

Graziano Pozzetto



LA CUCINA E I PRODOTTI
DELLA VALMARECCHIA
DA SANTARCANGELO DI ROMAGNA
A CASTELDELICI

prefazione di Tonino Guerra e Michele Marziani
nota storica di Piero Meldini

Panozzo Editore

Il maialino, eliminato il finocchio intero, sarà sezionato distribuendo equamente le parti e i pezzi di maggiore farcitura interna, le cotiche croccanti, il sugo ristretto servito sopra le carni o in ciotoline presenti sul tavolo.

A Palazzo Cerella è d'uso servire il maialino con pinzimonio di verdure o patate novelle o dell'ultima produzione, arrostate al forno con aglio e rosmarino, con la loro buccia, o appena sbucciate.

La specialità, considerata la costante e considerevole produzione aziendale di maialini calibrati, viene garantita tutto l'anno.

L'esemplare esperienza della “Bottega della carne” di Novafeltria

La vecchia macelleria, aperta da Agostino Celli insieme alla moglie Ruffina Cinarelli nel 1959, vendeva carni bovine e suine del Montefeltro.

L'attuale “Bottega della carne” ha aperto i battenti nel 1982 – titolare Donatella Cedrini, moglie di Domenico Celli, figlio di Agostino e Ruffina – operando una scelta di campo legata alla valorizzazione del patrimonio genetico, storico e gastronomico del territorio. Strategica, esclusiva e irreversibile la scelta della razza bovina marchigiana (IGP), grazie al cordone ombelicale con l'Azienda agricola Grazia Pietro a partire dal 1997. Non manca la collaborazione professionale e creativa del figlio Marco.

Il “Bue del Montefeltro”

Un cavallo di battaglia dei Celli è stato ed è il “Bue del Montefeltro”, sempre in collaborazione con Grazia, un progetto avviato per produrre questa particolare razza autoctona, che si era persa nel tempo a causa di incroci e imbastardimenti con razze diverse.

I primi capi, ottenuti dalla specifica filiera, hanno fornito una carne che, per le sue particolari caratteristiche organolettiche, ha già trovato in pochi anni un'appassionata, seppure ristretta, schiera di estimatori, gastronomi di fascia selettiva, che potrebbe vieppiù svilupparsi attraverso un'associazione che ne valorizzi e garantisca nel contempo il pro-

filo gastronomico di eccellenza. Questo tipo di bue, nei decenni passati, era un animale da lavoro e veniva solitamente macellato non prima dei quattro anni di vita, comunque a fine carriera, con esiti gastronomici discutibili, relegati alle lunghe bolliture. Superato nel tempo il ruolo lavorativo, è stato riscoperto. La filiera regolata da Celli prevede la macellazione entro i primi due anni d'età, al fine di valorizzare le eccellenti carni, anche perché l'animale viene castrato: privato degli ormoni sessuali, il bue sviluppa una carne tenera, saporita, pastosa, prelibata, di notevole qualità sensoriale.

Il bue è vocato alle esigenze della conduzione zootecnica dell'Alta Valmarecchia, pregevolmente interpretata da piccole aziende agricole, con una presenza media di bovini attorno alla decina, in quanto solo una nicchia motivata e qualificata di mercato ed un percorso virtuoso possono garantire sopravvivenza, futuro e giusta remunerazione economica.

La convinzione di Celli è che si tratta d'un prodotto tipico ed alimentare di grande pregio, meritevole di soddisfazioni sia per i piccoli allevatori che per i protagonisti di una filiera commerciale specializzata. Altro merito è quello del rispetto dell'ambiente naturale legato ai pascoli e ad una flora pascolativa superba, a fronte di sapori e genuinità dovuti a consumatori motivati e consapevoli.

