

# Le Marche

Le **Marche** sono una regione italiana a statuto ordinario dell'Italia centrale di **1 532 643** abitanti, con capoluogo Ancona, affacciata verso est sul mar Adriatico. L'Appennino umbro-marchigiano segna ad ovest il confine con la Toscana, l'Umbria e il Lazio; a nord la regione confina con l'Emilia-Romagna e la Repubblica di San Marino, a sud con l'Abruzzo.

**Le Marche sono caratterizzate da una vocazione alla pluralità, lo stesso plurale del nome ne sancisce infatti l'unità fondamentale pur nella ricchezza di aspetti locali. La vocazione all'autonomia di ogni zona è anzi paradossalmente il fattore maggiormente unificante**

La regione si distingue per una forte omogeneità, **anzitutto per la dolcezza del paesaggio**.

Gran parte del territorio è collinare, i centri abitati sono per lo più posti sulle sommità dei rilievi, **il paesaggio agrario, derivato dalla mezzadria, è caratterizzato da una miriade di appezzamenti delimitati da querce secolari e segnati da case coloniche**, dalle vette montuose si scorge sempre il mare e i fiumi solcano le catene montuose con apre gole rupestri e poi scorrono in valli parallele.

Dal punto di vista antropico la regione è ugualmente molto omogenea: **il carattere degli abitanti è laborioso, temperato e riservato**.

Ogni sia pur piccolo centro abitato ha una dimensione ed una vocazione urbana; la storia si è articolata in autonomie parallele di ogni zona e l'economia si caratterizza per un modello economico-imprenditoriale (il "modello marchigiano") tipico ed esemplare.

**La regione si caratterizza anche per una singolare ricchezza di artisti** e studiosi celebri a livello internazionale: **Raffaello Sanzio** (1483 - 1520), il genio urbinato che fu uno tra i maggiori interpreti della pittura del Rinascimento; **Gioachino Rossini** (1792 - 1868), uno dei più grandi compositori operisti della storia della musica; **Giacomo Leopardi** (1798 - 1837), tra i maggiori poeti dell'Ottocento italiano e una delle più importanti figure della letteratura mondiale; **Maria Montessori** (1870 - 1952), nota per il suo rivoluzionario metodo didattico, applicato in migliaia di scuole in tutto il mondo; **Gentile da Fabriano** (1370 - 1427), pittore tra i più rappresentativi del Gotico internazionale<sup>[14]</sup>; **Ciriaco d'Ancona** (1391 - 1452), padre dell'Archeologia; **Donato Bramante** (1444 - 1514), architetto e pittore, tra i principali artisti del Rinascimento.; **Padre Matteo Ricci** (1552 - 1610), tra i più grandi divulgatori della cultura occidentale in Cina e studioso della civiltà orientale; infine i due celebri compositori **Giovanni Battista Pergolesi** (1710 - 1736) e **Gaspere Spontini** (1774 - 1851)

Nel 1980 la Regione ha adottato come stemma l'immagine di un picchio verde, in quanto simbolo e totem dei Piceni, cioè della prima civiltà che caratterizzò tutta la regione nell'Età del Ferro.



## Storia

**Civiltà picena** Le Marche vissero un periodo di unità culturale nell'Età del ferro, quando furono abitate per la quasi totale interezza dai **Piceni**, con gli importanti centri di Novilara (nei pressi di Pesaro), Ancona, Belmonte Piceno e Ascoli Piceno. La diffusione della civiltà picena segna il passaggio dall'Età del Bronzo a quella del Ferro, nonché il passaggio alla Storia, con l'introduzione della scrittura.

**Invasione gallica e fondazione greca di Ancona** Nel IV secolo a.C., la regione vide l'arrivo dei **Galli Senoni**, popolazione gallica proveniente dalla provincia francese dello Champagne<sup>1</sup>, che occuparono tutto il settore settentrionale della regione, fino al fiume Esino.

Nello stesso periodo i **Greci di Siracusa** fondarono la colonia di **Ankón**, l'attuale Ancona. Con la fondazione siracusana l'emporio divenne una città di lingua, cultura ed aspetto greco, che poi mantenne a lungo, quando già la regione circostante e l'Italia centrale erano entrate prima nell'influsso e poi nello stato romano.

I Piceni, dunque, che prima dell'arrivo dei Senoni vivevano in tutto il territorio che oggi definiamo marchigiano, si trovarono a convivere con culture diverse, che influirono profondamente sul loro modo di vivere, tanto che gli archeologi parlano di una nuova fase della civiltà picena: la "Piceno IV", l'ultima di questo popolo italico prima della sua romanizzazione. Nello stesso tempo, anche l'originaria cultura celtica dei Senoni, a contatto con Piceni e Greci, subisce un'evoluzione, dissolvendosi in una koiné celto-greco-italica, dove l'elemento celtico rimase immutato solo per ciò che riguarda l'armamento

Ankón, attraverso il suo porto, mantenne rapporti intensi con i principali centri del Mediterraneo orientale, come provano le testimonianze archeologiche, numerose e significative specialmente per l'età ellenistica. Tra la fine del III e l'inizio del I secolo a.C. fu gradatamente assorbita nello stato romano, pur rimanendo per alcuni decenni un'isola linguistica e culturale greca.**Periodo romano** Dopo la battaglia del **Sentino**, nel 295 a.C., i Galli vennero sconfitti da una coalizione tra Romani e Piceni. Quando gli alleati romani divennero troppo invadenti, con la fondazione di colonie in territorio piceno (la più importante Firmum Picenum, odierna Fermo), i Piceni si ribellarono dando vita alla Guerra Picentina, che si concluse con la sottomissione ai Romani, e poi alla Guerra sociale. Due importanti strade collegavano le Marche a Roma: la **Flaminia**, che arrivava a Fano, e la **Salaria**, che arrivava a Porto d'Ascoli. Inoltre durante il periodo imperiale, **Ancona venne scelta da Traiano come porto di Roma verso oriente**, come testimonia anche l'iscrizione dell'arco di Traiano di Ancona, nella quale il capoluogo marchigiano è chiamato *accessum Italiae*, cioè "ingresso d'Italia".

Come tutti i territori delle moderne regioni italiane, anche quello marchigiano ebbe nel periodo romano diverse variazioni amministrative. Sotto l'impero di Augusto il sud della regione faceva parte della **Regio V**, detta **Picenum**, mentre la parte nord, detta **Ager gallicus picenus**, era compresa nella **Regio VI**, che comprendeva anche i territori orientali dell'attuale Umbria. Con la riorganizzazione amministrativa di Diocleziano, tutto il territorio delle attuali Marche era riunito nella **Flaminia et Picenum**, che comprendeva anche la Romagna. Questa provincia venne suddivisa sotto l'impero di Teodosio I in due circoscrizioni: le Marche settentrionali, dette **Picenum Annonarium**, formarono con la Romagna la **Flaminia et Picenum Annonarium**, mentre il sud della regione costituì il **Picenum Suburbicarium**. Alla caduta dell'Impero romano d'Occidente, le Marche, dopo aver fatto parte del regno di Odoacre, entrarono nell'orbita dell'Impero Romano d'Oriente come il resto d'Italia, mentre il vecchio nome "Piceno" si perse.

