

“Storie di Cucina Marchigiana”: tradizione e gusto nella nuova serie tv di Linfa e Gambero Rosso

La serie tv “Storie di Cucina Marchigiana” è un progetto unico realizzato da Linfa Azienda Speciale della Camera di Commercio in collaborazione con Gambero Rosso, leader nel mondo dell’enogastronomia italiana. La serie si propone di celebrare la ricchezza enogastronomica delle Marche, unendo tradizione culinaria e approfondimenti storico-culturali.

Ogni martedì alle 21:00, vanno in onda gli episodi della serie su Gambero Rosso TV, canale 257 del Digitale Terrestre e in streaming su gamberorosso.tv.

Una grande novità per Gambero Rosso è la presenza di *un talent chef marchigiano: Daniele Citeroni*. Lo chef, noto per la sua capacità di reinterpretare con maestria i piatti della tradizione, accompagna ogni puntata con una rivisitazione creativa della ricetta protagonista.

Con “Storie di Cucina Marchigiana”, l’obiettivo è valorizzare le radici culinarie delle Marche, raccontando la storia che si cela dietro ogni ricetta, tradizione e territorio. Un viaggio emozionante che unisce cultura e sapori, per scoprire e celebrare l’identità della Regione. Prima della preparazione della ricetta finale in ogni puntata gli approfondimenti con i produttori locali degli ingredienti chiave del piatto, sottolineando l’importanza delle materie prime di eccellenza.

La programmazione è composta da cinque puntate tematiche, ognuna dedicata a un territorio della Regione Marche. **Gli episodi in onda ogni martedì alle ore 21.00 su Gambero Rosso TV, canale 257 del Digitale Terrestre, e su Sky canale 415 e 133, e sono disponibili anche in streaming su gamberorosso.tv**

.

Calendario delle puntate:

- 7 gennaio: **Ascoli Piceno** e la *Cucina Nomade*
 - 14 gennaio: **Fermo** e la *Cucina Mezzadrile*
 - 21 gennaio: **Macerata** e la *Cucina Signorile*
 - 28 gennaio: **Ancona** e la *Cucina Monastica*
 - 4 febbraio: **Pesaro/Urbino** e la *Cucina Marina*
-



Ogni puntata è aperta da uno storico locale che introduce le origini storico-culturali della ricetta tipica del territorio. Successivamente, lo Chef Daniele Citeroni, propone una rivisitazione della ricetta scelta. Tra questi:

- **Antonio Attorre:** Giornalista, docente della Politecnica delle Marche e collaboratore di Slow Food, è autore di libri che esplorano il rapporto tra cultura, cibo e territorio, con particolare attenzione alle Marche.
- **Olimpia Gobbi:** ricercatrice in storia economica dell'Università di Ancona e autrice di libri, è ispiratrice del progetto Roccamadre focalizzato sulle risorse e il governo dell'ambiente in contesti locali.
- **Angiola Maria Napolioni:** già direttrice della Biblioteca Statale di Macerata e curatrice di varie pubblicazioni sulla storia delle Marche, è Principe dell'Accademia dei Catenati di Macerata.
- **Tommaso Lucchetti:** Professore all'Università di Parma, storico specializzato nella cultura gastronomica

e nell'arte conviviale, è autore di numerose monografie sulla storia della cucina e delle tradizioni gastronomiche marchigiane.

- **Maria Lucia De Nicolò:** Docente dell'Università di Bologna e Direttrice del Museo della Marineria Washington Patrignani di Pesaro, è autrice di numerosi libri e pubblicazioni sulla storia della pesca nel Mediterraneo durante l'età moderna.

Le prime puntate dedicate alle province del sud delle Marche

La prima puntata, **dedicata ad Ascoli Piceno e la Cucina Nomade**, è stata trasmessa in anteprima sabato 28 dicembre alle ore 21.00 su Canale 133 di Sky, con una replica domenica 29 dicembre, riscuotendo grande interesse. Martedì 14 il debutto su Gambero Rosso TV con la puntata dedicata a **Fermo e alla sua Cucina Mezzadrile** per cui lo chef Citeroni ha proposto un piatto a base di maccheroncini, piatto di festa, con contaminazioni di altri elementi gastronomici sempre espressione del territorio.

La puntata di Macerata, in onda il prossimo 21 gennaio, avrà protagonista la Cucina Nobiliare e i Vincisgrassi.

Hanno detto

Gino Sabatini *Ci fa piacere cominciare il percorso di promozione gastronomica 2025 con questo progetto dedicato alla cucina marchigiana lungo cinque direttrici, una per territorio, e altrettanti claim identificativi. Coi piatti vengono promosse le località e il fattore enogastronomico, che risulta tra i principali elementi motivatori per chi sceglie*

la destinazione Marche, lo abbiamo visto con la nostra analisi condotta con ISNART, si conferma strategico; il turismo legato al patrimonio delle eccellenze produttive agroalimentari e della pesca rappresenta un segmento centrale e con numeri in crescita. Si tratta di prodotti che ci rendono appetibili all'estero, come abbiamo riscontrato nel corso degli eventi fieristici organizzati negli ultimi mesi con LINFA.

