

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 - Asse IV - Leader - Attuazione Strategie di Sviluppo Locale - Misura 4.1.3.7. Promozione Territoriale



Unione Europea / Regione Marche

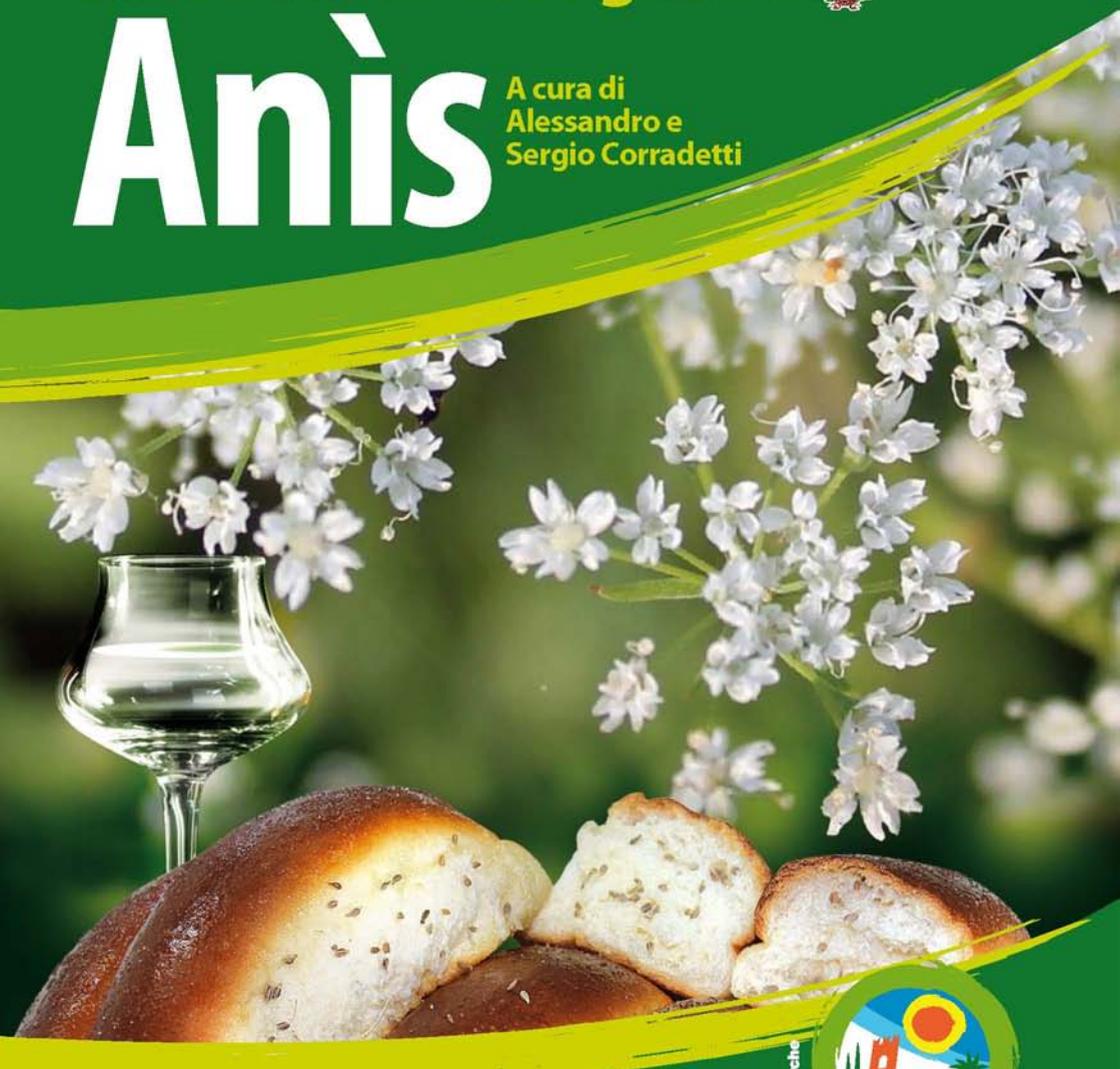


Le ricette di Castignano



Anis

A cura di
Alessandro e
Sergio Corradetti



I RICETTARI DI PICENO SENSO CREATIVO

#destinazionemarche



PICENO 2014
SENSO CREATIVO

Il recupero di un'antica tradizione

“Il Signore fa sorgere i medicinali dalla terra, l'Uomo assennato non li disprezza”



Così è scritto in un passo del Siracide (Autore Yehoshua 196-175 a.C. Cap. 38.4), in uno dei libri Sapienziali della Bibbia che tratta di “Medicina e Malattia”. Un'affermazione profonda fatta quando il rapporto tra l'Uomo e la Natura era diretto e non contaminato da interessi di alcun genere.

I prodotti naturali e le erbe officinali - prodotti primari - sono sempre stati legati all'alimentazione ed alla salute dell'uomo, ed il ritorno ai prodotti naturali, in un mondo dove tutto è costruito in maniera artificiale, non può essere solo una moda.

Le erbe officinali, a differenza dei medicinali di sintesi chimica, hanno un effetto molto dolce sull'organismo umano e non scatenano effetti collaterali negativi. La loro azione medicamentosa, blanda all'inizio, diviene poi nel tempo forte e decisa. Una tradizione culturale da riscoprire e valorizzare, poiché ci appartiene, quella dell'uso delle erbe aromatiche ed officinali: per i nostri nonni era l'unica risorsa contro le malattie. Non c'erano i farmaci di sintesi. La loro conoscenza è importante per far recuperare a noi, e soprattutto alle nuove generazioni, una vera coscienza “verde”.

L'ANICE VERDE DI CASTIGNANO

CASTIGNANO

è nota in Italia e nel mondo per due cose:

- la Stele italyca “il cippo di Castignano” (iscrizione italyca su arenaria con scritta bustrofedica del V-VI Sec. a.C.), la più antica iscrizione italyca rinvenuta, sulla cui interpretazione si sono divisi e seguitano a farlo archeologi, storici e linguisti, per le diverse radici linguistiche che vi si rintracciano.
- l'Anice verde, per la quantità che ne veniva prodotta e soprattutto per la qualità che lo differenzia rispetto agli altri per la sua alta percentuale di essenza estratta e di anetolo.



Due storie e due percorsi che hanno molti punti di convergenza, che li legano nella storia di quell'antico e “faticoso viaggio della civiltà dal Medio oriente alle nostre rive” (Balena).

E' con piacere che vogliamo far conoscere agli Amici ed ai giovani la particolarità di una coltura tipica che da sempre ha dato lustro alla nostra agricoltura, (presenze sui testi di coltivazioni di anice fin dal XV secolo) ed alla fine dell'800 ha contribuito ad esaltare l'idea imprenditoriale di Silvio Meletti con la commercializzazione a livello internazionale dell'anissetta.

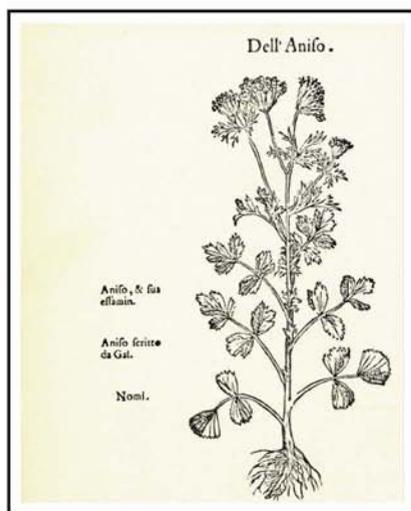
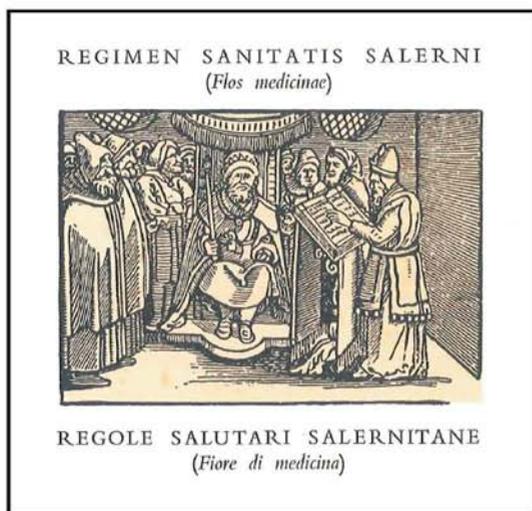
Stavamo assistendo alla sua agonia e, se non ci fossimo attivati tempestivamente, già da qualche anno avremmo perso la possibilità di apprezzarne le virtù.