Celli e Grazia, al fine di valorizzare sia il "Bue del Montefeltro" che la razza bovina marchigiana, hanno realizzato un'attività promozionale e divulgativa, con incontri gastronomici a tema sulla ristorazione più qualificata marecchiese e riminese, ma non solo. Si è voluto anche dare una coerente risposta, prima e dopo gli anni della sindrome della "mucca pazza", a un fenomeno degenerativo e inquietante. Si è dunque risposto dal territorio marecchiese attraverso una filiera seria, controllata, trasparente, che si realizza in un'area racchiusa entro pochi km, con capi bovini di razza allevati nei pascoli di Perticara, controllati e macellati nel mattatoio di Talamello, venduti a Novafeltria, consumati in Valmarecchia, nel riminese, nel Montefeltro e nell'area pesarese-urbinate.

Il mercato e altre produzioni invece offrono di tutto, altre carni d'altre razze, attraverso circuiti mercantili sovente di mera speculazione, penalizzando e confondendo la vera e grande razza marchigiana con altre, nell'ambito di una proposta cosiddetta "nostrana", legittima ma poco coerente e rappresentativa di un patrimonio bovino di grande tradizione (in quanto sovente si tratta di capi importati, ingrassati in pochi

e ultimi mesi di vita, proposti, non senza disinvoltura, come “nostrani”). Una riflessione questa, opinabile sin che si vuole, che andrebbe approfondita e che dovrebbe riguardare tutti, sia nel privato che nel pubblico.

La salumeria

La scelta dei suini rappresenta già una discriminante della qualità in quanto provengono dall'allevamento dell'azienda Aia Vecchia di Montecopiolo, una delle poche in tutta l'area Valmarecchia-Montefeltro che garantisce una filiera suina esclusivamente e sistematicamente legata al ricorso al verro e alle scrofe aziendali di razza “Large white”. Il peso vivo finale dei maiali destinati alla norcineria della Bottega di Celli si attesta in prevalenza attorno ai 200 kg e più, mai comunque inferiori ai 180 kg. Ogni anno nel laboratorio arrivano mediamente, dopo il relativo e breve passaggio al vicino mattatoio comunitario di Talamello, tre suini alla settimana, ben calibrati, maturi, tendenzialmente grassi, con carni considerate assolutamente idonee e mature ad una lavorazione di eccellente livello. Infatti ne risultano esaltate, nel contempo, sia la componente grassa sia magra, senza che nessuna delle due venga penalizzata, sacrificata, marginalizzata. Allo scopo sono considerati inidonei i maiali di quelle aziende che pur selezionano suinetti per ingrassarli in proprio, senza che la filiera parta dal lavoro del verro e delle scrofe aziendali.

Questa scelta rigorosa ha consentito alla Bottega, nell'anno 2010, l'abolizione di additivi e conservanti per tutta l'ampia gamma dei salumi prodotti grazie a quei suini, peculiarmente maturi e robusti, di carni vocatissime alla stagionatura; ne consegue che è superfluo il ricorso a sostanze, pur legittime, che sono necessarie a fronte di suini non maturi, comunque inadeguati ad una eccellente salumeria.

La lavorazione manuale, artigianale, professionale avviene nel laboratorio, ad opera di Domenico Celli aiutato dal giovane e dinamico figlio Marco; mentre la moglie Donatella, con le ragazze, si occupa della Bottega. Appena concluso il lavoro del mattatoio, vengono poste, con sollecitudine, le mezzene suine nelle celle frigo. Dopo un essenziale raffreddamento delle carni, queste vengono sezionate il giorno seguente e successivamente trasformate secondo la vocazione dei tagli.

La salumeria prodotta viene via via stagionata nelle stanze di stagio-

natura a temperatura e umidità controllate; oppure appese al soffitto della Bottega attraverso una intrigante, caratteristica e trasparente esposizione.

Naturalmente il negozio offre tante carni fresche e stagionate, con proposte gastronomiche della casa, specialità varie.

