

# BOLLITI D'ITALIA: la tradizione è servita

C'è un piatto che profuma di festa, di pranzo della domenica in famiglia, di una cucina lenta, nella quale le pietanze sul fuoco bollivano per ore e l'attesa era un ingrediente fondamentale per portare in tavola la bontà.

Questo piatto è il bollito, ricetta che ha fatto la storia della cucina italiana e che nelle varie regioni del nostro paese viene declinato in modi differenti, proprio perché frutto delle tradizioni del luogo, della cultura e soprattutto della disponibilità degli ingredienti. Il bollito, infatti, proprio come il brodetto, è un piatto di recupero, legato a una cucina nella quale nulla doveva andare sprecato, perché tutto era prezioso e necessario. Piatto di carne per eccellenza, nella lunga e complessa preparazione del bollito le differenze stanno nella varietà delle carni impiegate e dei diversi tipi di tagli utilizzati, solitamente più nobili e saporiti per il bollito e meno nobili, ottenuti dal quarto anteriore dell'animale, per il lessò.





### **Bolliti D'Italia – L'iniziativa**

A questo piatto, che forse proprio per la sua complessità è oggi poco presente nei menù dei ristoranti, ma sempre molto apprezzato dagli amanti della buona tavola, Confesercenti dedica l'**iniziativa 'Bolliti D'Italia'**: un mese, dal 1 aprile al 1 maggio, per gustare e riscoprire nei ristoranti aderenti della provincia di Pesaro e Urbino questa grande ricetta della cucina italiana a un prezzo convenzionato.

I ristoranti del Bollito proporranno nelle giornate di **venerdì, sabato e domenica, dal 1 aprile al 1 maggio**, il **'Piatto del Bollito'**, composto da un piatto di bollito più contorno di verdure e di legumi di **San Sisto**, al prezzo di **20 euro** e il **'Menù del Bollito'**, composto da un piatto di cappelletti o di passatelli in brodo e un piatto di bollito più contorno di verdure e di legumi di **San Sisto** al prezzo di **27 euro (escluse bevande)**. A garanzia della qualità del progetto e dei piatti serviti in tavola i ristoranti aderenti sono tenuti a rispettare un rigido disciplinare che, tra le altre cose, prevede di realizzare il piatto soltanto con carne certificata Bovinmarche utilizzando almeno 5 tagli scelti tra muscolo di coscia, spalla, fiocco di punta, cappello del prete, lingua, testina con musetto, cotechino, pancia, coda nervetti, cappon e gallina. Sono bandite, inoltre, le salse industriali come accompagnamento del piatto ed è obbligatorio l'utilizzo di olio extravergine di oliva Cartoceto Dop o dei frantoi locali, l'abbinamento con verdure cotte e legumi di San Sisto e con i vini marchigiani o della vicina Emilia Romagna.

### **I Ristoranti del Bollito**

Sarà possibile gustare il 'Bollito D'Italia' nei seguenti ristoranti (la prenotazione è obbligatoria): **Da Oreste** (Casinina), **Locanda Quinto Canto** (Gradara), **La Coppa** (Mombaroccio), **Il Giardino** (San Lorenzo in Campo), **Frantoio del Trionfo** (Cartoceto), **Braverja** (Urbania), **Dalla Peppa** (Fano), **Piccolo Mondo** (Mombaroccio), **Casa del Sole**(Montelabbate), **Gipsy** (Acqualagna), **Lago Verde** (Pennabilli), **Le Fontane** (Cagli), **Nenè** (Urbino).

## Il Tour del Bollito

Durante la manifestazione sarà promosso sul territorio provinciale il 'Tour del Bollito', realizzato dal **Tour Operator di Fano Tuqui Tour** alla scoperta di luoghi e sapori che caratterizzano questa ricetta così radicata nel territorio. Nei week end di aprile e maggio i viaggiatori del gusto potranno visitare Urbania e Urbino, la Riserva Naturale Statale della Gola del Furlo e Acqualagna, gustando il bollito nei ristoranti aderenti.

## Patrocini e collaborazioni

L'iniziativa, promossa da Confesercenti Pesaro Urbino e realizzata con il patrocinio del Comune di Pesaro, si avvale della collaborazione di Bovinmarche, Unpli Comitato Provinciale Pesaro Urbino, Adusbef, Accademia Italiana della Cucina, Slow Food Urbino, Compagnia del Montefeltro, Camera di Commercio Pesaro Urbino, Consorzio Legumi di San Sisto e Tour Operator Tuqui Tour. La degustazione promossa nel corso della conferenza stampa di presentazione dell'iniziativa è stata realizzata con la collaborazione dei ristoranti 'Gipsy' di Acqualagna e 'La Braverja' di Urbania e si è avvalsa del supporto dell'Olio Dop Cartoceto.

