

Itinerari Italiani

12 Dal solco dell'Isarco
al Parco delle Madonie

percorsi con mappe
e coordinate GPS

PNEUMATICI DA TURISMO

La gomma giusta
per macinare chilometri

PRONTO SOCCORSO

Come affrontare
gli imprevisti in viaggio

PAGINE UTILI

Libri, siti, raduni, hotel,
tour operator dedicati al mototurista



foto di Giovanni Lamonica

Centro Italia

TOSCANA

La terra dei butteri

LAZIO

Le "città" dell'arte

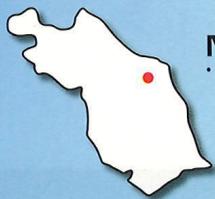
MARCHE

Curve & gourmet

ABRUZZO

La costa dei trabocchi





MARCHE Colline anconetane 148 km

testo di Francesco Beghi, foto di Giovanni Lamonica

Fianco a fianco, ovvero in sella alla moto più "aggregativa", un sidecar, abbiamo cavalcato le colline dell'antica Sena Gallica. Fianco a fianco, due dei più grandi cuochi italiani, Mauro Uliassi e Moreno Cedroni, tre stelle Michelin in due, raccontano la regione dove sono nati e che ha dato loro celebrità. Poi la riviera del Conero, quattro zone vinicole importanti e tante belle strade

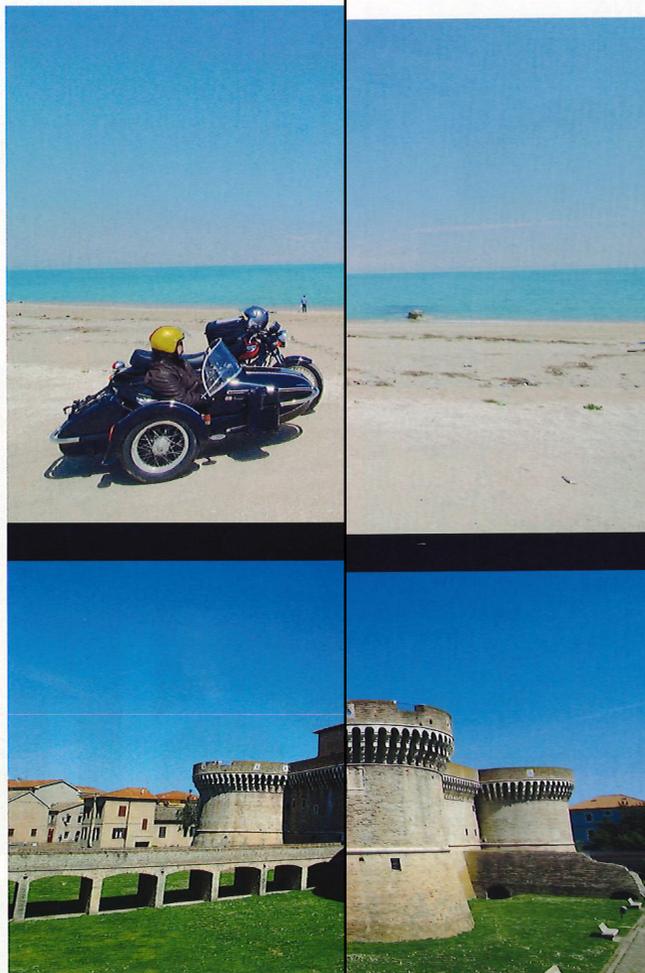


Attenti a quei due

In apertura, deviazione tra le colline sulla strada che collega Jesi ad Osimo (N43 29.363 E13 17.113). Sotto, atmosfera medievale nel centro storico di Senigallia (N43 42.887 E13 13.234).

Belli sono belli, non ci sono dubbi. Bella la Triumph Bonneville T100, bello il side Watsonian. Nero e cromato: sembra un veicolo d'epoca anche se è nuovo di pacca. Ma va dove vuole lui, soprattutto se si guida senza il contrappeso del passeggero. Mi preoccupo di quella specie di guscio che sarà la mia casa itinerante per i prossimi tre giorni. Penso al mio metro e ottantatré, penso ai miei novanta chili abbondanti e penso che non ci entrerà mai. Il primo tentativo è un capolavoro di goffaggine. "Bisogna solo imparare la tecnica", dice ottimista Faustino Murero, colui che in Italia distribuisce questi mezzi d'altri tempi, con il nome di Centoallora. Al terzo tentativo riesco ad entrare. Sorpresa delle sorprese: è comodo! Per quanto riguarda la posizione si sta più o meno come in una monoposto di Formula 1 o come in uno di quei siluri con carena artigianale che stabilivano i record di velocità sul Lago Salato negli anni Cinquanta, però più larghi e il sedile è abbastanza morbido. Provo l'uscita e mi prendo una sonora tibia contro il bordo superiore

la carena. Vabbè, poco male: imparerò anche questo. Prima della partenza Murero ci dà ultima iniezione di fiducia: "Oggi come oggi il sidecar è un mezzo assurdo. O lo si ama o lo odia". Osservo lo sguardo del fotografo, che guiderà il mezzo: il viaggio non è ancora iniziato pure sembra non avere dubbi su quale posizione prendere. Basta qualche centinaio di metri là il mio pilota si ammorbida. Sostiene che con la zavorra rappresentata dal sottoscritto il sidecar è più guidabile. Certo 300 km di autostrada non sono uno scherzo ma basta abituarti alle andate e al fatto di avere i mozzetti delle ruote dei camion a un metro dalla faccia. Ci siamo! Inizia l'itinerario vero e proprio. Senigallia ha quell'aspetto un po' così delle cittadine balneari adriatiche pri stagione. Pochi alberghi aperti, spiaggia deserta, lungomare battuto da un vento freddo, qualche podista che si attrezza per la prova costume. Visitiamo la Rocca Roveresca, struttura pensiva modificata e ampliata nel corso dei secoli fin dall'epoca Romana. Concettualmente il viaggio parte da Mauro Uliassi, a Senigallia centro, considerato più tradizionalista, e si



Qui sotto, la facciata del Santuario della Madonna di Loreto e i dipinti dei madonnari sul selciato (N43 26.453 E13 36.618). A lato, il lungomare di Numana: deserto in aprile, destinato di lì ad un paio di mesi a brulicare di bagnanti (N43 27.637 E13 38.939). In basso, la Rocca Roveresca di Senigallia (N43 42.888 E13 13.227), edificata tra il 1476 e il 1482 su fondamenta romane e su una precedente struttura del XIV secolo.

