



Noi fermani

di ANGELICA MALVATANI

Riscoprire il riso marchigiano

Largo Valentini, 4

E' DEDICATA al riso la cena ecumenica dell'Accademia italiana della cucina, l'appuntamento più importante della vita associativa, in occasione del quale i quasi 8.000 accademici si trovano spiritualmente uniti in un'unica cena che si compie nello stesso giorno, in tutto il mondo, nell'arco di 24 ore. La coltivazione di riso è documentabile nelle Marche dal 1600 fino alla fine del 1800. Gli accademici delle due delegazioni, Fermo e Macerata, si sono ritrovate ieri alla locanda Fontezoppa di Civitanova a celebrare questo momento. Il menù pensato per la serata dalla chef, Agata Ciciretti, esplora e interpreta alcune ricette storiche "sopravvissute". Forse, la più nota e caratteristica del territorio è quella del 'riso jallo' celebrato dagli stornelli popolari: "Lo pranzo de li sposi non è bello se manca 'n moccò de riso jallo". A differenza del più famoso risotto lombardo, al posto dello zafferano questa preparazione impiega il tuorlo d'uovo, e la tradizione vuole che sia sempre presente sulla tavola degli sposi perché di buon auspicio. Il piatto ha tutte le caratteristiche simboliche necessarie per dare il giusto avvio ad una nuova vita: il riso per la felicità e l'uovo, giallo come l'oro, per la ricchezza e le creste di gallo, augurio di fertilità. In gene-

rale il riso "marchigiano" usa abbinamenti semplici, con prodotti del territorio e stagionali, e predilige una cottura non dall'asciutto, come vuole ormai l'uso comune, ma almeno per la metà in brodo o acqua, con mantecatura finale. Tra le preparazioni moderne più diffuse il riso con un sugo di seppie e piselli o solo con piselli, con brodo di razza, con il cavolfiore, con la lenticchia o con un ragù di rigaglie, lo stesso che si impiega per le tagliatelle.

Carla Chiaramoni, delegata di Fermo

È AFFASCINANTE scoprire brani della nostra storia attraverso la cucina, nelle ricette e nelle abitudini che parlano comunque di questa terra e delle persone che la attraversano. Doveroso il recupero e la valorizzazione di un passato vissuto anche a tavola, nei riti e nelle tradizioni.

Le lettere (max 15 righe) vanno indirizzate a

il Resto del Carlino

Largo Valentini 4 - FERMO

Tel. 0734 / 622932

@ E-mail:

cronaca.fermo@ilcarlino.net



FESTIVAL Giallomare GENA CON DELITTO **Il furto della salata**
NOIR 17-31 OTTOBRE 2014
 via G. Ag... (zona ind. ...)
18 OTTOBRE
 INFO e PRENOTAZIONI
 0734.620707 - 338.8130013 - costo

HOME NOTIZIE RADIO SEGUICI SPORT NEWS     

atrocino




 razione con
 E QUINTA

by Zefiro
 in collabora
R@ FER UN

Solgas www.solgasonline.it
 La società del Comune di Fermo per l'energia
 n.verde 800 055 121

Inform@zione.TV
 comunicare: una passione

INIZIATIVA Primo Risparmio Carfermo CREA IL RISORSO
 REGOLAMENTO su www.carfermo.it e filiali Carfermo
 info 0734.296232


EVENTI

In tutto il mondo 8000 accademici a tavola nello stesso giorno. Il riso marchigiano: Fermo celebra le antiche ricette

E' dedicata al riso la Cena Ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina, l'appuntamento più importante della vita associativa, in occasione del quale i quasi 8000 Accademici si trovano spiritualmente uniti in un'unica cena che si compie nello stesso giorno, in tutto il mondo, nell'arco di 24 ore.



La coltivazione di riso è documentabile nelle Marche dal 1600 fino alla fine del 1800. Una coltura transitoria, prevalentemente su terreni in bonifica di fondovalle e "relitti di mare", per il tempo necessario ad ottenere aree asciutte, dove impiantare le coltivazioni più tradizionali. La produzione, sempre molto limitata, ha raggiunto il suo apice in età napoleonica e risulta molto estesa nel fermano e nel maceratese. Le due aree condividono ricette e metodi di coltivazioni e per questo gli Accademici delle due Delegazioni, Fermo e Macerata, si ritroveranno insieme giovedì 16 ottobre presso Locanda Fontezoppa di Civitanova Marche Alta a celebrare questo momento.

Il menù pensato per la serata dalla chef Agata Ciciretti esplora e interpreta alcune ricette storiche "sopravvissute". Forse la più nota e caratteristica del territorio è quella del riso jallo celebrato dagli stornelli popolari: "Lo pranzo de li sposi non è bello se manca 'n moccò de riso jallo". A differenza del più famoso risotto lombardo, al posto dello zafferano questa preparazione impiega il tuorlo d'uovo, e la tradizione vuole che sia sempre presente sulla tavola degli sposi perché di buon auspicio. Il piatto ha tutte le caratteristiche simboliche necessarie per dare il giusto avvio ad una nuova vita: il riso per la felicità e l'uovo, giallo come l'oro, per la ricchezza e le creste di gallo, augurio di fertilità. Resta anche nella tradizione una polentina di riso e farina, il riso curgo o corgo (coricato), che rappresenta una variante dei frascarelli e

che nella saggezza popolare aiuta l'allattamento.