## Interventi

“Non solo la nostra cucina, ma anche la storia e la cultura dei nostri paesi si basano su grandi piatti che meritano di essere riscoperti e rilanciati perché rappresentano una vera e propria ricchezza per l'economia ed il turismo –spiega **Giorgio Bartolini direttore provinciale di Confesercenti**- il bollito è uno di questi, una ricetta poco presente sulle nostre tavole, ma che vale la pena recuperare proprio perché rappresentativa di un territorio e della sua storia”.

“Confesercenti prosegue nella promozione del binomio gastronomia e turismo a beneficio di tutta la filiera, dai produttori, ai ristoranti, alle strutture ricettive –aggiunge **Pier Stefano Fiorelli presidente provinciale Confesercenti**- così come è accaduto per il brodetto a Fano, questo progetto ha l'obiettivo di rilanciare non solo una ricetta, ma tutto il territorio, nella consapevolezza che il benessere a tavola e la qualità della vita sono biglietti da visita sempre più vincenti nel settore dell'accoglienza”.

“Siamo onorati di poter partecipare, con i nostri prodotti d'eccellenza, alla prima edizione di questa iniziativa che sposa appieno la mission di Bovinmarche: valorizzare la tradizione regionale –afferma **Domenico Romanini, presidente Bovinmarche**- l'impegno della Cooperativa è infatti da sempre quello di immettere nel circuito distributivo un prodotto riconoscibile e caratterizzato: una carne allevata ancora con metodi tradizionali, di altissima qualità, ma arricchita da una serie di servizi e da una certificazione trasversale capace di

valorizzare le peculiarità di questa razza e degli allevamenti che la producono. I partecipanti del Festival potranno dunque conoscere, e imparare a ri-conoscere, il gusto della carne marchigiana, materia prima eccezionale, per un piatto che ha fatto la storia della cultura della tavola della nostra grande Regione”.

“Abbiamo invitato i ristoranti ad abbinare al bollito i legumi di San Sisto simbolo non solo di una cucina della tradizione ma anche di una cucina all’insegna della salute e della genuinità –afferma **Risiero Severi del Consorzio dei Legumi di San Sisto**- carne e legumi rappresentano un abbinamento perfetto anche a livello nutrizionale





“Le Pro Loco, i cui rappresentanti vengono definiti non a caso come i ‘volontari del turismo’, sono da sempre molto attente a temi quali la promozione del territorio, della cultura e della gastronomia locale – aggiunge **Damiano Bartocetti presidente UNPLI Pesaro Urbino** - per questo, ringraziamo Confesercenti di averci coinvolto in questo progetto, utile a rilanciare un piatto poco presente sulle nostre tavole eppure molto rappresentativo delle tradizioni locali e, quindi, anche della storia e della cultura delle nostre città e dei nostri paesi”.

“L'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana (alla scoperta delle antiche ricette) e l'ADUSBEF Associazione a Difesa dei Consumatori (presente in qualità di controllore), hanno sposato la splendida iniziativa di Confesercenti che ha posto il risalto sul Bollito che nel tempo rischiava di scomparire, anche come cultura di popolo –spiega **Floro Bisello Delegato Accademia Italiana della Cucina per la provincia di Pesaro e Urbino, Consigliere nazionale Adusbef e responsabile Adusbef Regione Marche**- il bollito è un piatto di recupero, strettamente collegato a una gastronomia povera che bandiva lo spreco attraverso l'utilizzo di tagli anche inferiori. Le diversità consistono soprattutto nella varietà delle carni impiegate e dei tagli utilizzati. Il bollito, realizzato con i tagli ricchi (tratti dal quarto posteriore) usati per avere una carne saporita è una preparazione caratteristica di paesi in cui esiste tradizionalmente un allevamento bovino sviluppato”. L'Adusbef garantirà il rispetto del disciplinare del bollito con controlli a campione nei ristoranti aderenti.

La parte gastronomica del progetto è a cura di **Otello Renzi gastronomo e sommelier**: “L’evento è stato pensato cercando di ricreare tutti gli elementi presenti nella preparazione tradizionale del piatto, nel rispetto della ricetta originale e con un’attenzione quasi maniacale alla qualità di ciò che viene servito in tavola, sia per quanto riguarda il cibo, sia per quanto riguarda i vini, l’olio e le verdure in accompagnamento. Tutto questo a garanzia del consumatore e della professionalità dei ristoratori”.

## **INFO**

### **CONFESERCENTI PESARO URBINO – UFFICIO STAMPA**

Via Salvo D'Acquisto, 7 - 61121 PESARO

[www.confesercentipu.it](http://www.confesercentipu.it) - [info@confesercentipu.it](mailto:info@confesercentipu.it) - [Facebook](#)