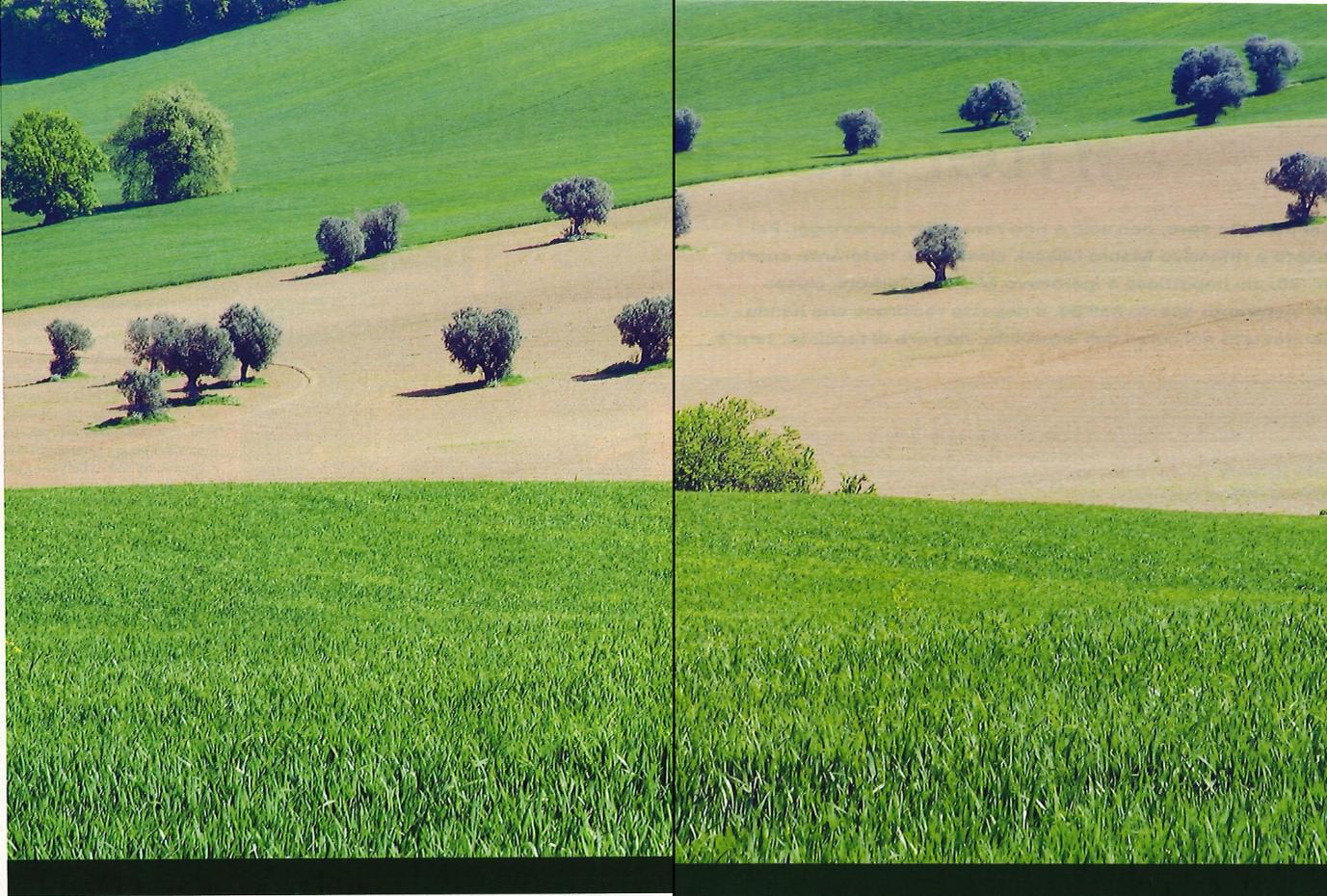


le 5 COSE da FARE e da VEDERE

- 1 Scoprire le trattorie delle colline ascolane: qui parliamo soprattutto di due ristoranti d'alta cucina ma in tutta la zona, soprattutto all'interno, è difficile mangiare male.
- 2 Visitare la città sotterranea di Osimo, un dedalo di cunicoli e grotte scavati dai Templari nell'arenaria sotto il centro storico con le pareti ricoperte di bassorilievi.
- 3 Parcheggiare la moto nel tratto di strada tra Sirolo e Portonovo e addentrarsi nei boschi del Parco del Conero scoprendo viste spettacolari sull'Adriatico.
- 4 Andare in un ufficio turistico, prelevare la carta delle aziende vinicole della zona e fermarsi in una qualsiasi di esse: l'ospitalità e qualche buon assaggio sono garantiti.
- 5 Se si ha un po' di tempo in più, deviare di qualche decina di chilometri dall'itinerario e visitare le Grotte di Frasassi, tra le più grandiose e spettacolari d'Italia.

