

20 Dicembre 2018

Tre Mori

## Orzo Mondo all'Anice, classico marchigiano dalle virtù da scoprire

L'abbinamento è tipico di questo territorio, dove i due ingredienti sono di casa. Ne abbiamo parlato con Ivano Vitali, responsabile commerciale della Tre Mori Srl che, da più di cinquant'anni, ne ha fatto uno dei suoi prodotti simbolo



Marche

L'**Orzo Mondo all'anice** offre una miscela delicata che racchiude i segreti di una lunga tradizione e i benefici di virtù inaspettate. Ne sanno qualcosa a **Tolentino**, in provincia di Macerata, dove l'azienda **Tre Mori** [1] da oltre cinquant'anni si dedica all'orzo tostato curandone l'**intera filiera**. A raccontarci qualcosa di più su questa specialità all'anice - ormai simbolo della storica azienda - è il responsabile commerciale **Ivano Vitali**. "Si tratta di un abbinamento tipico delle Marche, dove il caffè si corregge con il **Mistrà** [2] e l'anice è di casa da sempre" ha spiegato Vitali. "L'Orzo Mondo è coltivato nelle campagne marchigiane, e lo stesso vale per i semi di anice con cui viene miscelato una volta terminata la fase di tostatura". Il risultato? Una **bevanda delicata e morbida**, dal gradevole aroma rinfrescante.

Ma c'è di più: non si parla infatti di un orzo qualsiasi, ma della **varietà Mondo**, conosciuto anche come orzo nudo. "È un **cereale antico** che contribuisce al mantenimento delle **biodiversità**" ha chiarito Vitali. "Inoltre, nasce per natura senza glumella esterna ed è pertanto molto digeribile, oltre a contenere strutturalmente più proteine e fibre solubili come i **Beta Glucani**, importanti per tenere a bada il colesterolo". A favorire la conservazione di questa specialità antica, tra l'altro, fu proprio

l'attività di Tre Mori, che fin dall'avvio della prima piccola torrefazione nel 1951, è rimasta ferma nel proposito di valorizzare e salvaguardare la preziosa varietà autoctona.

I passaggi produttivi sono semplici: "l'orzo Mondo viene raccolto, tostato, macinato con l'aggiunta di semi d'anice e imbustato". I sali minerali e le fibre del cereale si uniscono così all'**azione calmante e digestiva** della spezia, creando una bevanda tonificante e "molto dissetante anche consumata fredda" assicura Vitali. Si degusta **preparato con la moka**, ma perché possa dare il meglio occorre riempirne il filtro solo a tre quarti e non pressare la polvere che risulta macinata più grossa rispetto al caffè. Per il resto, "c'è anche chi lo utilizza per inzuppare dolci o preparare biscotti e ciambelloni, utilizzando l'orzo all'anice al posto del latte" per portare il gusto unico di questo sodalizio marchigiano anche nel piatto.

---

### Links

[1] <http://www.tremori.com/>

[2]

<http://www.territori.coop.it/territori/mistra-pallini-il-liquore-secco-dall%E2%80%99anima-intensa-e-l-a-storia-antica>