- *Il fiocco di prosciutto*. Si tratta della medesima parte anatomica che a Zibello il Consorzio riserva al culatello più pregiato. Questo viene insaccato e legato nel relativo budello o vescica; mentre il fiocco dei Celli è munito in parte di cotenna, con la parte scoperta ricoperta e protetta con sugna macinata fine, moltissimo pepe nero e fecola di patata. Gli viene riservato almeno un anno di stagionatura, secondo la calibratura dei pezzi. Il peso medio si attesta sui 6-7 kg.
- *Il cuore di prosciutto*. È ricavato dalla noce della coscia suina, di taglio magro pregiato, con cotenna e grasso esterno come per il succitato fiocco; le dimensioni variano dal chilo e mezzo ai 2 kg e mezzo; stagionatura minima di 5-6 mesi secondo calibratura.
- *Il lombetto colonnato*. È uno dei prodotti esclusivi, chiamato lonzino, ottenuto dalla colonna vertebrale dei suini più grossi e pesanti, non distaccato sia dal lardo (in bello strato) che dalla cotenna; salato a secco con sale grosso speziato con pepe di pregio macinato e aglio finemente tritato. In base al peso e dimensioni, solitamente consistenti, viene mediamente stagionato sui 6 mesi. La proposta è stata ispirata da un antico manuale marchigiano che riferiva di un lonzino con cotenna.
- *Il ciauscolo del Montefeltro*. È una delle proposte più recenti, ispirata al tipico salume dell'ascolano e del maceratese, spalmabile su piccole fette di pane toscano con esiti godibilissimi. Si prepara con un misto di carni suine più o meno grasse, più volte macinate, condite e speziate tra l'altro con Marsala e scorze di arance non trattate. Pochi giorni d'attesa, una settimana, ed è subito pronto.
- *Il salame di bovino marchigiano IGP*. È un insaccato particolare che si compone di carni suine per il 40% e per il restante 60% di carni magrissime dei vitelloni di razza marchigiana IGP di poderosa calibratura; stagionato almeno tre mesi. La proposta è legata all'evoluzione delle macellerie, che ancora macellano bovini. Con l'occasione si realizza un proficuo recupero ed utilizzo delle parti anatomiche anteriori dei bovini che ai giorni nostri restano invendute per scelte

discutibili e poco lungimiranti dei consumatori in genere, in quanto i consumi restano concentrati prevalentemente sulle pregiatissime carni bovine del posteriore: bistecche (fiorentine in Toscana) e fettine per capirci.

- *Il salame con il miele di acacia.* Ultimo frutto del lavoro dei Celli è un salame particolare che si ottiene dal composto di carni macinate e miele d'acacia.

Il risultato è legato al ruolo della componente zuccherina che, nel percorso di maturazione del salame, scompare del tutto, non senza esaltare la maturazione, sia in riferimento alle carni che alla scissione degli zuccheri, che gioca a favore di una più corretta stagionatura, mediamente e secondo calibratura protratta dai 2 ai 4 mesi.

La concia delle carni riguarda un bicchiere di vino bianco per ogni 40 kg di impasto, nel quale viene finemente pestato l'aglio; indi sale e pepe e il miele di acacia, la cui forma liquida contribuisce ad ottenere un amalgama perfetto. In più è comprovato che il miele, alla distanza, protegge dai processi ossidativi e svolge un'azione batterica selettiva: lo si può verificare dalla sola presenza di muffa bianca sui salumi.

- *Il mandolino del Montefeltro.* Si tratta di una proposta esclusiva dei Celli, in quanto da essi creata e opportunamente tutelata con relativo brevetto e procedimento di produzione (2010).

Lo scopo è quello di realizzare un prodotto di carne stagionata, utilizzando una parte anatomica del suino meno pregiata e poco sfruttata. La scelta consente una agevole affettatura a macchina, riduce al minimo lo scarto, è di facile preparazione grazie ad ingredienti naturali, senza additivi di stagionatura, valorizzando la pesante spalla suina. Dal pezzo vengono eliminati sia la cosiddetta "paletta", sia una parte dell'osso dell'omero, al fine di nobilitare il pezzo medesimo, attraverso una equilibrata ed uniforme maturazione. I Celli l'hanno chiamato "mandolino" in considerazione della forma.

La coscia di spalla è in parte ricoperta da cotenna, mentre il resto viene steccato allo stesso modo del succitato fiocco.