L'orgoglio, la proverbiale “cocciutagine castignanese”, ci ha portato ad insistere ed a rilanciare la produzione di questa pianta che sulle nostre Colline, le Alte Colline Picene, sulla sommità dei calanchi, è in grado di esaltare al massimo il proprio profumo e la sua essenza.

L'anice è strettamente legata alla coltura, alla storia ed alle tradizioni di tutte le antiche civiltà che si affacciano sul Mediterraneo, in particolare quelle Egeo-anatoliche.

L'uso che di esso viene fatto e si conosce prevalentemente, quello per la distillazione (mistrà) e la liquoristica in genere, è quello meno esaltato dagli erboristi e dai medici di tutti i tempi, in quanto ritenuto il più “nocivo per la salute”, poiché le sostanze allucinogene, che esso contiene, con la distillazione si esaltano riducendo l'efficacia di quelle virtuose.

In un manoscritto dell'XI-XII secolo "REGIMEN SANITATIS SALERNI - FLOS MEDICINAE", il Fiore della Medicina, dopo aver trattato nel Caput I. "De remediis generalibus" le regole da rispettare per una vita in salute, si analizzano la qualità di diverse piante officinali ed al Capitolo L. vengono esaltate le proprietà dell'anice verde.



Caput L. DE ANISIO	Caput L. DELL'ANICE
<p><i>Emendat visum stomacum confortat anisum Copia dulcoris anisi sit melioris.</i></p>	<p><i>Gli occhi l'anice avvalora e lo stomaco ristora, Fra' sue specie quella apprezza in cui trovi più dolcezza</i></p>

Un testo, al quale da tempo ho fatto riferimento, e che sintetizza in maniera eccezionale le virtù dell'Anice verde. Un testo che venne tradotto e pubblicato nel 1480 da ARNALDO DA VILLANOVA (ARNOLDI DE NOVA VILLA - Francia 1240-1312) un Catalano, che fu Medico Archiatra di Papa Bonifacio VIII. Solo di recente tuttavia ho avuto modo di accertare che sia stato anche Rettore degli Aromatari di Castignano e di Montedinove.

L'Anice Verde è una pianta erbacea annuale originaria dell'Oriente e diffusasi in tutto il bacino Mediterraneo ed in territorio europeo. I suoi semi, sono stati utilizzati fin dall'antichità come una sorta di "panacea" per la salute dell'uomo, oltre che come aromatizzante nella cucina mediterranea (dei cibi, del vino e delle bevande): questo gli ha dato una larga diffusione e grande rilevanza economica, tanto da essere avvicinato alle più importanti specie commerciali usate nell'alimentazione quali i cereali, la vite, gli ortaggi, la frutta e l'olivo. La sua presenza è stata accertata storicamente fin

dai tempi dei Faraoni e dei Babilonesi.

Molti scrittori ne hanno citato le virtù: Ippocrate lo consigliava per sciogliere il muco nelle affezioni respiratorie, Celso e Galeno riconoscevano all'anice virtù eccezionali, lo consigliavano contro i dolori intestinali, l'itterizia e gli avvelenamenti. Pitagora considerava il pane cotto con i frutti di anice, una delle preparazioni favorite della cucina romana. Secondo Plinio curava le indigestioni, provocava un dolce sonno, freschezza al viso ed attenuava le rughe dell'età. Carlo Magno, convinto che non si potesse vivere senza anice, raccomandava di coltivarlo e, per suo conto, lo fece piantare senza economia negli orti imperiali di Acquisgrana. Nei suoi "Capitolari" (la più grande raccolta di ordinanze e leggi medioevali) si autorizza la commercializzazione con l'Oriente dell'olio essenziale estratto dalla pianta dell'anice. Quella essenza mitica che era definita come "LA QUINTESSENZA".

Il ripetuto interesse di tanti ed illustri autori di tutti i tempi verso l'anice verde e gli enoliti anisati, testimonia l'importanza che essi hanno avuto nella vita quotidiana per molte generazioni. Nelle Marche alla fine del 1700 l'anice era una spezia di largo consumo, ed è tra le merci più commercializzate. Nel Piceno l'Anice verde viene coltivato prevalentemente nei Comuni di Castignano, Appignano del Tronto ed Offida. Il seme prodotto e raccolto con una tecnica colturale esclusivamente manuale nelle colline castignanesi, è più ricco di profumi e sapori: è pieno di dolcezza, con una percentuale di anetolo notevolmente superiore a quello degli altri siti.

Semi	Essenza estratta	Anetolo
Castignano	4,6%	94%
Messico, Cile, Siria	1,5%	80/90%

A Castignano l'anice verde è stato coltivato per gli usi alimentari familiari da tempo immemorabile, ma cominciò ad essere coltivato in maniera intensiva nella seconda metà dell'800, quando l'uso dell'anice nella distillazione casalinga venne perfezionato al punto tale da diffondere liquori all'anice (anisetta, anisina, sambuca, mistrà) in produzione industriale. Questa evoluzione portò - nel periodo tra le due guerre - ad una produzione accertata di 80 quintali annui (1948), che veniva venduta prevalentemente alla Distilleria Meletti per la produzione dell'anisetta, sulla cui etichetta ancora oggi è indicata la provenienza di quegli anici (Castignano).

Se oggi si volesse abbinare un profumo al territorio Piceno, penso che l'unico in grado di ricordare la storia e le sue tradizioni, e di esprimere l'essenzialità di un popolo laborioso, ospitale ed aperto verso gli altri, come quello Piceno, l'unico è il profumo dell'anice verde.

Il progetto di rilancio della produzione dell'anice verde ha come obiettivo quello di garantire la qualità del prodotto, con la selezione e messa in coltura di semi in purezza, e la diffusione prevalente dell'uso in erboristeria e gastronomia, lasciando come secondaria quella della liquoristica.

Il seme prodotto e raccolto a mano nelle colline di Castignano, grazie all'aria ed alla particolarità della terra, è più ricco di profumi e sapori: è pieno di dolcezza.

Con il progetto che stiamo attuando non ci rassegniamo alla fine di un prodotto che ha caratterizzato per diversi secoli le nostre produzioni agricole, e vogliamo promuovere nuove idee, che oltre a consentirci di conservare e tutelare l'anice verde, potrebbero creare una nuova mentalità propedeutica per un'agricoltura "diversa" rispetto a quella moderna.

Le idee hanno sempre premiato gli audaci: così fu per Silvio Meletti alla fine del secolo scorso, che lanciò un prodotto locale del tutto sconosciuto a livello internazionale. Così sono convinto che sarà per il nostro progetto.

Qualche anno fa la coltivazione dell'ecotipo castignanesi dell'anice verde era garantita da un'unica azienda agricola (Villa Luigi), dove veniva prodotto nel rispetto del metodo tradizionale e biologico (semina, zappatura, raccolta e battitura, operazioni tutte eseguite rigorosamente a mano) con un ritorno economico secondario rispetto alla passione e all'orgoglio locale di conservare una tradizione. Attualmente, a seguito del nostro progetto di tutela e valorizzazione, l'anice verde di Castignano viene prodotto, sempre nel rispetto del metodo tradizionale, da altre 3 aziende di agricoltori custodi. La paura che la passione si fosse assopita e la tradizione annebbiata, anche dall'età di questi "testardi" Agricoltori (con la A maiuscola), ha stimolato l'orgoglio castignanesi che si è adoperato per evitare che la "dolcezza" del nostro anice rimanesse solo nei ricordi.

Credo che sia un nostro preciso dovere - per noi castignanesi - è un obbligo - fare il possibile affinché questa estinzione non si verifichi.

La sensibilità verso la tradizione ed il passato, e direi anche la necessità, ci stanno avvicinando da tempo alla ricerca ed alla conoscenza delle tipicità da conservare e valorizzare, anche perché credo che solo queste possano rappresentare il futuro per la nostra agricoltura e per il turismo rurale, che torneranno ad assurgere ad ossatura portante di un territorio, come quello delle alte colline picene. Il timore che avevo era quello che la nostra generazione fosse stata l'ultima ad aver avuto il piacere di conoscere, vivere ed apprezzare la positività della nostra antica cultura contadina.

Oggi, in un momento di crisi come quello attuale, ho la speranza che ci resti, almeno, la forza di individuare e "inventare" una convenienza economica anche per le antiche tradizioni e gli antichi sapori, perché solo in questo caso potremmo seguire a godere delle cose povere ma ricche, perché VERE.

