



LA NEWSLETTER DELLE RICETTE TIPICHE OTTOBRE = SUGHETTI



LE ORIGINI DEL PIATTO

È un dolce della tradizione, povero e popolano, ma ricco di gusto e personalità. Un tempo nascevano come modo per non sprecare nulla dopo la vendemmia; oggi sono un simbolo di identità e memoria gastronomica marchigiana: si tratta di una polenta dolce fatta con mosto, farina di granoturco e noci (alcuni mettono anche le mandorle). Le vergare marchigiane preparavano questo dolce al cucchiaino subito dopo la vendemmia. Il piatto vanta origini antichissime e veniva portato in dono dai contadini ai Signorotti di Paese.



LA RICETTA ORIGINALE

Procurarsi:

Mosto fresco (meglio di uva nera)

farina di granoturco

gherigli di noci spezzettati
(l'abbondanza nel piatto dipende dalla generosità della mano di chi li fa)

Procedimento

Far bollire in una pentola dai bordi alti il mosto fino a che non si sia ridotto di poco più della metà. Un super concentrato di zucchero!

Fondamentale é togliere la schiuma che si forma durante la bollitura in superficie con la schiumarola.

Aggiungere la farina a colpi decisi e regolari, poca per volta, mescolando con la frusta, in base alla consistenza desiderata. Farlo bollire "a occhio" finchè non diventa gelatinoso e lucido come uno specchio e aggiungere alla fine noci o mandorle tritate.

Versare in piatti piani e far raffreddare.

Le sagre degli Sciughetti da non perdere ogni anno!

Ecco alcune delle **sagre più amate** dove assaporare gli sciughetti in tutte le loro varianti:

Sagra degli Sciughetti – Montecassiano (MC)

Fine settembre – inizio ottobre

Un'intera settimana dedicata ai dolci del mosto, tra degustazioni,

laboratori per bambini e musica popolare. Da non perdere la gara del "miglior sciughetto dell'anno"!

Festa dell'Uva e del Mosto Cotto – Cupramontana (AN)

Primo weekend di ottobre

La storica festa del vino marchigiano propone anche una sezione dedicata agli sciughetti: assaggi, show cooking e mostre di prodotti tipici.

Sagra dei Sughetti – San Ginesio (MC)

Metà ottobre

Qui la tradizione incontra la montagna: sciughetti preparati secondo la ricetta più antica, con farina di mais bramata e mosto di vernaccia nera.

Festa d'Autunno – Cingoli (MC)

Ultimo weekend di ottobre

Tra mercatini e caldarroste, non mancano gli stand che servono sciughetti caldi appena fatti, perfetti con un bicchiere di vino novello.

PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE: LA SOLFOROSA NEL VINO

L'importanza del metabisolfito di potassio in enologia e il suo ruolo nella sicurezza alimentare

Nel mondo della produzione del vino, uno degli alleati più importanti per garantire la qualità e la sicurezza del prodotto è il **metabisolfito di potassio**. Questa sostanza, spesso chiamata semplicemente "solforosa", è utilizzata praticamente in tutte le fasi della vinificazione perché svolge un ruolo fondamentale nella conservazione e nella protezione del vino.

Ma cosa rende il metabisolfito di potassio così importante? Quando viene aggiunto al vino, si trasforma in **anidride solforosa (SO₂)**, un composto con proprietà antimicrobiche e antiossidanti molto efficaci.

In pratica, la SO₂ protegge il vino da due grandi nemici: i microrganismi indesiderati, come batteri e lieviti che potrebbero rovinarlo, e l'ossidazione, che può alterare colore, aroma e sapore.

Le tipologie di solforosa usate in enologia

In enologia, esistono principalmente due forme di solforosa utilizzabili:

- Il **metabisolfito di potassio**, che è il più comune e pratico da usare. Si scioglie facilmente nel mosto o nel vino, permettendo di dosare con precisione la quantità necessaria.

- **L'anidride solforosa gassosa**, che si utilizza soprattutto in ambito industriale, ad esempio per la sterilizzazione di attrezzature o grandi volumi di vino, ma è meno comune nell'uso quotidiano in cantina.

Entrambi rilasciano la preziosa SO₂, ma il metabisolfito è la forma più pratica e sicura per l'utilizzo diretto nella produzione.

Perché è così importante per la sicurezza alimentare?

Dal punto di vista della sicurezza alimentare, il metabisolfito di potassio svolge un ruolo fondamentale. Grazie alla sua azione antimicrobica, impedisce la proliferazione di microrganismi che potrebbero alterare il vino o addirittura renderlo pericoloso per il consumatore. Ad esempio, limita la crescita di batteri acetici o del lievito *Brettanomyces*, spesso responsabili di odori sgradevoli e difetti sensoriali.

Inoltre, la SO₂ aiuta a prevenire la formazione di sostanze nocive come le ammine biogene, che si sviluppano quando i batteri indesiderati agiscono sulle proteine del vino e che possono causare reazioni avverse in persone sensibili.

Un'altra caratteristica molto importante è la capacità della solforosa di agire come antiossidante. Protegge quindi il vino dall'ossidazione, che può causare cambiamenti di colore e perdita di freschezza, garantendo così un prodotto più stabile e duraturo.

I solfiti come allergeni: un aspetto da non trascurare

È importante ricordare che, secondo il **Regolamento UE 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, i **solfiti sono considerati allergeni** e devono essere obbligatoriamente dichiarati in etichetta se presenti in concentrazioni superiori a 10 mg/l.

Questo significa che, oltre a usarli correttamente per la sicurezza e la conservazione del vino, gli operatori devono anche garantire una corretta informazione al consumatore finale, indicando la presenza di solfiti per tutelare chi è sensibile o allergico a queste sostanze.

L'uso corretto è fondamentale

L'utilizzo del metabisolfito di potassio deve essere sempre ben calibrato per rispettare sia le esigenze di protezione del vino sia i limiti normativi vigenti. Un dosaggio eccessivo può influire negativamente sul gusto e sulla salute dei consumatori, mentre una quantità insufficiente non garantirebbe una protezione adeguata.

Per questo motivo, chi lavora in cantina deve conoscere bene le modalità di impiego e dosaggio della solforosa, assicurando così un

controllo efficace e sicuro durante tutta la produzione, dalla fermentazione fino all'imbottigliamento.

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