

ENOGASTRONOMIA

OLIO D.O.P. DI CARTOCETO

Descrizione: La denominazione di origine protetta "Cartoceto" è prodotta con olive provenienti prevalentemente dalle coltivazioni Raggiola, Frantoio e Leccino. L'odore è fruttato di oliva verde, da leggero a medio, secondo la scala C.O.I., con lieve sentore di erbaceo. Possono essere presenti i caratteristici e gradevoli profumi di mandorla verde e mela acerba. Il gusto è armonico, fra le sensazioni di fruttato verde, dolce, amaro e piccante fusi. Può essere presente un gradevole e caratteristico retrogusto di mandorla verde.

Territorio: La zona di produzione comprende gli interi territori amministrativi dei Comuni di Cartoceto, Saltara, Serrungarina, Mombaroccio e parte di quello di Fano. La D.O.P. "Cartoceto" è ottenuta esclusivamente da olive sane, provenienti dalla zona sopra descritta e molite in oleifici siti nel territorio medesimo. L'olio prodotto è imbottigliato in oleifici ricadenti nello stesso territorio della D.O.P.

Impiego: Il miglior utilizzo, a tavola e in cucina è a crudo, per insalate, bruschette, su zuppe di verdure, sui legumi; in cottura per arrostiti, umidi, stufati o per frittiture raffinate.

MARITOLLO

Il maritollo è un dolce tipico marchigiano, comune anche nel resto d'Italia. E' composto da uova, zucchero, latte e uvetta passa. La forma è allungata e l'aspetto morbido e soffice.