conclude da Moreno Cedroni, a Marzocca, frazione orientale di Senigallia, esaltato come innovatore, passando per l'interno, per quattro importanti zone vinicole e per il Parco del Conero. In realtà alla fine scopriamo che ci stiamo muovendo controcorrente, perché sia io sia Giovanni, il fotografo-pilota, una volta messe le gambe sotto il tavolo, abbiamo avuto la sensazione contraria circa le rispettive cucine. Ma tant'è. I due signori non sono semplici chef, sono artisti e gli artisti è sempre difficile forzarli in un'etichetta che inevitabilmente non può che andar loro stretta. Da Uliassi, affacciato sulla spiaggia, l'ambiente è nautico, legno bianco come su una barca dal lusso discreto. Il menu degustazione è un crescendo di emozioni con alcune punte sublimi. Non vogliamo approfondire più di tanto il discorso, dato che questa non è una rivista di gastronomia, ma piatti come scampo zen, sandwich di triglia, pecorino e verza, spaghetti affumicati con vongole e pendolini arrostiti sono dei veri prodigi di equilibrio, delicatezza e intensità allo stesso tempo. Scegliamo eccellente vino bianco marchigiano e troviamo ricicchi più che corretti per un ristorante di questo livello. Andiamo a nanna allegri e contenti.

L'indomani ci muoviamo verso Ostra, la strada non dice granché ma, perlomeno, serve a Giovanni per imparare a guidare il sidecar nelle curve in pendenza senza ribaltarsi. Siamo nella zona di produzione della Lacrima di Morro d'Alba, vino rosso sapido e sincero. Ostra è uno dei tipici centri medievali dell'entroterra di Ancona, circondato da una cinta muraria costruita a metà del XIV secolo; notevole il palazzo comunale settecentesco. In pieno centro, girando a passo d'uomo, ho un incontro ravvicinato con una bimba riccioluta in passeggio: i nostri occhi sono alla stessa altezza, la bimba sgrana i suoi che dicono: *"ma guarda questo signore in che razza di carrozzina se ne va in giro alla sua età!"*. Ebbene sì: il sidecar aggrega. Suscita l'interesse di grandi e piccini, la gente si ferma a guardare, fa domande e osservazioni. Ne abbiamo ulteriore conferma a Jesi, capitale del Verdicchio, raggiunta dopo un bel tratto di strada panoramica che passa per Belvedere Ostrense con lo sguardo che spazia fin verso l'Appennino al confine col nord dell'Umbria. Interessante l'impianto medievale del centro cittadino, con arcate e vicoli ciechi che servivano per disorientare i nemici in caso d'invasione. Qui, in un bel palazzo del '400, ha sede l'Enoteca Regionale delle Marche; superfluo dire che la sosta per qualche assaggio – senza esagerare – è d'obbligo. Intanto il popolo fa capannello intorno al



Sopra, uno scorcio suggestivo della campagna nei pressi di Osimo (N43 30.124 E13 26.136). A lato, Belvedere Ostrense (N43 34.827 E13 09.947) rende il giusto omaggio ad uno dei cittadini marchigiani più illustri della storia. A destra, nella pagina precedente, ancora il fascino collinare di una strada secondaria non lontano da Jesi (N43 29.380 E13 17.142).



sidecar parcheggiato, qualche anziano ricorda i bei tempi quando veicoli del genere servivano per trasportare tutta la famiglia, cane incluso, e anche per scopi molto meno nobili, come quelli bellici.

Il sidecar aggrega anche pilota e passeggero i quali, a cinquanta all'ora sui saliscendi, possono parlare tranquillamente fra loro, ammesso che abbiano qualcosa da dirsi. Giovanni sta prendendo sempre più la mano sul mezzo. Riesce persino a fare un tornante in seconda. La strada prosegue tra prati, boschi, filari di cipressi e vigneti. L'asfalto non è granché, il carrozino amplifica tutte le buche e le trasmette alla mia colonna vertebrale ma ormai ci ho fatto il callo. È ora di pranzo e guarda caso siamo nei pressi della Tenuta di Tavignano, una delle aziende vinicole che l'Ufficio del Turismo ci ha segnalato come tra le più belle da visitare. Sconfiniamo quindi in provincia di Macerata, un pezzetto di sterrato e troviamo ad accoglierci una simpatica signora cilena che, venuta ad Ancona per studiare, ha preso marito e si è stabilita in zona. Questa è l'area del Verdicchio di Matelica. Del buon vino e un'abbondante razione di ciauscolo (salume tipico della zona) sono quel che ci vuole per rigenerarsi, per poi riprendere il cammino con

"Del buon Verdicchio di Matelica e un'abbondante razione di ciauscolo (salume tipico della zona) sono quel che ci vuole per rigenerarsi"

nuove energie.

La cosa incredibile è che, se non ci sono troppi sobbalzi, riesco persino a prendere appunti sulla mia Moleskine. Dal punto di vista del passeggero, non c'è paragone tra lo stare comodamente sdraiati nel carrozino guardandosi intorno e l'aggrapparsi al pilota con il fondoschiena piazzato su un pezzetto di sella. Lungo la SP3 della Val Musone aumentano le fragranze agresti che pervadono l'aria. Poco traffico, tranquillo. Ci sorprende la pioggia. Mi sorge un atroce dubbio: questo arnese avrà uno scarico sul fondo oppure mi ritroverò immerso in una specie di vasca da bagno ambulante? Colgo l'occasione per provare la capote del sidecar. Fossi alto un metro e sessanta non avrei problemi. Certo, niente vento, niente acqua in faccia – ora siamo sotto un vero e proprio diluvio – ma



Uliassi



Qual è il tuo legame col territorio e con la cucina marchigiana?

