



Massimo Biagioli nel negozio Marchegourmet di Senigallia, che propone una selezione di prodotti tipici marchigiani



Ancora nel negozio Marchegourmet con uno dei titolari, Orlando Rodano

Facciamo la spesa con Massimo Biagioli

Il ristorante Giardino di S. Lorenzo in Campo (PU) è uno dei protagonisti del "rinascimento" della cucina marchigiana degli ultimi 30 anni e il suo patron è la nostra guida per conoscere le tipicità che ne sono origine



Le bufale dell'allevamento Trionfi Honorati di Piandelmedico (Jesi)

Ci troviamo nell'amana valle del fiume Cesano, a una ventina di chilometri dal mare Adriatico, a cavallo delle province di Pesaro e Ancona. Il Giardino è un bell'albergo, ma sta vicino al paese e a una strada importante per i collegamenti tra il

mare e l'Appennino, tutto farebbe pensare a quegli hotel, ottimi e confortevoli, ma anonimi, per l'uomo d'affari di passaggio.

Invece siamo in un autentico tempio del buon gusto, dell'ospitalità e, soprattutto, della passione per il territorio, la sua cultura, la sua biodiversità. Massimo Biagioli, il patron, ha fatto ancora di più, perché questi valori non li rappresenta solo nel quotidiano del suo ristorante ma pure in un'intensa attività di spontanea consulenza alle aziende, di promozione, di informazione che, negli ultimi decenni, hanno fortemente contribuito alla crescita qualitativa e di immagine del buon mangiare marchigiano.

Ha vinto il premio Trasparenza 2010 dell'Accademia delle 5t per la lista dei fornitori pubblicata sul sito ma pure per come li racconta e li promuove non da quei pochi recentissimi anni in cui è diventato di moda, ma da sempre, per spontanea vocazione a lavorare insieme per il bene della sua terra.

Mamma Efresina

Massimo, insieme alla mamma Efresina, cuoca di rara sensibilità e senso della misura in cucina, ha rappresentato uno dei binomi vincenti (madre e figlio, moglie e marito), che hanno dato alla ristorazione e alla cucina marchigiana risonanza nazionale e internazionale. Efresina era una mamma attaccata al passato ma non ancorata al vecchio, conoscitrice della saggia e saporita cucina di un tempo, vogliosa di raccogliere gli stimoli del figlio per rendere sublimi gli antichi piatti sfruttando i progressi della conoscenza e materie prime d'alto livello; la sua tecnica antica l'ha saputa rendere perfetta avvalendosi delle tecnologie moderne. Dopo la sua scomparsa hanno affiancato Massimo la moglie Patrizia (sommelier e pubbliche relazioni) e il figlio Paolo che, in questo momento, a Madonna di Campiglio, è impegnato a lanciare un nuovo "Ristorante Giardino", nell'Hotel Chalet del Brenta. Massimo precisa: "Il locale è nuovo, ma la filosofia resta la stessa dell'originale".

Massimo è eroicamente e testardamente rimasto ancorato al principio fondante del locale, quello della marchigianità in cucina, che significa solida qualità tradizionale, rispetto delle materie prime possibilmente da reperire nel territorio, senso della misura e sobrietà nella costruzione delle preparazioni culinarie, nelle cotture e nell'uso degli ingredienti. Tuttavia ciò non significa tradizione fine a se stessa, perché all'impianto tradizionale vengono portate valide e intelligenti innovazioni, ma senza eccessi e senza rincorrere le mode che sono sempre fallaci e di breve durata. È un tipo di cucina che può essere considerato territoriale ma colta, tradizionale ma tecnicamente avanzata, italiana nello spirito più profondo. È un tipo di cucina che ha però una esigenza fondamentale, quella di poter contare su materie prime agroalimentari di assoluta eccellenza.

Cominciando dal vino

Massimo, sommelier di fama nazionale, già consigliere nazionale Ais (Associazione Italiana Sommelier), insegnante nei corsi professionali per sommelier, presidente nazionale dell'ORPI (Ordine Ristoratori Professionisti Italiani), è stato assoluto protagonista,



Il negozio dell'azienda Trionfi Honorati



Giulia, la giovane titolare e casara dell'azienda Trionfi Honorati

Massimo può contare su un territorio ricco di prodotti d'eccellenza: tartufi, pesce, funghi, pregiate razze da carne...

con il suo stimolo e le sue iniziative di coinvolgimento dei grandi protagonisti del settore anche in altre regioni, della straordinaria crescita di qualità, negli ultimi lustri del '900, del vino (e dell'olio) delle Marche. Ben prima di altri ha intuito la necessità delle sinergie con l'insieme del mondo agricolo e alimentare, così ha approfondito le conoscenze - dal punto di vista anche storico e culturale - dei prodotti agroalimentari nazionali (e non solo), acquisendo quella capacità di critica e di confronto per meglio valorizzare quelli della sua terra.

