

Olio

Probabilmente nella zona di Serra San Quirico furono i monaci benedettini di san Silvestro ad introdurre la lavorazione dell'olio. L'olio è considerato uno degli alimenti base dell'alimentazione tradizionale marchigiana e nella zona i frantoi e i mulini a conduzione familiare ancora oggi testimoniano un'attività secolare di produzione di oli extravergine di notevole qualità.

Dolci e Calcioni

Qui il legame con la tradizione gastronomica è ancora molto forte, e i dolci ne sono l'esempio più immediato. Ogni ricorrenza ha infatti il suo dolce corrispettivo: nel giorno dei Defunti si gustano le fave dei morti, all'Epifania le Pecorelle, a Pasqua la frittata con la mentuccia ed i Calcioni.

E proprio per quest'ultimo c'è una rivalità storica che si perde nel tempo tra Serra San Quirico ed Arcevia, per stabilire da chi furono inventati. I Calcioni sono ravioli dolci, cotti al forno nella forma a mezzaluna, ripieni di una farcia di pecorino fresco grattugiato, zucchero e grattatura di limone. Il Calcione è quindi frutto di un insolito connubio tra il sapore intenso e corposo del pecorino e la dolcezza dello zucchero.