**Alto Medioevo** Durante la Guerra gotico-bizantina, il territorio delle odierne Marche fu teatro di importanti azioni militari; Ancona ed Osimo furono due capisaldi delle azioni militari, la prima bizantina e la seconda gotica. Dopo la vittoria bizantina, la regione, insieme al resto d'Italia, fu sotto il dominio dell'Impero d'Oriente.

Successivamente, in seguito all'invasione dei Longobardi, il territorio regionale si ritrovò spezzato in due parti: le città del nord della regione fino ad Ancona rimasero sotto la giurisdizione dell'Impero romano d'Oriente, costituendo la **Pentapoli bizantina**, a sua volta divisa fra le città costiere inglobate nella **Pentapoli marittima** (Rimini, Pesaro, Ancona, Senigallia e Fano) e quelle interne comprese nella **Pentapoli annonaria** (Gubbio, Cagli, Urbino, Fossombrone, Jesi e Osimo).

Il sud della regione e la parte nord dell'Abruzzo (odierne province di Macerata, Fermo, Ascoli, Teramo e Pescara) furono invece conquistati dai Longobardi, che istituirono la Marca Fermana, la quale confinava ad ovest con il Ducato di Spoleto e a sud con il Ducato di Benevento, anch'essi di istituzione longobarda.

Successivamente l'intero territorio regionale venne unificato prendendo il nome di Marca di Ancona (chiamata anche **Marca Guarnierii**), indicata sulle antiche carte con il nome di **Marca Anconitana olim Picenum**.

**Il termine marca, o meglio "marka", introdotto dai Longobardi, deriva dal germanico e significa "territori di confine" del Sacro Romano Impero.**

Il governatore inizialmente aveva sede ad Ancona, poi, quando questa città si svincolò dal controllo dello Stato della Chiesa, il governo della Marca si spostò a Fermo, che era la seconda città della regione per importanza politica.

**Età comunale** Si ha un quadro molto chiaro della situazione regionale nel XIV secolo grazie alle Costituzioni egidiane, che servono ad identificare i confini della Marca, in pratica coincidenti con quelli attuali; si elencano anche le cinque città maggiori



(Urbino, Ancona, Camerino, Fermo, Ascoli Piceno) e le città grandi (tra cui Pesaro, Fano, Fabriano, Jesi, Recanati, Macerata).

In epoca comunale fiorirono i comuni di Pesaro, Fano, Ancona, Jesi, Fermo e Ascoli Piceno. In particolare la Repubblica di Ancona ebbe momenti di splendore artistico e culturale grazie ai suoi rapporti marittimi con l'Oriente; è infatti una delle repubbliche marinare il cui stemma non compare nella bandiera della marina militare.

Il 26 dicembre 1194 nasceva a Jesi Federico II di Svevia, futuro imperatore del Sacro Romano Impero, che onorò la città nel 1216 col titolo di *Città Regia* conferendole anche diede il titolo di *Repubblica Aesina*, confermando tutti i suoi diritti sulle terre del Contado. Privilegi che le permisero una certa autonomia anche durante la successiva dominazione papale.

**Rinascimento** Durante il Rinascimento il **Ducato di Urbino fu celebre in tutta Europa**, un vero e proprio faro dell'arte e della cultura italiana. Altre città sede di signorie importanti economicamente e culturalmente sono state Camerino, Fano, Pesaro, Senigallia, Fabriano e San Severino Marche. Ancona mantenne invece il suo regime repubblicano, come le altre città marinare italiane.

**Periodo pontificio** Tra la metà del Cinquecento e i primi decenni del Seicento le città marchigiane entrarono nello Stato della Chiesa, che, come tutti gli stati regionali italiani, annullò le entità politiche più piccole. Seguì un periodo di recessione, condiviso da gran parte d'Italia, rischiarato solo dal pontificato di Clemente XII che nel Settecento tracciò la strada oggi detta Vallesina e diede respiro all'economia regionale dichiarando Ancona porto franco.

**Periodo napoleonico e risorgimentale** Con l'arrivo delle truppe francesi, le Marche si diedero ordinamento repubblicano costituendosi in Repubblica Anconitana, poi assorbita dalla Repubblica Romana. Durante il periodo risorgimentale le Marche parteciparono alle lotte per l'unificazione con i moti di Macerata e con l'eroica resistenza di Ancona durante l'assedio austriaco del 1849, in contemporanea con Roma e Venezia. La battaglia finale dell'unificazione italiana si combatté nelle Marche: celebre è la battaglia di Castelfidardo, che permise l'unione dei territori conquistati da Garibaldi al sud con quelli acquisiti da Vittorio Emanuele II al nord.

#### Periodo contemporaneo

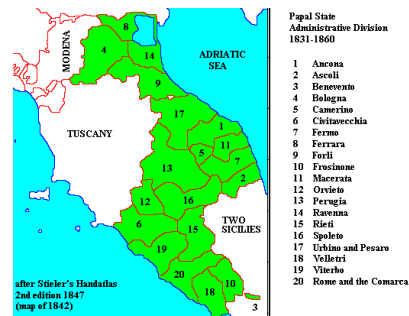
Nella storia più recente si ricorda la Settimana rossa, la Rivolta dei Bersaglieri, e la partecipazione alla Resistenza, tra le più massicce e popolari d'Italia.

#### Geografia fisica

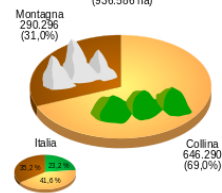
Le Marche sono collocate sul versante del medio Adriatico e occupano circa 9.365,86 km<sup>2</sup> di territorio italiano, che si estende tra il fiume Conca a nord e il Tronto a sud; a ovest la regione è limitata dall'Appennino umbro-marchigiano. Essa presenta una forma caratteristica di pentagono irregolare e si sviluppa perlopiù longitudinalmente da nord-ovest a sud-est.

**Colline e montagne** Le pianure, non rilevabili percentualmente, sono limitate ad una stretta fascia costiera e alla parte delle valli più vicine alla foce dei fiumi. Il territorio marchigiano è dunque interamente collinare e montuoso. In particolare, le Marche sono una delle regioni più collinari d'Italia: le colline comprendono il 69% del territorio (6.462,90 km<sup>2</sup>) e ben l'82% dei comuni si trova nella fascia collinare.

Il restante 31% (2.902,96 km<sup>2</sup>) del territorio è dunque montuoso. L'Appennino che attraversa le Marche è chiamato umbro-marchigiano, e comprende cinque pieghe, incurvate e parallele, con la convessità diretta verso la costa. La piega occidentale si estende interamente in Umbria, le altre quattro interessano invece il territorio regionale e sono descritte di seguito, da ovest verso est.