Come definiresti la tua cucina?

Qual è la tua opinione sulla cucina italiana in genere e sulla valutazione che se ne dà all'estero?

Qual è il tuo rapporto con la moto?

Cosa ne pensi di Moreno Cedroni?

Intervista doppia

Due persone vere, non solo e non tanto due personaggi. Più pacato e riflessivo Mauro Uliassi, classe '58, ristorante aperto nel '90; più impetuoso e iperattivo Moreno Cedroni, classe '64, ristorante aperto nell'84. Il rispetto reciproco che hanno manifestato nel corso dell'intervista, non era di facciata, tant'è

La tradizione è fondamentale. Questa è la mia terra. C'è una base regionale con un livello medio buono, difficile mangiare male anche in una semplice trattoria senza pretese. Certo, Moreno prima e io successivamente abbiamo cambiato le carte in tavola, ma ci sono altri locali e altri chef che stanno crescendo molto. Penso a Lucio Pompili del Symposium 4 stagioni, a Riccardo Agostini del Piastriano e a molti altri.

Mi piace definirla contestuale. Utilizzo tutto ciò che la tecnica mette a disposizione, quindi è una cucina moderna, ma senza dimenticare la tradizione. Non esiste innovazione senza una tradizione alle spalle. Un piatto fatto oggi come cinquant'anni fa non avrebbe più senso: diverse le materie prime disponibili, diversi i gusti. La cucina si rinnova in continuazione tradendo se stessa. Di più? Trovo che la mia cucina trasmetta fisicità e, quindi, si potrebbe definire erotica.

Data la conformazione geografica dell'Italia, nessun'altra nazione al mondo può vantare una simile varietà di prodotti di grande qualità, dai formaggi ai salumi, dal pesce al comparto ortofrutticolo. Però, per quanto riguarda la ristorazione, se si guarda al numero di stelle Michelin, il metro di valutazione più comune, l'Italia è indubbiamente sfavorita rispetto ad altre nazioni, Francia e Spagna in primis. Questo perché occorre anche ci sia qualcuno capace di valorizzare questo patrimonio. In questo senso abbiamo delle grosse zavorre, sociali e politiche. E poi siamo bravissimi a farci del male da soli esponendoci a critiche e a pregiudizi deleteri, vedi i recenti scandali del Brunello di Montalcino, del vino contraffatto, per non parlare della spazzatura di Napoli... Immagini che fanno il giro del mondo. Nonostante ciò, sono fiero di essere italiano.

Da giovane ero uno scavezzacollo. Nel '73 avevo una Morini Scrambler 50. Due anni dopo mio nonno mi diede 300mila lire per comprarmi una Suzuki 380 ma mio padre me li strappò di mano perché sosteneva che per me fosse troppo pericoloso. Giravo anche con una KTM 375. Con il senno di poi devo dire che il babbo aveva ragione. Andavo sempre a manetta e non sempre ero del tutto lucido. In fin dei conti mi è sempre andata bene, a differenza di alcuni miei amici. Dopo aver messo su famiglia ho lasciato perdere definitivamente. Ora mio figlio ha 19 anni e spero proprio che sia un po' più avveduto di suo padre, anche se a quell'età è piuttosto difficile riuscire a contenersi.

Moreno ha una grandissima energia: è un tipo che va a letto alle 2 di notte e si alza alle 8 tutte le mattine. Ho un profondo rispetto per lui e per le sue capacità. La sua è una cucina innovativa perché, essendo fatta da un non-cuoco, ovvero da uno che non ha frequentato la scuola alberghiera ma si è creato da sé, è più sganciata dalle convenzioni. Per me è molto importante il continuo confronto con uno come lui che spinge sempre sull'acceleratore: così come in pista, correre contro un avversario che va fortissimo ti spinge a cercare di superare i tuoi limiti, cosa molto più difficile da fare correndo da soli. La nostra è una concorrenza serrata ma leale.

Il segreto dello chef

La cosa più banale del mondo: la patata lessa. Quante volte si sfalda, o non sa di niente? L'errore più comune è quello di cuocerla in acqua senza sale, o con poco sale. Così l'acqua penetra nella patata che aumenta di volume, si gonfia spaccando la pelle e perde i suoi sali minerali. Bisogna invece bollire le patate in una soluzione satura di sale: un litro d'acqua con 350 grammi di sale grosso. In questo modo, avviene l'inverso: parte dell'acqua contenuta nella patata esce e i suoi sali minerali si concentrano. La patata perde di volume e il sapore è molto più intenso, con la giusta salatura. È una questione di osmosi.

che alla Rotonda a Mare di Senigallia organizzano anche alcuni eventi fianco a fianco. Sono due chef osannati dalla critica, due star della ristorazione italiana e internazionale, ma si sono mostrati entrambi molto cortesi e disponibili, quasi umili nella descrizione dei propri piatti e delle proprie esperienze.

Nelle Marche si mangia bene dappertutto. Mi ritengo fortunato ad essere nato qui, perché ho trovato una base fondamentale per conoscere la tradizione e, quindi, la base per poi poter sperimentare nuovi ingredienti, nuove combinazioni. Io sono un autodidatta. Se non avessi avuto questa base, mi sarei dovuto rifare a modelli diversi, lontani, come deve fare per esempio un cuoco inglese che non ha una vera tradizione gastronomica alle spalle.

È cambiata molto nel corso degli anni. Ho aperto il locale nell'84, sono stato in società fino all'87 e poi mi sono messo in proprio. Nel '97, a Barcellona, ho conosciuto Ferran Adrià (il più celebrato e discusso chef del mondo, ndr) e lì c'è stata una svolta. La mia è una cucina che non dà mai niente di scontato e si mette sempre in discussione. Cerco di coniugare con equilibrio le novità tecnologiche con quelli che si possono definire i piatti di una volta. Il lavoro tra il legame con la tradizione e la voglia costante di innovare.