L'ANICE VERDE NELL'ALIMENTAZIONE UMANA

"Fa che il cibo sia la tua medicina, e la tua medicina il cibo"
(Ippocrate)

La storia, con le sue tradizioni millenarie, ci ha tramandato, in maniera univoca, attraverso i vari Trattati di Medicina naturale (gli Herbarii), quali sono le virtù (i giovamenti) ed i difetti (i nocimenti) che i principi attivi presenti nell'anice verde hanno sulla salute dell'uomo.

A N I S O .	
	<i>Dijcunt ANISVM lac donat, & oris odorem, Cic Venerem, & stomachosum calor infir, obest. Pituitas Anisi si grana exarentia pingues Igne pari iliacum solvere crediderim. Si stomachus lumbi, gelidumq; increuerit hepar, Vt officia inuemat, vultu, liens femora, Illa ede, & antiquo vel cor si caumate languet: Præfenti decet auxiliantur ope. Laus numerosa qui den hac, minimi nec formula fuit Petit, & hoc torpens gustat, & alius amat.</i>
Aniso.	NOMI. Lat. <i>Anisum</i> . Ital. <i>Aniso</i> .
	QUALITÀ. E caldo, & secco nel terzo grado, & è di sostanza fortile, è acre, amaretto, acuto, digestiuo, & dissolutiuo delle ventosità.
Aniso occhio.	SCELTA. Lodasi primo in bontà quel d'Egitto, il stesso è nero.
Fiatu' buon.	GIOVAMENTI. Il suo seme emenda il puzzor della bocca, & fa buon fiatò, è vtile a gli hidropici, vale
stufi bianchi.	alle operationi del Fegato, prouoca l'vrina, & ferma i flusfi bianchi delle donne, Mitiga la sete, la decoction beuuta dissolue la ventosità del corpo, gioua al Legato al polmone, alio stomaco, alla Madrice, imperò che conforta, & aiuta a digerire, vale al singulto a i dolori del corpo, prouoca il latte, rompe le pietre, gioua a i nerui, & conforta il ceruello, prohibendo che i vapori non ascendano alla testa, presone vn poco alquanto coperto di zucchero infra del magnare. Et preso auanti che si beua l'acqua, la rectificata. vñ con gran giouamento nelle coie, di pilla.
Aqua rettificata.	NOCUMENTI. Strimola Venerè, & è inutile al lo stomaco, eccetto quando non fusse in etio ventosità.
Tassa.	RIMEDI. Bisogna vñ farlo moderatamente, & i giouanti se ne allegano, & parimete i colericì, e sanguigni, ma liuce la stitice.

Se in passato tali effetti sono stati verificati direttamente dall'esperienza quotidiana nella valutazione dell'influenza di tali principi sull'uomo, in un rapporto univoco Uomo-Natura, oggi potrebbe apparire paradossale, in un mondo dominato dalla chimica, tornare ad utilizzare prodotti impiegati molti anni fa, quando l'armamentario terapeutico del medico era molto povero.

In realtà non è un tornare indietro ma, dopo aver valutato gli effetti devastanti sulla salute dell'uomo dei prodotti di sintesi chimica, rappresenta un progresso, dal momento che con gli studi scientifici moderni si è in grado di dare riscontro a quelle esperienze millenarie che, pur apparendo empiriche, hanno dimostrato di essere in grado di dare giovamento alla salute dell'uomo.

Consapevoli delle virtù benefiche dell'anice verde, è in questa direzione che abbiamo orientato il nostro progetto di tutela e valorizzazione dell'Anice verde di Castignano, con l'obiettivo quindi di incentivarne l'uso in gastronomia, affinché i principi attivi in esso contenuti possano generare, con l'uso quotidiano, quelle protezioni naturali contro molte malattie, anche gravi e letali.

Per valutare i pregi dell'Anice verde di Castignano sulla salute dell'uomo, con la collaborazione dell'Università di Camerino (Dipartimento di Scienze del Farmaco), della Regione Marche e del B.I.M. Tronto (Bacino Imbrifero Montano del Tronto) abbiamo promosso un Dottorato di Ricerca "Valorizzazione e rilancio della coltivazione dell'anice verde di Castignano (Ascoli Piceno): studio delle peculiarità fitochimiche e biologiche di sementi di Pimpinella anisum L. del Piceno".

HERBARIO NOVO
(Castore Durante-Roma 1585)

LE RICETTE CON L'ANICE VERDE DI CASTIGNANO

IL CONTESTO STORICO

La tradizione gastronomica castignanese è l'espressione di una cucina strettamente legata al proprio territorio ed ai prodotti che la sua agricoltura essenziale e semplice offre quotidianamente.

Quella di Castignano e del territorio circostante è una cultura contadina che orgogliosamente risente, come per la lingua d'origine, delle influenze provenienti dalla civiltà picena e dalle antiche tradizioni mediterranee e dell'area Egeo-anatolica, integrate con quelle delle civiltà italiche (sabina, etrusca e romana).

In questo Ricettario, ci siamo limitati a riportare ricette che abbiamo condiviso, delle quali abbiamo un riscontro concreto nel quotidiano e per le quali siamo in grado di garantire una tracciabilità certa. Per una corretta valutazione delle tradizioni castignanesi, in particolare quelle gastronomiche, legate all'uso dell'anice verde, è necessario ripartire dal periodo antecedente agli Anni Sessanta e ricordare quale fosse il sistema di gestione di una società legata all'agricoltura e all'artigianato. Nei paesi dell'entroterra marchigiano, le abitazioni al di fuori del centro abitato erano pochissime: le attività produttive e la vita di relazione si svolgevano prevalentemente nei centri abitati, nei quali l'accesso ai contadini molte volte era reso difficile e limitato alle occasioni delle feste patronali o religiose e ai rarissimi casi nei quali si rendeva necessario fare compere o ricorrere alle cure del medico.

Nel periodo tra le due guerre, e nel ventennio immediatamente successivo alla Seconda Guerra Mondiale (dal 1945 al 1965), la comunità castignanese era ancora divisa per ceti sociali. La classe dominante era quella nobiliare ("lù signore") e dei possidenti terrieri ("lù padrò": un borghese) ad essa legata per vincoli parentali, che gestivano l'economia legata ad un sistema tipicamente rurale.

Questi godevano appieno dei frutti della terra e si potevano permettere un'alimentazione più ricercata rispetto agli altri ceti che invece si nutrivano per il sostentamento e si concedevano sporadici lussi durante le feste ed in occasioni speciali.

Era il personale reclutato dalle campagne (famiglie coloniche o meno abbienti del paese) ad occuparsi delle faccende domestiche (lavaggio indumenti, pulizie di casa, cucinare, stirare e cucire) e ad assistere i bambini e gli anziani nelle case signorili, a costi molto bassi.

Questa era l'occasione in cui chi era dedito e appassionato alla cucina riusciva a trasferire e tramandare all'esterno di queste famiglie le ricette più ricercate della tradizione, rendendole di uso comune e, magari, utilizzandole nei giorni di festa. La vita di una società così strutturata, seppure ordinata nel rispetto delle gerarchie e dei ruoli, presentava nel quotidiano momenti di collaborazione e condivisione.

Le sue tradizioni gastronomiche sono state trasferite in forma scritta dalle famiglie più istruite che ricercavano le particolarità alimentari ed elaboravano le buone ricette, per gusto personale e dei propri amici.

Nel 1995, un approfondito lavoro di ricerca effettuato dall'ARCHEO CLUB PICENO ha portato alla pubblicazione, in un'edizione speciale della Rivista Archeo Piceno, del "Ricettario di cucina popolare - Così si mangiava a Castignano e dintorni" (RCP) e di un manoscritto intitolato "Arte Culinaria" (AC).

Nel manoscritto, redatto dalla signora Erminia Pomponi e datato 1902, sono riportate, su 71 fogli (cm 20,9x15,4) rigati e rilegati con un cartoncino nero visibilmente macchiato, 150 ricette. Per lo stile delle formule, l'ortografia, l'uso di unità di peso (oncia/libbra), di capacità (foglietta) e per il prezzo di acquisto di alcuni prodotti (soldo), il ricettario è ritenuto il frutto dell'esperienza familiare e dell'uso e del costume della cucina ascolana e castignanese, considerato che la signora possedeva proprietà terriere in quel di Castignano. Ricette simili a quelle riportate in "Arte Culinaria", infatti, si ritrovano in altri ricettari come quello della Contessa Francesca Aronne Coppi in Palmaroli di Montalto delle Marche (FAC), dove sono riportate le ricette "Per due chili di ciambelle", "Ciambelle di magro", "Biscottini all'inglese" e "Per fare fonchetti".