#### Marche (836.586 ha)



#### Le quattro pieghe marchigiane dell'Appennino

La **piega centrale** dell'Appennino umbro-marchigiano è quella che fa da confine con l'Umbria e che si estende a sud della Bocca Trabaria. Da nord a sud essa comprende i seguenti monti alti più di 1.500 metri: Monte **Nerone**, Monte **Catria**, Monte **Cucco**, Monte **Pennino**, Monte **Fema**. Tra il Nerone e il Catria si estende la Serra di Burano. Oltre alla già citata Bocca Trabaria, i passi più notevoli sono quelli di Bocca Serriola, della Scheggia, il Valico di Fossato e il Passo di Colfiorito. La maggior parte dei fiumi della regione nasce da questa piega.

La **piega orientale** si estende dalla **Gola del Furlo** a quella di **Arquata**, per poi continuare per un breve tratto in territorio prima laziale e poi abruzzese, sino al passo di Montereale. Comprende, da nord a sud, Monte **Paganuccio**, Monte San **Vicino**, Monte **Letegge** e la quinta maestosa dei Monti Sibillini, con il Monte **Vettore** (2478 m), il massimo rilievo regionale, e numerose altre montagne che superano i 2.000 m. Questa piega è contraddistinta da numerose gole, che i fiumi nati più ad occidente devono attraversare per giungere al mare. I passi più noti sono Passo Cattivo, Forca di Presta e Forca Canapine. Nelle prime due pieghe si trovano importanti complessi carsici, tra cui le notissime Grotte di Frasassi.

La **terza, breve piega ha una forma ellissoidale** ed è compresa tra le valli del Musone e del Potenza. Su di essa sorge Cingoli, a 631 m s.l.m.; la cittadina è circondata da colline più basse e domina quasi tutto il territorio marchigiano, meritandosi l'appellativo di "balcone delle Marche". La massima elevazione di questa piega è quella del Monte Acuto (824 m)

L'**ultima piega arriva a lambire il mare ed è costituita dal promontorio del Monte Conero** (o Monte d'Ancona), che si protende verso est con le sue alte rupi, a metà della costa adriatica, tra Ancona e Numana. Anche questa piega, come la precedente, ha forma ellissoidale; inoltre ha il versante marittimo molto più ripido rispetto a quello interno.

A nord del passo di Bocca Trabaria c'è un limitato, ma importante, settore appartenente all'Appennino tosco-emiliano, con il Monte **Carpegna**, di 1415 m. È marchigiana anche la porzione più settentrionale dei Monti della Laga, che si estende a sud di Arquata del Tronto e dove svetta il Monte **Macera della Morte**, di 2073 m.

#### I monti più alti

Il massiccio montuoso più elevato della regione, e tra i primi quattro dell'intero Appennino, è quello dei pittoreschi **Monti Sibillini**, situato a cavallo delle province di Fermo, Ascoli Piceno e Macerata; **si ambientano qui suggestive e antiche leggende, come quella di Guerin Meschino, della Grotta della Sibilla e del Lago di Pilato**.

Qui si erge il già ricordato **Monte Vettore** (2476 m), il più alto della regione, e numerose altre montagne che superano i 2000 metri: oltre i 2400 m: Cima del Redentore (2.448 m), Cima del Lago (2.422 m), Pizzo del Diavolo (2.410 m), tutti nel gruppo del Vettore e circondanti il Lago di Pilato; oltre i 2300 m: Punta di Prato Pulito (2373 m), Cima dell'Osservatorio (2350 m), Monte Porche (2333 m), Monte Priora (2332 m); oltre i 2200 m: Pizzo Berro (2279 m), Cima Vallelunga (2221 m), Monte Argentella (2200 m); oltre i 2100 m: Monte Sibilla (2173 m), Palazzo Borghese (2145 m), Monte Bove (2169 m), Monte Torrione (2117 m), nel gruppo del Vettore), Monte Rotondo (2101 m).



Al di fuori del gruppo dei Sibillini si ricordano: Monte Macera della Morte (2073 m), nei Monti della Laga; Monte Catria (1701 m), Monte Pennino (1.571 m), Monte Nerone (1526 m); Monte San Vicino (1479 m), Monte Carpegna (1415 m); Monte della Strega (1276 m), Monte Letegge (1323 m, nella catena orientale), Monte Ascensione (1100 m).

## Coste

Il litorale, lungo 173 km, ha un andamento rettilineo, con lunghe spiagge sabbiose o ghiaiose.

La costa bassa è interrotta a metà dal promontorio del **Conero**, che divide la costa marchigiana in due tratti con andamento diverso: quello settentrionale è orientato da nord-ovest a sud-est, il meridionale da nord-nord-ovest a sud-sud-est. Monte Conero, il nucleo del promontorio, dà origine ad alte e spettacolari falesie calcaree e rappresenta il punto più alto della costa marchigiana e dell'intero litorale adriatico, con rupi alte più di 500 m a picco sul mare. Il Conero protegge a nord il Golfo di Ancona, nella cui parte più interna è situato il porto di Ancona.

Altro tratto di costa alta è quello del Monte **San Bartolo**, nei pressi di Pesaro; il colle dell'**Ardizio**, invece, a sud di Pesaro, pur essendo vicinissimo al mare, non lo tocca.

## Fiumi e gole montane

I fiumi hanno carattere torrentizio e sono tipicamente paralleli tra loro, formando quella struttura di valli che spesso è chiamata "a pettine".

Raramente i fiumi marchigiani sono affluenti di altri corsi d'acqua maggiori. Altra importante caratteristica è il fatto che essi nascono quasi tutti nella catena appenninica che fa da confine con l'Umbria e che dunque, per giungere al mare, attraversano la catena orientale formando gole pittoresche come quelle del Furlo, di Frasassi, della Rossa di Pioraco, dell'Infernaccio, delle Fucicchie e di Arquata.

È marchigiana l'alta valle del fiume Nera, affluente del Tevere e dunque appartenente al versante tirrenico, mentre tutti gli altri fiumi ricadono nel versante adriatico. Non sono grandi le differenze di lunghezza tra un fiume marchigiano e l'altro: il più lungo è il Metauro (121 km), seguito dal Tronto (115 km), dal Potenza (95 km), dal Chienti (91 km) e dall'Esino (85 km).

Il centro di alcune città è attraversato dal corso di fiumi: nei pressi della foce del fiume Foglia sorge Pesaro; il fiume **Misa, prima di giungere al mare, attraversa Senigallia**; il centro di Ascoli Piceno è circondato da due corsi d'acqua, il Tronto e il Castellano, che ivi confluiscono. Alcune foci di fiumi sono state utilizzate per ricavare dei porti canale, come nei casi di Pesaro, e Senigallia; nel caso del porto canale di Fano, è la parte terminale del canale Albani, che prende origine dal Metauro, ad essere utilizzata come parte del porto.



