



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

LE RICETTE E LE TIPICITÀ DEL NOSTRO TERRITORIO

LA NEWSLETTER DELLE RICETTE TIPICHE OTTOBRE = I BISCOTTI DI MOSTO



LE ORIGINI DEL PIATTO

Le ciambelle di mosto e semi di anice fatte in casa sono una preparazione tradizionale marchigiana tipica dell'autunno, il momento dell'anno nel quale l'uva è matura e inizia la vendemmia.

Il mosto d'uva, il protagonista dell'impasto senza burro, è il succo che si ottiene pigiando l'uva e che non è ancora fermentato. Possiamo ricavarlo noi stessi pigiando i chicchi di uva freschi con l'aiuto di un passaverdure.

LA RICETTA

Con la stessa ricetta delle ciambelle, aggiungendo le mandorle, prepariamo dei filoni che cuociamo, facciamo raffreddare e poi tagliamo a fette per poi tostarle e farne una sorta di biscotti al mosto appunto o forse è più indicato chiamarle fette al mosto tostate o fette biscottate la mosto.

Dosi per 6 porzioni

Procurarsi:

PER IL POOLISH:

75g di farina 0 comune
75g di acqua tiepida
10g di lievito di birra fresco
1 cucchiaino di miele

PER L'IMPASTO:

tutto il poolish
250g di farina
275g di farina 00 per dolci
315g di mosto di uva bianca
125g di zucchero
70g di olio di semi di arachidi
1 pizzico di sale
100g di mandorle
2 cucchiaini di semi di anice verde

PROCEDIMENTO

Mescolate gli ingredienti del poolish in un piccolo contenitore facendo amalgamare bene il composto. Mettete al caldo e attendere che raddoppi di volume.

Una volta che il lievito sarà raddoppiato, versatelo nell'impastatrice insieme allo zucchero, a tutta la farina e al mosto. Impastate a velocità media fino a che l'impasto risulterà incordato. L'impasto dovrà risultare liscio, semi-lucido ed elastico e dovrà staccarsi dalle pareti e dal fondo dell'impastatrice avviluppandosi attorno al gancio.

A questo punto unite il pizzico di sale e una prima parte di olio continuando a impastare senza perdere l'incordatura.

Aggiungete il restante olio in più riprese sempre attendendo che l'impasto abbia assorbito la quota precedente. Di tanto in tanto capovolgete l'impasto e riprendete a impastare.

Una volta che l'impasto sarà incordato di nuovo aggiungete i semi di anice e le mandorle impastate a bassa velocità per farli amalgamare in maniera regolare nell'impasto.

Pirlate l'impasto, ovvero dategli una forma arrotondata, quindi riponete in un contenitore oliato.

Coprite con il coperchio o con della pellicola e lasciate raddoppiare.

FORMATURA E COTTURA DEI FILONI DI MOSTO

quando l'impasto sarà raddoppiato di volume capovolgetelo su un piano di lavoro leggermente infarinato, quindi sgonfietelo e fate delle pieghe di rinforzo.

Per le pieghe di rinforzo dovete schiacciare l'impasto e dargli una forma rettangolare, quindi prendere l'impasto dal lato più lontano da voi ed estendendolo portalo a centro. A questo punto prendete invece il lato opposto, ovvero quello vicino a voi e sempre tirando l'impasto sovrapporlo a quello di prima creando una piega a portafoglio.

Formate quindi un filone.

Una volta che avrete formato il filone, trasferitelo su una teglia coperta di carta forno. Coprite con un canovaccio pulito e poi con una busta di plastica e ponete a lievitare all'interno del forno a 28° (va bene anche a temperatura ambiente, ma in base alla temperatura che avete in casa ci vorrà più tempo).

Portate il forno a 160°-165° in modalità termo-ventilata oppure a 180° in modalità statica.

Infornate il filone e cuocete per circa 30-35 minuti, quindi sfornate e fate raffreddare completamente.

TOSTATURA DEI BISCOTTI DI MOSTO MARCHIGIANI

quando il filone al mosto sarà completamente freddo, tagliatelo a fette di circa 1 cm di spessore, quindi adagiatele sulla teglia con la carta forno oppure sulla griglia.

Infornate in forno preriscaldato a 180° in modalità ventilata fino a doratura e tostatura completa. A metà cottura capovolgete i biscotti.