In generale il riso "marchigiano" usa abbinamenti semplici, con prodotti del territorio e stagionali, e predilige una cottura non dall'asciutto, come vuole ormai l'uso comune, ma almeno per la metà in brodo o acqua, con mantecatura finale. Tra le preparazioni moderne più diffuse il riso con un sugo di seppie e piselli o solo con piselli, con brodo di razza, con il cavolfiore, con la lenticchia o con un ragù di rigaglie, lo stesso che si impiega per le tagliatelle. Nella serata sarà distribuito "La cucina del riso", nono volume della collana Itinerari di cultura gastronomica, che ha carattere nazionale e raccoglie contributi da ogni regione.

Il menù d'autore del mese è firmato dall'artista Raffaele Iommi, che sarà presente alla serata. E' "Simboli cucina" il titolo dell'opera (vedi foto allegata) che declina nell'alfabeto di segni e figure, linguaggio proprio dell'artista, il tema della cucina, cogliendone e restituendone in pieno il senso e la varietà. Iommi vive a Porto San Giorgio e ha sperimentato diverse

R@dio FERMO UNO
 Ascolta la diretta in streaming!

Sempre con te!
carifermo
 casa di risparmio di Fermo s.p.a.
 Scarica gratis la App
 carfermo.it
 Disponibile su App Store e Google Play

CHIROPRACTICA FERMO
 BAHU A. KHANCHANDANI
 DOCTOR OF CHIROPRACTIC - I.U.K.

Freeello

AVIS
 CHI DONA IL SANGUE DONA LA VITA!
 Avis Provinciale di Fermo

espressioni creative, pittura, scultura, non dimenticando incisione e ceramica. Ha esposto in personali e collettive in varie città italiane e all'estero (Brasile, Olanda, Polonia, Svizzera, Spagna, Ungheria). Attualmente è docente di discipline pittoriche presso il Liceo Artistico "O. Licini" di Ascoli Piceno.

redazione

16:21 15/10/2014

Accademia Italiana della Cucina Iommi riso cena ecumenica

Questo articolo è stato letto 48 volte.

COMMENTI DEI LETTORI

0 commenti presenti

Aggiungi il tuo commento

Nome (richiesto):

Email (richiesta, non verrà mostrata ai visitatori):

Il tuo commento:

[Pubblica commento](#)



- RSS Rilievo
- RSS Brevi
- RSS Altre Notizie

- RSS Cronaca
- RSS Politica
- RSS Lavoro
- RSS Economia e Finanza
- RSS Sanità
- RSS Pubblica Amministrazione
- RSS Scuola e Formazione
- RSS Religione
- RSS Attualità
- RSS Cultura
- RSS Eventi
- RSS Sport e Tempo Libero

Redazione

email: redazione@informazione.tv
Tel 0734620707 - 0734623636 Fax 0734600390
C.da San Salvatore - Fermo

Radio Fermo Uno iscritta nel Registro dei Giornali e dei Periodici del Tribunale di Fermo il 9 aprile 1988 con il numero 7. Il 20 giugno 2001 è stato comunicato al Tribunale di Fermo, Cancelleria civile che la testata è divenuta anche un quotidiano on-line attraverso la pubblicazione sul sito www.radiofermouno.it. In data 16 maggio 2005 è stato comunicato al Tribunale di Fermo, cancelleria civile, che dal sito www.radiofermouno.it è scaturita l'appendice on-line riguardante notizie di cronaca, economia, politica e sport, denominata www.informazione.tv

Engineered by JEF - Knowledge Applications

CorriereAdriatico.it

Mercoledì 15 Ottobre 2014 - ultimo aggiornamento 7:48

FLASH NEWS 06:02 Ebola: sindacato infermiere Usa, nessun protocollo adottato

CERCA

- Home
- Marche
- Ancona
- Macerata
- Fermo
- Ascoli
- Pesaro
- Sport
- Spettacoli
- Gossip
- Attualità
- Economia
- Motori
- Viaggi
- Salute

Accademia della Cucina Cena ecumenica sul riso

PER APPROFONDIRE: Civitanova, Accademia, Cucina, Fontezoppa, riso



SEGUI IL CORRIERE ADRIATICO    

CorriereAdriatico TV



Recanati impazzisce per il giovane favoloso

LA NUOVA STAGIONE DELL'INFORMAZIONE



Leggi 1 settimana GRATIS

CorriereAdriatico FOTO



Scontro da paura sulla variante, cinque veicoli coinvolti

LA 'GICCIA' CHE PIACE



Sesso, gli uomini con la pancia durano di più

 Consiglia  Condividi  Tweet 

CIVITANOVA - E' dedicata al riso la Cena Ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina. L'appuntamento è per giovedì 16 ottobre alla locanda Fontezoppa La produzione, sempre molto limitata, ha raggiunto il suo apice in età napoleonica e risulta molto estesa nel fermano oltreché nel maceratese. Le due aree condividono ricette e metodi di coltivazioni e per questo gli Accademici delle due Delegazioni, Fermo e Macerata, si ritroveranno insieme giovedì a celebrare questo momento.

[Leggi Corriere Adriatico per una settimana gratis - Clicca qui per la PROMO](#)

LA NUOVA STAGIONE DELL'INFORMAZIONE



Leggi 1 settimana GRATIS

Martedì 14 Ottobre 2014

DIVENTA FAN DEL CORRIERE ADRIATICO

 Corriere Adriatico.it
 Mi piace 23.191

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

ALTRI ARTICOLI



Ciambelle con il mosto I segreti di Mascia Luciani



Legumi, vino, ceramiche Arriva Leguminaria



Il peperoncino, ecco il re della festa a Castel di Lama