

Vincisgrassi

Se trata de la versión local de la lasaña. Los Vincisgrassi están formados por diferentes capas de hojas de pasta, rellena con un surtido de carne magra de ternero con cebolla, zanahoria, apio, leche, mantequilla, aceite de oliva y otros ingredientes variables según la fantasía de quien los cocina.

Lo que hace especial a este plato reside en la relación de sabores entre los ingredientes que antes de sufrir la última cocción, son ya muy apetecibles, pero que se vuelven irresistibles en la fusión armónica que el calor le arranca.

Calcioni.

Entre Serra San Quirico y Arcevia, existe una rivalidad histórica que se pierde en el tiempo. Es aquí donde se preparan los Calcioni, típicos raviolos dulces, cocidos al horno con forma de media luna, llenos de un relleno de pecorino fresco rallado, azúcar y ralladura de limón. El Calcione es el fruto de una insólita combinación entre el sabor intenso y con cuerpo del pecorino y el gusto dulce del azúcar.

Mais Ottofile di Rocca Contrada

Este es un tipo de maíz, que es así llamado por el número de betas que tiene su panocha. Cuando fueron importados a Italia el maíz híbrido americano, esta variedad fue abandonada, permaneciendo solo cultivada por algún campesino. Con este maíz de color rosáceo, adecuadamente molido, para dejarle las propiedades organolépticas, se obtiene una buena harina de polenta.

Plato pobre ligado históricamente a nuestra región, la polenta ha sido siempre relacionada con el "marchegiano", de quien dice el dicho popular "marchigià magna polenta che la trippa te se allenta" (marchesaiano come polenta que la tripa se te afloja)