

MARCHE

La politica agricola regionale a difesa della produzione artigianale. Antico e moderno convivono senza fratture. Il segreto? Salvare la qualità

Economia doc in nome della tradizione

Armenti di pecore e bovini al pascolo. Questa la ricchezza antica di quella parte di Appennino che nel 1500 costituiva il Ducato di Urbino comprendente l'Alta Valle del Metauro, il territorio di Cantiano, di Cagli, Carpegna e Urbino. Un'economia agricola da cui nasceva un prodotto che ha ottenuto, con decreto del Presidente della Repubblica, il riconoscimento della denominazione di origine.

La Casciotta d'Urbino, formaggio di grande tipicità, prodotto utilizzando latte di pecora stemperato con latte vaccino, può essere raccontato attraverso la storia di uno dei più grandi pittori e scultori del nostro Rinascimento, tale Michelangelo Buonarroti. Il maestro, che aveva acquistato una serie di poderi nel territorio dell'Urbinate, si faceva pervenire a Roma le «casciote», tramite un certo Francesco Amatori, suo fedele servitore, soprannominato l'Urbino. Il Cellini ci assicura della grande passione di Michelangelo per questo formaggio per cui non sembrò irraguardosamente laico affermare che le pennellate alla Cappella Sistina hanno insieme la

forza che la Casciotta può aver dato ai suoi muscoli. Un formaggio che sembra essersi vocato alla religiosità se dobbiamo ancora storicamente ricordare la lettera autografa del cardinale Ganganelli (poi Papa Clemente XIV), datata Roma 14 gennaio 1761. In essa il cardinale ringrazia l'abate A.

Tocci per avergli inviato da Cagli le «squisite casciole». Chiamato nelle varie località di produzione con termini diversi, «cascina» nel Marcatelliese, in Urbina e a Cagli «casciotta», in Urbino «casciotta», questo formaggio possiede, quindi, il fascino dei secoli. Le tecniche di lavorazione rimangono an-

cora oggi particolari.

Partendo da latte fresco di giornata, vengono aggiunti nobili lieviti, gli stessi del parmigiano reggiano, e quindi il caglio. Il fioccolo che si ottiene,

detto «cagliata», viene rotto e versato in piccole forme con il fondo bucherellato per permettere la fuoriuscita del siero la cui sgrondatura viene completata in cassoni di legno in cui viene immesso vapore alla temperatura di 90°. Dopo circa

tre ore le forme vengono tolte, lasciate raffreddare e avviate alla salatura che può essere effettuata a secco o per immersione in salamoia. I formaggi vengono sollevati dall'acqua, asciugati, e posti nei magazzini di conservazione dove, con una temperatura e umidità controllata, vengono lasciati per circa un mese. Il prodotto commercializzato è usato come formaggio da tavola, riconoscibile per una tipica forma cilindrica ed un peso che non supera gli 800 grammi, lieve occheggiatura della pasta, sapore dolce caratteristico. Per la distribuzione l'unico referente ufficiale della «Casciotta d'Urbino» è rappresentato dalla Cooperativa Agricola del Petranò-Cagli. Le altre produzioni che si realizzano nel territorio di produzione sono realizzate da pastori che commercializzano il prodotto direttamente in azienda. L'Appennino fornisce oggi gli stessi pascoli della sua storia passata, le greggi e il bestiame si alimentano in un ambiente che riesce a conservare per questo prodotto una tipicità che cerca la sua valorizzazione nel mercato della qualità.

Un reddito integrativo protegge i più deboli

Piccolo è ancora bello e salva il pregio della qualità



una nicchia di mercato che possiede, oggi, un ragguarvole volume di prodotto venduto. Questo risultato conseguito dai nostri operatori agricoli è stato facilitato con la possibilità di accompagnare l'avventura dello spirito che il turista ricerca, con i paesaggi delle nostre colline, in cui i secoli di storia si uniscono alla tradizione, la cultura dell'artigianato ad uno spirito di grande ospitalità permeato nelle nostre genti.

