ECCELLENZA MARCHIGIANA: LA PESCA SATURNIA

CON LA SUA FORMA SCHIACCIATA, CHE RICORDA SATURNO E I SUOI ANELLI, RIVELA LA PROPRIA ECCEZIONALITÀ DA SUBITO. COLORI VIVACI, PROFUMI INTENSI E TESSITURA RAFFINATA!

EVOLUZIONE DELLA PESCA TABACCHIERA, OTTIMA VARIETÀ PRODOTTA IN SICILIA, LA PESCA SATURNIA È UNA PESCA DELLA TIPOLOGIA PLATICARPA, CARATTERIZZATA DALLA PECULIARE FORMA SCHIACCIATA. Per le sue eccezionali caratteristiche organolettiche è reputata da esperti e appassionati un gioiello della gastronomia marchigiana e uno dei diamanti dell'intero comparto agricolo nazionale. La pesca proviene dalla bassa vallata del fiume Chienti, per la precisione dai comuni di Civitanova Marche e Montecosaro, in provincia di Macerata, e Montegranaro, che ricade in quella di Fermo. È qui, in questi territori che godono dell'influenza del Mare Adriatico, che da circa 20 anni l'azienda Eleuteri di Civitanova Marche coltiva la pesca Saturnia. "L'azienda agricola Eleuteri si estende oggi su una superficie coltivata di circa 60 ettari, localizzati essenzialmente in provincia di

MATRIMONI DI GUSTO

Innumerevoli gli abbinamenti gastronomici particolarmente riusciti, sia in piatti di mare sia di terra, per non parlare dei dolci, dove la pesca Saturnia mostra una versatilità straordinaria. Nicola Portinari, Chef de La Peca di Lonigo, consiglia di gustare la pesca Saturnia con ostriche, black code e fegato grasso d'oca; Moreno Cedroni, del Ristorante Madonnina del Pescatore di Senigallia, la accosta a ricciola, vongole, canocchie e cozze. Insolito anche l'abbinamento con anguilla, porchetta di maiale e tofu, proposto dalla Chef Rosaria Morganti del Ristorante Due Cigni a Montecosaro o quello con il ciabuscolo, un salame spalmabile maceratese. Ma la pesca Saturnia è ottima anche per la preparazione del celebre cocktail Bellini, ideato da Giuseppe Cipriani, un long drink a base di Prosecco e purea di pesche in omaggio al pittore Giovanni Bellini. L'ideale è prendere le pesche molto mature e, con l'estrattore o a mano, realizzare una purea che va preparata appena prima di essere allungata con il Prosecco per evitare che le intense componenti aromatiche possano disperdersi.

Macerata, tutti in ambiente collinare e a pochi chilometri dal mare. Il centro produttivo più importante si trova a Montecosaro (circa 25 ettari), dove la pesca Saturnia viene coltivata dagli Anni '80 e dove sono ancora presenti, in grande forma nonostante l'età, alcune delle piante originarie che noi chiamiamo mamma Saturnia", racconta Marco Eleuteri, che insieme alla sorella Laura è titolare dell'azienda. La qualità sta nel metodo di coltivazione: nei pescheti viene infatti praticata la potatura verde, che serve a limitare la vegetazione della pianta, e il diradamento, che priva le piante dei frutti che durante la maturazione si rivelano meno interessanti. Inoltre, la particolare forma di allevamento a "Y" consente all'apparato vegetativo delle piante di raccogliere una maggiore quantità di energia termica e di luce. Niente insetticidi in campo, solo calcio per fortificare i frutti e un po' di fertilizzanti, a salvaguardia della salubrità del prodotto finale.