La stagionatura viene protratta dai 6 ai 12 mesi, secondo calibratura. L'idea dei Celli ha fatto diventare la spalla un'altra cosa: un prodotto di maggiore sensorialità, con un gusto di più marcata personalità rispetto a una corrente spalla stagionata.

I Celli, a partire dal 2009, hanno depositato un marchio di stagionatura per certi salumi di propria produzione come salami in genere, cacciatori, capocollo, lonzino. Questi, anziché essere conservati sottovuoto, dopo la relativa maturazione, vengono immessi nella cera d'api liquida e pura, consentendo ai medesimi di traspirare e trattenere nel contempo l'umidità, garantendo un'ottimale stagionatura dei pezzi conciati.

Infine voglio ricordare i tanti riconoscimenti di prestigio sin qui acquisiti sul campo dai Celli come artigiani del gusto, produttori di salumeria e selezionatori di razze tipiche ed autentiche del territorio, in sintesi quali mastri norcini. In particolare segnalo il riconoscimento conferito a Donatella Cedrini – moglie di Domenico e madre di Marco, esponente della terza generazione – quale esemplare donna imprenditrice dell'Altavalmarecchia, anno 2009.

LE CARNI BOVINE

In passato, dall'Ottocento sino a metà del Novecento, il consumo di carni da parte dei progenitori marecchiesi è stato assai contenuto, in genere riservato alle grandi feste dell'anno e della vita, alle ricorrenze domenicali, ai grandi lavori agricoli.

Il maiale è stato fondamentale: alimentato con ghiande, crusca e altro, offriva carni e grassi da condimento per molte preparazioni di casa, sia fresche che conservate. Anche gli animali da cortile e gli ovini hanno avuto un ruolo importante.

I bovini sono stati una grande risorsa economica e alimentare: i capi femminili servivano per il latte, i maschi da forza lavoro; venivano sfruttate le pelli; consumate più raramente le carni, se non le frattaglie e le trippe.

La carne bovina è stata chiamata "carne grossa", consumata dai marecchiesi di un tempo in poche occasioni, in genere lessata e sottoposta a lunghe cotture. I rari momenti di abbondanza nei consumi erano legati alla cosiddetta "bassa macelleria" di animali incidentati, distribuiti a prezzi stracciati e quindi abbordabili da tanti.

La Valmarecchia, in passato, è stata caratterizzata da piccoli allevamenti nelle stalle, ove i capi bovini venivano chiamati con nomi affettuosi. Attraverso i decenni e le generazioni la razza marchigiana, antica e montanara, ha pascolato anche nelle zone più impervie. Memorabile, nel giorno di S. Antonio Abate, la benedizione degli animali della stalla, un festeggiamento sia contadino che padronale, con processione, banda di paese, buoi infiocchettati.

Memorabili altresì i mercati settimanali con il foro boario, le fiere annuali del bestiame, occasioni importanti d'acquisizioni e vendite, di confronti, di incroci e rinsanguamenti con razze più quotate.

Degna di segnalazione, infine, la Cooperativa di Alleanza Marchi-

giana, con centinaia e centinaia di allevamenti, presenti anche nell'area marechiese, che ha lasciato l'area pesarese-urbinate ed è stata acquisita dall'area riminese, con il nome ed il marchio di Bovinmarche, legato alla marchigiana.

È stato costituito anche, da qualche anno, il primo Albo Nazionale dei Teneri Macellai: la tenerezza è riferita ad una carne di notevole qualità, in quanto dopo l'abbattimento del capo bovino è necessario rispettare rigorosamente un adeguato periodo di riposo e maturazione delle carni, con una frollatura ottimale di 10-14 giorni; da 0°C a 4°C. Tale albo comprende macellerie del bacino marchigiano, legato a varie province. All'albo sono iscritti anche due macellai della Valmarecchia, Gianfranco Cappella di Talamello e Domenico Celli della "Bottega della Carne" di Novafeltria.

Le razze bovine in Valmarecchia

Le più diffuse e significative sono le grandi razze bianche, come la marchigiana, la romagnola e la chianina (ne fanno parte, pur non presenti nell'area, anche la podolica e la maremmana) che compongono il quintetto tipico del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale, certificato e riconosciuto quale IGP dalla Comunità Europea, secondo il noto disciplinare e marchio.