L'azienda che supera l'autoconsumo, rimanendo troppo piccola per avere un potere di collocamento del prodotto, trova ora la possibilità di riaggirare la propria vicenda agricola. Un reddito integrativo capace di far sopravvivere una grande schiera di coltivatori diretti a cui si deve la storia agricola degli ultimi decenni del nostro Paese. L'Ente di Sviluppo Agricolo nelle Marche è l'organo istituzionalmente predisposto per dare alla nostra agricoltura regionale la spinta per quel progetto immaginifico di valorizzazione e potenziamento di marketing dei nostri prodotti agricoli.

mello e della Casciotta di Urbino, le olive ascolane, il tartufo di Acqualagna, i prosciutti di Carpegna, l'olio di Cartoceto.

Queste produzioni rappresentano, peraltro, la scoperta di un nuovo fenomeno economico-sociale che ha trovato, con l'agriturismo, la possibilità per l'agricoltore di scoprire

Per quei magnifici undici è arrivato il blasone enologico



La vocazione delle Marche alla coltura della vite è antica ed i loro vini sono stati ricordati ed esaltati via via nel tempo dalla letteratura più accreditata.

Però per troppo tempo un'ineffabile iniziativa commerciale ha fatto sì che la produzione vinicola venisse considerata sul mercato italiano solo come grande «serbatoio di vino» a disposizione delle Regioni del Nord che vi hanno attinto ottima materia prima per la preparazione dei loro vini. Ora, con la legge 930 del 13 luglio 1963 sulla disciplina per la tutela delle denominazioni di origine dei vini, la produzione vitivinicola marchigiana ha saputo emanciparsi svincolandosi dalla subordinazione commerciale nei confronti di altre regioni. La vite nelle Marche, per secoli, è stata allevata in coltura promiscua, tanto che nel 1951 se ne annoveravano ben 351.353 ha, contro soli 8167 ha di coltura specializzata. Oggi le Marche, che complessivamente hanno 32.971 ha di vigneti specializzati con una produzione di circa 4 milioni di quintali d'uva e quindi di circa 3 milioni di vi-

no, si presentano con un blasone enologico di tutto rispetto e che allineando ben 11 vini Doc, con un potenziale produttivo di circa 1 milione di ettolitri, si propongono allo stesso livello delle regioni italiane più evolute ed affermate in questo campo. Anche gli «Spananti secchi» competono con la migliore produzione italiana. Quindi i viticoltori marchigiani e le aziende vinicole hanno fatto, come si suol dire, un «salto di qualità».

I vini marchigiani non sono più degli sconosciuti e all'affermazione degli 11 Doc hanno non poco contribuito i numerosi imprenditori privati che hanno saputo ridonare splendore ad aziende per troppo tempo mortificate anche se avevano, come unico astro lucente cui riferirsi, nell'allora opaco firmamento dei vini marchigiani, quel Messer Verdicchio che è sempre stato un cavallo di razza, stupendo accompagnatore dei saporiti pesci dell'Adriatico.

Da alcuni anni si sta operando attraverso un complesso di azioni pubblicitarie e promozionali rivolte al maggior consumo di vino marchigiano, sia

all'interno che all'estero. In particolare le azioni sono rivolte a promuovere la conoscenza del vino marchigiano di qualità, coordinando le iniziative promozionali con il regolare afflusso del prodotto, ed a qualificare l'organizzazione di vendita principalmente attraverso lo sviluppo di rapporti diretti con gli operatori che si trovano negli stadi finali di mercato. Il consumo di vino in Italia, negli ultimi tempi, è sceso da 120 ad 80 litri annui pro capite. Ciò significa che il consumo si è ridotto di un buon terzo, mentre l'offerta resta costante ed i costi continuano a salire. In queste condizioni il mercato si affina, diventa sospettoso, più esigente, ed i consumatori operano una certa molto severa tra quanto viene loro presentato.

C'è da temere che, molto presto, alcuni vini verranno messi fuori gioco da queste nuove regole mercantili. In una regione come le Marche, con viticoltura collinare e produzioni unitarie contenute, con vitigni di pregio e costi produttivi elevati, non è pensabile ridurre i prezzi di vendita e abbassare la qualità.

