



La cucina maceratese sbarca in tv

«Piatti barocchi e molte minestre»

Questa sera la puntata della serie sarà dedicata alla nostra città con la storica Angiola Maria Napolioni

Oggi, alle 21, su Gambero Rosso TV, canale 257 del digitale terrestre e su Sky canale 415 e 133, andrà in onda la puntata su Macerata della nuova serie tv «Storie di cucina marchigiana». E vedrà come protagonista «la cucina nobile e i vincisgrassi». Si tratta di un progetto realizzato da Linfa Azienda Speciale della **Camera di Commercio** in collaborazione con Gambero Rosso.

La programmazione è composta da cinque puntate tematiche, ognuna dedicata a un territorio delle Marche; gli episodi vanno in onda il martedì alle 21 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. 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.

Per Macerata il titolo sarà «La cucina signorile». «Da direttore della Biblioteca Statale - ha commentato la storica Angiola Maria Napolioni - 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 an-

che le verdure. I menu 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».

La 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. Nelle Marche le imprese registrate del settore agroalimentare (al 30 settembre 2024) sono 23.696. Il 20 per cento di queste, ovvero la percentuale più alta, si trova nel Maceratese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ogni puntata è aperta da uno storico locale che introduce le origini storico-culturali della ricetta. Poi lo chef Daniele Citeroni ne propone una rivisitazione



Peso: 35%