Non mancano allevamenti, in Valmarecchia, anche di altre razze (simmenthal, rossa, pezzate, bruno alpina), non bianche, miste, maggiormente produttive quanto a carne o latte a seconda dei casi.

Vitellone è considerato il bovino da carne in età compresa tra i 12 e i 24 mesi. Bianco perché bovino di razza a mantello bianco. Dall'Appennino centrale perché esprime la zona dove tradizionalmente sono allevate le tre razze – marchigiana, chianina e romagnola – alimentate con foraggi e mangimi tipici dell'area: i profumi e le essenze dei prati e dei pascoli cui gli animali si alimentano, si ritrovano nell'aroma e nel sapore della carne, distinguendola da tutte le altre carni.

Si tratta d'un prodotto di qualità, ottenuto da una filiera controllata, con requisiti di conformità, sottoposti a controlli previsti dal disciplinare. Una carne sicura grazie ad una scelta certificata, con documento di controllo e marchio a fuoco, distribuita da macellerie qualificate e spe-

cializzate secondo modalità di presentazione. Opera a tutela e nell'attività di controllo un Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale.

Si tratta di razze millenarie legate ad un territorio, il cuore verde d'Italia, caratterizzato da una grande tradizione naturale, razze di gran pregio, allevate con metodi tradizionali, allo stato semibrado, in libertà al pascolo per molti mesi l'anno, con integrazioni alimentari naturali a base di cereali, legumi, foraggi aziendali, al fine di garantire una crescita equilibrata ed in buona salute dei vitelli. Sono esclusi mangimi proteici e metodi intensi di ingrasso in uso nell'Europa del Nord. Non mancano problemi e difficoltà alla gestione coerente delle tre razze pregiate, che vivono in ambienti naturali alimentandosi nella radure, sui prati, con ciò che trovano nei pascoli, nei boschi (o attorno ad essi), una ricchezza di flora pascolativa, di sostanze vitali e salutari. Minimo il ricorso a trattamenti sanitari.

Ne consegue che vengono privilegiati la crescita armoniosa dei capi bovini che fanno parte della filiera certificata IGP e il valore delle carni in relazione alle componenti e alle caratteristiche. Carni che risultano più luminose, più rosse, di migliore masticazione, di minore resistenza al tagli e alla compressione, come hanno accertato autorevoli studiosi. Si tratta altresì di carni saporite, tenere, gustose, di colore roseo più o meno intenso, tessitura compatta, grana fine, con mazzatura appena percepibile.

Le carni a marchio "5 R" si trovano presso le aziende produttrici, gli agriturismi specializzati, nelle macellerie qualificate e legate alla filiera.

Poche, in verità, nella tradizione le preparazioni lessate, stufate, brasate, alla griglia, in umido, nei sughi e ragù per pastasciutte o polenta, mentre negli ultimi anni le ricette a tema si sono moltiplicate nella ristorazione e nelle famiglie.

Schematicamente passiamo in rassegna le tre razze mutuando le schede da una pubblicazione del Consorzio di tutela.

Razza marchigiana

La sua storia inizia verso la metà dell'Ottocento quando gli allevatori marchigiani incrociarono il bovino podolico autoctono (derivato dal bovino dalle grandi corna) con tori chianini, per ottenere una razza con maggiore attitudine al lavoro e alla produzione di carne.

La marchigiana ha pelo corto, bianco e liscio con sfumature grigie sulle spalle, sull'avambraccio e sulle occhiature, si riconosce per la cute pigmentosa, la testa possente ma leggera, il collo gibboso nei maschi, con gogaia ridotta, e lo sviluppo armonico delle varie regioni somatiche.

L'ottima capacità di adattamento ne fa un bovino ideale per il pascolo in terreni difficili e quindi un veicolo di recupero e valorizzazione economica dei cosiddetti "terreni marginali".