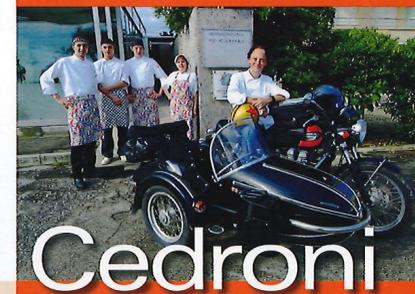
L'immagine della cucina italiana all'estero dipende essenzialmente da un pensiero comune e stereotipato degli stranieri. Se chiedi in giro per l'Europa e per il mondo una polaroid dell'Italia gastronomica, il quadro che ne esce è quello della trattoria, dell'osteria: tovaglia a quadretti e spaghetti. Se chiedi una polaroid della Francia, tovaglia di lusso e argenti. Se si parla della Spagna, Adrià, Adrià e ancora Adrià: come se non ci fosse stato niente prima. Però lui ha dato vita ad una corrente di chef spagnoli che ora fanno tendenza. Noi cerchiamo di spingere molto per far conoscere la nostra alta cucina: c'è un movimento di giovani chef molto uniti, diciamo dai 30 ai 45-50 anni, che la pensa alla stessa maniera. Giovani soprattutto nella mente. La generazione precedente era molto più disomogenea. Adesso speriamo di raccogliere i frutti di questo lavoro, perché la ristorazione italiana merita ben altri riconoscimenti.

Io sono un vespista. Nell'80, a 16 anni, ho comprato una PX 125 nera che uso ancora. Ci ho fatto di tutto, campeggi, gite fino al Gargano, avevo montato un parabrezza e persino lo stereo. Rappresenta una parte della mia vita, ci sono molto affezionato e ogni volta che la vedo e la uso sul litorale di Senigallia mi riaffiorano un sacco di ricordi.

Abbiamo un ottimo rapporto, al punto che qui a Senigallia, oltre alle rispettive attività, organizziamo insieme alcuni eventi gastronomici. Tra di noi c'è profonda stima e una sana competizione. Avere un avversario di grande rispetto e grande stoffa come lui non può che essere di stimolo per migliorarsi sempre di più. Per un po' di tempo ho pensato di essere io l'avversario di me stesso, però in questo modo si percorrono delle distanze più piccole. Poi è arrivato lui e la competizione si è fatta più vivace, come piace a me. E questo permette ad entrambi di crescere.

Il segreto dello chef

Come ottenere un bel calamaretto tondo e croccante, buono di sapore e anche bello da vedere e da presentare agli ospiti? Semplice: si apre il calamaro in due, si tengono le due parti inclinate e con un coltello affilato si effettuano all'interno una serie di incisioni parallele a 45 gradi - senza tagliare del tutto la carne - prima da un lato e poi, in senso inverso, sull'altro. A questo punto basta mettere il calamaro in una padella antiaderente calda: il calamaro si arrotolerà su se stesso da solo formando un anello e acquisirà, in pochissimi minuti, la giusta consistenza.



Cedroni



Qual è il tuo legame col territorio e con la cucina marchigiana?

Come definiresti la tua cucina?

Qual è la tua opinione sulla cucina italiana in genere e sulla valutazione che se ne dà all'estero?

Qual è il tuo rapporto con la moto?

Cosa ne pensi di Mauro Uliassi?





Un'esplosione di Euphorbia in fiore fa da proscenio al Monte Conero, sullo sfondo, che si tuffa nell'Adriatico con le sue scoscese pareti calcaree (N43 34 229 E13 35.464). Il nome deriva dal greco kômaros, ossia corbezzolo, pianta molto diffusa sulle sue pendici.

MARCHE Colline anconetane

devo starmene ingobbito e schiacciato con la testa che, premendo contro il tessuto, ad ogni scossone fa saltare uno dei bottoni automatici che tengono la capote assicurata alla scocca. Meno male che non soffro di claustrofobia... Dopo qualche chilometro decido di liberarmi dal giogo: meglio la pioggia! Osimo ci accoglie con un acciottolato piuttosto sconnesso, non proprio l'ideale per il sidecar che traballa sferragliando. Giriamo i vicoli sfiorando i muri di mattoni a vista. È proprio una bella cittadina, allungata su basse colline, circondata da imponenti bastioni. Con una particolarità, la città sotterranea, vaste grotte scavate nell'arenaria sotto il centro storico disseminate di bassorilievi, un tempo sotto il controllo dell'Ordine dei Templari. Siamo ormai entrati nella quarta zona vinicola attraversata, quella del Rosso Conero. Castelfidardo diede i natali alla fisarmonica nel 1863 per merito di Paolo Soprani, prima che nel 1876 Mariano Dallapè di Stradella perfezionasse lo strumento inventando la fisarmonica polifonica come la conosciamo oggi. Il Museo della Fisarmonica merita una visita ma la città in sé promette più di quanto mantenga: dopo Jesi e Osimo ci appare un po' anonima, e non ce ne vogliono gli abitanti, a partire da un simpatico vecchietto che ha voluto a tutti i costi farsi fotografare accanto al sidecar.