## Arte e cultura

Lo scrittore Guido Piovene ha giudicato quello marchigiano il più **tipico dei paesaggi italiani** definendolo "terra filtrata, civile, la più classica anzi delle nostre terre". In un tale scenario si incontrano eccellenze artistiche estremamente varie, espressione di un pluralismo culturale sedimentato da secoli, rintracciabile nel frazionato sviluppo storico della regione. Risulta dunque arbitrario delineare la storia e l'arte delle Marche in movimenti ed episodi lineari; è vero, altresì, che l'essere una regione somma più sintesi di esperienze e sedimentazioni di varia natura, provenienza e influenza, contribuisce a fare delle Marche **una delle regioni d'Italia più ricche di beni culturali**.

Le Marche sono un **museo diffuso**, una **rete di città d'arte e borghi storici** incastonati in un **mare di colline coltivate**, che si affacciano su vallate che vanno **dal mare all'Appennino**, dove sono conservati capolavori di **Piero della Francesca e Lorenzo Lotto, Rubens e Tiziano, teatri e strade romane, botteghe di ceramica**. Una regione dove la **cultura è a monte della catena del valore** perchè, essendo millenaria, è stata interiorizzata nel modus operandi, nello stile di vita, nei prodotti finali del tessuto economico regionale.

Le Marche infatti sono una regione millenaria e nel contempo di grande modernità e innovazione; una regione "**open to change**" ma nel contempo legata ai propri valori e tradizioni da cui continua a trarre nuove ispirazioni;

Una regione dove la qualità della vita e dell'ambiente la **rendono la terra in Italia dove si vive più a lungo**; una regione dove la connessione storica tra cultura e civiltà del fare, arte e ingegno, creatività e artigianato, hanno fatto del Made in Marche un sistema riconoscibile a livello mondiale. Per approfondimenti potete consultare il portale della Cultura della Regione Marche: [www.cultura.marche.it](http://www.cultura.marche.it)

## Economia

L'economia marchigiana è caratterizzata da una fiorente piccola-media industria ad alta specializzazione distribuita equamente in tutto il suo territorio, ma concentrata soprattutto sul litorale e nelle valli, in distretti industriali specializzati; tali industrie sono la naturale evoluzione di antiche attività artigianali. Si tratta del cosiddetto "modello marchigiano", espressione coniata da **Giorgio Fuà**, il padre fondatore dell'ISTAO di Ancona, centro di formazione dell'imprenditoria marchigiana, dai fratelli Merloni ai Guzzini ai Della Valle.

Nelle Marche ci sono ventotto distretti industriali, come in Lombardia, ma con una buona qualità della vita e senza i problemi di periferie, ritmi frenetici, pendolarismo. Altra caratteristica fondamentale del **modello marchigiano** è un'imprenditoria che non dipende né da aiuti statali, come spesso al Sud, né da grandi prestiti chiesti alle banche, come al Nord. Piuttosto questa forma di economia si può avvicinare a quella del Veneto e del Friuli.

Tra i settori di spicco e di rilevanza nazionale si segnalano (da nord a sud):

l'industria dei mobili e quella delle motociclette, nel distretto di Pesaro (**Scavolini e Benelli**); l'industria tessile specializzata in **jeans**, nella valle del Metauro, ai primi posti in Italia per produzione; l'industria meccanica di Jesi (**gruppo Pieralisi**); l'industria farmaceutica di Ancona (**Gruppo Angelini**); il cantiere navale di Ancona (Fincantieri) e la cantieristica minore di Fano (**Benetti**), Ancona (**CRN**), le industrie della carta (**Cartiere Miliani**) e degli elettrodomestici della zona di Fabriano (le fabbriche della famiglia Merloni: **Indesit Company e Ariston**); tra gli elettrodomestici notevole è il settore delle cappe per cucina (**Azienda Elica**), in cui la città vanta il primato in Italia; l'industria degli strumenti musicali, nel distretto di Castelfidardo (**Soprani, Scandalli, Farfisa, Castagnari, Eko**); l'industria illuminotecnica di Recanati (**Guzzini illuminazione**); l'industria pellettiera e delle poltrone di Tolentino (**Nazareno Gabrielle Poltrona Frau**); l'industria delle calzature, al primo posto in Italia, in numerosi centri delle province di Macerata e Fermo (tra le aziende maggiori si ricordano la **Tod's** e la **Hogan**).

Si devono inoltre ricordare le industrie diffuse su tutto il territorio regionale: l'industria vitivinicola di Matelica e dei Castelli di Jesi (Verdicchio), di Serrapetrona (Vernaccia), della zona di Ancona e del Conero (Rosso Conero), di Morro d'Alba (Lacrime di Morro); l'industria turistica, florida grazie ai numerosi centri balneari, alle città d'arte, ai quattro parchi regionali e ai due nazionali; le industrie collegate alla pesca, nei porti di Fano, Ancona, Porto Civitanova, San Benedetto del Tronto: le Marche sono la terza marineria italiana per catture, dietro Sicilia e Puglia, che hanno peraltro uno sviluppo costiero notevolmente maggiore. Ogni anno questo settore fornisce più di 30.000 tonnellate di pesce per un valore di circa 115 milioni di euro.

## Prodotti alimentari

Le Marche offrono un'ampia varietà di piatti, contando su sapori provenienti sia dal pesce dell'Adriatico che da quelli tipici della collina e della montagna. Inoltre 20 vini, tra DOC e DOCG, accompagnano le creazioni della cucina locale con aromi più o meno intensi.

L'antipasto tipico della regione è freddo e si può comporre di un'ampia varietà di salumi e formaggi locali come il salame di Fabriano, i salamini alla cacciatora, il prosciutto, il ciauscolo, la lonza, il lonzino, il prosciutto di Carpegna, il ciarimbolo, la coppa marchigiana, il mazzafegato, la galantina, il migliaccio, il salame di pecora, il prosciutto aromatizzato del Montefeltro, il salame soppressato lardellato e di Frattula, la salsiccia di fegato, il casecc, il formaggio di fossa, il pecorino in botte, il raviggiolo e la cascioia d'Urbino).

Tra i formaggi, la cui produzione è diffusa in tutto il territorio regionale, in particolare vanno menzionati i pecorini, che si differenziano in base all'area di produzione: nelle province di Pesaro-Urbino, Ancona e Macerata, finita la salatura, le forme vengono scottate con il siero per ritardare la maturazione; ai monti Sibillini si utilizza il caglio aromatizzato coi profumi e sapori quali fiori di basilico, maggiorana, chiodi di garofano, noce moscata; nel Montefeltro si fa stagionare il pecorino nelle caverne di tufo e prende il nome di formaggio di fossa. La pancetta, la goletta e la salsiccia sono tra i prodotti più frequentemente usati per il condimento.

**Una presenza costante nell'alimentazione marchigiana sono gli animali da allevamento di bassa corte, ossia polli, conigli, tacchini e altri, e a tal proposito è nota la ricetta tipica del coniglio in porchetta.**

Nell'entroterra, nel corso dell'anno, è possibile trovare tartufi bianchi e neri. Le zone tipiche del tartufo sono l'entroterra della provincia di Pesaro-Urbino, parte di quello di Ascoli Piceno, Macerata e Ancona. Il tartufo bianco, il più pregiato, si può trovare in particolare nella provincia di Pesaro-Urbino, nelle zone di Sant'Angelo in Vado, Acqualagna (capitale del tartufo), Pergola e Apecchio. Ad Amandola, nel Fermano, in autunno, si tiene la mostra mercato del tartufo bianco pregiato del

monti Sibillini. Il tartufo nero è diffuso nelle zone interne dell'intero territorio regionale, soprattutto ad Acqualagna, Cagli, Acquasanta Terme, Roccafluvione, Comunanza, Montefortino, Camerino, Castelsant'Angelo sul Nera e Visso.