L'evoluzione sociale dell'Italia Repubblicana, e il fermento crescente nella ricostruzione post bellica e post terremoto, hanno ridotto le differenze tra i ceti e portato alla nascita di una borghesia che ha intrapreso attività artigianali, professionali ed artistiche, creando una nuova ricchezza.

Questa borghesia ha esteso la possibilità di godere di certi privilegi culinari, in maniera ordinaria, anche al di fuori del ceto signorile.

L'evoluzione si vede anche nel gusto. La modernizzazione osservata negli ultimi cinquantanni ha prodotto un'ulteriore rivoluzione nella nostra civiltà.

Da una società più umile, meno esigente, meno bisognosa di servizi e legata ad un' economia autosufficiente in cui i ritmi quotidiani scandivano in maniera ripetitiva e lenta la vita di diverse generazioni, si è passati ad una società più competitiva e veloce.

Questa trasformazione ha generato una crisi identitaria, ed il sistema di vita attuale e le relazioni tra le persone hanno mutato radicalmente il senso delle tradizioni e quello della partecipazione alla vita comunitaria. Per far fronte alle nuove esigenze si ricorre oggi alla necessità di acquistare prodotti già pronti ed offerti da un mercato sempre più lontano dal consumatore.

Nel tempo tuttavia la cucina popolare, soprattutto quella contadina, laddove è riuscita ad integrare la bontà delle materie prime alimentari delle quali ha l'esclusiva, con la saggezza delle vergare e la loro esperienza nella conoscenza delle ricette e delle tecniche di cucina, si arricchisce delle esperienze più raffinate, riuscendo ad esprimere sentori e gusti unici in quei piatti che, nella tradizione di questi ultimi decenni, riusciamo ad assaporare solo in certe tavole contadine.

Una cucina certamente più umile ed essenziale, ma in grado di risvegliare in noi quegli stimoli gustativi antichi che il nostro cervello ancora ricorda.

L'alimentazione quotidiana era genericamente caratterizzata da una cucina povera, quelle più elaborate e gustose si legavano ai "giorni ricordevoli", quelli delle Feste, che scandivano gli eventi importanti per le pratiche agricole (l'aratura, la mietitura, la trebbiatura, la vendemmia, l'uccisione del maiale). Questi erano momenti fondamentali sia per l'agricoltore che per il padrone, perché erano quelli che avviavano o concludevano un processo produttivo e andavano quindi festeggiati come buon auspicio o per celebrare la soddisfazione di aver raggiunto un risultato economico positivo.



L'ANICE VERDE E IL SUO USO NELL'ALIMENTAZIONE



L'Anice verde, una delle spezie più antiche e diffuse nel bacino del Mediterraneo, era conosciuta dagli Egiziani, dai Greci e dai Romani che la utilizzavano per insaporire i piatti a base di carne (pollo, maiale e coniglio), le verdure (con l'utilizzo a volte anche delle foglioline), i formaggi e i dolcetti speziati che venivano serviti a fine pasto come stimolante delle funzioni digestive.

Ancora oggi in tutta Europa l'anice rappresenta un ingrediente irrinunciabile nei dolci (anicini, biscotti, ciambelle, torte, frutta secca e budini), nel pane (focacce e pane all'anice) e nelle bevande tradizionali. Ampiamente utilizzato per la produzione di liquori tipici dei paesi mediterranei: il Pastis francese, l'Ouzo greco, il Raki turco, l'Arrak mediorientale, per citarne alcuni ma senza voler dimenticare la nostra Anisetta e il nostro Mistrà. Per la sua gradevole dolcezza ed il suo aroma, lo vediamo inserito in molte ricette di dolci, ma anche ad arricchire piatti poveri. Veniva aggiunto alla pasta del pane per fare "lu p'zzerulle", una piccola focaccia dello spessore di circa 2 centimetri, formata con la pasta del pane schiacciata ed arricchita con semi di anice verde, cotta tra la cenere o su piatto di terracotta appoggiato sopra la brace.

E' una ricetta rimasta nella tradizione picena (ascolana e teramana).

Anticamente questa focaccia costituiva un alimento importante per i gladiatori che, prima di cimentarsi nelle polverose arene romane, potevano alimentarsi con questo piatto semplice da eseguire, e fare un pieno di energia.

Una volta i semi venivano rivestiti di zucchero per formare piccoli confetti, ideali per stimolare la digestione e combattere l'alitosi, in quanto definiti "di ventosi vapor salubre schermo".

L'anice verde viene utilizzato come dissetante aggiunto all'acqua fresca, perché riesce a dare la sensazione di refrigerio nei periodi caldi: in Sicilia viene utilizzato tuttora per fare gelati e granite.

IL RICETTARIO



Molte di queste ricette, parte integrante delle tradizioni picene, sono riscontrate nell'uso comune della popolazione e celebrano, tuttora, le ricorrenze (pagane e religiose) che scandiscono l'anno.

EPIFANIA: 6 gennaio

Questa festività ricorda la visita dei Re Magi a Gesù Bambino nella Grotta di Betlemme e consuetudine vuole che i bambini, che non abbiano ancora fatto la Prima Comunione, ricevano doni. Ai regali costosi di oggi si contrappongono quelli semplici di una volta, rappresentati da biscotti a forma di animali e di persone, frutta candita, cioccolatini e caramelle.

SAN BIAGIO: 3 febbraio

Una tradizione di cui non ho ricordi personali, ma che nei paesi vicini ed in particolare ad Ascoli Piceno è tuttora rispettata, è la festa di San Biagio. Un santo martire che è invocato in particolare contro i dolori e le malattie della gola. In occasione della sua festa, il sacerdote benedice i fedeli mettendo in corrispondenza della gola due candele incrociate.

I festeggiamenti prevedono tuttora l'offerta di ciambelle e taralli a pasta dura, che simulano durezza dello strazio al quale fu sottoposto il santo, addolciti però dalla presenza dei semi di anice verde.

CARNEVALE

A Castignano il Carnevale è vissuto ed interpretato nel pieno rispetto dei canoni tradizionali, con il rovesciamento dell'ordine e lo scioglimento dagli obblighi sociali, lasciando spazio allo scherzo, al gioco, alla festa e alla trasgressione.

La trasgressione e l'eccesso si riscontrano particolarmente in tavola, con piatti ricchi e golosi, molti dei quali fritti e grassi, arricchiti di ingredienti molto energetici, come il miele, lo zucchero e l'anice verde. Il tutto è annaffiato da buon vino (crudo o cotto) e da liquori tipici.

Della tradizione carnascialesca picena non possiamo non citare le castagnole (di cui voglio proporvi una ricetta di mia nonna Sandrina), la cicerchiata (dolce che nell'aspetto assomiglia ad un "mucchio di ceci"), i ravioli di carne e di castagne, e le sfrappe. In queste ricette troviamo come ingrediente non l'anice verde, ma un distillato locale che ne utilizza i semi: il Mistrà.

QUARESIMA

Dopo un periodo di dissolutezza, con il Carnevale alle spalle, la cucina quaresimale è incentrata sui principi di "astensione dalle carni" (Carnevale: "carnem levare") e dai grassi animali, di "digiuno purificatorio" e di economicità della ricetta. Quest'ultimo aspetto permette di risparmiare per avere una maggiore disponibilità per fare beneficenza. Con la Quaresima ci si predispone ad un periodo di astinenza e digiuno per arrivare purificati alla Pasqua.

L'astensione per un periodo di quaranta giorni, dal consumo di carni, da cibi grassi, dolci e da alcolici è un precetto non solo cristiano, ma si ritrova anche in altre religioni. Oltre a quello religioso ha un alto valore salutistico: con il digiuno il corpo si depura, eliminando le cellule invecchiate ed accelerando i processi di metabolismo e di rinnovo cellulare.

L'anice verde in semi è un energizzante naturale (vegetale e non grasso) ed è conosciuto da sempre come un alimento in grado di stimolare le secrezioni ghiandolari e quindi di poter influire anch'esso nel rinnovo delle cellule. In questo periodo dell'anno lo troviamo utilizzato per arricchire alimenti semplici come i taralli, le cialde e le ciambelle toste ("strozzose").

SAN GIUSEPPE: 19 marzo

Nel periodo quaresimale il digiuno, secondo la fede cristiana, può essere interrotto unicamente nella festa di San Giuseppe ed in questa occasione si torna ai pasti lauti. L'anice verde lo troviamo utilizzato, attraverso il mistrà, nei dolci: le frittelle e le zeppole.