Viene allevata non solo in tutta l'Italia Centrale, con punte di diffusione anche in Campania, Marche e Abruzzo e all'estero, soprattutto in Canada, USA e America Latina.

Razza chianina

Deriva dal *Bos primigenius* di cui conserva ancora tracce dell'antica "gropa", molto apprezzato già dagli Etruschi e dai Romani che, grazie al suo manto candido, lo usavano nei cortei trionfali e per i sacrifici della divinità.

La chianina ha il mantello bianco-porcellana, con pigmentazione nera del musello e della lingua, testa leggera con corna brevi, tronco lungo e cilindrico con dorso e lombi larghi.

Per il suo caratteristico gigantismo somatico che la fa essere il più grande bovino al mondo, viene da tutti definita "la razza gigante della specie".

La razza chianina è diffusa oggi nelle colline e nelle pianure comprese fra Arezzo, Siena, Pisa, Perugia e Rieti; divenuta una razza "cosmopolita" ha varcato i confini nazionali raggiungendo l'Asia, la Cina, la Russia, l'Australia e le due Americhe, ed è considerata oggi uno dei più pregiati produttori di carne al mondo.

Razza romagnola

Sembra derivi dal *Bos taurus macrocerus* (toro dalle grandi corna), originario delle grandi steppe dell'Europa Centro-Occidentale; il suo arrivo in Italia risalirebbe intorno al IV secolo d.C. con l'invasione dei Longobardi guidati da Agilulfo. Lo stabilirsi nelle regioni della Romagna delle popolazioni al seguito dell'esercito e l'adattamento all'ambiente

italico dei bovini portati dai Longobardi, condussero al bovino romagnolo che oggi conosciamo.

La romagnola ha un mantello grigio chiaro tendente al bianco, particolarmente nelle femmine, con sfumature grigie in diverse regioni del corpo; può vantare un notevole sviluppo muscolare, un'ottima conformazione del bacino e una spiccata robustezza degli arti.

È considerato il bovino più resistente al clima fra le razze bianche: la sua adattabilità a terreni difficili lo rende un ottimo animale da pascolo. Nel tempo non sono mancati coloro che hanno operato una sana scelta biologica, favorendo più naturali condizioni di vita per gli animali, alimentati a fieno, orzo, favino, piselli, ecc.

Poi è subentrata la positiva e qualificante esperienza della denominazione e certificazione IGP. Lontani i ricordi, fino agli anni '50 del Novecento, della marchigiana (senza escludere romagnola e chianina) di struttura corporea imponente dedicata al lavoro faticoso dei campi, svariati anni dopo sono subentrati allevamenti più importanti di capi bovini vocati per le carni di pregio, tipiche ed eccellenti.

La moderna opera di selezione ha migliorato l'attitudine alla produzione di carne tanto in termini di resa al macello che di qualità del prodotto.

Il bovino romagnolo è diffuso nelle province di Forlì-Cesena, Bologna, Rimini, Ravenna e Pesaro. Il successo genetico internazionale ottenuto come riproduttore, dovuto alla notevole capacità di crescita, ha portato il bovino romagnolo in Canada, Inghilterra, Scozia, Australia e Nuova Zelanda.

La testimonianza di Carlin Petrini

Sull'argomento delle razze autoctone italiane riprendo alcune riflessioni, autorevoli e condivisibili, di Carlin Petrini, considerando che Slow Food interviene con specifici presidi.

Rileva l'amico Petrini che salvare dall'estinzione le razze autoctone non è solo attaccamento al territorio o idealismo, né nostalgia o adesione alla tesi di una ricca biodiversità alimentare. Con la loro estinzione si perdono, infatti, cose importanti: dai piccoli sistemi economici locali legati ai prodotti derivati alle attività umane collegate; dalla sostenibilità degli alleva-

menti alle trasformazioni di carni e latte, a una cultura alimentare che non può essere quella imposta all'industria. Si tratta di difendere consumi naturali insostituibili, caratterizzati, ad esempio, da prodotti locali, come i formaggi, che vengono dimenticati e che non possono essere adeguatamente sostituiti da quelli fatti con ben altro latte fornito da capi iperproduttivi che garantiscono alla fine ben altra merce.

