

# LA MELA NEL SACCO

*Un viaggio sensoriale tra le vette dei Sibillini e le antiche terre maceratesi*

*IPSEOA G. VARNELLI – CINGOLI (MC)*

*NAIMA HOUDNA , LUCATO CLOE, GRETA CICCONI, MATTIA PIERONI,  
ALESSANDRO DI SERIO*



"La Mela nel Sacco" non è solo una ricetta, ma una narrazione gastronomica che mette in dialogo due mondi: la sapidità rustica della pastorizia montana e la dolcezza resiliente dei frutti dimenticati. Rappresenta il calore delle cucine di un tempo, dove nulla andava perduto e ogni ingrediente era il frutto di una fatica condivisa con la terra.

## La Pasta al Sacco: l'ingegno della semplicità

Nata nelle zone rurali delle Marche, la pasta al sacco era la risposta pratica delle massaie che, non avendo il tempo di tirare la sfoglia sottile per i classici vincisgrassi o tagliolini, creavano un impasto sodo di uova, farina e formaggio. Questo veniva racchiuso in un canovaccio di lino e calato nel calderone del brodo. Il risultato è un cubetto di pasta tenace, poroso, capace di trattenere l'anima del brodo in ogni sua fibra.

### Il Brodo "di una volta"

Il brodo marchigiano è un rito. Storicamente preparato con la gallina ruspante e il muscolo di manzo, richiedeva ore di sobbollitura lenta sul fuoco a legna. Era il piatto della festa e del ristoro, limpido come l'aria dei monti ma profondo nel sapore, grazie all'aggiunta della crosta di parmigiano e degli odori dell'orto.

### La Mela Paccuccia e il Pecorino dei Sibillini

La Mela Paccuccia di Colmurano è l'oro bianco del maceratese: piccola, soda e profumatissima. In questa preparazione viene utilizzata nella sua purezza, già lavorata secondo tradizione, per offrire una nota acido-dolce che pulisce il palato. Si sposa con il carattere deciso del Pecorino dei Monti Sibillini, un formaggio che profuma di pascoli alti, qui impreziosito dallo Zafferano locale, lo "stigma rosso" che colora di sole le nostre valli.

## Il Brodo Ristretto Marchigiano

"Il Brodo Marchigiano è l'abbraccio della domenica. È pazienza, fuoco lento e selezione sapiente. Non è acqua aromatizzata, ma l'anima di carni ruspanti e pascoli locali, filtrata fino a diventare limpida come i torrenti dei Sibillini e intensa come la nostra storia."

Nelle Marche, il brodo è sempre stato il protagonista dei giorni di festa (Natale, Pasqua, matrimoni). Mentre nei giorni feriali la dieta era povera e basata su legumi e verdure, la domenica il "bollito" diventava il segno del benessere. Un detto popolare marchigiano recita: "Un buon brodo rifà il sangue", a testimonianza del suo valore quasi curativo e rigenerante.

Il vero brodo marchigiano "di una volta" si distingueva per la ricchezza e la varietà delle carni. La tradizione esige l'uso della gallina vecchia (o il cappone per le grandi occasioni), che conferisce la tipica "occhiatura" dorata (il grasso superficiale), e il muscolo di manzo (spesso di razza Marchigiana), che dona struttura e profondità. In passato, non mancava mai un osso "spugnoso" o di ginocchio per estrarre il collagene che rende il brodo vellutato.

La parola "Ristretto" indica una tecnica di concentrazione dei sapori. Anticamente, la pentola di coccio veniva posta sul lato della cucina economica o nel camino fin dalle prime ore dell'alba. Il brodo doveva "fremere" (sobbollire appena) senza mai raggiungere un bollore violento, che lo avrebbe intorbidito. Attraverso ore di evaporazione lentissima, l'acqua si riduceva, trasformandosi in un'essenza sapida e profumata: un vero concentrato di territorio.

Oltre ai classici sedano, carota e cipolla, il brodo marchigiano ha dei tratti distintivi:

- La Cipolla "Bruciata": Spesso la cipolla veniva tagliata a metà e tostata direttamente sulla piastra della stufa prima di essere immersa. Questo passaggio conferisce al brodo un colore ambrato scuro, quasi mogano, senza l'uso di coloranti.
- Il Chiodo di Garofano: Inserito nella cipolla, dona una nota speziata e aristocratica.
- La Crosta di Formaggio: Un gesto di recupero tipico della zona: la crosta di Pecorino o Parmigiano, raschiata e pulita, veniva aggiunta per dare una spinta di sapidità e "umami" naturale.

