



LA NEWSLETTER DELLE RICETTE TIPICHE NOVEMBRE = PASTICCIATA



LE ORIGINI DEL PIATTO

La carne pasticciata pesarese è una ricetta della tradizione culinaria marchigiana e si prepara insaporendo e cuocendo la carne con diversi aromi. La pasticciata è una classica ricetta delle feste che in passato veniva cucinata anche in occasione delle feste di fidanzamento, quando la famiglia dello sposo si recava per la prima volta a casa della futura nuora, e dei banchetti nuziali. Non nacque, tuttavia, come pietanza da riservare alle grandi occasioni, bensì per una necessità pratica: quella di consumare la carne dei bovini 'anziani', dura e dal sapore poco gradevole. Fu quindi un'invenzione della moglie di qualche allevatore marchigiano che, per trovare un'alternativa al solito lessò, fece rosolare prima la carne con lardo e olio d'oliva, poi proseguì la cottura per molte ore – almeno 6 o 8 – con vino rosso e brodo vegetale o acqua, fino a farla diventare tenera. Il risultato fu talmente buono che ancora oggi alla pasticciata spetta un posto d'onore nelle cucine pesaresi.

Ingrediente imprescindibile per la buona riuscita del piatto è senza dubbio la carne e in particolare il magatello, conosciuto anche come lacerto o girello. Indubbiamente un taglio di carne magro che si ricava dalla parte esterna della coscia del bovino, motivo per cui la carne risulta magra.

Viene servita con le erbe selvatiche che crescono spontaneamente nei campi marchigiani – pimpinella, strigoli, lupinella, ruchetta –, passate in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio, oppure con bietole o spinaci.



LA RICETTA ORIGINALE

INGREDIENTI

1kg Carne di vitello (taglio "girello")
 1 costa di Sedano
 1 Carota
 1 Cipolla
 2 Chiodi di garofano
 1 spicchio di Aglio
 400g di Passata di pomodoro
 1/2 bicchiere di Vino bianco
 Sale
 Pepe
 Olio

PROCEDIMENTO

Prendere il pezzo di carne e legarlo con lo spago da cucina. Mettere in mezzo alla legatura i chiodi di garofano e lo spicchio d'aglio. Condire la carne con il sale e il pepe. In un tegame fare un soffritto con l'olio e il sedano, la carota e la cipolla tagliati a pezzi. Aggiungere la carne e farla rosolare su tutti i lati. Sfumare con il vino. Aggiungere la passata di pomodoro. Abbassare la fiamma e far cuocere a fiamma bassa con il coperchio per 1 ora e mezza. Lasciar raffreddare la carne. Una volta che la carne sarà fredda, tagliarla a fettine sottili. Eliminare l'aglio e i chiodi di garofano. Passare al passaverdura il sedano, la carota e la cipolla e unirli al sugo di pomodoro. Disporre le

fette di carne in un'ampio tegame e coprirle con il sugo di pomodoro. Assaggiare e regolare di sale e di pepe. Cuocere per altri 15/20 minuti e servire.

LE FESTE DI NOVEMBRE DA NON PERDERE!

Fiera internazionale del tartufo bianco di Acqualagna

1-2, 8-9, 15-16, 22-23 novembre 2025, ad Acqualagna. È la 60esima edizione della fiera internazionale che celebra Sua Maestà il Tartufo. Ci saranno degustazioni, menu, show cooking, mercatini e molto altro ancora.

PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE: INDICAZIONE DEL QUID IN ETICHETTA

Il **QUID** (acronimo di *Quantitative Ingredient Declaration*) è l'indicazione **quantitativa di un ingrediente o di una categoria di ingredienti** presente in un alimento e che figura nella sua denominazione di vendita, che è posto in rilievo in etichetta o che è caratterizzante per l'alimento. In altre parole, serve a comunicare **la percentuale (%)** dell'ingrediente caratterizzante riferita al peso al momento della preparazione dell'alimento oppure, in caso di prodotti il cui processo di produzione comporta perdita di peso (es. cottura con evaporazione di acqua), rispetto al peso finale del prodotto. Il QUID è tra i requisiti obbligatori da riportare in etichetta ai sensi dell'**art. 22 del Regolamento (UE) 1169/2011**

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Il quid va riportato obbligatoriamente in etichetta nei seguenti casi:

- **Quando l'ingrediente/la categoria di ingredienti figuri nella denominazione dell'alimento** (es. "crostata alle fragole", va indicata la percentuale delle fragole);
- **Quando l'ingrediente sia generalmente associato dal consumatore alla denominazione di vendita, per esempio con denominazioni usuali di prodotto** (es. savoiardi va indicata la percentuale di uova utilizzate in quanto ingrediente caratterizzante che il consumatore associa alla denominazione del biscotto);
- **Quando l'ingrediente è evidenziato sull'etichetta con parole, immagini o grafica** (es. muffin con gocce di cioccolato o immagine di cioccolato, va indicata la % di cioccolato essendo messo in evidenza);
- **Quando l'ingrediente è essenziale per caratterizzare un alimento o per distinguerlo da altri simili** (es. maionese con olio d'oliva, va indicata la % di olio d'oliva).

Ai sensi dell'Allegato VIII del Regolamento (UE) 1169/2011, è possibile **omettere** il QUID quando l'ingrediente è utilizzato in **piccole quantità** solo per aromatizzare, quando l'ingrediente pur figurando nella denominazione di vendita **non influenza la scelta di acquisto** del consumatore finale (es. passata di pomodoro), quando il prodotto è soggetto a **variazioni di composizione naturale** (es. frutta mista in confetture) oppure quando la quantità è già **imposta da una legge**.

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