

# **Le Marche sono uno scrigno di bontà**

**[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]**

Se Lord George Byron rinascesse oggi, poeterebbe ancora malinconico sul potere dell'uomo che si ferma dove s'infrangono le onde del mare. Ma, forse, aggiungerebbe che esiste un luogo, il lungomare di Senigallia, in cui, fuori stagione o nei giorni di burrasca, quel senso di impotenza si dimentica subito, impazienti come si è di andare a sperimentare le evoluzioni gastronomiche di Moreno Cedroni, che la Michelin ha appena promosso a due stelle, e Mauro Uliassi, che le due le merita a sua volta ma deve pazientare ancora. È assodato che il rinascimento della cucina d'autore marchigiana e italiana debba molto al talento e alle tecniche (diversissime) dei patròn dei ristoranti Madonnina del Pescatore di Marzocca e Uliassi di Senigallia.

Ma dietro ai due alfieri scalpitano, nella stessa terra, promettenti cortigiani di cose buone come evidenziato dalla stessa guida francese con la stessa concessa, altra novità marchigiana, all'Enoteca dell'hotel Le Case a Macerata. Non solo cuochi ma anche vignaioli. Il tour tra le nuove Marche può iniziare 50 chilometri a sud di Senigallia, in quella Numana pittoresca tra il mare e i piedi del Conero, unico brivido montuoso nel piattume geografico che lega l'Adriatico da Trieste al Gargano.

Sulla litoranea, in località Marcelli, si staglia elegante da dieci anni il Saraghino di Roberto Fiorini, 071.7391596, a lungo allievo di Uliassi ma forgiato anche da Ferran Adrià e Andoni Luis Aduriz. L'estro è evidente già dagli antipasti che possono materializzarsi in convincenti Calamaretti con spinaci croccanti, schiuma di cocco, zenzero e salsa di soia o di un piccante ed equilibrato Crudo di spigola di porchetta con carciofi, guancialetto croccante e fiori eduli. Provi poi le Capesante arrostitite con tuberi, foglio di amaranto e germogli freschi, chiudi con i dolci da urlo e non capisci perché il nome di questo 36enne circoli poco tra critici e gourmets. Oltretutto il menù degustazione di 7 assaggi a 50 euro è più che corretto, come la carta dei vini, con molte Marche in vetrina.

A proposito, a un passo da qui l'enologo Attilio Pagli e il titolare Antonio Terni, timido ingegnere nucleare pazzo per Bob Dylan, anche quest'anno ci hanno visto giusto: sono piovuti addosso alla loro Fattoria Le Terrazze, [www.fattorialeterrazze.it](http://www.fattorialeterrazze.it), riconoscimenti per il Chaos 2004, un montepulciano-syrah-merlot da brividi. Forse condizionati da un eccesso di campanilismo, noi preferiamo però i due montepulciano in purezza Rosso Conero base e Sassi Neri, con quegli intensi profumi di sottobosco, che vanno giù eleganti come niente fosse. Spostandosi più a nord, nell'entroterra jesino, non mancano le occasioni per mettere nuovamente in tumulto cuore, gola e palato. Qui ha molto senso fiondarsi dai Conti di Buscareto, [www.contidibuscareto.it](http://www.contidibuscareto.it), prima di tutto per la vista che si gode dalla cantina di Ostra, poi per alzare calici di buon Lacrima di Morro d'Alba, antico vitigno autoctono a bacca rossa ostinatamente recuperato da Enrico Giacomelli e Claudio Gabellini, titolari della nuova azienda. Il Lacrima Compagnia della Rosa 2003, ottenuto da uve selezionate e affinato in piccola rovere, è una scossa strutturata e atipica che colpisce i sensi.