**L'olio marchigiano è di antiche origini e veniva apprezzato sin dal XIII secolo.**

Si distinguono quattro distretti produttivi:

Colli Pesaresi, Colline Anconetane, Castelli di Jesi e Ascolano. Tuttavia l'olio extravergine di oliva di Cartoceto è l'unico marchigiano a denominazione DOP.

Esistono poi i seguenti oli di oliva monovarietali: Coroncina, Piantone di Mogliano, Mignola, Raggia, Raggiola, Sargano di Fermo e Piantone di Falerone.

Per lungo tempo il simbolo gastronomico della regione marchigiana è stata la polenta, tanto che i marchigiani, proprio per questo, erano definiti 'magna-pulenda'. Versata fumante sulla spianatora (grande tavolo di legno), riuniva la famiglia 2 volte al giorno. Ancora oggi i condimenti sono numerosi e molteplici, e variano durante il periodo dell'anno e le zone.

Sul territorio regionale si può provare la polenta con ceci e fave, allo stoccafisso, con ricotta e saba, alla carbonara, il pulendo' a butta' ggjio e persino la polenta Vruscata, ovvero avvolta in foglie di cavolo e lasciata per tutta la notte a cuocere sotto la brace. Numerosi sono gli adagi popolari al riguardo: **"Trenda di', sessanda pulende"** (in trenta giorni si mangia sessanta volte la polenta), "La pulenda preshto tira e preshto 'llenda" (la polenta sazia subito, ma altrettanto presto fa perdere quel senso di pienezza).

Tuttavia vi sono anche altri primi piatti tipici nelle Marche.

Fra tutti meritano di essere menzionati i frascarelli, diversi tipi di gnocchi, che vengono chiamati "surcitti", i celebri cappelletti e il brodetto di pesce, che viene preparato in maniera diversa in ogni località costiera marchigiana (brodetto di Porto Recanati, alla fanese, alla sambenedettese, all'anconitana). La regione è anche celebre, per la produzione di pasta all'uovo, fra cui spiccano i maccheroncini di Campofilone e i Vincisgrassi, specialità culinaria simile alle lasagne, dalle quali però differiscono per la sfoglia più sottile e per la presenza di animelle e chiodi di garofano nel sugo.

**La crescita**, da cui ha preso origine la moderna piadina romagnola, è una **focaccia originaria di Urbino**, diffusa però su tutto il territorio regionale. Particolare è "la crescita co' lu paulittu" preparata il primo gennaio. Si tratta di una specie di pizza con dentro una piccola moneta, detta paulittu (da Paolo, moneta di 50 centesimi dello Stato pontificio). Chi l'avesse trovata nella sua fetta di pizza sarebbe diventato padrone di casa per un anno intero. Il chichi ripieno è una focaccia rustica tipica di Offida, condita con tonno, acciughe, peperoncino, capperi e carciofi sottaceto. Da essere menzionati sono i ravioli all'ascolana, detti calcioni.

È nei secondi piatti che il carattere del popolo marchigiano si delinea in modo più preciso, esprimendo sempre la sua predilezione per un mangiare semplice e talvolta robusto.

Il **piccione** ha da sempre rappresentato per la gente delle Marche un boccone appetitoso ed esistono numerose ricette che vedono come ingrediente questo volatile. Ascoli Piceno è una delle città italiane in cui il fritto è parte integrante della tradizione e della cultura popolare. Nel Piceno sono molti gli alimenti che vengono fritti, soprattutto durante le ricorrenze religiose. **Le olive ascolane**, ripiene di carne o pesce, sono oggi diffuse in tutto il mondo. Meno famose, ma altrettanto buone, sono **le cotolette d'agnello fritte**, **la crema frita** (servita con le olive), i carciofi fritti, le cervella d'agnello fritte, la salvia in pastella frita e le zucchine fritte.

Ma è nei secondi piatti di pesce che la cucina regionale è più nota: per comprendere quanto è variegata e ampia la cucina di mare, basti sapere che **le Marche sono la regione italiana in cui il rapporto fra pesce pescato e abitanti è il più alto**. San Benedetto del Tronto, primo porto peschereccio dell'Adriatico, è l'emblema delle tradizioni culinarie della costa marchigiana. Sarebbe prolisso dilungarsi a citare ogni ricetta a base di pesce in uso nella regione, così ci si può limitare a citarne le più famose. Primi fra tutti **il brodetto di pesce**, i "guatti" e i bombetti (molluschi endemici del medio-alto Adriatico), le cozze e lo stoccafisso, specialità all'anconetana.

Alcuni dei dolci tipici marchigiani sono **il salame di fichi**, di cui Giacomo Leopardi era ghiotto, **il pan nociato**, **il ciambellone**, i fuscelli al forno, **le zeppole**, diffuse anche in altre regioni, il frustingo, antichissimo e tipico del periodo natalizio, la rocciata, dolce invernale, i ravioli dolci, detti 'calcioni', i cavallucci e la serpe di Apiro, la tartaruga e i ciceru', ovvero una sfoglia ripiena di ceci, zucchero e saba e lu serpe, dolce natalizio. Nel periodo pasquale ancora oggi si prepara la pizza dolce, detta anche crescita brusca o caciù', le ciambelle, spesso insaporite con l'anice, e la rëcina di Camerino. I dolci tipici del periodo di Carnevale sono le sfrappe, gli scroccafusi, le castagnole, **la cicerchiata**, il sanguinaccio dolce, i caciune di Monte Urano, gli Arancini (dolce) e la frustenga.

Le Marche vantano inoltre la produzione di alcuni particolari tipi di marmellata, come quella di pomodori verdi, o la confettura di bacche di rosa canina, la marmellata di mele cotogne e radici di cicoria, e la visciolata.

## Prodotti di qualità riconosciuti e regolamentati

**I prodotti DOP**:casciotta d'Urbino,prosciutto di Carpegna,oliva ascolana,olio extravergine di Cartoceto;

prodotti anche in altre regioni:formaggio di fossa ,salamini italiani alla cacciatora .

**I prodotti IGP** esclusivamente marchigiani:ciauscolo,maccheroncini di Campofilone,olio extravergine di oliva delle Marche

prodotti anche in altre regioni:lenticchia di Castelluccio (prodotta anche in Umbria),vitellone bianco dell'Appennino Centrale (ne esistono tre razze: chianina, marchigiana e romagnola, i cui nomi indicano le zone di allevamento),agnello del Centro Italia (prodotto anche in Abruzzo, Lazio, Toscana, Umbria ed Emilia Romagna),Mortadella Bologna (prodotta anche in Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, e Lazio)<sup>[122]</sup>,

**I presidi "Slow food"**, **tutti marchigiani**:cicerchia di Serra de' Conti,lonzino di fico,mele rosa dei Monti Sibillini, mosciolo di Portonovo,pecorino dei Sibillini,salame di Fabriano.