PASQUA

Una volta, al termine della Quaresima, il Giovedì Santo, in campagna le donne si riunivano tra vicine o tra parenti, in maniera da ottimizzare i costi degli ingredienti ed il tempo, ma soprattutto per collaborare nella preparazione dei dolci pasquali. L'aggregazione era stimolata dalla volontà di stare insieme e dallo spirito di condivisione. Non avendo tutti il forno in casa (si utilizzava quello a legna), si preferiva organizzarsi, perché con la cottura su un forno a legna i dolci ed il pane avevano un sapore diverso. I dolci tipici del periodo pasquale sono: la pizza di Pasqua, la pizza con il formaggio, i caciù, i biscotti, le ciambelle di Pasqua e le ciambelle toste.

MIETTITURA E TREBBIATURA: fine giugno

Nel periodo caldo, verso la fine di giugno, nelle nostre campagne si mietono il grano e l'orzo, che una volta venivano trasportati nelle aie e trebbiati.

In questi momenti, nei quali le lavorazioni erano svolte manualmente, si effettuava lo scambio di manodopera tra agricoltori vicini, e queste attività dispendiose dal punto di vista energetico si trasformavano in una vera e propria festa in cui le vergare davano il massimo slancio alla propria capacità di ospitare e rendere meno gravoso, con dolcetti e stuzzichini, il duro lavoro.

Tovaglie a quadri bianchi e blu oppure rossi venivano stese a terra e le giovani con le "canestre" servivano, a seconda dell'orario, i biscotti tagliati e le ciambelle con il vino cotto, oppure i maritocchi con il caffè d'orzo tostato insieme all'anice. L'anice verde, ingrediente comune a questi dolci, veniva anche messo nell'acqua per il suo grande potere dissetante.

RACCOLTA DELL'ANICE: fine luglio - primi di agosto

La raccolta dell'anice verde viene normalmente effettuata tra la fine di luglio e i primi di agosto, e i semi esprimono la loro massima fragranza e tutto il loro aroma.

VENDEMMIA: fine settembre - primi di ottobre

L'altro periodo in cui si aveva bisogno di braccia era quello della vendemmia, ed anche in questa occasione si offrivano dolci e bevande dissetanti.

Dopo la vendemmia, con il mosto appena prodotto, venivano fatte le famose ciambelle con il mosto e l'anice verde.

NATALE: 25 dicembre

A Natale la fantasia delle donne di casa si sprigiona in una serie di dolci di piccola pasticceria, come biscottini, pastefrolle e crostate. Mentre i dolci natalizi tipici per antonomasia che contengono l'aroma dell'anice, grazie a liquori e non ai semi, sono il frustingo e la pizza sporca.

Oggi molti di questi dolci (biscottini, ciambelle) ed i taralli sono disponibili presso i forni e le pasticcerie locali nell'arco di tutto l'anno.

Con il progetto di tutela e valorizzazione dell'anice verde di Castignano, abbiamo sperimentato la creazione di una birra "Pimpinella" e di un gelato all'anice verde che in occasione dell'ultima edizione di "Templaria Festival 2013", sono stati molto apprezzati da parte dei visitatori.

Molti Grandi Chef, recentemente (Oldani, Vissani) si stanno cimentando in piatti che hanno come ingrediente l'anice verde. Una citazione speciale va allo Chef Mauro Uliassi che, in occasione di "Bagliore al Chiostro" una serata organizzata l'estate scorsa da Adriatic Way, ha presentato un piatto eccezionale i "Cappelletti di zia Elena, Limone candito ed Anice Verde".

Chef Alessandro Corradetti



Ciambelline all'Anice Verde



Ingredienti:

- 350 g. di farina 00
- 180 g. di zucchero
- 100 g. di olio extra vergine di oliva
- 100 g. di vino bianco
- 8 g. di lievito per dolci
- 2 cucchiaini di Anice Verde di Castignano
- Zucchero semolato per finitura

Preparazione:

Con la farina formate una fontana, versate al centro tutti gli ingredienti. Impastate e fate amalgamare e poi aggiungete l'Anice verde.

L'impasto dovrà risultare omogeneo, se troppo morbido aggiungete un po' di farina, se troppo duro versate un po' di vino. Formate con l'impasto dei piccoli cordoncini di 10 cm di lunghezza, chiudeteli a cerchio e passate un lato del biscotto nello zucchero.

Adagiateli su una teglia coperta di carta forno con il lato zuccherato rivolto verso l'alto e infornate a 180°C per 20 minuti.

TABELLA CONVERSIONE MISURE

Unità di Misura	
1900	OGGI
1 Libbra	333 gr
1 Oncia	28 gr
1 Dramma	3,5 gr (1/8 di oncia)
1 Fojetta	0,50 lt

Biscotti con l'Anice Verde

Ingredienti:

- 6 uova
- 50 gr. di Semi di Anice verde di Castignano
- 1 lt di latte
- 1/4 di olio extravergine di oliva
- 600 g. di zucchero
- 40 g. di ammoniaca
- Farina q.b.

Preparazione:

Rompete le uova in una teglia, aggiungete lo zucchero e l'Anice verde. Mischiate fino ad ottenere un composto ben amalgamato, continuando a mescolare aggiungete l'olio e il latte.

Disponete sulle teglie il composto a forma di filoncino, spolverate con zucchero a granelli e infornate (forno a 180°C).

Circa a metà cottura, tagliate a fettine il filoncino, disponete i "biscotti" sulle teglie e biscottate per circa 5 minuti.



L'ANTICA RICETTA

Biscotti Farina gramm.500, zucchero g. 150, burro g. 80, bicarbonato g. 5, cremore g. 5, uova 2, finocchi, anisi a piacere. Si stende la pasta a mezzo centimetro e si tagliano i biscotti

Biscotti all'inglese con l'Anice

Ingredienti

- 1 Kg di farina - 1 Kg di zucchero
- 700 gr. di mandorle pelate
- 270 gr. di burro fresco
- 30 gr. di anice verde di Castignano
- 60 gr. di scorza di limone
- 30 gr. di scorza d'arancia
- 2 bicchierini di mistrà
- 6 uova

Preparazione:

Tostate leggermente le mandorle al forno e tritatele grossolanamente. Sciogliete il burro a bagnomaria. In una ciotola mescolate le mandorle con lo zucchero, le scorze di limone e d'arancia e il liquore. Amalgamate bene ed aggiungete le uova ed i semi di anice verde finemente pestati.

Preparate con la farina una fontana e al centro inserite il burro, le uova (tuorli) e il composto preparato precedentemente.

Lavorate il composto fino a renderlo ben compatto. Fatelo riposare in frigo coperto con un canovaccio per mezz'ora. Infine stendete la pasta dei biscotti di mandorla all'inglese e formate dei biscottini rotondi. Infine serviteli glassandoli o decorandoli con delle codette colorate.



L'ANTICA RICETTA

Biscotti all'inglese Farina Kg. 1, zucchero Kg. 1, mandorle pelate gr. 700, burro fresco gr. 270, anisi gr. 30, scorza di limone gr. 60, scorza di Portogallo gr. 30, rhum 2 bicchieri da vermut, ovi n.6. Si cuociono a forno temperato, appena di bel colore d'oro si tagliano e si torna a metterli al forno per farli asciugare bene.

Pane profumato all'Anice Verde



Ingredienti:

- 500 ml di acqua tiepida
- 1 Kg. di farina bianca
- 2 cubetti di lievito di birra fresco
- 10 cucchiaini di olio
- 30 gr. di sale
- 4 cucchiaini di zucchero
- Anice verde di Castignano

Preparazione:

Sbriciolate il lievito di birra in una piccola ciotola. Aggiungete i cucchiaini rasi di zucchero e 1 bicchiere d'acqua tiepida. Mescolate con un cucchiaino fino a sciogliere il lievito, poi coprite la ciotola e attendete che sulla superficie del composto si formi una leggera schiuma. Con la farina fate una "fontana" sulla spianatoia, versate all'interno il composto di lievito, aggiungete l'olio, l'anice verde, il sale disciolto nella rimanente acqua tiepida e iniziate ad impastare fino a che la pasta risulti omogenea, elastica e liscia (all'occorrenza, se l'impasto risultasse duro, aggiungete ancora un po' d'acqua e, nel caso contrario, aggiungete invece un po' di farina). Date all'impasto la forma di una palla e mettetelo in una terrina dal fondo infarinato che coprirete con un telo pulito e lascerete riposare in un luogo tiepido e lontano da correnti d'aria (ad esempio un armadio o il forno spento), per almeno due ore e mezza. Tenete presente che l'impasto deve raddoppiare il suo volume. Date alla pasta la forma di una pagnotta, praticatevi sopra quattro tagli (a forma di quadrato se la pagnotta è tonda oppure 3 tagli obliqui per il lungo se avete realizzato un filone) profondi circa 1 cm, ricoprite con un altro pò di anice verde e infornate le pagnotte in forno già caldo a circa 220°C per circa 20 minuti. Abbassate la temperatura del forno a 180° e proseguite la cottura per altri 20-25 minuti circa. Verificate il grado di cottura.