Simone Mariani Come Presidente di LINFA sono grato alla Camera di Commercio e a Gino Sabatini per la fiducia accordataci in questi anni anche rispetto alla sperimentazione di format nuovi come questo realizzato con Gambero Rosso, uno dei più interessanti messi a punto fino ad ora. Di fatto, attraverso lo sguardo dello chef Daniele Citeroni, abbiamo riletto il territorio rendendolo memorabile; nel nostro calendario di eventi e progetti per il 2025 continueremo sul solco della ricerca e dell'innovazione, forti del fatto che i contenuti digitali ci consentono poi una longevità: i nostri messaggi e le nostre storie rimbalzano su podcast, reti social, canali streaming. Tutto a vantaggio della comunicazione del territorio e dei suoi produttori dei settori agroalimentare, zootecnico, di pesca e acquicoltura fino a tutta la filiera della trasformazione.

Daniele Citeroni (la cui scelta, quale chef molto preparato e oltretutto espressione del territorio, LINFA ha fortemente sostenuto con la produzione, come **ha ricordato Laura Melloni dell'Azienda Speciale**) Questa di Storie di Cucina marchigiana è stata una bellissima avventura che sta già dando buoni frutti. Le realtà gastronomiche e le ricette possibili nelle Marche sono così stimolanti e numerose che per esaurirle ci vorrebbero le puntate di Beautiful...sono felice di questa esperienza che è abbiamo condotto con due obiettivi precisi: portare avanti la tradizione e aggiornare i linguaggi.

Antonio Attorre *Personalmente ho apprezzato lo spirito e il senso di questo programma articolato in più puntate, ben condotto da Daniele e opportunamente suffragato da una minima conoscenza dei contesti storici di questa regione. Oltretutto la nuova collocazione di Gambero Rosso Channel in digitale terrestre segna un passaggio senz'altro positivo, popolare e distante dagli strepiti fastidiosi del cibo-spettacolo televisivo, un'esperienza abbastanza unica che, da collaboratore del Gambero Rosso della prima ora, non posso che salutare con piacere. La cucina ascolana è nomade perché legata alla transumanza pastorizia e alle inevitabili contaminazioni che ha comportato: con le regioni confinanti, Abruzzo, Lazio, Molise, ma anche le altre dove avveniva la transumanza, come la Maremma toscana e la Sentina di Porto d'Ascoli. Per la puntata ascolana abbiamo presentato il piatto più ascolano che c'è: i "ravioli incaciati", un piatto di festa col formaggio dei pastori, il pecorino, e il tocco anomalo della cannella, spezia che viene dall'area araba, e la contaminazione portata dallo chef che l'ha arricchita col sapore insieme dolce e acidulo delle mele rosa dei Sibillini e con le erbe di campo.*

Le dichiarazioni degli altri storici coinvolti

OLIMPIA GOBBI, per la puntata di **FERMO** *Pane e pasta fatta in casa sono stati nei secoli i piatti base dell'alimentazione contadina marchigiana: pane bianco, pane nero, pasta di farina e acqua (i cosiddetti taccu') o con le uova, a seconda del calendario, se giorno ordinario o di festa. E companatico stagionale preso dall' orto e dal campo (uva, noci, fichi, mele, erbe selvatiche), qualche volta uova, formaggio. Eccezionalmente, in occasione di nascite, morti e matrimonio o*

per festeggiare il raccolto, anche carne di pollame o maiale. In queste occasioni le donne stendevano una sfoglia all' uovo particolarmente raffinata, che tagliavano in maccheroncini sottili, conditi poi con ragù di pollame e formaggio pecorino, tutto proveniente dal podere.

ANGIOLA MARIA NAPOLIONI, per la puntata di **Macerata** Da Direttore della Biblioteca Statale ho avuto modo in passato di studiare i manoscritti del fondo Bonaccorsi appartenuto alla nobile famiglia omonima ; si tratta di documenti dove spesso si legge anche di pranzi e convivi organizzata alla fine del diciassettesimo secolo quando Buonaccorso Buonaccorsi , Cardinale ricopriva l'incarico di legato apostolico a Bologna. Era una cucina molto ricca, di prodotti, sapori, spezie, odori, davvero elaborata. Centrale la carne, pollame e molta cacciagione, ma abbondavano anche le verdure. I menù subivano l'influenza della cucina pontificia, ma anche di quella francese e spagnola. Accanto a piatti più barocchi venivano messe in tavola molte minestre ballottini, anellini e zuppe di verdure ancora parte della tradizione gastronomica locale.