Sopra Castelfidardo splendono gialli i prati di ginestre in fiore e, visti i cartelli che indicano la strada per Recanati, il pensiero non può non correre al Leopardi: "Dove tu siedti, o fior gentile, e quasi i danni altrui commiserando, al cielo di dolcissimo odor mandì un profumo, che il deserto consola": reminiscenze liceali circa un tipo che era tosto nonostante l'iconografia che lo vuole delicato e romantico, dato che questo canto più che un'ode alle ginestre è un attacco neanche tanto velato contro i potenti e la loro corruzione morale. Vero, l'ha scritta a Napoli e non nella sua città natale, ma non sottiliziamo. Poche curve ed eccoci a Loreto, dominata dall'imponente Santuario della Madonna omonima. Altro vantaggio del sidecar: alla fine si riesce ad andare ovunque e le forze dell'ordine chiudono sempre un occhio, tant'è che riusciamo a parcheggiare proprio di fronte all'ingresso del Santuario, tra madonnari e baracchini che smerciano paccottiglia religiosa. Gli spalti di Loreto sono una finestra spettacolare sull'Adriatico, l'aria salmastra arriva fin qui e sembra quasi di sentire lo sciabordio delle onde in lontananza.

A proposito di mare: è tempo di scendere sulla costa. Sforiamo Porto Recanati e percorriamo la litoranea fino a Numana, antico borgo di pescatori cui si è aggiunta nel corso degli anni verso sud una lunga propaggine fatta di stabilimenti balneari, bar, alberghi e ristoranti. Siamo già

I colori delle case di Chiaravalle, cittadina che ha dato i natali a Maria Montessori, celebre pedagogista (N43 36.258 E13 19.647).





Il palazzo municipale di Osimo, edificato tra il XVI e il XVII secolo (N43 29.160 E13 28.905).
Nella pagina seguente, una fattoria sulla via Clementina, verso Chiaravalle (N43 37.857 E13 21.172).

nel Parco del Conero, infatti verso Sirolo la strada prende a salire decisa in mezzo ai boschi regalando scorci spettacolari del mare che appare e scompare attraverso la vegetazione. Abbiamo detto che con il sidecar si conquista la simpatia di tutti, a partire dalle forze dell'ordine? Beh, c'è sempre l'eccezione che conferma la regola: un amabile vigile, infatti, ci impedisce di scattare una foto panoramica in una piccola piazza dove l'accesso è consentito alle auto ma non alle moto, "neanche alle motocarrozette" come ha tenuto a precisare. Dalla parte di Portonovo la vista sul mare è ancora più affascinante. Ormai siamo ad Ancona, che attraversiamo adagio apprezzandone i saliscendi, i palazzi del centro e anche il vasto porto dove sonnacchiano grossi traghetti pronti a salpare per la Dalmazia e la Grecia. Ancora litoranea, Falconara Marittima, nota suo malgrado più che altro per l'immensa raffineria, ed eccoci alla conclusione del cerchio, Marzocca di Senigallia, il regno di Moreno Cedroni. Un elemento accomuna i due ristoranti: dall'esterno si notano appena. Niente effetti speciali. Dal legno bianco di Uliassi si passa al cristallo e al metallo di Cedroni. La Madonna del Pescatore è anch'esso sul lungomare ma dalla parte della strada verso l'interno, al piano terra di un'anonima palazzina. Vetro tutt'intorno e look minimalista all'interno. Il vulcanico Moreno non è ancora arrivato - proprio oggi ha riaperto per la stagione estiva il Clandestino, un sushi bar a poca distanza da qui - ma le brigate di cucina e di sala sono ben addestrate e noi, affamati e curiosi come non mai, cominciamo le danze. Citiamo solo due piatti memorabili: l'anguilla cruda marinata, elemento finale di una portata storica multipla chiamata sushi & susci (ve lo dice uno che non ama affatto l'anguilla), la spigola di amo arrostita con purea di patate al tartufo nero, melanzane e salsa alla birra scura, il cui sapore è persistito felice in bocca fino al giorno dopo. Anche qui optiamo per eccellenti vini bianchi delle Marche. Giunti a questo punto, con il mio pilota che, ormai, guida il sidecar come se ci fosse nato sopra, i 300 chilometri del ritorno a Parma sono solo una banale passeggiata in autostrada. Nella mente il ricordo di due ristoranti straordinari, di un terra affascinante tra mare e colline, di gente simpatica, di vini dalla notevole qualità e degli insospettabili pregi di un anacronistico tabriccolo a tre ruote.

"Verso Sirolo, la strada prende a salire decisa in mezzo ai boschi regalando scorci spettacolari del mare, che appare e scompare attraverso la vegetazione"

Triumph Bonneville T100 + Sidecar Watsonian GP Manx

Il pilota

La Bonne del terzo millennio fa di tutto per sembrare una moto d'epoca: per esempio, l'iniezione elettronica è camuffata da una finta coppia di carburatori Keihin. Ha un bel tiro in basso ma per abituarci alla guida col sidecar ci vuole un po' di tempo: all'inizio sembra che vada dove vuole lei, poi cominciamo a capire che in frenata tira a sinistra e in accelerazione a destra, ti abitui e, alla fine, riesci pure a divertirti. Certo bisogna dimentcarsi la guida con le gambe e con il corpo: qui bisogna solo lavorare duramente di braccia.

Il passeggero

Colpisce il fatto di avere il pilota di fianco e non davanti, così come il sentir pulsare il bicilindrico contro l'orecchio sinistro. Di per sé il side Watsonian è comodissimo, una volta imparata la tecnica per entrare ed uscire. Si può tenere tutto a portata di mano sul pavimento: cellulare, macchina fotografica, taccuino per gli appunti, mappe... quasi come essere in auto. Solo che sulle prime si ha la sensazione di grattugiare l'asfalto con il fondoschiena, tanto è basso. Se non diluvia, l'ampio parabrezza offre buona protezione anche dall'acqua, oltre che dal vento.



