

Aceite

Probablemente en la región de la Serra de San Quirico fueron los monjes benedictinos de San Silvestre quienes iniciaron el trabajo del aceite. El aceite se considera un alimento básico de la Marche ya que es una tradicional zona de molinos y prensadoras familiares que todavía dan testimonio de una antigua producción de aceites de alta calidad extra.

Pasteles y Calcione

En este caso, el vínculo con la tradición culinaria es aún muy fuerte, y los dulces son las tradiciones más inmediatas y mejor conservadas. Cada evento tiene su dulce respectivo: en el día de Difuntos se preparan las habas de los muertos, y en la Epifanía son las Pecorelle, y las frituras de Pascua con menta y Calcione.

Para esta última hay una rivalidad histórica que se pierde en el tiempo, porque entre Serra de San Quirico y Arcevia, se discute aún para determinar por quién fueron inventadas. Los Calcione, raviolos dulces, se preparan al horno en una forma de media luna, rellenos con un relleno de queso de oveja fresco, el azúcar y el limón rallado. El Calcione es el resultado de una combinación inusual de la intensidad de sabores y con cuerpo del sabor a queso de oveja y el dulzor del azúcar.