Focaccia all'Anice Verde

Ingredienti:

- 500 g. di farina 0 - 100 g. di acqua tiepida
- 1 bustina di lievito di birra secco
- 70 g. di zucchero
- 1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva
- 50 g. di scorza d'arancia candita
- 1 cucchiaino di Anice verde di Castignano

Preparazione:

Versate la farina in una terrina con un pizzico di sale e la bustina di lievito secco.

Versate l'acqua e impastate per 5 minuti circa. Unite poi lo zucchero, l'olio, la scorza dell'arancia e i semi di anice verde. Continuate ad impastare fino ad ottenere un composto liscio e ben amalgamato.

Lasciate lievitare, coperto con un panno, in un posto tiepido fino a che non avrà raddoppiato il suo volume.

Trascorso questo tempo, riprendete la pasta e formate tante palline, spianatele con un matterello formando tante focaccine ovali.

Incidetele, con un coltellino affilato, formando 3 tagli in diagonale, ungetele nuovamente, spolverate con una manciata di zucchero la superficie e fate lievitare.

Informate a 200°C per 20 minuti circa.



Maritozzi al mosto e Anice Verde



Ingredienti:

- 2 kg di farina 0
- 800 g. di lievito madre
- 1 lt. di mosto
- 200 g. di zucchero
- 200 gr. di olio extravergine di oliva
- 50 g. di scorza d'arancia candita
- 4 uova - 80 gr. di Anice verde di Castignano
- 250 gr. di uvetta

Preparazione:

Su una spianatoia impastate tutti gli ingredienti, e lavorateli energicamente per 10 minuti, poi fate riposare l'impasto per 10 minuti, lavoratelo per altri 10 minuti e ripetete questa operazione per un'altra volta: il tempo totale della lavorazione dell'impasto deve essere di 50 minuti.

Al termine della lavorazione mettete a lievitare l'impasto in una ciotola, coperto con un telo di lino, in ambiente caldo, fino a che ha triplicato il suo volume.

Trascorso il tempo di lievitazione, dividete l'impasto in pezzi di circa 80 gr. l'uno, dategli la caratteristica forma del maritozzo che è quella a filoncino, metteteli sulla piastra del forno unta e leggermente infarinata e lasciateli lievitare nuovamente per almeno due ore, poi cuoceteli in forno già caldo a 200°C per un quarto d'ora circa.

A cottura ultimata devono avere un bel colore dorato.

Cialde con l'Anice Verde

Ingredienti:

- 1 lt di latte
- 400 g. di farina 00
- 300 g. di zucchero
- 40 g. di semi di Anice verde di Castignano
- mistrà un goccio
- 2 bicchieri di acqua

L'origine della cialda è antichissima e sicuramente di origine liturgica. L'etimologia della parola cialda, deriva dal latino "calida", cioè calda, riferendosi alla particolarità della cottura negli appositi stampi a tenaglia che devono essere roventi al momento del posizionamento dell'impasto.

Preparazione:

Amalgamate il latte con la farina, lo zucchero, i semi di anice e poca acqua.

Versate la pastella dentro gli appositi ferri, già roventi, chiudeteli ed arrostite la cialda.

Possono essere serviti tiepidi o freddi.

Si arrotolano, si farciscono con la crema pasticciera e si aggiungono amarene o marmellate.

Esiste anche una versione salata, che invece viene farcita con i salumi, i formaggi e le verdure.

L'ANTICA RICETTA

Dose per fare n. 100 cialde Fiore libbre 3, zuccheri once 15, ovi n. 6 interi e 3 rossi, olio dolce once 9, un pizzico d'anisi, mistrà, cognac, rhum a piacere, acqua tiepida da fare una pasta giusta.

Ciambelle toste di Pasqua



Ingredienti:

- 1 kg di farina 0
- 1 cucchiaino di Mistrà
- 85 gr. di zucchero
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 7 uova

Preparazione:

Predisponete la farina a formare una fontana, aggiungete tutti gli ingredienti e impastate fino ad ottenere una pasta morbida.

Formate le ciambelle in maniera che abbiano un diametro di 15 cm.

Immergete in acqua bollente, fino a quando tornano a galla, tiratele fuori e lasciatele asciugare all'aria sopra un panno. Attendete 1-2 ore finché saranno asciutte perfettamente, e con una lama affilata incidetele sul bordo esterno.

Mettete in forno a 220°C.

L'ANTICA RICETTA

Ciambelle toste di Pasqua Ingredienti: 10 uova, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaio di olio, 1 cucchiaino di mistrà, farina q.b., 1 pizzico di bicarbonato. Si sbattono le uova e si impastano con la farina (tanta quanto basta per un impasto morbido), lo zucchero, l'olio, il mistrà ed un pizzico di bicarbonato. Quando l'impasto è pronto si fanno le ciambelle che devono avere un diametro di 15 cm. e si lessano in acqua bollente. In ultimo si cuociono al forno



Taralli con l'Anice verde

Ingredienti:

- 500 gr. di farina 00
- 150 ml. di vino bianco secco
- 120 ml. di olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini di sale
- Semi di Anice verde di Castignano

Preparazione:

Lavorate la farina con l'olio, vino, sale fino ad ottenere un panetto elastico e liscio, aggiungete l'anice verde e lavorate per bene fino ad amalgamare il tutto. Fate riposare l'impasto coperto da un piatto oppure da un foglio di pellicola per alimenti per 30 minuti circa.

Portate ad ebollizione una pentola d' acqua (grande come quella per cuocere la pasta) e accendete il forno a 200°C.

Lavorate parte dell'impasto fino ad ottenere dei cilindretti e tagliate delle porzioni di otto centimetri circa.

Chiudete le estremità di ogni cilindretto in modo da conferire la tipica forma del tarallo e fate una leggera pressione sulla chiusura in modo che non si aprano in cottura.

Quando l'acqua bolle tuffate pochi taralli alla volta e ritirateli quando salgono a galla.

Fate asciugare i taralli appena bolliti su di un canovaccio pulito, poi prendete una teglia rivestita con carta da forno e adagiateci i taralli.

Infornate per 18-20 minuti a 185°C: il tempo dipende da quanto spessi li avete tenuti.

Toglieteli dal forno quando avranno raggiunto un bel colore ambrato.



L'ANTICA RICETTA

Ciambelle con l'anice
Ingredienti: pasta di pane, latte, semi di anice, sale. Ammorbidire la pasta di pane con un pò di latte ed aggiungere l'anice. Formare dei bastoncini con la pasta ed unire l'estremità in modo da formare ciambelline. Cuocere in forno ben caldo.

Frittelle con l'Anice verde

Ingredienti:

- 500 gr. di farina 00
- 50 gr. di strutto
- 2 arance (solo la scorza grattugiata)
- 50 gr. di Semi di Anice verde di Castignano
- acqua tiepida q.b. - sale q.b.

Per friggere

- strutto (o olio extravergine di oliva)

Servire con zucchero o miele (a piacere)

Preparazione:

Lavorate la farina con lo strutto, aggiungete il sale (un pizzico), la scorza di arancia ed i semi di anice verde. Versate l'acqua tiepida in quantità necessaria per ottenere una pasta liscia e morbida.

Fate le frittelle della forma e dimensione gradita, immergetele nella padella e friggetele nello strutto (o olio) bollente, asciugatele sulla carta paglia.

Spolveratele di zucchero (o miele) e servitele quando sono ancora calde.



Frittelle con l'Anice verde e la Mela rosa

Ingredienti:

- 300 gr. di farina 00
- 70 gr. di zucchero semolato
- 2 uova
- 3 mele rosa dei Monti Sibillini
- 40 gr. di mandorle spezzettate
- 1 cucchiaino di Semi di Anice verde di Castignano
- un bicchierino di Mistrà
- un pizzico di sale
- 1 limone non trattato la scorza grattugiata

Per friggere: strutto (o olio extravergine di oliva)

Servite con zucchero o miele (a piacere)

La ricetta ha come ingredienti due eccellenze delle Alte colline del Piceno, l'Anice Verde di Castignano e la Mela Rosa dei Sibillini, con gusti che spaziano dalla morbidezza e dal dolce acido della mela e del limone, al dolce speziato dell'Anice, alla leggera gradazione alcolica del Mistrà, fino alla croccantezza della mandorla.