## LA RICETTA

**Ingredienti:** 1/2 Gallina ruspante, 400g di Muscolo di Manzo, 1 osso di ginocchio, 2 carote, 2 coste di sedano, 1 cipolla steccata con chiodo di garofano, croste di formaggio stagionato.

**Preparazione:** Immergere le carni in acqua fredda con i vegetali. Portare a bollore e schiumare accuratamente. Cuocere a fuoco lentissimo per circa 5 ore. Filtrare il liquido con un panno di lino finché non risulta cristallino e ridurlo ulteriormente a fuoco dolce per concentrare i sapori.

## La Pasta al Sacco



"Dalle nobili cucine di Cingoli, dove il sacco di lino custodiva il segreto della festa, ai tavoli contemporanei. La Pasta al Sacco è l'eredità di un territorio che non ha mai smesso di amare le proprie radici. Servirla oggi significa rendere omaggio a quelle massaie cingolane che, con un semplice pezzo di stoffa e pochi ingredienti della terra, riuscivano a creare un capolavoro di consistenza e sapore, capace di sfidare il tempo."

La Pasta al Sacco rappresenta l'archetipo della cucina del recupero e dell'ingegno contadino.

A differenza delle paste all'uovo stese a mattarello, questa preparazione nasce dall'esigenza di ottimizzare tempi e risorse durante i periodi di intenso lavoro nei campi o in occasione delle grandi trebbiature.

In origine, la "Pasta al Sacco" era un impasto grezzo che non veniva lavorato finemente.

Le massaie maceratesi univano le uova della corte, la farina del proprio grano e una generosa manciata di pecorino stagionato (spesso l'unica "spezia" disponibile).

L'impasto veniva racchiuso in un piccolo sacchetto di tela grezza di lino, cotone o canapa, filata a mano, e immerso direttamente nel grande calderone dove bolliva la carne.

Questa tecnica permetteva due vantaggi:

1. La consistenza: La pasta, cuocendo compressa nel sacco, diventava estremamente soda, quasi "gnoccosa" e incredibilmente saporita poiché assorbiva per osmosi i succhi del brodo di carne senza sfaldarsi.
2. La conservazione: Una volta cotta, la palla di pasta poteva essere estratta, lasciata raffreddare e tagliata a cubetti solo al momento del bisogno, mantenendo intatta la sua fragranza.

Se la pasta al sacco è diffusa in diverse varianti nell'entroterra, è a Cingoli che ha trovato la sua massima espressione e nobilitazione, diventando un piatto identitario.

A Cingoli, la Pasta al Sacco non era solo un pasto funzionale, ma il piatto d'onore dei banchetti nuziali e delle feste patronali. Esiste un vero e proprio orgoglio cingolano legato alla consistenza di questo impasto: deve essere "tenace al morso", profumato di noce moscata e arricchito dal formaggio locale.

Rispetto ad altre zone del maceratese, la ricetta di Cingoli si distingue per l'equilibrio tra la farina e il formaggio grattugiato (spesso un mix di pecorino e parmigiano). La tradizione cingolana vuole che la pasta venga tagliata rigorosamente a dadini piccoli e regolari, che nel piatto devono "ballare" nel brodo limpido, senza mai ammorbidirsi troppo.

## LA RICETTA

**Ingredienti:** 300g di Farina di grano tenero tipo 0, 3 uova intere, 60g di Parmigiano Reggiano 30 mesi, una grattugiata generosa di noce moscata.

**Preparazione:** Impastare gli ingredienti fino a ottenere un panetto omogeneo e sodo. Avvolgere l'impasto in un sacchetto di lino o un canovaccio neutro, legando le estremità con spago da cucina. Immergere nel brodo bollente e cuocere per circa 45 minuti. Una volta cotto e raffreddato, rimuovere il panno e tagliare la pasta a cubetti regolari (dadini).