### Vini e alcolici

**Vini a Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)** Rosso Conero riserva,Verdicchio dei Castelli di Jesi riserva,Verdicchio di Matelica riserva,Offida,Vernaccia di Serrapetrona spumante.

**Vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC)**:Bianchetto del Metauro,Colli Pesaresi: rosso, bianco, novello, Roncaglia bianco, Focara rosso , Colli Maceratesi bianco, Esino: rosso, bianco, novello, frizzanteFalerio dei Colli Ascolani, I Terreni di Sanseverino, Lacrima di Morro d'Alba,Pergola,Rosso Conero,Rosso Piceno, Rosso Piceno superiore, Rosso Piceno novello,San Ginesio,Serrapetrona,Terre di Offida,Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica.

**Vino a Indicazione Geografica Tipica (IGT) (indicazione geografica tipica)**:Marche, Pecorino (vino)

**Altre bevande alcoliche**: Anisetta, Vino di visciole, Vino cotto, Vino passito, Vino santo, Mistrà (liquore),Liquore al cumino di Ussita,,Prunus di Valle Rea

Si ricorda infine la **sapa** che, pur derivata dal mosto, non è una bevanda, ma un condimento.

## Cucina marchigiana

### Antipasti e aperitivi

L'antipasto tipico della regione è freddo e si può comporre di un'ampia varietà di salumi e formaggi locali come il salame di Fabriano, i salamini alla cacciatora, il prosciutto, il ciauscolo, la lonza, il lonzino, il prosciutto di Carpegna, il ciarimbolo, la coppa marchigiana, il mazzafegato, la galantina, il migliaccio, il salame di pecora, il prosciutto aromatizzato del Montefeltro, il salame soppressato lardellato e di Frattula, la salsiccia di fegato, il casecc, il formaggio di fossa, il pecorino in botte, il ravigliolo e la casciotta d'Urbino).

I salumi e formaggi vengono accompagnati dalla crescita composta di impasto del pane e forma rotonda da mangiare con le erbe di campo *strascinate* in padella fra cui i *grugni* ovvero la cicoria. Inoltre di rito soprattutto nel periodo pasquale la pizza di Pasqua, con impasto salato e lievitata, a forma di panettone e con pezzettoni di formaggio, in genere pecorino e parmigiano; il giorno di Pasqua non mancano solitamente le uova sode insieme a salumi e formaggi. .

La pizza di formaggio viene secondo usanze servita per colazione insieme alla ricetta locale della frittata col *mentrasto*, una tipologia di menta, il lunedì di Pasqua in preparazione della tradizionale scampagnata.

##### Primi

Sovrano dei primi piatti maceratesi ed anconitani sono i vincisgrassi; la tradizione fa risalirne il nome a una storpiatura di quello del generale austriaco Windisch-Graetz, che combatté contro Napoleone: è però un fatto che il piatto era già presente nel citato ricettario del Nebbia, dov'è chiamato *princisgras*. Assai meno opulente sono le altre minestre tradizionali dell'anconetano e dell'ascolano: i quadrucci con le patate (o con le fave, o con fagioli e cotiche), le pecianelle di Sassoferrato (grossi spaghetti lievitati conditi col pomodoro), i frescarelli (grumi di farina cotti nell'acqua e conditi con aglio e pecorino). La bruschetta e la panzanella sono piatti a base di pane diffusi nelle Marche come anche in Toscana, in Umbria e nel Lazio. Da ricordare anche i passatelli, pasta artigianale originaria del pesarese solitamente serviti in brodo. Nel fermano sono prodotti i "maccheroncini di Campofilone", da condirsi a piacere.

Sia vera o no la diceria che vuole il Brodetto di pesce nato da queste parti, è fuori discussione che il Brodetto marchigiano - più delicato di quelli veneti e romagnoli e più vigoroso di quelli abruzzesi e pugliesi - è il principe delle zuppe di pesce adriatiche. La versione «rossa» del pesarese e dell'anconetano, al pomodoro, diverge da quella «gialla» dell'ascolano, allo zafferano. Le «capitali» del brodetto sono Fano, Ancona, San Benedetto del Tronto, Porto Recanati e Porto San Giorgio.

Marchigiana è la ricetta della **pasta al fumè** di uno chef di Castelplanio nel 1978, maccheroncini con una crema composta da pancetta o speck, passata di pomodoro, panna e parmigiano.

## Secondi

Tra i secondi piatti del centro della regione vanno ricordati il maiale in porchetta, la trippa, il pollo arrosto «co' lu pilotto» (cioè insaporito da una spessa fetta di lardo), il pollo coi peperoni, l'agnello marinato, la corata d'agnello e la frittata con la mentuccia (piatti tipici del periodo pasquale).

Tipici del capoluogo sono lo stoccafisso in potacchio all'anconitana, con pomodoro, acciughe. Famoso è il fritto all'ascolana, composto principalmente dalle olive ascolane (ripiene di carne, impanate e fritte) e dai cremini (cubetti di crema pasticciera impanati e fritti).

Tipico del Pesarese è un brasato che getta le sue origini più di cento anni fa... la pasticciata alla pesarese, consta in un girello o magatello di vitello fatto rosolare, tagliato a fette poi cotto in un sugo di pomodoro e fondo di cottura.

Viene di solito accompagnato da purè di patate e erbe miste di campo saltate in padella.

## Dolci

Passando a trattare dei dolci si ricorda il cosiddetto sanguinaccio, dai sapori e tecniche rinascimentali, consistente in una miscela di pan grattato, miele, rum, cannella, sapa e scorza d'arancio stipata nel budello di maiale e bollita per mezz'ora; anche il torrone ha qui una lunga e illustre tradizione. Il tradizionale Frustingo (o *Bustreng* nella dicitura pesarese) è un dolce fatto con fichi secchi, miele e scorze di agrumi; si prepara in tutta la regione ed è tipico delle festività natalizie. Diffusa è anche la zuppa inglese.

Da non dimenticare il tipico pane natalizio con le noci, cotto nel forno a legna ed ottenuto dall'impasto tradizionale del pane con l'aggiunta, data la speciale occasione di festa, di fichi secchi, uvetta, noci e pepe; come la tradizionale "pizza di pasqua", con impasto lievitato e l'aggiunta di canditi, da consumare anche insieme ai tipici salumi nell'occasione della colazione della mattina di Pasqua.

Nell'area di Airo e Cingoli si possono trovare i cavallucci, piccoli dolcetti ripieni di fichi e cioccolato. Inoltre in tutta la regione si trovano i maritozzi un impasto di pane dolce con uvetta e anice con sopra uno strato di glassa, le pesche dolci ovvero due metà di pasta frolla bagnate nell'alchermes ripiene di cioccolato, il ciambellone non a forma rotonda di ciambella ma spianato sulla teglia ripieno di crema o cioccolato con mandorle, la lonza di fico tipica di Ancona che è un salume dolce con pasta di fichi e noci, il castagnaccio con farina di castagne e frutta secca, gli sugetti.