Preparazione:

In una ciotola versate la farina, lo zucchero, il lievito e un pizzico di sale.

Al centro formate una fontana e versate le due uova, grattugiate la scorza di un limone ed impastate con la forchetta. Aggiungete le mandorle spezzettate e le mele rosa tagliate a pezzetti. Versate il bicchierino di Mistrà e lasciate riposare 10 minuti. L'impasto deve risultare non troppo sodo ma nemmeno troppo mollo.

Nel frattempo mettete sul fuoco una padella con abbondante strutto o olio, in modo che le frittelle vi galleggino bene dentro, e quando sarà ben caldo, ungete le vostre mani con dell'olio extravergine di oliva, prendete un po' dell'impasto e versatelo nell'olio.

Quando le frittelle avranno assunto un colore dorato, toglietele dal fuoco; mettetele in un vassoio di cartone con carta assorbente da cucina e spolveratele con lo zucchero a velo.

Castagnole con il Mistrà

Ingredienti:

- 500 gr. di farina 00
- 4 uova
- 4 cucchiaini di zucchero
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 cucchiaini di Mistrà di Castignano
- un bicchiere di latte
- una "cartina" di lievito per dolci
- limone ed arancia (solo scorza grattugiata)

Per friggere: strutto (o olio extravergine di oliva)
Servite disponendo le castagnole sopra una terrina e coprire con miele o zucchero (a piacere)

E' una ricetta alla quale sono molto affezionato: è quella di mia nonna Alessandrina.

Preparazione:

Disponete la farina su una spianatoia, inserite al centro della fontana le uova, il latte, lo zucchero, l'olio, il Mistrà di Castignano, la "cartina" di lievito, e la scorza grattugiata di limone ed arancia.

Amalgamate in maniera da ottenere una pasta liscia e morbida.

Con l'impasto così ottenuto formate delle sfere del diametro di 2 cm, immergetele nella padella e friggetele nello strutto (o olio) bollente.

A metà cottura tiratele fuori dalla padella, disponetele su una terrina ed esponetele per alcuni minuti fuori dalla finestra in maniera che, con lo stress termico, si possano "spaccare". Ritiratele e proseguite la cottura fino a quando diventano dorate.

Asciugatele sulla carta paglia e disponetele sul vassoio di portata. Copritele con una bella colata di miele fuso (o con una spolverata di zucchero) e servitele quando sono ancora calde.

«Finito Carnevale, finito amore, finito il far la pacchia da signore, finito il setacciar farina in fiore finito il mangiare castagnole».

Castagnole con l'Anice verde



Ingredienti:

- 200 gr. di farina 00
- 5 uova
- 2 cucchiaini di zucchero
- olio extravergine di oliva
- 50 gr. di Anice verde di Castignano

Per la glassa:

- 50 gr. di zucchero a velo
- 1 cucchiaino d'acqua

Servite disponendo le castagnole sopra una terrina e coprire con miele o zucchero (a piacere)

Preparazione:

In un recipiente con i bordi alti, fate bollire l'acqua con l'olio e un pizzico di sale, quando inizia a bollire toglietela dal fuoco e versate la farina tutta insieme, mescolando velocemente fino a formare una palla morbida, incorporate, sempre mescolando, una alla volta le uova, facendole assorbire bene, e gli anici.

Sistemate il composto a cucchiainate sulla placca del forno distanziandole di alcuni centimetri tra loro, e fatele cuocere in forno già caldo a 180°C per 15-20 minuti.

Quando sono gonfie e dorate toglietele dal forno e fatele raffreddare, poi spennellatele con una glassa all'acqua abbastanza cremosa, preparata lavorando in una ciotola lo zucchero a velo e l'acqua.



Ciambelle al mosto con l'Anice Verde

Ingredienti:

Lievitino:

- 18 g. di lievito di birra fresco
- 150 g. di acqua a temperatura ambiente
- 150 g. di farina 0

Impasto:

- 1.050 g. di farina 0
(se necessario aggiungetene q.b.)
- 500 ml di mosto crudo tiepido
- lievitino
- 180 g. di zucchero
- 3-4 cucchiaini di semi di Anice verde di Castignano
- 160 g. di olio extravergine di oliva
- un pizzico di sale

Preparazione:

Impastate gli ingredienti del lievitino e lasciate riposare per un'ora e mezza nel forno spento.

In una ciotola mettete il mosto, sciogliete il lievitino e aggiungete tutti gli altri ingredienti impastando fino ad ottenere una massa liscia e compatta che lascerete lievitare fino al raddoppio.

Riprendete l'impasto e dividetelo in quattro parti, formate dei filoncini con i quali darete forma alle ciambelle. Lasciate lievitare ancora fino al raddoppio e fino a che il buco sarà piccolo, sempre nel forno spento.

Cuocete a 180°C fino a che diventeranno scure.

Se vorrete anche fare i biscotti basterà tagliare a fette e tostare sulla piastra.

L'ANTICA RICETTA

Ciambelle col mosto Farina libbre 7, olio mezzo litro, forse meno, zucchero libbra 1, anici a piacere. Alla mattina si impasta col mosto, il lievito si mette pure col mosto. Il fuoco sempre dentro la madia per farle lievitare.



Spumini all'Anice verde



Ingredienti:

- 350 gr di zucchero a velo
- 350 gr. di mandorle dolci
- 1 limone la scorza grattugiata
- 5 albumi
- 1 cucchiaino di semi di Anice verde di Castignano

Preparazione:

Montate gli albumi con un pizzico di sale in una ciotola capiente, aiutandovi con una frusta da cucina. Quando otterrete un composto ben gonfio e spumoso, unitevi lo zucchero a velo la buccia di limone, i semi di anice e mescolate bene.

Con un cucchiaino formate tanti piccoli spumini su una teglia foderata con la carta forno.

Fateli cuocere a 60°C per circa 60-70 minuti, sino a quando saranno ben asciutti all'esterno.

Sfornateli e fateli raffreddare prima di servirli.

Biscotti con il mosto e l'Anice verde



Ingredienti:

- 3,5 kg di farina 0
- 1 lt. mosto
- 500 gr. di zucchero
- 1/2 lt. olio extravergine di oliva
- 200 gr. di Anice verde di Castignano
- 300 gr. di lievito di birra
- 4 uova
- 300 gr. di uvetta

Preparazione:

Prima di tutto preparate il mosto schiacciando gli acini d'uva e filtrando il liquido che fuoriesce.

In una ciotola fate sciogliere il lievito con l'acqua tiepida e aggiungete tanta farina quanta ne basta per ottenere una pastella molto consistente che farete lievitare per mezz'ora.

Su una spianatoia impastate la farina con il mosto, l'olio, le uova, lo zucchero, l'anice, amalgamate bene tutti gli ingredienti e aggiungete il panetto lievitato.

Lavorate energicamente la pasta fino a renderla compatta ed elastica.

Quando la pasta è ben lavorata aggiungete l'uvetta, amalgamatela bene all'impasto e fate lievitare il tutto per un paio d'ore. Preparate dei filoncini da cuocere in forno già caldo a 180°C per almeno 40 minuti. Ne otterrete così un pane ottimo che può essere mangiato "fresco" ma, è meglio andare avanti nella preparazione dei biscotti...

Il giorno successivo alla preparazione del pane, tagliatelo a fette regolari e fatelo biscottare in forno per alcuni minuti.

Una volta raffreddati, conservate i biscotti nei barattoli di vetro a chiusura ermetica, o di latta, così durante l'inverno avrete degli ottimi e deliziosi "biscotti al mosto con l'anice verde di Castignano" per la colazione.

Liquore all'Anice verde

Ingredienti:

- 2 lt. di alcool a 90°
- 2,5 kg di zucchero bianco
- 50 gr. di Semi di Anice verde di Castignano
- 30 gr. di Semi di Coriandolo
- 10 gr. di Semi di finocchio selvatico
- 2 arance (solo la scorza)

Questa è una mia ricetta sperimentata da anni.

È un Liquore dolce ottenuto per macerazione.

La dolcezza del liquore può essere variata a seconda dei gusti.

I Liquori dolci si servono in piccoli bicchierini, meglio se a calice e trasparenti, in maniera da apprezzare anche la sua colorazione naturale.