E, in effetti, in questa terra, non manca quasi nulla. Basti pensare alla ricchezza di funghi e tartufi di tutti i tipi, alla varietà dei pesci dell'Adriatico, alle carni bovine della razza Marchigiana, fra le migliori in assoluto, alle carni suine allevate con cura in piccoli allevamenti, all'agnello di razza Fabrianese, rinomatissima razza ovina da carne, agli animali da cortile, selezionati da secoli nei numerosissimi poderi mezzadrili (118.000 poderi censiti nel 1951), fra cui la gallina di razza Ancona e agli ortaggi coltivati abbondantemente nelle vallate fluviali della regione.

Massimo conosce personalmente ogni fornitore e la sua realtà aziendale ed è profondamente convinto che l'aspetto umano, fiduciario, sia fondamentale nei rapporti con i fornitori.

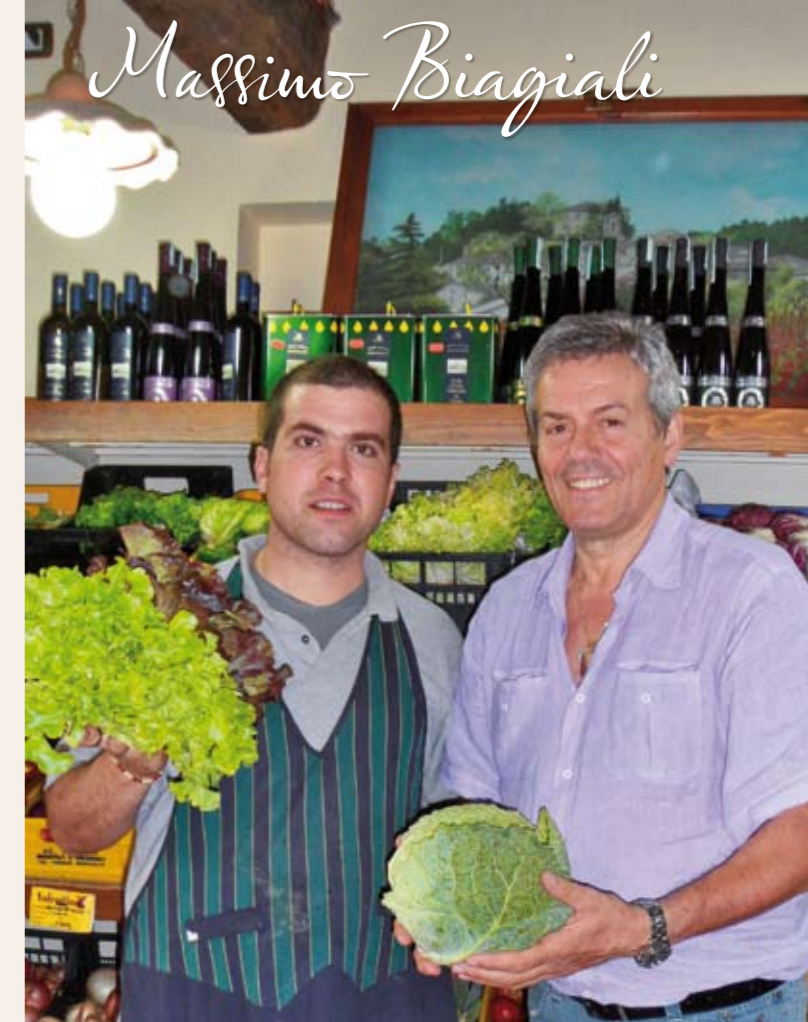
Verdure e frutta bio

Le verdure e la frutta provengono tutte da coltivazioni biologiche della valle del Cesano e sono acquistate quotidianamente seguendo il criterio della stagionalità. A soli 4 km dall'albergo andiamo a comprare pomodori, zucchine, melanzane e aglio in un'autentica vecchia fattoria con ogni sorta d'animali come quella della canzone. Ci accoglie Valentino Goffi, neo papà e inossidabile juventino.