## Fonduta al Pecorino dei Sibillini e Zafferano

Questa fonduta non è solo una ricetta, è un viaggio sensoriale tra le vette dei Monti Sibillini. Il sapore deciso e antico del Pecorino dei Sibillini, custode delle tradizioni pastorali marchigiane, si sposa con l'eleganza dello Zafferano, l'oro rosso che fiorisce tra le nostre colline. Un omaggio alla biodiversità delle Marche, dove la forza della roccia incontra la delicatezza dei fiori.

### LA RICETTA

**Ingredienti:** 150g di Pecorino dei Monti Sibillini mezzano, 120ml di panna fresca, 0,1g di pistilli di Zafferano locale.

**Preparazione:** Scaldare la panna con i pistilli di zafferano e lasciare in infusione per 20 minuti. Portare quasi a bollore, togliere dal fuoco e aggiungere il pecorino grattugiato finemente. Emulsionare con un mixer a immersione fino a ottenere una crema vellutata. Filtrare allo chinoise.

## Le Mele Paccucce

"Le Paccucce sono il cuore pulsante della Mela Rosa dei Sibillini. In questo piatto, lo spicchio (la 'paccuccia') non è solo un elemento decorativo, ma il custode di un sapore antico. La Mela Rosa, Presidio Slow Food, viene lavorata seguendo la tradizione di Colmurano, mantenendo intatta quella croccantezza e quel profumo di rosa e vaniglia che solo l'alta quota sa regalare. È l'incontro perfetto tra la sapidità della terra e la freschezza dei picchi montuosi."



Nelle Marche, dove le colline maceratesi si rincorrono verso l'azzurro dei Monti Sibillini, sorge Colmurano. Qui, il tempo sembra essersi fermato per proteggere un tesoro gastronomico che non ha eguali: le Paccucce. Questo non è un semplice prodotto tipico, ma il simbolo di una civiltà contadina ingegnosa che ha saputo trasformare la necessità di conservazione in un'arte raffinata.

Gli abitanti di Colmurano, portano ancora oggi con orgoglio il soprannome dialettale di "Paccuccià".

Tutto ha inizio con la Mela Rosa dei Sibillini, una varietà antica e nobile, piccola nelle dimensioni ma immensa nel profumo. Raccolta alle pendici dei monti, questa mela possiede una polpa soda e una nota acidula che sfida il tempo. Il rito della trasformazione inizia con il taglio: il frutto viene diviso con cura in otto spicchi regolari, le "paccucce" appunto, che vengono poi sottoposte a un lento processo di essiccazione.

Anticamente, le donne del borgo infilavano gli spicchi con ago e filo, creando lunghe collane ambrate che venivano appese al sole o lasciate riposare nel calore residuo dei forni a legna, dopo che il pane aveva finito di cuocere. È un passaggio cruciale che concentra gli zuccheri e intensifica l'aroma del frutto. Una volta appassite, le fette di mela incontrano il loro compagno ideale: il Vino Cotto. In un abbraccio che dura mesi all'interno di barattoli di vetro, la mela si riidrata lentamente, assorbendo le note

caramellate, calde e speziate del mosto bollito, fino a diventare una gemma color mogano, lucida e invitante.

Assaggiare una Paccuccia di Colmurano significa compiere un viaggio nel tempo. Al palato, la consistenza è carnosa e vellutata; la dolcezza profonda del vino cotto viene immediatamente bilanciata dalla freschezza originaria della mela, creando un equilibrio perfetto che pulisce la bocca e invita al prossimo morso.

Scegliere le Paccucce significa anche scoprire Colmurano, un gioiello medievale racchiuso tra mura possenti. Camminare per le sue vie significa respirare l'aria di una comunità che ha saputo istituire la Denominazione Comunale (De.Co.) per proteggere questo sapere millenario. Ogni barattolo di Paccucce racchiude il paesaggio delle Marche: il sole delle colline, la pazienza dei contadini e il calore dell'accoglienza di un borgo che non ha mai smesso di amare le proprie radici.

## LA RICETTA

**Ingredienti:** Mele Paccucce lavorate al naturale o in osmosi.

**Preparazione:** Utilizzare le mele già lavorate, tagliandole a piccoli cubetti o fettine sottili, pronte per essere adagiate sopra la composizione a freddo, preservandone la texture e il profumo originale.