Preparazione:

Mettete a macerare nell'alcool i semi di Anice verde, di coriandolo e di finocchio, le scorze delle arance pulite dalla parte bianca interna, in un contenitore di vetro con chiusura ermetica, per 8 giorni, mescolando almeno 2 volte al giorno.

Filtrate rimuovendo tutti gli ingredienti in infusione.

Preparate lo sciroppo facendo sciogliere lo zucchero, versandolo piano piano, in acqua calda e girando con cucchiaio in legno o spatola.

Fate raffreddare lo sciroppo e aggiungetelo all'infuso ottenuto.

Lasciate riposare per alcuni giorni, filtrate con carta da filtro (presso farmacie o negozi di articoli sanitari).

Imbottigliate, tappate con tappi di sughero, sigillate con ceralacca e conservate in ambiente fresco e lontano da fonti luminose.

I liquori dolci per macerazione raggiungono la loro massima bontà dopo diversi mesi dall'imbottigliamento quando i sapori delle spezie si omogeneizzano tra loro e diventano un unico gusto, con retrogusti che si rivelano subito dopo in una gradevole progressione.



Il Mistrà

Ingredienti:

- 30 lt. di buon vino
- 300 gr. di Semi di Anice verde di Castignano
- alcune mele rosa dei Sibillini
- 1 o 2 stecche di cannella fresca
- scorza di 2 arance

A piacere si possono aggiungere
a seconda dei gusti:
noce moscata, cannella, scorza di arancia, miele.

Preparazione:

Distillate con alambicco in rame il vino insieme agli altri ingredienti.

Per far perdere la secchezza tipica del distillato d'anice, molti aggiungono la menta, la liquirizia, il miele.

Per dare una maggiore dolcezza è consigliabile:

- aumentare un pò la quantità d'anice nella fase della distillazione;
- eseguire un buon taglio della testa e della coda del distillato;
- aggiungere in fase d'imbottigliamento (prima di tappare le bottiglie) un pò di semi di anice verde. L'anice verde oltre alla dolcezza conferisce al distillato un tenue color verde paglierino.

Il Mistrà è da consumare dopo un invecchiamento di almeno un anno (più è vecchio e meglio è), dentro bottiglie di vetro verde scuro, al buio ed in ambiente con umidità e temperatura costanti (cantina).

Un ottimo invecchiamento può essere ottenuto anche con contenitori in terracotta o in botti di legno.



Tisana all'Anice Verde

Ingredienti:

- da 5 a 10 pizzichi di Anice verde di Castignano

Preparazione:

Mettete i semi di Anice verde di Castignano nel recipiente di cottura insieme all'acqua.

Portate a bollore, a fuoco lento, e mantenete in ebollizione per 12 minuti circa.

Lasciate intiepidire per circa 15 minuti, filtrate con un colino e utilizzate.

Facoltativo: addolcite con zucchero o miele, ed immergete i biscottini all'anice verde.

La Tisana (o decotto), bevuta da 1 a 2 tazze al giorno, ha un effetto stimolante, aiuta le digestioni difficili, attenua i dolori mestruali; può essere utilizzata per uso esterno specialmente sui seni (con 15/20 pizzichi di semi per litro d'acqua) per facilitare il flusso del latte nelle puerpere.



Granita all'Anice Verde

Ingredienti:

- 50 ml di Mistrà (liquore all'anice verde)

- 170 ml di acqua

- 35 g di zucchero semolato

Preparazione:

Sciogliete nell'acqua lo zucchero (in estate è facile anche a temperatura ambiente ma se decidete di rifare questa ricetta in pieno inverno meglio scaldare l'acqua per scioglierlo completamente. In questo caso aspettate che l'acqua si raffreddi prima di proseguire).

Aggiungete il liquore, mescolate e mettete il liquido in una ciotola di acciaio o di vetro direttamente nel congelatore.

Attendete 8/9 ore, poi con un cucchiaino mescolate il composto che si sarà indurito ma non completamente.

Facoltativo: servite con una spolverata di semi di anice.

Scampi all'Anice verde



Ingredienti:

- 1 kg di scampi grandi

- Una manciata di semi di Anice verde di Castignano

- Olio extravergine d'oliva

- Spumante italiano

- 50 g di burro

- 1 limone

Questa è una ricetta personale sperimentata in occasione della vigilia di Natale.

L'aroma dell'anice verde dolce con leggero sentore di liquirizia si abbina perfettamente al gusto dolce degli scampi, e lo spumante, fatto sfumare, aggiunge quel minimo di acidità che vivacizza il piatto.

Preparazione:

Pulite gli scampi togliendo le chele ed apriteli sul ventre.

Disponete gli scampi così preparati in una teglia da forno unta con dell'olio extravergine d'oliva e cosparsi con una manciata di semi di Anice verde schiacciati al mortaio.

Inserite nel forno a 200°C. Togliete gli scampi prima che siano cotti, aggiungete un pizzico di semi di Anice verde, irrorateli con spumante italiano, passate di nuovo al forno portandoli a cottura e lasciando evaporare lo spumante.

Gli scampi sono cotti quando assumono una colorazione rosa/rossa.

Sfornate gli scampi e disponeteli su di un piatto da portata.

Lavorate il fondo di cottura aggiungendo una noce di burro, e se necessario un goccio di spumante.

Guarnite gli scampi con fette di limone e foglie di erbetta, dopo averli conditi con il fondo di cottura.

Carpaccio di Marchigiana all'Anice verde



Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di filetto di vitellone
- 2 Kg di sale fino
- 1Kg di zucchero
- le zeste di 1 limone
- pepe macinato
- Anice verde di Castignano in polvere
- 3 finocchi
- olio extra vergine di oliva

Preparazione:

Preparate una miscela con sale, pepe, zucchero, limone e anice verde, ricoprite interamente il filetto e lasciate marinare per 2 giorni.

Una volta trascorso il tempo risciacquate la carne dal sale in eccesso e affumicatela con trucioli di legno per 20 minuti.

Affettate la carne sottilmente e servitela con un'insalatina di finocchi precedentemente tagliati.

La ricetta "Carpaccio di Marchigiana affumicato all'anice ed insalatina di finocchi" è stata presentata in occasione di Eating Piceno 2013 e dimostra la versatilità di questa spezia in abbinamento con carne di vitellone.

Bocconcini di manzo all'Anice verde

Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di manzo
- 1/2 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- Un pizzico di semi di coriandolo
- 1/2 cucchiaino di semi di Anice verde di Castignano
- Aglio
- 1 cucchiaino di curry - olio extravergine di oliva
- Sale - pepe

Un piatto che è facile da preparare e che, con un'armonia di spezie, esalta i bocconcini di manzo conferendo loro un gusto particolare ed esotico.

Preparazione:

Appassite la cipolla tagliata in un tegame con l'olio, aggiungete la carne e fatela rosolare con il vino bianco.

Aggiungete le spezie e cuocete bagnando con acqua per 15 minuti.

Salate e pepate.



Piceno Senso Creativo è un progetto curato da
Piceni Art For Job Società Cooperativa Consortile
Via dell'Airone n. 21
63074 San Benedetto del Tronto (AP)
tel: +39 0735 657562 fax: +39 0735 651049

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Progetto approvato nell'ambito del PSL PICENO, cofinanziato nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 Regione Marche - Asse IV - Leader - Attuazione Strategie di Sviluppo Locale - Misura 4.1.3.7. Promozione Territoriale

Testi ricettario:

Sergio e Alessandro Corradetti
Progetto di valorizzazione Anice verde di Castignano

Grafica: Walter Malavolta

Stampa: FastEdit

Info: www.youpiceno.it
psc@youpiceno.it



Si ringraziano per la collaborazione:

- Alessandro Bino Gerbino www.chezuppa.it
- Marina La Tarte Maison www.latartemaison.it
- Fedora www.cappuccinoecornetto.com
- Laura Ghezzi www.cucinareperpassione.it
- Carla Manfredi <http://lettoemangiato.blogspot.it>
- Tamara Giorgetti www.unpezzodellamiamaremma.com
- Domenico Vannicola, titolare del Forno Vannicola (Castignano)
- Sigismondo Gaetani e la Chef Sabrina Tuzi della Degusteria del Gigante (San Benedetto del Tronto)



psc@youpiceno.it
www.youpiceno.it

    tagga le tue foto con
#youpiceno

Partecipa
al challenge fotografico
su Instagram.
Fotografa il tuo Piceno
e tagga le foto
#youpiceno

www.artforjob.it
tel. 0735 657562