«Non c'è bio senza Valentino - ci racconta Massimo, e aggiunge - questa famiglia ha la natura nel sangue e Valentino è onnipresente in tutte le manifestazioni che riguardano l'agricoltura biologica e ha un sogno nel cassetto, organizzare soggiorni per bambini all'insegna dell'incontro con i valori, le fatiche, le soddisfazioni della terra». La prossima meta è l'acquisto della fantastica cipolla di Suasa, dolcissima e dalla delicata e fragrante aromaticità, che andiamo a cercare a Montalfoglio, una frazione di San Lorenzo patria dell'uva Vernaccia locale, da cui nasce il vino Doc Pergola Rosso. Ed è infatti in una cantina che troviamo Andrea Orsini, lontano parente di Massimo che non si limita a produrre la pregiatissima cipolla. «Andrea - ci dice Massimo - è sicuramente tra i migliori produttori di Pergola Rosso, ma pure di un dolce Aleatico e del Visner, una sorta di vino tradizionale fatto d'uva e visciole selvatiche. Con l'impegno costante di tutta la famiglia ha pure recuperato un mais scomparso, il Sedificile, e coltiva ottimi legumi, ceci e fagioli in particolare». Sempre nella sua cittadina Massimo acquista altre verdure e fragole, da Gianfranco Bossi, che, insieme alla moglie, coltiva l'orto con autentica passione.

Dopo averci mostrato i suoi orti, dove si coltiva da sé le erbe aromatiche, ecco che a Massimo viene un'idea: «Non era previsto ci andassi oggi, ma visto che ci siete, non potete perdervi un prodotto di cui San Lorenzo in Campo è una capitale: il farro.

Massimo Biagioli



Massimo con Valentino Goffi nel suo negozio di prodotti biologici



Le cipolle di Suasa, i ceci, il mais Sedificile e il Pergola Rosso a Andrea Orsini

Andiamo a comprare la pasta con questo cereale». Così ci porta in un mulino, Fiordipetra: «è della famiglia Luzi, che coltiva il farro, lo macina e fa delle paste eccellenti. La pioniera, però, del farro di S.Lorenzo è la signora Lea Luzi, anch'essa produttrice di pasta e titolare della Società Agricola Forestale Monterosso, che ha diversi poderi e addirittura una "farroteca" per la degustazione dei prodotti del farro»

Non lontano pure le mozzarelle di bufala

Massimo trova molto vicino a casa anche la ricotta di pecora e i pecorini a latte crudo: li prende a Pergola, dall'azienda agricola Sotgia e Cadoni, ma giunge anche sino a Domo, minuscolo paese di montagna in provincia di Ancona, dall'azienda Vito Celeste. Stavolta però andiamo a cercare mozzarelle e latticini di bufala a Jesi (AN), presso l'azienda agricola Trionfi Honorati, dove ci accoglie Giulia, giovane mamma che Massimo saluta con affettuosità e ci presenta così: «Giulia ha rinunciato al mestiere di nobildonna per fare la casara rinnovando una tradizione di una famiglia di proprietari terrieri che non hanno mai rinunciato a gestire la terra e i suoi prodotti di persona.

La contessa madre ha sempre fatto e fa tuttora le marmellate, i succhi di frutta e altri sottovetro, ora qui fanno pure diversi pani nel forno a legna e il rispetto per l'ambiente è assoluto, si ricicla e converte tutto, anche i residui diventano biomassa combustibile. Il caseificio è all'avanguardia e lavora latte di bufala e di vacca». Ma Massimo ha in serbo per noi una sorpresa: inforchiamo la moto e andiamo a nord, fino a Sogliano al Rubicone, la capitale romagnola del formaggio di fossa: alle Fosse Brandinelli assistiamo all'apertura di una fossa con 24 quintali di forme eccezionali sia di pecorino sia di caci vaccini provenienti dalle Prealpi venete. Inebriati dall'odore pungente, accentuato quando viene aperta una delle sacche, scopriamo che questa è una delle recenti scoperte di Massimo.

Tra i suoi casari preferiti ci sono pure la Gastronomia Beltrami di Cartoceto (PU), per il formaggio di fossa marchigiano e i caprini (e pure per l'olio extra vergine), mentre La Casciotta di Urbino Dop, dolce e aromatico formaggio da latte ovino-vaccino, l'acquista dalla "Fattorie Marchigiane" di Montemaggiore (PU). Infine il Parmigiano Reggiano: è quello stagionato 26 mesi del Casello 115 di Reggio Emilia.

