



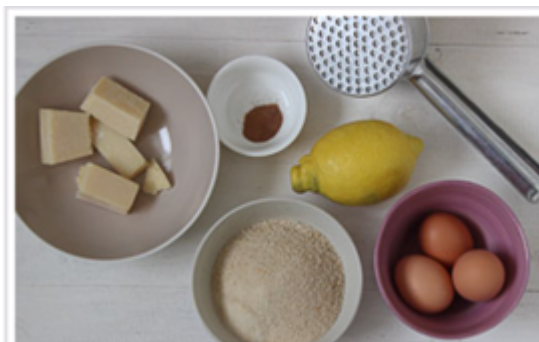
LA NEWSLETTER DELLE RICETTE TIPICHE DICEMBRE = PASSATELLI



LE ORIGINI DEL PIATTO

I celebri Passatelli, sono una tipologia di pasta oggi diffusissima in tutta Italia ma che ancora non tutti conoscono. La storia di questa pasta non è ben definita, ma sicuramente ha avuto inizio nella bassa Romagna, forse insieme alle province di Pesaro e Urbino. Qui, nei tradizionali casolari, le famose "azdore" (le donne di casa

romagnole) utilizzando pochi e semplici ingredienti creano questa specialità, derivante probabilmente dalla "tardura" o "stracciatella in brodo", minestra a base di uova, formaggio e pangrattato tradizionalmente data alle donne che avevano appena partorito per recuperare le forze. È proprio da questa semplice ricetta che nacquero i Passatelli: stessi ingredienti (ad eccezione di qualche aroma) ma una consistenza completamente diversa. L'impasto realizzato infatti, contrariamente alla "tardura", è più sodo e per questo è necessario uno strumento per realizzarli. Quale? Il famoso ferro ("e fèr"), un disco leggermente convesso ricoperto di fori e dotato di due manici in legno. Grazie alla pressione esercitata sull'impasto dai fori escono i Passatelli (ecco spiegata quindi l'origine del nome: per farli l'impasto deve "passare" attraverso i fori dello strumento). Oggi il ferro è molto difficile da trovare, e sono per lo più le "azdore" che lo utilizzano. Per questo si preferisce uno schiacciapatate dai fori più larghi. erano fatti con ingredienti poveri: pane raffermo, formaggio indurito e qualche uovo. Ovviamente oggi la ricetta si è evoluta, e proprio dalla zona del modenese arriva la ricetta che tutti oggi utilizziamo, nobilitata negli ingredienti e ancora più saporita: 1 uovo per ogni 100gr di impasto, formato per metà da Parmigiano Reggiano e per metà da pangrattato. A questi ingredienti si aggiungono, a seconda della ricetta preferita, scorza di limone e/o noce moscata. In origine i Passatelli erano cotti e serviti con brodo di pollo o cappone, in alcuni casi di manzo. Con la diffusione della ricetta ovviamente si è evoluto anche il modo di servirli. Per primo troviamo l'utilizzo del brodo di pesce, ricetta diffusa soprattutto in riviera e con gli anni anche la versione "asciutta". In questo ultimo caso si utilizza più Parmigiano e più pangrattato, in modo da ottenere una consistenza più soda che si mantiene anche dopo la cottura.



LA RICETTA

INGREDIENTI

Uova (3 circa) 170 g

Pangrattato 140 g

Parmigiano Reggiano DOP (da grattugiare) 100 g

Scorza di limone ½

Noce moscata q.b.

Sale fino q.b.

Brodo di carne 1 l

Farina 00 (facoltativa) 10 g

PROCEDIMENTO

Per preparare i passatelli in brodo iniziate preparando un buon brodo di carne. Mentre cuoce dedicatevi all'impasto dei passatelli: grattugiate la scorza di limone, facendo attenzione a non prelevare anche la parte bianca più amara. Sbattete le uova per pochi istanti in un recipiente insieme a un pizzico di sale. In una ciotola più grande mescolate pangrattato (meglio se grattugiato da pane secco) e Parmigiano Reggiano DOP grattugiato. Versate anche la farina, aromatizzate con la scorza di limone e la noce moscata grattugiata. Unite le uova. Amalgamate gli ingredienti aiutandovi con una spatola all'inizio, poi proseguite a mano. Dovrete lavorare a lungo per ottenere un panetto consistente ed elastico. Potete lavorarlo subito o far riposare almeno 15-

30 minuti, fino a due ore avvolto in pellicola. Inserite un pezzo di impasto alla volta in uno schiacciapatate a fori larghi almeno 5 mm e schiacciatelo direttamente nel brodo portato a bollore (non deve bollire in maniera veemente). Utilizzate la lama di un coltello per tagliare i passatelli a una lunghezza di circa 5-6 cm. Cuocete i passatelli per pochissimo tempo, non appena verranno a galla, scolateli direttamente nei singoli piatti o in una zuppiera. Servite i passatelli ben caldi, se preferite condendo ancora con un po' di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato e del pepe nero macinato al momento! La farina nell'impasto è facoltativa, potete o meno usarla o utilizzarla per aggiustare l'impasto all'occorrenza.

LE FESTE DI DICEMBRE DA NON PERDERE!

CANDELE A CANDELARA

6-7-8 ; 13-14 DICEMBRE
Ventiduesima edizione
2025

Da oltre due decenni si rinnova l'affascinante e colorato appuntamento dell'inverno con il primo mercatino natalizio italiano completamente dedicato alle candele. Il centro della festa sarà riservato come sempre al mercatino natalizio che si svolge nell'antico borgo

medievale sulle colline attorno a Pesaro dove ogni sera la luce artificiale viene spenta per lasciare posto a migliaia di fiammelle accese.

