, fatto di ottimi ingredienti, di stagionalità, di una filiera corta che nel contempo si valorizza e cresce». Un viaggio che è partito dalla città di Fermo,

per arrivare a Monte Vidon Combatte dove un comitato scientifico rigorosissimo, di cui fa parte ogni volta il sindaco del comune coinvolto, ha validato le ricette tipiche, in questo caso legate alla cottura alla brace della quaglia. Poi c'è stato l'appuntamento di Porto San Giorgio, dove si è raccontata la tradizione marinara appunto legata al brodetto ma anche alle alici allo scottadito. Ogni volta arrivano anche le migliori cantine del territorio ad offrire

esperienze di abbinamento perfetto, per scoprire che le ricette semplici, i gesti di una volta, non finiscono mai e non smettono di incantare. Anima del progetto è anche lo storico chef Sandro Pazzaglia che sulle ricette della tradizione ha scritto anche un libro: «Quello che stiamo costruendo è un'identità precisa per ogni luogo, un piatto che i ristoranti di quel comune non possono non avere in menu perché fa parte della storia di un luogo e quella dobbiamo offrire a chi sceglie di stare qui. Credo che sia la carta vincente che possiamo giocare, non si può competere con chi offre sushi, con chi sceglie di proporre elaborati e sofisticati piatti che però non hanno l'anima della nostra terra. Noi raccontiamo questo e i primi risultati ci fanno ben sperare, abbiamo il supporto di Marca Fermana, la Regione Marche ci segue e ci appoggia, si sta tra l'altro portando avanti, su iniziativa dell'assessore Andrea Maria Antonini che ha partecipato alle nostre iniziative, un censimento delle ricette tipiche delle Marche, proprio nella convinzione di dover tutelare un patrimonio grande che appartiene a tutti noi».

## Esperienze di gusto si confronta con il Borgo di Moregnano

In principio è stato il giardino della Lavandara e la Bottaia, a Monte Vidon Combatte, ad ospitare il viaggio tra le ricette identitarie proposto dall'Associazione cuochi provincia di Fermo. Luoghi unici, suggestivi, spesso poco conosciuti.

Poi appuntamento in un locale storico di Porto San Giorgio, Da Lorè, dove in cucina si sta come in famiglia, a scambiarsi ricette e sapori. Il prossimo appuntamento, il 23 luglio a partire dalle 19,30, è in un altro luogo magico, un borgo che sembra fermo nel tempo, in uno dei comuni più belli del territorio fermato, Petritoli. Il ritrovo è a Moregnano, un borgo di poche centinaia di abitanti, affacciato sulle campagne intorno, a raccontare la storia di una terra laboriosa, abituata a fare sacrifici e a seguire i riti di ieri, oggi e per il futuro.

Una serata evento, per gustare ricette a sorpresa e validare le tipicità del territorio, secondo un

comitato di assoluti esperti di cui fa parte il sindaco Luca Pezzani, anche nel suo ruolo di presidente di Marca Fermana. A fine serata la consegna della pergamena, per certificare la ricetta tipica di un angolo bellissimo di fermato, direttamente da Moregnano che è un luogo antichissimo che pare parlare ai visitatori, attraverso il vento e il silenzio. Uno spazio che è di Petritoli ma anche profondamente autonomo, con passeggiate e scorci unici. Saranno qui gli ospiti del viaggio nelle ricette della tradizione, qui si gusteranno sapori semplici e veri, piatti che sono come un abbraccio caldo a chi sceglie questa terra per le vacanze o per la vita.

«È la misura del turismo di oggi che cerca semplicità, autenticità, relazioni e parole, storie e amicizia, sottolinea Guido Tassotti, presidente Associazione cuochi provincia di Fermo, qui si



www.cuochidifermo.org

vive bene, si vive a lungo, in salute, proprio grazie a ciò che mangiamo. Dobbiamo imparare da chi ci ha preceduto, perché quello che è stato non sia disperso».