I piaceri alimentari da difendere riguardano anche la carne, che deve essere buona e poca, in modo da mangiarne meno per mangiarla migliore, come consigliano i nutrizionisti.

Occorrerà garantire sopravvivenza e remunerazione a chi ricreerà e rinnoverà le comunità locali con tanta passione e tanta delicatezza.

Attraverso consumi migliori e nel contempo parsimoniosi, conclude Petrini (al quale mi unisce antica amicizia e orgogliosa condivisione sin dalla comune fondazione del movimento Arcigola Slow food), si possono proteggere e valorizzare la propria salute, il proprio benessere legato alla tavola, ma anche i valori del paesaggio e dell'ambiente.

Proprio in coerenza con le sue parole, riporto di seguito un'esperienza esemplare.

L'esperienza dell'Azienda agricola Grazia Pietro di Miniera di Novafeltria

L'azienda è ripartita nel 1964 dopo la chiusura della miniera di zolfo dal Certino di Peticara.

Attraverso vari passaggi, nel 1990 i Grazia hanno ampliato le strutture, passando dalla stabulazione fissa dei capi bovini a quella libera, con una quarantina di animali, fornendo le carni al padre di Domenico Celli e a lui medesimo.

Poi l'azienda si è specializzata nella razza marchigiana puntando all'autosufficienza, acquistando, ad esempio, due tori marchigiani selezionati e dotandosi di un proprio fienile nel 1995.

In sinergia con Celli, l'azienda di Grazia ha puntato decisamente sull'alta qualità e sulla purezza della specie marchigiana, eliminando i residui incroci, privilegiando esclusivamente i bovini di razza marchigiana attraverso un contratto esclusivo con la "Bottega della Carne" dei Celli,

a partire dal 1997, con rispetto della selezione genetica. Dopo un intenso e lungo lavoro, quasi una decina d'anni, l'azienda si è aperta alle coltivazioni biologiche; un'ulteriore nuova struttura garantisce le stalle con le fattrici per la riproduzione mentre una seconda stalla è destinata solo all'ingrasso; il 70 % dei prodotti usati in azienda sono di propria produzione, per il resto viene utilizzato mangime non OGM. I pascoli del Parco Miniera di Peticara consentono di tenere il bestiame, da aprile a novembre, all'aperto per molto tempo.

L'azienda alla fine del 2007 contava 75 ettari di terreno coltivabile, con circa 60 fattrici, 30 vitelli, 30 vitelloni, 2 tori da riproduzione selezionati. Discriminante la scelta di operare con rispetto del territorio e degli animali, anche in presenza di una estensività dell'allevamento.

Un ulteriore salto di qualità è stato il progetto del bue di razza marchigiana di cui ho sopra riferito. L'accordo stipulato tra l'Azienda Grazia e la "Bottega delle Carni" Celli ha puntato sulla sola produzione di razza marchigiana, di un'unica azienda, con pascoli e tempi precisi, con una filiera personalizzata (rintracciabilità) a circuito chiuso, con nascita, allevamento, pascolo, macellazione, lavorazione carni e vendita nello stesso Comune, con il solo utilizzo del mattatoio comunitario che si trova nel vicinissimo Comune di Talamello.

Il prodotto finale è espressione di una filiera con luogo di nascita, razza marchigiana, alimentazione, zona di produzione, allevamento semibrado e qualità organolettiche di eccellente profilo.

Un modello esemplare *ante litteram*, che ha realizzato pionieristicamente il tanto sbandierato "chilometro zero" (idea vincente di Carlin Petrini), in riferimento alla grande razza bovina marchigiana, che merita ampiamente di essere diffuso.

I piatti con le carni bovine

Mi limito a pochi piatti tradizionali e popolari, come la trippa, le polpette, il polpettone o salame matto.

Degni di attenzione anche altri piatti decisamente opulenti ed evoluti e professionali, praticati negli ultimi decenni come la pasticciata di vitellone e il filetto all'Ambra di Talamello.