A settembre gli sugetti o sciughetti fatti con una riduzione di succo d'uva (mosto), frutta secca e uvetta con una consistenza simile ad una polenta.

A Pasqua le chiacchiere fritte, le sfrappe, i castagnoli

## piatti tipici delle Marche – i 10 più rappresentativi.



**Olive ascolane:** avete mai visto L'ultimo capodanno di Marco Risi? C'è una scena divenuta famosa in cui Natale Tulli dice a Giorgio Tirabassi e Ricky Memphis che le olive ascolane vengono fatte a Macerata: non date ascolto a quanto affermato con disprezzo dal caratterista romano, le vere olive ascolane sono prodotte solo ad Ascoli Piceno e in alcune zone della provincia. Per i pochi che non le conoscono, le olive Tenera Ascolana, grandi e carnose, sono denocciolate e farcite con un impasto a base di carne (manzo, maiale e pollo) cotte a lungo con burro, olio, sedano carota e cipolla. Dopo la cottura la carne è macinata e amalgamata con uova, noce moscata e Parmigiano: questa farcia andrà a sostituire il nocciolo. Le olive sono poi impanate e fritte in abbondante olio bollente. La buona fattura delle olive ascolane è uno dei metri di giudizio utilizzati per giudicare i ristoranti e le osterie della zona. Come le ciliegie una tira l'altra, soprattutto se accompagnate con freschi sorsi di passerina (vitigno autoctono) spumantizzata. Insieme ai cremini (dadini di crema pasticcera solida), alle costolette di agnello, alle zucchine e ai carciofi, vanno a formare uno dei piatti principali di tutte le celebrazioni che si svolgono nel piceno, ovvero il Fritto Misto all'Ascolana.

**Vincisgrassi:** l'altro ruolo di protagonista indiscusso della cucina marchigiana è ricoperto da questo piatto tipico del maceratese, diffuso in tutta la regione, il cui nome viene fatto risalire da alcuni a quello del generale austriaco Alfred von Windisch-Graetz, che si trovava da queste parti nel 1799 per combattere contro Napoleone nell'assedio di Ancona. **Si tratta di una variante delle più famose lasagne, che vira verso un registro leggermente più rustico.** La sfoglia all'uovo, infatti, è condita strato per strato con un robusto ragù di animelle e frattaglie di pollo, con l'aggiunta di besciamella e Parmigiano. Il risultato è un piatto ipercalorico e ipergustoso, consumato soprattutto durante i pranzi domenicali, in quanto richiede una massiccia dose di poltrona o divano per la digestione.



**Stocco all'anconetana:** ci si potrebbe chiedere come mai una città portuale come Ancona annoveri tra le sue prelibatezze tipiche un piatto a base di stoccafisso, generalmente utilizzato laddove il pesce fresco aveva poche possibilità di arrivare o essere acquistato. La risposta va cercata nella storia, quando le navi anconetane si spingevano verso la Norvegia e la città era il porto principale dello Stato Pontificio nell'Adriatico; le forti restrizioni quaresimali, ossequiate in maniera più ligia rispetto ad altri luoghi italiani, fecero il resto. Dal 1997 la ricetta di questo piatto è canonizzata dall'Accademia dello Stoccafisso all'Anconitana, che promuove il piatto con un'annuale gara tra i ristoratori locali. Il piatto consiste in pezzi di stoccafisso appoggiati in teglia con un trito di sedano, carota e cipolla, e pomodori. Tutto questo va irrorato abbondantemente con olio extravergine di oliva, acqua e Verdicchio dei Castelli di Jesi, e poi coperto con spicchi di patate. La cottura deve essere molto lenta e la teglia non va mai rimestata: si rischia di rompere i pezzi di stoccafisso sul fondo che invece dovranno rimanere integri fino al piatto. Sarà un piacere per l'olfatto e per gli occhi vedere come il pesce si sfalda seguendo le proprie fibre.

**Brodetti di pesce:** in principio fu la Bouillabaisse marsigliese, poi vennero tutte le altre zuppe a base di pesci che i pescatori non riuscivano a vendere per la taglia modesta o perché spezzati nelle reti. Le coste italiane, sia le tirreniche che le adriatiche, ne contano differenti versioni. A ovest si va dalla buridra ligure al cacciucco livornese. Nell'Adriatico praticamente si ha una ricetta diversa ogni pochi chilometri di costa: solo nelle Marche infatti, in poco più di 160 km, si hanno 4 preparazioni tipiche codificate, che si differenziano non tanto per il tipo di pesce utilizzato (che varia perlopiù in base alla stagione) quanto per alcuni ingredienti che insaporiscono le ricette. Così, se a Fano il colore rosso è dato dalla conserva (concentrato di pomodoro) diluita nell'olio, con aggiunta di acqua e aceto, ad Ancona, si usa salsa di pomodoro, che dà maggiore freschezza e consistenza al brodo. Più a sud, a Porto Recanati, il brodetto diventa bianco, anzi giallognolo, in quanto nella preparazione rientra la zafferanella, uno zafferano selvatico che cresce sulle pendici del Monte Conero. A San Benedetto del Tronto, ultimo baluardo costiero marchigiano prima del vicino Abruzzo, il pescato è insaporito da aceto, pomodori verdi e peperoni, per una



versione di questo piatto più pungente e vigorosa nei sapori.



**Maccheroncini di Campofilone:** situato a pochissimi chilometri dal mare, Campofilone è un piccolo centro del fermano di nemmeno 2000 abitanti. Il paese è celebre per i suoi maccheroncini, che hanno ottenuto il marchio IGP nel novembre del 2013, divenendo la prima tipologia italiana di pasta all'uovo a ottenere questo marchio. Ma al di là dei riconoscimenti sono le massaie locali ad aver fatto la storia di questo piatto, che si caratterizza per la sua delicatezza. Si tratta di una pasta all'uovo così sottile e fine che può essere cotta direttamente nel sugo per al massimo un minuto. Scioglievolezza estrema che nella tradizione contadina, soprattutto durante il rito della trebbiatura, era accompagnata da un ragù di rigaglie di pollo. La vicinanza alla costa li esalta nelle preparazioni a base di pesce (con melecche, piccoli scampi sgusciati, e cazole, uova di merluzzo, ad esempio); il tartufo nero dell'entroterra li rende ancora più eleganti e raffinati.

**Fava 'ngreccia:** si torna in campagna, con uno dei piatti più rustici e poveri della tradizione marchigiana. La fava, che a maggio si consuma fresca, è fatta essiccare per prolungarne la conservazione. Dopo essere stata in ammollo per una notte, è bollita in abbondante acqua salata: le grinze che compaiono dopo la cottura sul legume danno il nome alla preparazione. A questo punto le fave sono condite con un battuto di alici, capperi, olio e prezzemolo. Oggigiorno il piatto può essere considerato un contorno di rotonda sapidità, ma in passato costituiva il pasto principale dell'inverno, quando non c'era abbondanza né di carne, né di altri vegetali.