Abbigliamento

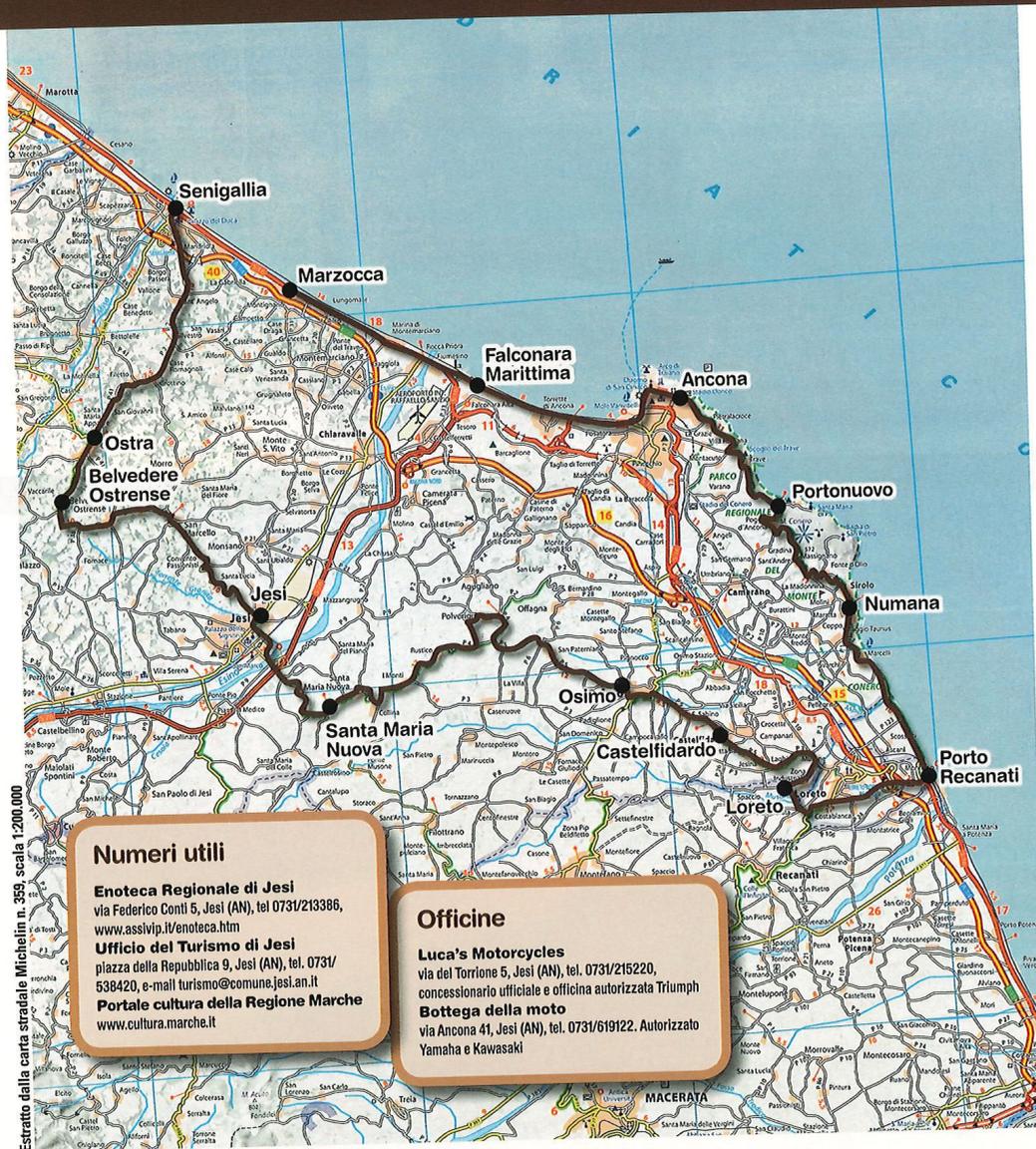
Il giaccone in pelle Tucano Urbano Hutch 892 è lungo e comodo, ha tre comode e capienti tasche interne e la fodera in nylon offre buona traspirabilità. Di serie ha le protezioni omologate CE estraibili sui gomiti e un'imbottitura protettiva sulla schiena, mentre la protezione sulle spalle è solo optional. Se non piove troppo forte offre anche un discreto riparo contro l'acqua.

Centoallora

È la società di Parma che ci ha fornito il mezzo. Faustino Mureto si è innamorato del sidecar e ha deciso di propagare il "verbo". Vendita, noleggio (vanno forte per i matrimoni), manutenzione. Vari i modelli in catalogo, Vespa inclusa. Centoallora, via Parini 7, Parma, tel. 0521/290449, www.centoallora.net



Itinerario



Estratto dalla carta stradale Michelin n. 359, scala 1:200.000

Numeri utili

Enoteca Regionale di Jesi
via Federico Conti 5, Jesi (AN), tel. 0731/213386,
www.assivip.it/enoteca.htm
Ufficio del Turismo di Jesi
piazza della Repubblica 9, Jesi (AN), tel. 0731/
538420, e-mail turismo@comune.jesi.an.it
Portale cultura della Regione Marche
www.cultura.marche.it

Officine

Luca's Motorcycles
via del Torrione 5, Jesi (AN), tel. 0731/215220,
concessionario ufficiale e officina autorizzata Triumph
Bottega della moto
via Ancona 41, Jesi (AN), tel. 0731/619122. Autorizzato
Yamaha e Kawasaki

Roadbook

Partiti da Senigallia, si percorre per una dozzina di km la SP41 fino a Ostra. Da qui si prosegue lungo la panoramica SP18. Superati Belvedere Ostrense, Madonna del Sole e San Marcello, si giunge a Jesi dopo circa 20 km di strada in buon stato. Da Jesi fino a Osimino è tutto un susseguirsi di belle strade collinari (SP4 e SP5) che attraversano Santa Maria Nuova, Polverigi e Offagna. Dopo Osimino, in 5 km, si arriva a Castelfidardo. Altri 10 km e si raggiunge Loreto, dove c'è uno dei santuari più famosi d'Italia. La strada scende rapidamente fino al mare; si tocca Porto Recanati, poi si prosegue sulla SP1 litoranea fino a Numana. Qui la strada si addentra nel Parco Regionale del Monte Conero ritrovando il mare a Portonovo. 11 km e si entra in Ancona, che si attraversa agevolmente per riprendere la litoranea attraversando Falconara Marittima e concludendo il percorso a Marzocca di Senigallia.