Una volta che i biscotti di mosto saranno tostati, adagiateli su una gratella. Quando saranno completamente freddi metteteli in una busta di quelle per il surgelatore e chiudete bene.

LA SAGRA DEL BISCOTTO DI MOSTO E DEL VINO COTTO

A Serra San Quirico tutti gli anni nel mese di ottobre si celebra una festa nello splendido scenario del centro storico di Serra San Quirico, la sempre più popolare "Festa del Biscotto di Mosto e del Vino Cotto", appuntamento con alcune delle più celebri tipicità autunnali e con un programma ricco di iniziative e attrazioni per tutte le età.

Biscotti di mosto di tutte le qualità provenienti dai forni della zona, le bottigliette di Vino Cotto, produttori enogastronomici, i migliori vini del territorio nell'incantevole "Chioistro diVino", osterie con piatti ricchi e

genuini (a base di cinghiale, funghi e molti altri "must" della cucina marchigiana) ospitate all'interno di palazzi storici aperti solo per l'occasione, uno spazio dedicato ai cibi di strada, un'area concerti, spettacoli serali di cabaret, un parco interamente a disposizione dei bambini, laboratori didattici per fare il mosto e i biscotti, artisti di strada!

PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE

Pillola di Sicurezza Alimentare:

SICUREZZA ALIMENTARE NEL SETTORE VITIVINICOLO

CORRETTO UTILIZZO DI PRODOTTI FITOSANITARI E REGISTRO DEI TRATTAMENTI

Il corretto utilizzo di prodotti fitosanitari e la tenuta del registro dei trattamenti sono due aspetti fondamentali per garantire la **sicurezza alimentare**, la tutela della salute dei consumatori, dell'ambiente e la conformità normativa nel settore vitivinicolo.

L'impiego di prodotti fitosanitari come fungicidi, insetticidi, acaricidi è spesso indispensabile per il controllo di patogeni, insetti e malattie come nel caso della Peronospora della vite. Tuttavia, per garantire che il vino sia sicuro per il consumo umano e che non vengano superati i limiti stabiliti per i residui, è essenziale che le aziende vitivinicole rispettino gli obblighi relativi a:

- **formazione degli operatori** tramite conseguimento del certificato di abilitazione (**patentino**) all'acquisto e all'utilizzo di prodotti fitosanitari e corrette pratiche applicative;
- possesso di un sito aziendale adeguato allo stoccaggio dei prodotti fitosanitari;
- utilizzo scrupoloso dei formulati commerciali in conformità alle indicazioni riportate sull'etichetta in merito alle modalità di impiego, le dosi consentite, intervallo di sicurezza, tipo di coltura per cui è autorizzata l'applicazione. Inoltre, l'azienda deve conservare le fatture di acquisto dei prodotti fitosanitari a garanzia della rintracciabilità.

Inoltre, ai sensi del Decreto Legislativo n. 150/2012 (attuazione di norme UE relative ai prodotti fitosanitari), all'art. 16, commi 3–4 è indicato l'obbligo di tenuta del **registro dei trattamenti** da parte di utilizzatori e acquirenti di prodotti fitosanitari con l'eccezione di chi utilizza i prodotti solo per il consumo domestico personale. Il registro deve essere presente nell'azienda e contenere – per ogni trattamento – la data del trattamento, la denominazione del prodotto fitosanitario utilizzato, la quantità impiegata (kg o l), la superficie trattata, la

coltura e il motivo che ha reso necessario il trattamento. Il registro dei trattamenti deve essere aggiornato **entro 30 giorni dall'esecuzione del trattamento** o comunque entro il periodo di raccolta e deve essere conservato almeno per **3 anni** successivi all'anno cui si riferiscono gli interventi.

Pertanto, la corretta gestione dei trattamenti e l'utilizzo del quaderno di campagna determinano, nel rispetto della **sicurezza alimentare**:

- la riduzione del rischio di residui e superamento dei limiti massimi (LMR) nei vini e uve;
- la tutela della salute degli operatori (viticoltori), dei residenti e dell'ambiente circostante;
- tracciabilità dei trattamenti per poter rispondere alle richieste degli organi di controllo e certificazione (ad esempio nella filiera vino DOC, IGT, biologico ecc.);
- gestione e miglioramento qualitativo tramite aggiornamento del registro dei trattamenti che consente valutazioni sulla loro efficacia, sull'impatto residui, sul costo per ettaro e sulla sostenibilità.

E tu lo sapevi?

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