**Lumachelle all'urbinate:** non si tratta di vere e proprie lumache, ma di un formato di pasta fresca che le ricorda. La pasta sfoglia, stesa sulla spianatoia, è tagliata in piccole strisciole di circa 1 cm, che vengono arrotolate su se stesse con l'aiuto di un bastoncino. Sempre con il bastoncino e con l'aiuto del pettine (strumento per la lavorazione della pasta fresca con cui si preparano anche i più famosi garganelli) si effettuano delle piccole righe sull'esterno di questo cilindro. Sono consumate in un brodo insaporito da verze, rape, e pomodori soffritti nel burro, insieme a salsiccia e animelle di pollo.

**Coniglio in porchetta:** con buona pace dei laziali e degli umbri, qualcuno fa risalire le origini della porchetta alle Marche (dove è condita con il finocchietto selvatico). Noi non staremo qui a prendere una posizione netta ma praticamente in questa regione si porchetta quasi tutto. Una delle ricette più gustose è quella che ha come ingrediente principale il coniglio. La chirurgica precisione con la quale questo deve essere completamente disossato rende il piatto particolarmente laborioso; dopo questo procedimento, il coniglio, condito con sale e pepe, è farcito con il suo fegato tagliato a dadini e soffritto con abbondante pancetta; il tutto è aromatizzato con finocchietto e maggiorana. Cucita l'apertura, è cotto in forno con rosmarino, olio e vino.



**Coratella di agnello con uova:** insieme alle olive ascolane questo piatto rappresenta l'antipasto per antonomasia di ogni buon pranzo festivo che si rispetti. La coratella è il nome con cui si indicano le interiora dell'agnello (fegato, cuore, polmoni, animelle). La base di partenza del piatto è simile a quella che si ha in Abruzzo, con le frattaglie che soffriggono con sedano carota e cipolla, alloro e vino a sfumare. Da qui in poi si varia: nelle Marche a questo punto si aggiunge un po' di succo

di limone. Quando la coratella è cotta, si versano le uova sbattute che andranno ad amalgamarsi morbidamente con le interiora. A completare il piatto intervengono prezzemolo e buccia grattugiata di limone, per dare freschezza a un piatto allo stesso tempo rustico ma garbato.

**Crescia sfogliata:** se nel sud della regione abbiamo incontrato commistioni con la cucina abruzzese, nel pesarese e nell'urbinate è la Romagna a influenzare le preparazioni. Dare la primogenitura alla piadina o alla crescia potrebbe creare incidenti diplomatici; per questo, in maniera politicamente corretta, qualcuno si limita a dire che entrambe derivano dal pane dell'esercito bizantino di stanza nella Pentapoli Marittima (Rimini, Pesaro, Ancona, Senigallia, Fano) nel VI sec. d.C. Le preparazioni comunque sono simili: qui, versione più ricca, si aggiungono lievito e uova. La sfogliatura invece si ottiene ripiegando più volte la sfoglia su se stessa, unguendo tutto con abbondante strutto, poi si cuoce sul tipico testo. La farcitura vede come protagonisti i salumi e i formaggi tipici della zona (come la cascioia d'Urbino, il pecorino di fossa, il prosciutto aromatizzato del Montefeltro, il lardo o il clauscolo), ma anche le verdure fanno la loro figura.



## Marche, terra di teatri

"Marche Terra di Teatri", un'espressione che riflette una ricchezza di edifici e tradizioni teatrali diffuse su tutta la regione, **dove furono costruiti 113 teatri e di questi sono rimasti settanta attualmente restaurati e perfettamente funzionanti che fanno della regione, la terra italiana con la più alta densità di teatri.**

Una tale particolare densità di teatri storici, che costituisce una specifica caratteristica della nostra regione, deriva da una *moda del teatro* che nella prima metà del Settecento prende piede nell'aristocrazia, nei ceti professionali e nel mondo intellettuale. Per tutto l'Ottocento si diffonde in tutte le classi sociali urbane, la passione per il melodramma e per il teatro di prosa praticato non solo da attori professionisti, ma anche da compagnie di filodrammatici appartenenti alla nobiltà. Si avverte quindi l'esigenza di dotare i grandi e i piccoli centri urbani di un teatro aperto al pubblico, con lo scopo di creare uno spazio destinato a un "sano" divertimento soprattutto per i giovani.

In realtà i teatri non sono visti solo come un centro di aggregazione sociale e di vita culturale, **ma costituiscono anche un motivo di orgoglio e di prestigio per le "Piccole Patrie" gelose della propria autonomia politica e culturale, così che in molte città marchigiane si approfitta di una favorevole congiuntura economica dell'agricoltura per fare il via a una fioritura di edifici teatrali,** che sono spesso progettati da grandi architetti come Antonio Galli Bibiena e Giuseppe Piermarini, Domenico Morelli, Pietro Maggi e Luigi Poletti, oppure dai marchigiani Domenico Bianconi, Pietro Ciaffaroni, Giuseppe Lucatelli, Ireneo Aleandri, Pietro e Vincenzo Ghinelli, Giuseppe Sabbatini, Luigi Petrini.

I teatri sono costruiti su iniziativa di un'associazione di privati che assume il nome di *condominio teatrale* che provvede al finanziamento e alla realizzazione del progetto per messo dell'*autotassazione*, fissando delle quote associative che garantiscono la proprietà di uno o più palchi, di solito del primo e secondo ordine, assicurando anche la gestione e la manutenzione dell'edificio attraverso una delegazione teatrale appositamente nominata.

I condomini a volte sono "pubblici", in quanto l'iniziativa viene presa dalla municipalità, che mantiene la proprietà dell'edificio; in altri casi i condomini sono "misti", perché nascono con capitali della municipalità e di privati. Nell'Ottocento il teatro si apre a una sorta di "democratizzazione" pilotata, per cui l'architettura teatrale riflette una gerarchia basata su di una rigida distinzione per status sociale: i tre ordini di palchi sono proprietà dell'aristocrazia, con i tre palchi centrali del secondo ordine destinati alle autorità civili, militari e religiose; la platea è riservata ai forestieri, alla piccola nobiltà di campagna, alla media borghesia formata da possidenti, professionisti, militari e pubblici impiegati; infine il loggione è destinato ad artigiani e bottegai. In molti di questi teatri, dalla seconda metà del Settecento ai primi decenni del Novecento, si allestiscono importanti stagioni liriche con la partecipazione di grandi cantanti a testimoniare che, fino alla prima guerra mondiale, il melodramma è il dominatore incontrastato delle nostre scene per essere poi gradualmente scalzato dal teatro di prosa e, in gusto popolare, dall'avvento del cinematografo.



## Marche, terra di longevità

**Le Marche sono la regione dove la durata media della vita è più alta che nel resto d'Italia e quindi tra le più elevate del mondo.**

### La «speranza» di vita nelle regioni