PASSIONE DI FAMIGLIA

È stato il padre Giorgio, colpito dalle eccezionali caratteristiche organolettiche della pesca Saturnia, negli Anni '80, a voler produrre questa varietà in Italia. Dopo un decennio di durissimo lavoro, a metà Anni '90, Giorgio ha ottenuto il successo sperato. "La nostra è un'azienda familiare dedita alla frutticoltura da tre generazioni, e a piccoli passi, in circa 40 anni, ci siamo sempre più specializzati nella coltivazione della pesca piatta sulle colline marchigiane, un ambiente particolarmente vocato per questa tipologia di pesche, individuando delle tecniche colturali a bassissimo impatto ambientale e delle varietà particolarmente pregiate ed esclusive. Per distinguere le nostre pesche piatte da tutte le altre abbiamo pensato bene di registrare un marchio, appunto 'Saturnia', proprio per tutelarne e garantirne la diversità nei confronti dei consumatori", continua Marco. Ma qual è il tratto distintivo di questa produzione? "Sicuramente è l'impronta artigianale che da sempre caratterizza la nostra organizzazione del lavoro, il nostro modo di fare agricoltura, il nostro modo di trattare la frutta dalla campagna al magazzino. La nostra prima preoccupazione è sempre stata la qualità, soprattutto da un punto di vista gustativo. Il che significa, nelle scelte varietali e delle tecniche agronomiche, prestare massima attenzione soprattutto agli aromi e ai profumi della frutta, ma anche alla succosità della polpa, finezza e spessore della buccia e integrità del frutto. Negli anni abbiamo migliorato tutti questi aspetti della coltivazione riducendo allo stesso tempo drasticamente i trattamenti grazie all'utilizzo delle tecniche agronomiche a basso impatto ambientale della lotta integrata", prosegue l'agricoltore.

LA COLLABORAZIONE FA LA FORZA

La qualità ha portato l'azienda a fare scuola fino in Spagna. "Sebbene consapevoli di produrre qualcosa dalle caratteristiche organolettiche straordinarie, forse ci siamo davvero resi conto del livello qualitativo raggiunto in produzione solo l'anno scorso, quando siamo stati invitati dall'Assessore all'Agricoltura della Catalogna, la maggiore regione agricola al mondo per la produzione di pesca piatta". La Spagna

è infatti il maggior Paese produttore al mondo con 15.000 ettari e la Catalogna con 5.000 ettari è la prima regione produttiva spagnola. "In Italia si stimano meno di 600 ettari coltivati in tutto il Paese ed è stato un onore per noi raccontare ai peschicoltori catalani la nostra storia, considerata un esempio di agricoltura virtuosa Made in Italy proprio per la coltivazione di pesca piatta", ci spiega Marco. Ma quella con la Spagna non è stata l'unica collaborazione importante. "Tra le collaborazioni accademiche più prestigiose e durature c'è sicuramente quella con l'Accademia Italiana della Cucina, con cui ininterrottamente dal 2010 effettuiamo ogni estate dei Laboratori Gastronomici con Chef del territorio come Michele Biagiola e Rosaria Morganti, che realizzano menù con piatti a base di pesca Saturnia, provando abbinamenti e accostamenti anche insoliti. Un'altra collaborazione importante è stata quella con l'Accademia dei Georgofili con la quale abbiamo organizzato negli ultimi anni delle giornate di studio per approfondire la conoscenza di questo frutto pregiato", conclude.

ZUPPA DI COZZE E PESCA SATURNIA

Ricetta della Chef Rosaria Morganti del Ristorante Due Cigni di Montecosaro

INGREDIENTI PER 4

1 kg di cozze (Moscioli di Portonovo)
2 rametti di timo limonato
Scorza di 1 limone
4 pesche Saturnia
20 g di olio extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

UNO: Pulite le cozze, eliminando qualsiasi impurità esterna. Trasferitele in una padella larga, copritele e fatele aprire a fuoco moderato, aggiungendo la scorza del limone e il timo.

DUE: Quando le cozze si sono aperte, spegnete il fuoco ed eliminate la scorza di limone, per evitare che rilasci un sapore amarognolo. Sgusciate le cozze e trasferitele in una casseruola. Filtrate il fondo ottenuto dall'acqua rilasciata dalle cozze e dagli odori con un colino a maglia stretta.

TRE: Sbucciate due pesche Saturnia, tagliatele a dadini e unitele, insieme al fondo filtrato, alle cozze. Portate al primo bollore, per fare in modo che la frutta e i molluschi si amalgamino, e togliete dal fuoco. Nel frattempo, tagliate le altre due pesche a fettine, senza eliminare la buccia.

QUATTRO: Condite con un filo di olio extravergine d'oliva e versate la zuppa nelle fondine, appoggiando sopra le fettine di pesca Saturnia.