Le Marche del pane e salame

«Purtroppo sono rimasto orfano del forno Bianchini di S.Lorenzo, allora, per trovare le stupende pagnottone cotte a legna del nostro territorio arrivo fino a Chiaserna di Cantiano, dal forno K2, e a Sassoferrato (Il forno del Castello)». Per i salumi Massimo si rivolge a Reginaldo Sentinelli - Accademia del salame di Fabriano, che gli fornisce oltre al "soppressato" e alle salsicce, i quattro salumi della tradizione signorile fabrianese: il salame di Fabriano, re di tutti i lardellati, il "campanaccio", sorta di grosso culatello con cotenna, il "lonzino del padrone", che è il lombo centrale del suino con tutto il suo lardo di schiena e la cotenna, e la "pancetta occhiata", che è una pancetta arrotolata intorno al filetto del suino. Dall'antica salumeria Caio Bilei di Fabriano, Massimo pren-



Massimo seleziona il pecorino di fossa alle Fosse Brandinelli di Sogliano

de salame di Fabriano e prosciutti, da Candido Passamonti di Montevidoncombatte il salame lardellato e ciauscolo da spalmare. Restiamo invece in paese per le carni bovine di razza Marchigiana, in gran parte delle macellerie Lino Landi e Sergio Marianelli di S. Lorenzo in Campo (PU). I tagli più richiesti, che questi due macellai non possono fornire a sufficienza (Massimo ha pure un attivo catering), provengono pure dalla I.C.A.M. di Mercatello sul Metauro, come le carni suine (di allevamenti di montagna). Altre carni suine sono della GR Carni di Castelvecchio (PU). Gli animali da cortile vengono selezionati fra quelli allevati a terra dalla Fratelli Ragni di Pole di Acqualagna (PU). Le carni ovine preferite sono quelle provenienti dagli agnelli di razza Fabrianese, razza dalla spiccata attitudine "da carne", che presenta carni dalla caratteristica delicatezza, dolcezza ed assenza di sentori di selvatico: Massimo se le procura dai pastori del vicino Appennino.



Il formaggio vaccino dei colli Veneti maturato nelle fosse di Brandinelli. Insieme a Massimo Biagioli, Marino Brandinelli e lo chef Paolo Rossetti



Ancora nell'azienda Trionfi Honorati con la sorridente Giulia

Anche pesce d'eccellenza

Il pesce normalmente è presente sul menù il venerdì, oppure su ordinazione: è quasi a chilometri zero dato che proviene dai porti della regione e viene acquistato soprattutto dalla pescheria Altamarea di Senigallia (AN). Ma alcune "chicche", come le cozze selvagge degli scogli del Trave di Portonovo (AN), vengono dagli amici della cooperativa dei "moscioli" di Portonovo.

Massimo Biagioli è un appassionato selezionatore di olii extravergine d'oliva e ha fatto conoscere in Italia e nel mondo i migliori produttori della regione. Naturalmente non può non dare la preferenza al frantoio Angeli, che sta proprio dietro al suo albergo ed è, oltretutto, biologico. Tra i tanti oli regionali che predilige, Cestini di Castelleone di Suasa (AN) e a Cartoceto (oltre a Beltrami) Guerrieri e Giardini. Tra quelli di altre regioni, una rara chicca, l'extra vergine trentino (selezionato quando è iniziata la collaborazione a Madonna di Campiglio) di Giovanni Poli. Pure per il miele Massimo resta a San Lorenzo dove, del resto, non può sbagliare rivolgendosi a un campione più volte premiato, Luca Londei. Per il riso, invece, deve cambiare zona per forza e ha scelto la Bassa Veronese, dove ha scovato nientepopodimeno che la risiera che fu di Tazio Nuvolari, ovvero quella di Andrea Soave a Vigasio. Pur se la maggior parte delle paste le fa in casa, in certi casi usa la pasta secca del pastificio Columbro di Fano. Gli altri ottimi fornitori li possiamo trovare sul sito del Giardino. Se la cucina del San Lorenzo è, oltre che sana, naturale, tradizionale, pure molto buona, la pasticceria e i gelati non sono da meno e, per offrire il meglio, Massimo non si chiude nelle sue Marche e non rinuncia a tipicità insostituibili di altre regioni come i pistacchi di Bronte.

Per finire: la spesa non si fa solo per comprare ingredienti alimentari ma pure le giuste attrezzature e Massimo, per alcune preparazioni tradizionali della valle del Cesano, utilizza ancora le antiche pentole di coccio invetriato della vicina Fratterosa (PU), la cui fabbricazione risale al tempo dei romani e forse anche prima. In queste pentole incoperchiate si cuociono in pochi grassi e tante erbe aromatiche faraone, polli, conigli, cacciagione ecc...

HOTEL RISTORANTE GIARDINO

Via Enrico Mattei, 4 - 61047 San Lorenzo in Campo (PU)
Tel. 0721 776803/776432 - Fax 0721 735323
info@hotelgiardino.it - www.hotelgiardino.it
Chiusura: domenica sera e lunedì



Ravioli con crema di piselli e ricotta in salsa al pomodoro fresco e basilico



Rotolo di agnello al profumo di rosmarino

Non solo materie prime eccellenti, ma anche utensili tradizionali, come le pentole di coccio invetriato di Fratterosa