

« Vincisgrassi »

Il s'agit de la version locale des lasagnes. Les « Vincisgrassi » sont constituées de nombreuses couches de pâte feuilletée, farcies avec une sauce à base de viande hachée à laquelle on ajoute des oignons, des carottes, du céleri, du lait, du beurre, de l'huile d'olive et d'autres ingrédients qui changent en fonction de l'imagination de celui qui cuisine.

Le goût exquis de ce plat réside dans le rapport gustatif entre tous les ingrédients : avant de subir la cuisson finale, ils sont déjà très appétissants, mais ils deviennent irrésistiblement bons dans la fusion harmonieuse que produit la chaleur.

« Calcioni »

Entre Serra San Quirico et Arcevia, il y a une rivalité historique qui se perd au fil des années. Ici sont confectionnés les « Calcioni », raviolis sucrés typiques, cuits au four, en forme de croissants, remplis d'une farce constitués de fromage frais de brebis râpé, de sucre et de copeaux de citron.

Le « Calcione » est donc le résultat d'une combinaison insolite entre le goût intense et dense du fromage de brebis et la douceur du sucre.

« Mais Ottofile di Rocca Contrada »

Ce type de « maïs » est appelé ainsi d'après le nombre de rangées de grains sur l'épi. Quand les maïs de variétés hybrides américains furent importés en Italie, cette variété autochtone a été abandonnée, restant l'exclusivité seulement de quelques paysans obstinés.

Avec ce maïs de couleur rougeâtre, correctement moulu à la pierre pour exalter les caractéristiques organoleptiques en laissant dans la farine toutes les parties du grain, on produit une excellente farine de polenta.

Plat pauvre historiquement lié à notre région, la polenta a été depuis toujours unie à la région Marche, d'où est tiré le dicton populaire «marchigià magna polenta che la trippa te se allenta».