.

## L'OLIO IN ABBINAMENTO



L'olio Monovarietale di Ascolana Tenera dell'Azienda Agraria I Tre Filari è un'eccellenza biologica marchigiana che nasce a Recanati (MC). Si tratta di un olio "in purezza", estratto cioè al 100% da olive della varietà Ascolana Tenera, celebre non solo come oliva da tavola ma anche per le straordinarie proprietà organolettiche del suo olio.

### Origine e Produzione

- Azienda: I Tre Filari di Silvia Sabbatini (Recanati, Marche).
- Zona di produzione: Località Bagnolo, a circa 200 metri s.l.m. su terreni di medio impasto con zone sabbiose.
- Metodo di coltivazione: Biologico certificato.
- Raccolta: Effettuata manualmente con agevolatori nella prima metà di ottobre (raccolta precoce per preservare i profumi).
- Estrazione: A freddo con impianto a ciclo continuo.

### Caratteristiche Organolettiche

È un olio estremamente riconoscibile per la sua freschezza. I sommelier dell'olio lo descrivono così:

**Profilo:** Fruttato medio, decisamente erbaceo.

**Sentori principali:** Nota nettissima di foglia di pomodoro (tipica di questa varietà), seguita da carciofo e mandorla verde.

**Gusto:** Equilibrato, con note di amaro e piccante di media intensità.

**Colore:** Giallo con riflessi verdi limpidi.

Essendo un olio dal profilo aromatico elegante ma definito, è perfetto per:

- Antipasti e Crudi: Ideale su carpacci di pesce, insalate di mare e molluschi.
- Carni Bianche: Ottimo su pollo o tacchino alla griglia.
- Verdure: Esalta pomodori freschi, verdure al vapore o pinzimonio.
- Curiosità: Per il suo alto contenuto di polifenoli e la sua digeribilità, è spesso indicato anche per l'alimentazione dei bambini.

L'azienda è socia fondatrice dell'Associazione Nazionale Oli Monovarietali e i suoi oli sono regolarmente premiati dalla Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali (ASSAM), dove questo specifico olio ha ottenuto punteggi di eccellenza (voto 8.0/10 nelle valutazioni sensoriali ufficiali).

## IL VINO

### RePiero - Marche IGT Rosso

Il RePiero è uno dei vini simbolo della Fattoria Colmone, nato per onorare il fondatore Piero Meschini. Si distingue per essere un blend internazionale "fuori dagli schemi" per il territorio marchigiano.



- **Vitigno:** Blend 50% Cabernet Sauvignon e 50% Petit Verdot.
- **Profilo Sensoriale:**

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo:** Ampio e avvolgente, caratterizzato da note tipiche di peperone (date dal Cabernet), frutti rossi maturi e sentori balsamici.

**Gusto:** Elegante, pulito e di ottima struttura, con una beva piacevole e bilanciata.

- **Vinificazione:** Matura esclusivamente in vasche di acciaio per circa 6 mesi, scelta fatta per preservare la freschezza e l'autenticità del frutto senza l'influenza del legno.

#### L'Azienda: Fattoria Colmone della Marca

Situata a San Severino Marche (Macerata), l'azienda rappresenta un'eccellenza della "Montagna Magica" e dell'entroterra marchigiano.

Fondata nel 2003 da Giovanni Meschini, raccoglie l'eredità del padre Piero (che portò nelle Marche l'esperienza appresa tra i vigneti del Barolo). L'azienda si pone l'obiettivo di riportare in auge la viticoltura in un territorio piccolo ma vocatissimo.

I vigneti si trovano in località Colmone, a circa 420-450 metri s.l.m., su terreni argillosi e calcarei. Il microclima è perfetto: colline riparate dai venti marini ma bacciate da un'ottima luminosità.

Sono gli unici produttori della DOC "I Terreni di Sanseverino", una delle denominazioni più piccole e rare d'Italia.

L'azienda è nota per le sperimentazioni, come la vinificazione in bianco di uve rosse (Sangiovese e Merlot).

Hanno ricevuto premi internazionali (come la medaglia d'argento al Los Angeles Wine and Spirits Competition) e il loro vino in edizione limitata "1.618" è stato selezionato per la cena di gala del G20 a Roma.