

Cosa propongono gli chef *marchigiani* per Natale e Capodanno?

» **Fabrizio Facchini**

Cosa ci sarà nei calici?

“Puntiamo molto sui nostri vini Marchigiani. La mia selezione per quest'anno sono tre cantine che si trovano in un raggio di dieci km dal nostro ristorante: la prima è la Cantina Santa Barbara di Stefano Antonucci, quasi sempre presente nei nostri eventi, le Vaglie per accompagnare un antipasto di pesce e il Stefano Antonucci Rosso per un primo di carne e tartufo. Dopo viene la Cantina Garofoli di Loreto e la sua produzione di Montecarotto. Una delle mie scelte di questa cantina è il Po-dium, sempre il benvenuto. Una cantina che mi piace molto, inoltre, è quella di quel “Matto” di Natalino Crognalenti della Cantina Fattoria San Lorenzo di Montecarotto con i suoi Verdicchi e Rossi Piceno intensi e naturali. Da provare: Le Oche Riseriva.”



Che augurio vuole fare ai suoi Clienti e ai nostri Lettori?

“Prima di tutto, vorrei spendere alcune parole per le persone che ancora quest'anno sono in difficoltà; un numero in crescita dovuto a diversi fattori: crisi, aziende che chiudono, investitori che scappano via, mafia... Non disperate mai, andate avanti! So che sembra facile parlare così, però se abbandoniamo sarà ancora più difficile. Vengo da una

famiglia emigrata in Belgio negli anni '60 e sembra di tornare a quel lontano periodo. Credo nel territorio, nell'Italia e in tutto il suo potenziale. Un paese come questo non può essere in crisi; ha tutto, dal nord al sud: paesaggi, storia, cibo, folklore ... Credete in tutto questo, puntate sul vostro territorio, non abbiate paura d'investire, riconvertitevi nel settore turistico, sfruttate le vostre idee, andate avanti. Questa terra offre un lavoro ad ognuno. Le Marche attualmente offrono questa opportunità, tanti stranieri (ma anche italiani) la chiamano già: la 'nuova Toscana'. Per concludere, auguro da parte mia e della mia famiglia di passare con felicità queste feste di fine anno con famiglia,

amici, colleghi; ringraziamo di cuore i nostri clienti che apprezzano il nostro lavoro e hanno creduto in noi dall'inizio. Ancora buon Natale e felice anno nuovo”.

Menu Natale 2014 *by Antico Borgo* *Ristorante Arcevia*

Aperitivo di Benvenuto

Prosecco Andreola
Mises En Bouche
Il crudo, Gambero Rosso e Yuzu Il cotto,
Coscie di Rana e Burro alle Erbe

Antipasti

Ostriche di Bretagna e Vinaigrette al Me-lograno Aragosta in Velouté di Sedano

Primi

Mezze Maniche di Gragnano al Nero di Seppia, Sardine e Pistacchio di Bronte Cappelletti in Brodetto di Gamberi di Fiume

Secondo

Baccalà alle Erbe, Gazpacho di Pomodoro Confitti al Moscovado, Patate Ratte Gratinates, Olive al Forno e Capperi di Pantelleria Fritti

Pre Dessert

Castagnole della Nonna con il suo Croccantino e Visciola di Cantiano Bussotto

Dolce

Tronchetto di Panettone in Zuppa di Kaki e crema di Vaniglia Bourbon Vini Selezionati della Cantine Santa Barbara - Acqua, Caffè incluso.





»Sabina Tuzi

Quale menù proporrà per Natale?

“Per il menù di Natale quest’anno come sempre la Degusteria propone i piatti classici del natale piceno: il fritto delle feste e la galantina, i raviolini in brodo con faraona e castagne, tagliolini con ragù della festa e l’immane agnello. Nella piccola pasticceria non mancheranno il fristingo, il torrone e il panettone fatto in casa”.

E per Capodanno?

“Per il capodanno opteremo, invece, per un cenone di carne con alcuni piatti di pesce e l’immane cotechino e lenticchie. Entrambi i menù, seppur composti da piatti di tradizione locale seguiranno la mia filosofia di cucina: materie prime locali e la tradizione che strizza l’occhio all’innovazione”.

Cosa ci sarà nei calici?

“Nei calici ci saranno etichette locali (Montepulciano Passerina e Pecorino) e bollicine tutte italiane”.

Un augurio ai suoi clienti e ai nostri lettori

“A tutti i miei clienti e ai lettori auguro un sereno Natale e un augurio di un 2014 pieno di speranza coraggio e fiducia!”.

»Moreno Cedroni

Quale menù proporrà per Natale?

“Il giorno di Natale, da molti anni, tengo il ristorante chiuso e lo passo in famiglia; a volte vado da mia suocera in campagna, a volte cucino io per loro. Nel primo caso si punta su ricette di carne di un pranzo tipico marchigiano con stracciatella in brodo di gallina, i cannelloni al ragù, il bollito di carne e poi la grigliata mista, e poi alla fine i lupini, pranzi buonissimi ma molto sostanziosi. Nel secondo caso, invece, io ricette che magari hanno poco a che fare con il Natale, ma so che a loro piacciono molto, come la polentina con le vongole, i passatelli in brodo di pesce e la frittura mista, e poi il panettone che faccio io”.

E per Capodanno?

“A capodanno preparo un menù con le ricette migliori dell’anno, sia della Madonnina che del Clandestino, quindi inserirò i pin di pesce con salsa di porro e curry, il roast beef con tonno bianco e topinambur, il fish and chips e magari un torrone ghiacciato”.

Cosa ci sarà nei calici?

“Nei calici uno champagne per festeggiare la mezzanotte, mentre per la cena uno champenoise marchigiano, un ver-

dicchio dei castelli di Jesi ed un riesling alsaziano”.

Un augurio ai suoi clienti e ai nostri lettori

“Auguro a tutti di vedere il prossimo anno la nostra cara Italia riprendersi da questa stanchezza e permettere a noi tutti di ripensare il futuro in modo positivo”.