EVENTI

Feste medievali di Offagna
L'interno delle Marche pullula di borghi medievali. Ad Offagna, in particolare, si svolgono, ogni anno, le Feste Medievali, nate nel 1988 per far rivivere l'atmosfera del tempo e l'antica tradizione della disfida in armi tra i quattro rioni. Per una settimana l'intero paese fa un salto indietro nel passato: niente automobili, per le strade si incontrano chironanti e tutti gli abitanti circolano in costume d'epoca. Ogni edizione è caratterizzata da un tema, quella di quest'anno si intitola "Paese di fortuna e ingegno" e si svolge dal 19 al 26 luglio. Info: Pro Loco Offagna, tel. 071/7107552, www.festemedievali.it.



ENOGASTRONOMIA

Le Marche sono un vero patrimonio enogastronomico. La cucina è eterogenea perché risente dell'influenza delle regioni confinanti come Romagna, Toscana, Umbria e Abruzzo mantenendo comunque una sua specificità. Se sulla costa il pescato la fa da padrone, all'interno si ritrovano carni arrosite, ovine soprattutto nella zona più meridionale, bovine nella zona più vicina all'Umbria, e numerose preparazioni "in porchetta". Per quanto riguarda i vini, oltre a quelli citati nella pagina specifica, che caratterizzano il nostro itinerario, va ricordata la Vernaccia di Serrapetrona, vino rosso spumante DOCG ottenuto da 3 differenti fermentazioni e rifermentazioni successive, prodotto in versione secca e dolce.



LIBRI & GUIDE

"Ricette di Osterie e di Porti Marchigiani" è una pubblicazione di Slow Food Editore dedicata alla cucina marchigiana. Il volume raccoglie 117 ricette raccolte da Antonio Attore e Valerio Chiarini dalla viva voce di massai, cuochi, pescatori. Emergono in particolare le differenze tra la cucina di mare, basata essenzialmente sui brodetti, e quella di terra, come per esempio i vincisgrassi (lasagne alquanto succulente) o le celeberrime olive ascolane. Completano l'opera una serie di ricette "da salvare", ovvero poco diffuse, come per esempio l'acquacotta con la ciccheria al ciavaro (una tipica minestra di legumi). Prezzo 12,65 euro (10,50 per i soci Slow food).

DOVE DORMIRE

B&B Casa Corno, località Mazzangrupo, via Venetica 6, 60035 Jesi (AN), tel. 0731/246580, www.casacorno.it. Bello, accogliente, ospitale, agriturismo con camere dotate di bagno singolo e accesso privato con vista sulle colline. **32 euro a persona.**
Hotel La Cantinella**, via Amendola 1/3/5, 60010 Ostra (AN), tel. e fax 071/68081. Immerso nel verde nella zona periferica di Ostra, ha molte camere con una vista spettacolare sulla vallata del torrente Misa. Aria condizionata, TV, possibilità di frigobar. Cortile intorno per il parcheggio delle moto con un piccolo portico per il riparo in caso di pioggia. **Doppia con colazione 60 euro.**
Hotel Cristallo**, lungomare Dante Alighieri 2, 60019 Senigallia (AN), tel. 071/7925767, www.h-cristallo.it. Tipico albergo marino, a due passi dalla spiaggia, quando ci siamo stati noi era in fase di ristrutturazione. Camere abbastanza confortevoli con aria condizionata, prezzi variabili a seconda della stagione da **50 a 78 euro a persona per la pensione completa, solo 5 euro in meno a testa per la mezza pensione.** Nella stagione estiva il prezzo comprende anche la cabina in spiaggia.

DOVE MANGIARE

Ristorante La Cantinella, via Amendola 1/3/5, 60010 Ostra (AN), tel. e fax 071/68081. Fa parte dell'omonimo albergo ma si trova in una struttura a parte, a poche decine di metri dall'hotel, in un bell'ambiente rustico con pareti ricoperte di legno. Buoni salumi, grigliate alla brace, olive ascolane, qualche apprezzabile vino rosso. **Circa 20 euro a testa.**
Uliassi, Banchina di Levante 6, 60019 Senigallia (AN), tel. 071/65463, www.uliassi.it. Uno dei due protagonisti del viaggio. 1 stella Michelin, ma in passato ne ha già avute 2 e secondo noi le riavrà presto. Da consigliare assolutamente a chi vuole fare un'esperienza enogastronomica indimenticabile. Quasi tutto pesce, in ogni versione e combinazione possibile, ma anche piatti di terra.
Menu degustazione da 12 portate 110 euro vini esclusi (N43 43.154 E13 13.247).
La Madonnina del Pescatore, Lungomare Italia 11, 60019 Marzocca di Senigallia (AN), tel. 071/698267, www.madonninadelpescatore.it. 2 stelle Michelin. Per Cedroni vale lo stesso discorso fatto per Uliassi: tanti soldi spesi bene se si è curiosi di scoprire l'alta cucina a base essenzialmente di crudi di pesce. Consigliamo il **menu degustazione storico, 10 portate con l'anno di presentazione di ciascuna, 100 euro vini esclusi** (N43 40.909 E13 16.810).