Si deve continuare sulla strada intrapresa negli ultimi 15 anni, che ha già portato ad una buona riconversione dei vigneti ed alla realizzazione di moderni ed aggiornati impianti di trasformazione. La scelta della qualità è stata fatta, ed è per i marchigiani una scelta obbligata, la quantità di vini Doc certificata e commercializzata rappresenta ancora il 34% del potenziale produttivo, però è in costante aumento. I vini Doc delle Marche sono ormai presenti e conosciuti dappertutto.

L'Ambra di Taramello Ogni forma è una scultura

Nella zona del Montefeltro, tra il fiume Sivo ed il Marecchia, vi è una estensione di terre che anticamente costituivano un Municipio Romano. In questo territorio, su picchi rocciosi, si ergono abitazioni fortificate a memoria di continue scorribande compiute nel periodo del Medio Evo. Nei terreni attorno, in cui la vite si torce, soffrendo del dolore di penetrare la pietra, le uniche attività dell'uomo sono legate all'artigianato del legno e all'allevamento del bestiame. I grandi fronti appenninici offrono pascoli alle greggi ed ai bovini. Il latte che se ne ricava, misto in uguale misura, viene utilizzato per un formaggio a cui il destino può riservare un valore unico. Al centro di questo comprensorio vi è Taramello, antico feudo appartenente alla famiglia dei Malatesta. Questo paesino è talmente piccolo da essere dimenticato da molte carte geografiche. La storia gli ha tuttavia, conferito una tradizione particolare. Ciascuna delle sue case, costruite su roccia arenaria, possiede, generalmente all'interno, scavata con attrezzi primitivi centinaia di anni fa, una buca, un grosso anfratto nel pavimento, in cui si mantenevano i viveri legati al bisogno della famiglia.

Non conosciamo chi, come né quando questi grossi anfratti furono utilizzati per seppellire il formaggio prodotto nel circondario. Le forme, dopo essere state conservate per circa un mese ed aver quindi subito una prima fermentazione in ambienti controllati, poste in sacchi di juta, vengono pressate nelle fosse, precedentemente rivestite di paglia. Un fondo di legno, sigillato

con del gesso, chiude il rifugio. In questo ambiente anaerobico, la flora microbica viva del formaggio inizia una seconda fermentazione. La temperatura all'interno della grotta aumenta, si formano gas, le fibre vegetali dei sacchi si riscaldano, costituendo un setaccio che lascia percolare acqua e grasso di cui il formaggio sembra voglia spogliarsi. Il gioco delle tenebre, particolari condizioni di umidità e temperatura, fantasmi che risalgono dalle viscere della terra ammorbiscono interamente la pasta, amalgamando la parte esterna con l'interno. Gli odori della pietra permeano nella massa. L'interamento avviene nella seconda metà di agosto. Dopo quattro mesi di oscurità, pochi colpi vengono portati per rimuovere la tamponatura di legno. I sacchi vengono aperti, il bianco pallore del latte si è dipinto di un colore ambrato, risorge l'Ambra di Taramello. In nessuna altra parte del mondo si verifica un fenomeno simile. La possibilità di un esatto conteggio di quanto interato, aggiunge preziosità a ciascun pezzo. Pressioni diverse sulle colonne costipate avranno deformato in modo particolare ciascuna forma dando ad ognuna una fisionomia diversa, quasi delle sculture modellate da una mano ispirata. La sua produzione limitata consacra questo formaggio di fossa ad una conquista preziosa. Una parte di entrolterra marchigiano si è così inventato, attraverso la valorizzazione delle sue tradizioni, un reddito, regalando a ciascuno di noi un prodotto che appartiene alla storia.

LE MARCHE
D O C

DOVE NASCE LA QUALITÀ

ENTE DI SVILUPPO AGRICOLO NELLE MARCHE
Piazzale S. Maria, 20, 60131 Ancona, Italy
Tel. 071/80041 Fax 071/85979 Telex 501200 ESAMAN