

Dolci

I DOLCI DEL PICENO

I dolci marchigiani sono sobri, frutto della prudenza e della misura, e sono preparati utilizzando le materie prime del territorio, in un equilibrio che evita i sapori eccessivi. Di solito contengono poco zucchero, proprio perché un tempo era un bene prezioso da usare con parsimonia ed era lasciato al miele il compito di arricchire i dolci. Venivano realizzati in occasione del Carnevale, di ricorrenze religiose o di avvenimenti legati alle stagioni.

CIAMBELLONE

Il ciambellone, preparato dalle donne di casa e cotto a fuoco leggero di fascina, nel classico forno icampagna, veniva servito a fette, insieme con la crema che, cotta nel paiolo di rame, era tirata su e distribuita con il mestolo. Ma il ciambellone rimane tuttora prescelto in occasione di feste familiari, battesimi e cresime; è stato definito «il dolce delle folle», perché viene consumato sempre in riunioni allegre e rumorose e a conclusione di pranzi e cene grasse. Non per nulla appare nelle ben 7 colazioni, approntate per i partecipanti alla «battitura», cioè alla trebbiatura del grano. Il ciambellone continua a rimanere ancora oggi il dolce marchigiano per eccellenza e, da un'origine prettamente contadina, ha superato i suoi limiti, estendendosi fino alla città dove ha raccolto unanimi e costanti consensi. Ingredienti e preparazione In una scodella battere 5 uova intere, poi unire 400 gr. di zucchero, quindi 200 gr. di burro tiepido, fuso a bagnomaria. Mescolare e versare nel composto un bicchiere di latte, continuando a rimestare, versare un po' alla volta la farina (1 Kg.), quindi, 1 bicchierino di mistrà. Volendo, aggiungere pezzetti di cedro candito, un pizzico di bicarbonato, 50 gr. di uvetta, scorza grattugiata di 2 limoni e succo degli stessi. Infine far cadere nel composto, dal setaccio, un pizzico di farina insieme con il contenuto di una bustina di lievito Angelo e mezza cartina di Pane degli Angeli. Il composto non deve essere lavorato a lungo (10 minuti in tutto), ma richiede un certo vigore tanto da far dire che per maneggiarlo dovrebbero essere scelte donne dalla mano calda. Ungere poi di burro ed infarinare una teglia da forno, versarvi il composto e metterlo in forno a 170° per un'ora. Il ciambellone, appena cotto, si pennella con una glassa di albume e zucchero, aromatizzata al limone, e si cosparge di fini coriandoli colorati o confettini di argento. Questo sistema è in uso soprattutto in campagna, specie nella Marca anconitana e maceratese, mentre in città, oltre all'aggiunta del rum agli altri ingredienti, il dolce viene decorato, prima della cottura, con zucchero semolato o a grani.

CASTAGNOLE

Questi dolci sono d'obbligo nel periodo carnevalizio ed ancora oggi, in taluni luoghi, vengono preparati anche di mezza Quaresima. Nel primo quarto di secolo, al tempo in cui erano già di moda veglioni danzanti, nei teatri e nelle sale dei circoli ricreativi, soprattutto nei paesi e in particolare nello jesino, ogni famiglia partecipante alla festa portava la sua scorta di castagnole e, a mezzanotte, interrotte le danze, avveniva lo scambio generale di auguri e dolci. Nelle città, sempre nel corso dei veglioni, a mezzanotte aveva luogo un cenone, a base di piatti freddi, che si chiudeva con le immancabili castagnole. Ingredienti e preparazione Per 500 gr. di farina, battere 4 uova intere e montarle con 4 cucchiaini di zucchero; unire 4 cucchiaini di olio, mezzo bicchiere di latte, un goccio di rum, mezzo bicchierino di mistrà, un pizzico di vaniglia e grattatura di limone. Al tutto, ben amalgamato, aggiungere lievito in polvere o bicarbonato. Deve risultare un impasto «al cucchiaino». Poco alla volta, appunto con un cucchiaino da dessert, versarlo in una padella, con olio e strutto ben caldi, agitandola in senso rotatorio durante la cottura. Quando le castagnole saranno gonfie e ben dorate, scolarle e rovesciarle su un foglio di carta paglia e spolverizzarle di zucchero a velo o semolato. Così preparati, i dolci, presentano una forma irregolare. Se si desidera attuare la cosiddetta «costruzione» delle castagnole, tenere l'impasto più solido e tagliarlo a pezzetti; formare dei bastoncini, lunghi un dito, segnarli a croce in superficie, quindi immergerli in acqua bollente e, appena venuti a galla, scolarli con il mestolo forato. Sistemarli poi in una teglia ben imburata e passarli al forno. Secondo un'altra ricetta, la variante consiste nel sostituire il lievito con il citrato che, oltre alla funzione di far lievitare la pasta, ha anche quella di respingere l'olio. Di conseguenza i dolci rimangono ben asciutti. Nel Fanese le castagnole, appena cotte, si condiscono con il miele, ma in ogni altro centro delle Marche prevale il sistema della incipriata finale con zucchero a velo.

PIZZA DI PASQUA

Tradizionale del periodo di Pasqua, viene preparata in realtà tutto l'anno nelle pasticcerie ed è diffusa in tutta la regione. Ha una forte somiglianza con l'analogo preparato tradizionale di Perugia. Un tempo veniva realizzata in casa e assumeva la forma del recipiente in cui l'impasto di farina, uova e zucchero veniva messo in forno. Oggi nella lavorazione dei laboratori è più facilmente usato lo stampo di carta utilizzato anche per la preparazione dei panettoni, che le fa assumere quindi una forma più alta. Esiste anche una versione salata della pizza di Pasqua, in cui non c'è zucchero ma formaggio. L'impasto viene ottenuto con intervento di parmigiano grattugiato e, soprattutto nella zona fra Macerata e Ancona, anche con pezzetti interi di fontina o emmenthal.

PICONI

Sono conosciuti con questo nome nell'Anconetano e nell'Ascolano, mentre nel Maceratese prendono il nome di piconi. Si tratta di un singolare esempio di unione tra dolce e salato: sono dolci casalinghi fatti con pasta da pane tirata a sfoglia per formare dei grandi ravioli che vengono riempiti con pecorino fresco e stagionato, tuorli d'uovo, zucchero e scorza di limone grattugiata. Prima di essere infornati vengono incisi con un taglio a croce, che permette la fuoriuscita del formaggio durante la cottura e pennellati con uovo sbattuto. Nelle stesse province se ne prepara un'altra versione, che

ha come sfoglia di rivestimento una pasta dolce e come ripieno un misto di ricotta, tuorlo d'uovo, zucchero, cioccolato grattato, cannella e mandorle.

CIAMBELLE AL MOSTO

Dette anche ciambelle di magro, sono una specialità di Ascoli Piceno. Preparate nel periodo della vendemmia, si fanno con farina bianca, semi di anice, olio, zucchero e mosto d'uva appena spremuto, il tutto mescolato con lievito.

CICERCHIATA

Dolce tipico del periodo di Carnevale, ha origini antiche. Prodotto tradizionalmente familiare, è passato all'artigianato e si trova oggi in tutte le pasticcerie. La zona più tipica della cicerchiata è comunque l'area delle provincie di Ascoli Piceno e Macerata. Si tratta di farina impastata con uova, poco zucchero e un goccio di mistrà, il liquore marchigiano caratteristico a base di anice. Vengono formate delle piccole pallottoline di pasta che vanno fritte in olio o strutto, amalgamate con miele e composte in forma di ciambella piuttosto piatta, talvolta cosparsa di pinoli.

FRUSTINGO

O frustenga, o pistingo, o frostenga, è un dolce tipico che ha molte varianti non solo di gusto ma anche linguistiche. Si scopre che deriva da "frusto", ossia povero, anche se siamo di fronte a una fantasiosa invenzione partendo da ingredienti semplici, quotidiani. Dolce invernale legato alle feste natalizie, unisce a farina integrale un repertorio di ingredienti che varia in ogni ricetta, dove non mancano noci, mandorle, fichi secchi, cedro candito, succo d'arancia, scorza di limone, uva sultanina, olio d'oliva, cannella, rum, cacao, caffè, vino bianco secco e mosto cotto.

FUNGHETTI

Caratteristici di Offida, erano un tempo come la cicerchiata un prodotto familiare, mentre oggi si trovano nelle pasticcerie. Con un impasto in cui zucchero e farina sono in misura quasi uguale, insaporiti con anice, si formano palline che vanno lasciate a seccare per qualche giorno. Successivamente, riunite in stampi appositi, vengono messe a cuocere in forno. Durante la cottura l'interno, più morbido, fuoriesce saldando le palline, che rimangono bianche su un fondo di colore bruno. Il dolce, molto croccante e dal piacevole aroma di anice, ha quindi l'aspetto di un insieme di funghetti spuntati dalla terra.

SALAMINO DI FICHI

È il dolce che racchiude l'essenza delle Marche con due ingredienti che raccontano la storia contadina della regione: l'anice e la sapa, il mosto cotto concentrato. Ad arricchirne il gusto fichi secchi, noci e mandorle. È un dolce povero che veniva preparato a fine estate per essere consumato in inverno perché non creava problemi di conservazione e di solito veniva regalato ai bambini in occasione dell'Epifania. Questo dolce è composto da fichi sbucciati ed essiccati al sole, alcune mandorle e noci tritate, un bicchiere di sapa, un bicchiere di mistrà. I fichi tritati con gli altri ingredienti e modellati a forma di un salamino ben pressato sono avvolti in foglie di fico, legati come salami e conservati in cantine fresche. Una variante prevede che i fichi vengano compressi interi con un torchio: in questo caso si chiama «panetto di fichi».

[Scarica la ricetta](#)