

Il derby dei sapori

Con le 'Pizze di Marca' si gusta il territorio Stoccata di Renzi: «Altro che la Rossini»

Presentato il progetto enogastronomico lanciato da Linfa. Ecco dove e quando assaporarlo

FANO

Pizze preparate con farine di grano antico, farcite con prodotti del territorio e abbinate ai vini marchigiani o alle birre agricole: è quanto si potrà degustare ai tanti appuntamenti di «Pizze di Marca», edizione autunno-inverno, promossi da Linfa, l'azienda speciale della [camera di Commercio delle Marche](#). Tutte le farciture sono realizzate con prodotti stagionali e in ogni provincia sono proposte pizze con due tipi di farciture. Per quest'autunno-inverno nelle pizzerie della Marca pesarese e urbinata si potranno degustare le pizze in due versioni: impasto di farina Marche con fiordilatte, prosciutto di Carpegna Dop o prosciutto del Montefeltro, patata rossa di Sompiano e

tartufo nero grattugiato, o impasto di farina Marche, fiordilatte, fettine sottili di coppa di testa, tuorlo d'uovo grattugiato, petali di formaggio di fossa Dop.

Per quanto riguarda Fano per ottobre e novembre sono previsti due appuntamenti: uno il 24 ottobre alla pizzeria di Villa Marina, e altro il 28 novembre alla pizzeria Dalla Vecchia Zia Ada. In programma anche la pizzeria Il Gatto e la Volpe di Fossombrone il 17 ottobre e la pizzeria Cavò a Senigallia il 21 novembre.

Tra le pizze d'eccellenza gli esperti non mettono sicuramente la pizza Rossini, non degna, secondo Otello Renzi, gastronomo e enologo, di rappresentare Pesaro e Rossini che era un raffinato gourmet. «La pizza Rossini - ha commentato Renzi - è stata un'invenzione del sindaco Ricci che non sa nulla di Rossini». «Alla nostra regione non serve il turismo del panino - ha aggiunto l'assessore regionale An-

drea Maria Antonini - ma quello che va al ristorante: fondamentale è la scelta territoriale dei prodotti».

Annunciata da Antonini la costituzione del registro regionale delle ricette e la proposta di un menù regionale che ogni ristorante potrà adottare. Il presidente della [Camera di Commercio Gino Sabatini](#) e il vicepresidente di Linfa, Gianfranco Santi, hanno fatto presente l'importanza di Pizze di Marca (evoluzione di Pizze Terre di Rossini e Raffaello) con cui sono state sperimentate e messe in carta 68 tipologie di pizze, 126 prodotti tipici, stappate migliaia di bottiglie di vini doc e portate a tavola 25mila persone. Presenti il sindaco Luca Serfilippi e l'assessore Alberto Santorelli che hanno sottolineato il valore di Pizze di Marca anche come «iniziativa di accoglienza turistica».

Anna Marchetti

Una delle pizze che si possono assaggiare nelle pizzerie che aderiscono a Pizze di Marca



Peso:30%