Un'atmosfera unica e suggestiva grazie a due spegnimenti programmati dell'illuminazione elettrica di 15 minuti ciascuno (alle 17.30 e 18.30) che lasceranno Candelara completamente al buio rischiarata solo dalla calda luce delle candele.

NATALE A MOMBAROCCIO

6-7-8 ; 13-14 DICEMBRE

Mombaroccio, da ormai 25 anni, si arricchisce di suggestive ambientazioni legate a doppio filo con la Magica Nevicata che avverrà sabato 13 alle 17 e alle 18,30 e domenica alle 16,45, alle 18 e alle 19. Ogni giornata si apre alle ore 10 per la visita alle ambientazioni natalizie, dal giardino magico al villaggio montano, dal paesaggio invernale alla casa delle lanterne o il forno di Pepi, dai pinguini al giardino degli Gnomi, con un passaggio "obbligato" alla casa di Babbo Natale per lasciare la propria letterina dei desideri. Inoltre, all'interno dell'appena ristrutturato Palazzo Del Monte, dove sono visitabili il Villaggio della Lemax e la

Casa del Natale.
appuntamento con le 36
cassette di artigianato ed
enogastronomia.

PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE: I VINCISGRASSI

I vincisgrassi non sono semplicemente un piatto della tradizione, ma un prodotto regolato da un disciplinare tecnico molto preciso, pensato per preservarne l'autenticità storica. Il documento stabilisce con accuratezza quali ingredienti possono essere utilizzati e in quali modalità: la sfoglia all'uovo deve essere realizzata con farine di qualità adeguata, caratterizzate da un contenuto proteico minimo che assicuri elasticità e tenuta in cottura, mentre le uova devono essere fresche e della categoria idonea a garantire una corretta struttura dell'impasto. Lo stesso vale per il ragù, che deve essere composto da carni bovine e suine selezionate, insieme a frattaglie opportunamente mondate, e cotto con una tecnica a fuoco lento che consenta la formazione del fondo ristretto, indispensabile per conferire al piatto il suo profilo aromatico caratteristico.

Anche la stratificazione segue regole codificate: la quantità di ragù e besciamella per ogni strato, il numero minimo di strati e lo spessore finale del prodotto crudo devono rispettare quanto previsto dal disciplinare. In questo modo si garantisce un risultato finale coerente con la tradizione maceratese, distinguendo i vincisgrassi dalle altre preparazioni simili. L'aspetto del prodotto cotto deve presentare una superficie gratinata uniforme, un taglio netto e una struttura interna compatta ma non eccessivamente asciutta, con una distribuzione equilibrata del condimento.

In parallelo, la produzione deve rispondere a requisiti rigorosi di sicurezza igienico-sanitaria. Non solo per quanto riguarda la selezione e la manipolazione delle materie prime, ma soprattutto per ciò che concerne la **fase di cottura**, identificata come uno dei principali Punti Critici di Controllo. Data la natura stratificata del prodotto, il calore penetra in modo progressivo e la parte più difficile da portare a temperatura è la zona centrale dello strato mediano, definita come **punto termicamente più sfavorevole**. È proprio lì che deve essere verificato il raggiungimento della temperatura di sicurezza: almeno **75 °C mantenuti per due minuti**, oppure una combinazione tempo-temperatura equivalente (come 70 °C per 15 minuti), in grado di assicurare l'inattivazione dei principali patogeni.

La misurazione deve essere eseguita con un termometro a sonda, inserito proprio nel centro della teglia, garantendo che l'intero prodotto abbia subito un trattamento termico uniforme. Il rispetto di questa procedura non solo assicura la salubrità del piatto, ma è parte integrante dell'aderenza al disciplinare, che unisce tradizione e sicurezza alimentare in un unico protocollo tecnico. In questo modo, i vincisgrassi alla maceratese STG mantengono la loro identità storica e, al tempo stesso, rispondono agli standard richiesti dalle normative europee e dai sistemi di autocontrollo aziendale, offrendo al consumatore un prodotto autentico, controllato e garantito.

Accanto a questi aspetti tecnici, i vincisgrassi alla maceratese STG sono oggi disponibili in diverse tipologie commerciali, pensate per rispondere alle esigenze dei consumatori moderni senza alterare le caratteristiche del prodotto tradizionale. Una delle forme più diffuse è la **vaschetta microondabile**, che consente di rigenerare rapidamente il piatto mantenendo una buona qualità sensoriale; queste confezioni sono realizzate con materiali idonei al contatto con gli alimenti e compatibili con le alte temperature di riscaldamento.

Esistono poi le **vaschette per forno tradizionale**, spesso in alluminio, ideali per una gratinatura più uniforme. Alcuni produttori offrono anche versioni **surgelate**, progettate per garantire stabilità microbiologica e resa gustativa dopo la cottura, purché il prodotto venga portato alla temperatura di sicurezza prevista. Infine, non mancano confezioni **take-away o ready-to-eat**, destinate alla ristorazione collettiva e alla vendita al dettaglio, dove il prodotto viene proposto già porzionato e facilmente rigenerabile.

Queste diverse modalità commerciali permettono di portare un piatto storico nelle case e nelle cucine professionali, mantenendo un equilibrio tra tradizione, praticità e sicurezza alimentare.

E tu lo sapevi?

CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario



CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario