

Tutti i colori del PICENO

EVENTI
PER TUTTI
I SENSI

#destinazionemarche



#destinazionemarche

Tutti i colori del Piceno
**EVENTI PER
TUTTI I SENSI**

ANIS
Festival dell'ANICE VERDE DI CASTIGNANO
Castignano 11-13 Aprile



SECONDI A NESSUNO
Acquaviva Picena 27-29 Giugno



NON CHIAMATELO SCORZONE
Force 6-10 Agosto



OLIO FEST
Ripatransone 18-19 Ottobre
Monterubbiano 25-26 Ottobre



SIBILLINI IN ROSA
Montedinove 1-2 Novembre



SIAMO ANCHE A:
FRITTO MISTO Ascoli Piceno 25 Aprile - 4 Maggio **VEREGRAG STREET FOOD** Montegranaro 23-29 Giugno
ANGHIO' San Benedetto del Tronto 5-13 Luglio **CIBORGHI** Offida 11-20 Luglio



Il Piceno è un territorio di confine interessante, nella parte meridionale delle Marche e a contatto con il vicino Abruzzo. A caratterizzare il suo paesaggio, la convivenza, quasi una sovrapposizione di strati allo sguardo, tra mare, colline e montagne.

Il Piceno si apre così agli occhi, e rimane nel cuore, con le linee dolci e i morbidi colori tono su tono della sua campagna patchwork, un familiare e accogliente disegno a perdita d'occhio, il frutto dell'incontro e della cura reciproca, tra la gente e il suo mondo.

Passione per la terra e cultura del paesaggio che prendono corpo in una campagna piacevole e godibile, per tutti. La ruralità qui è un elemento culturale forte, che è parte da sempre del sentire e del vissuto locale.

Il Piceno è questo piccolo mondo: aperto alla bellezza naturale e racchiuso nelle storie dei tanti borghi medievali che danno colore e identità all'entroterra, graziosi e inaspettati.

Piceno is a fascinating border territory in the south of the Marche, adjoining the neighbouring region of Abruzzo. Its landscape is a unique patchwork, almost an overlapping of vistas that embrace sea, hills and mountains. Piceno opens up to the gaze, taking root in the heart with its gentle lines and softly nuanced colours, a kaleidoscope countryside, a familiar and welcoming pattern as far as the eye can see, the fruit of encounter and interaction between humanity and its world.

Passion for the earth and landscape culture are expressed in a pleasant countryside that everyone can enjoy. Rural life here is a strong cultural element, which is always part of local sentiment and living.

Piceno is this little world: opening with a natural beauty and enclosed in the histories of the many pretty, surprising medieval villages that are the colour and identity of the inland area.



I Comuni di questo territorio, raccolto e attraente, si sono uniti nell'ambito del Gal Piceno, società consortile che attua il Piano di Sviluppo Locale Piceno, nell'ambito dell'asse IV LEADER PSR 2007-2013, per lo sviluppo sostenibile dell'area, con un'attenzione particolare alla promozione del territorio in maniera integrata, con la sua identità, le sue eccellenze culturali, tipiche ed enogastronomiche.

I Comuni che fanno parte del Gal Piceno sono 24 e precisamente: Acquasanta Terme, Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Arquata del Tronto, Carassai, Castignano, Castorano, Comunanza, Cossignano, Cupra Marittima, Force, Massignano, Montaldo delle Marche, Montedimonte, Montefiore dell'Aso, Montegallo, Montemonaco, Monterubbiano, Offida, Palmiano, Ripatransone, Roccafluvione, Rotella, Venarotta.

Il Piceno sa offrirsi e lasciarsi conoscere per quello che è veramente, in modo genuino. Accoglie e raccoglie storie differenti, le racconta con gusto e partecipazione, restituisce sensazioni di serenità e leggerezza dell'anima, stimola esperienze positive, a contatto con la natura, con il paesaggio, con l'arte, con le cose buone della vita.

The municipalities of this small but charming area have joined together to form the GAL Piceno consortium, which works under the Piceno Local Development Plan (PSL PICENO - Axis IV - LEADER PSR 2007-2013) to coordinate and implement sustainable local development, paying particular attention to integrated promotion of the territory, with its identity and the excellence of its culture, traditions, and fine food and wine.

There are 24 municipalities in the GAL Piceno, specifically: Acquasanta Terme, Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Arquata del Tronto, Carassai, Castignano, Castorano, Comunanza, Cossignano, Cupra Marittima, Force, Massignano, Montaldo delle Marche, Montedimonte, Montefiore dell'Aso, Montegallo, Montemonaco, Monterubbiano, Offida, Palmiano, Ripatransone, Roccafluvione, Rotella, Venarotta.

Piceno knows how to be appealing and reveal what it really is, in a genuine way. It accepts and brings together different stories, which it tells with gusto and feeling, offering sensations of tranquillity and lightness of spirit, stimulates positive experiences, in contact with nature, with the landscape, with art, with the best things in life.



PROFUMI da seguire e... SAPORI da gustare! *FOLLOW-YOUR-NOSE and... FLAVOURS to savour!*

Piceno Senso Creativo è il nuovo progetto di valorizzazione di questo territorio, semplice e ricco di tonalità sconosciute, cofinanziato nell'ambito del Piano di Sviluppo Locale Piceno (Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 - Unione Europea / Regione Marche - Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale "L'Europa investe nelle zone rurali").

Piceno Senso Creativo vuole raccontare questa ricchezza di sfumature, che s'ispira e parte dai colori della sua natura accogliente, per diventare tonalità della cultura, dell'arte, della creatività. E lo fa soprattutto stimolando la partecipazione ai suoi eventi, quegli appuntamenti che racchiudono la tipicità di questo territorio, la sua passione per le cose ben fatte, come una volta, la sua voglia di aprirsi e di conquistare gli altri con autenticità. Eventi e attività per tutti i gusti e capaci di stimolare tutti i sensi: *I profumi da seguire* dei pregiati tartufi dei Monti Sibillini e dell'anice verde di Castignano. *I sapori da gustare* dei prodotti tipici, dall'olio extravergine d'oliva alle saporite mele rosa dei Sibillini, presidio Slow Food, e dei piatti veramente tipici e ricchi di gusto. Le *esperienze da provare* sul territorio, dalle degustazioni ai percorsi tematici e visite in botteghe storiche d'artigianato e atelier artistici, fino al ricordo più bello: sposarsi nel Piceno in una delle sue splendide location storiche. E poi tutto il *bello da vedere*, i paesaggi, i centri storici medievali, le ricchezze artistiche da scoprire.

Piceno Senso Creativo vi fa entrare nel vivo della cultura rurale e popolare del Piceno, della sua socialità, del piacere per la convivialità e l'accoglienza, nel pieno delle sue feste di tradizione, e della sua creatività, antica e contemporanea.

Piceno Senso Creativo vi porta nel Piceno più vero, a contatto con la sua gente.

Vi aspettiamo nel Piceno, venite a conoscere tutti i colori della nostra terra!

Per info e approfondimenti sul progetto Piceno Senso Creativo, sul territorio piceno, cultura, arte, enogastronomia, itinerari, eventi, prenotazioni... www.youpiceno.it

For information and insights into the Piceno Senso Creativo project, Piceno territory, culture, art, food and wine, itineraries, events, reservations... www.youpiceno.it

Piceno Senso Creativo is the new project for promoting this modest area with its rich yet unknown hues, co-funded under the PSL PICENO (Rural Development Programme 2007/2013 – European Union / Marche Region - European Agricultural Fund for Rural Development "Europe investing in rural areas").

Piceno Senso Creativo aims to talk about this richness of hues, inspired and generated by the colours of the welcoming nature and developed into shades of culture, art and creativity. It does so mainly by encouraging participation in its events, those events that embrace the typicality of this area, its passion for things well done, as in bygone times, its desire to open up and attract others with its authenticity.

Events and activities for all tastes, able to stimulate every sense: the follow-your-nose trails to find the delicious truffles on the Sibillini Mountains and Castignano aniseed. The flavours to savour of typical products, from extra virgin olive oil to succulent Sibillini pink apples, a Slow Food presidium, as well as truly typical dishes, rich in taste. The experiences to try in the area, from tastings to themed tours and visits to traditional stores of crafts and art studios, or even the memory of your big day with a Piceno wedding in one of the beautiful historic venues. And then all that is a treat for the eyes to discover like landscapes, medieval towns and art treasures.

In this way, Piceno Senso Creativo guides visitors to the heart of Piceno's rural and folk culture, its social interaction, the pleasure of conviviality and hospitality, with its many traditional festivals, and its ancient and contemporary creativity.

Piceno Senso Creativo leads you to the most authentic Piceno, in contact with its people. We're ready to welcome you to Piceno, come and discover all the colours of our area!

La rotta delle tradizioni enogastronomiche e dei prodotti tipici conduce in un universo unico di profumi da seguire e sapori da gustare che, attraverso ingredienti e ricette della memoria, offre pagine significative di storia rurale autentica.

La gastronomia del Piceno infatti affonda le sue radici in una civiltà contadina che per secoli ha fatto di prodotti dell'orto, legumi, patate e castagne i prodotti basilari della sua alimentazione.

E poi, l'enogastronomia di questi luoghi rispecchia le peculiarità di un territorio che, pur essendo di dimensioni piuttosto contenute, ha delle differenziazioni paesaggistiche e geografiche - dal mare alla montagna, lungo le dorsali collinari - che inevitabilmente trovano riscontro nelle tradizioni alimentari e gastronomiche di ogni diversa area.

Tra i tanti sapori da non perdere, meritano grande attenzione, fra i prodotti unici e altamente tipici di quest'area, l'olio, prodotto soprattutto nei frantoi di Monterubbiano e Ripatransone, e la mela rosa dei Sibillini, coltivata in particolare nel territorio di Montedinove.

Tra i piatti tipici indimenticabili i secondi piatti a base di carni genuine locali, profumate al rosmarino e altre piante aromatiche, con una spruzzata di vino bianco: in particolare di animali da cortile, pollo e coniglio, soprattutto per quanto riguarda le zone collinari, e di agnello per le zone montane.

Gli intensi profumi del Piceno conducono invece a Castignano dove è prodotta l'anice verde, e a Force e Roccafluvione note per gli aromi di tartufo che arricchiscono un'imperdibile cucina di montagna.

The path of culinary traditions and typical products leads to a unique universe of follow-your-nose trails and flavours to savour. Through recollected ingredients and recipes they write significant pages in true rural history.

Piceno cuisine is rooted in a rural culture whose key ingredients have been based on vegetables, pulses, potatoes and chestnuts for centuries. The area's gastronomy reflects the peculiarities of a district that may be rather small in size but its variety of landscapes and geography - from the sea to the mountains, taking in hillsides along the way - inevitably impacts the food and gastronomy traditions of each different part.

There are many flavours worth tasting but some deserve a special mention. One of the unique products, highly typical of this area, is the olive oil made mainly in Monterubbiano and Ripatransone. Another is the Sibillini pink apple, grown particularly in the Montedinove district.

Among the typical dishes there are some memorable main courses made with genuine local meat, flavoured with rosemary and other aromatic herbs found here, and with a splash of white wine: in particular farmyard meat from chickens and rabbits, especially in hill areas, and lamb from the mountains.

The intense scents of Piceno then lead to Castignano, the home of aniseed, and to Force and Roccafluvione known for the truffle aromas that enrich the unforgettable mountain cuisine.





L'ANICE VERDE di Castignano Castignano ANISEED

Uno dei protagonisti più significativi della storia economica e antropologica di Castignano e dei suoi affascinanti dintorni è l'anice verde, la *Pimpinella Anisum* per gli studiosi.

Questa delicatissima e affascinante ombrellifera, da secoli apprezzata sia in gastronomia che in farmacopea, è arrivata dal Medio Oriente ad adornare l'articolato paesaggio di Castignano, località che vanta da moltissimi anni la produzione di anice verde più apprezzata per qualità organolettiche.

Tanto da diventare l'ingrediente prediletto, prima del mistrà (che per tradizione si realizza anche in proprio per distillazione alcolica e appunto aromatizzazione, a base di anice, altre erbe e frutti), e poi della famosissima Anisetta Meletti, che da decenni è tra i simboli internazionali della migliore italianiità.

Oggetto di un'agricoltura accurata e paziente nei decenni passati, l'anice verde ha unito il suo nome e la sua fortuna a Castignano, che già aveva scoperto questa pianta e le sue virtù, al punto da farne la componente principale di preparati domestici di grande importanza per la vita quotidiana e per la salute, e da chiamarla "Oro Verde".

Proprio a Castignano, dopo anni di sostanziale abbandono, si è tornati a parlare di anice verde grazie ad un progetto di qualità sostenuto da diversi soggetti scientifici e istituzionali, finalizzato al ripristino della coltivazione dell'anice e all'ampliamento della sua produzione.

L'anice verde di Castignano è una varietà particolarmente ricca di anetolo, la sostanza che conferisce il caratteristico profumo, e questo grazie al particolare microclima della zona, all'esposizione soleggiata dei terreni e alla leggera ventilazione.

Anis, Festival dell'Anice Verde di Castignano è un evento che nasce per diffondere la conoscenza dell'anice verde presso il grande pubblico e contribuire a far sviluppare il suo utilizzo in gastronomia, anche seguendo la nuova frontiera della birra artigianale.



One of the products found in the charming area around the town and key to Castignano's economic and anthropological history, is pimpinella anisum, as aniseed is called by scholars.

This delicate, fascinating member of the umbelliferae family, appreciated for centuries both in the kitchen and in pharmacopeia, arrived from the Middle East and now embellishes the complex landscape of Castignano, a district that vaunts many years of production of this aniseed popular for its aromatic qualities.

Indeed, it has become a favourite ingredient, first for mistrà liqueur (a traditional home-made distillate of alcohol and aniseed, other herbs, and fruits), and then for the famous Anisetta Meletti, for decades one of Italy's most prestigious international icons. The subject of meticulous and patient cultivation over recent decades, aniseed has bound its name and its fortune to Castignano, which had already discovered this plant and its virtues to the point of making it the main component of home-made products of great importance for daily life and for health, christening it "Green Gold".

And precisely Castignano, after years of extreme neglect, has started promoting aniseed thanks to a quality project supported by several scientific and institutional subjects, aimed at restoring and extending cultivation of Pimpinella Anisum.

Castignano aniseed is a variety particularly rich in anethol, a substance which gives it a distinctive scent, and this is thanks to the local microclimate, with its sunlight and breezes.

Anis, Castignano's aniseed festival, is an event created to raise awareness of the plant with the general public and to help develop its gastronomic use, even aiming to experiment its application to craft beer.



Non chiamatelo SCORZONE ... Don't call it SCORZONE ...

Il tartufo nelle sue molteplici varietà è molto diffuso nel Piceno, in particolare nelle aree alto-collinari e montane che costituiscono il cuore dell'area del Gal Piceno, ed è una delle sue più preziose risorse per la promozione del territorio e delle sue eccellenze.

Non chiamatelo Scorzone è un evento dedicato al tartufo estivo (*Tuber Aestivum Vitt*) e alla sua variante uncinato (*Tuber Uncinatum Chatin*), la specie di tartufo più presente durante l'anno, visto che la sua raccolta è consentita da giugno ad agosto in estate, e da ottobre a dicembre per quanto riguarda la stagione invernale.

E' un tartufo con un vasto areale di crescita e talvolta raggiunge dimensioni notevoli fino al peso di 600-700 grammi. Ha una superficie variabile dal grigio scuro al nero con verruche piramidali molto pronunciate che gli fanno attribuire il nome volgare di "Scorzone". La gleba bianca negli esemplari immaturi raggiunge poi la tonalità nocciola, e l'odore tenue e grato ricorda quello fungino.

L'evento si svolge la prima settimana di agosto a Force, uno dei comuni ascolani più vocati alla coltivazione e alla raccolta dei preziosi funghi ipogei. Il nome dell'evento ha anche un significato provocatorio, perché in anni meno recenti il tartufo estivo è stato considerato, a torto, parente povero delle altre specie di tartufo. In questo senso, la definizione "scorzone", anche se molto diffusa, è sicuramente del tutto inappropriata.

In cucina il tartufo estivo ha una grande versatilità e può essere utilizzato per salse di condimento di paste all'uovo o secche e per deliziosi risotti. Si abbina anche alla carne e ad alcuni tipi di pesce, in particolare le alici sotto sale.

Da qualche tempo si può dire che il tartufo estivo, soprattutto nella versione Uncinatum, sia tornato di moda anche nelle cucine dei grandi chef.

The truffle, in its many varieties, is widespread in Piceno, particularly in the high hill and mountain areas at the heart of the GAL Piceno district, and is one of its most valuable resources for the promotion of the territory and its products of excellence.

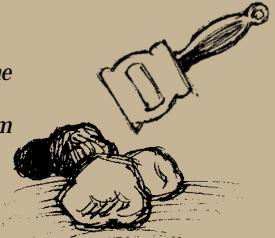
"Non chiamatelo Scorzone" is an event dedicated to the summer truffle (*Tuber Aestivum Vitt*) and the *uncinatum* variant (*Tuber Uncinatum Chatin*), a truffle species easier to find throughout the year, since it can be picked from June to August in summer, and from October to December in winter.

It is a variety with a large growth range and sometimes reaches remarkable sizes, weighing up to of 600-700 grams. The surface colour varies from dark grey to black, with very pronounced pyramidal warts that have earned it the name of "Scorzone", or "thick skin". The white gleba in unripe specimens then turn a nutty brown and the mild, pleasing aroma is quite mushroomy.

The event is held the first week in August, in Force, one of Ascoli's most successful areas for cultivation and picking of this precious underground mushroom. The name of the event is also a wakeup call because until recently the summer truffle was wrongly considered the poor relation of other species. In this sense, the term "scorzone" may be widespread but is entirely inappropriate.

In the kitchen the summer truffle is very versatile and can be used for flavouring dry and fresh pasta dressing, or making delicious risotto. It works well with meat and some types of fish, above all salted anchovies.

*We can now say in no uncertain terms that the summer truffle, especially the *uncinatum* type, is back in vogue even in the kitchens of the great chefs.*





La tradizione dell'OLIO nel Piceno

Piceno Olive Oil tradition

L'olio del Piceno vanta origini antichissime ed è citato in testi e documenti risalenti agli antichi Romani. A testimonianza della vocazione millenaria all'olivicoltura, basta citare che, con oltre mille ettari coltivati a uliveti, il territorio delle province di Ascoli Piceno e Fermo copre quasi la metà dell'intera produzione marchigiana di olio extravergine.

L'eccellente produzione deriva da numerose varietà olivicole: Leccino, Frantoio, Moraiolo, Sargano, Raggia, Piantone di Falerone. Una citazione a parte merita la varietà Tenera Ascolana, da qualche anno insignita della Denominazione di Origine Protetta.

Negli anni più recenti, vista l'ampia varietà di cultivar presenti sul territorio, si sta diffondendo con maggior frequenza la produzione di oli monovarietali.

Gli oli extravergini prodotti nel Piceno sono generalmente piuttosto fruttati, con sfumature piccanti nel caso di produzioni provenienti dalle aree collinari più interne, mentre quelli delle fasce costiere risultano in genere più dolci e meno caratterizzati.

I caratteri di tipicità degli oli extravergini piceni sono determinati da diversi fattori: le particolari condizioni climatiche e pedologiche, le varietà di olive impiegate, il momento della raccolta e le modalità della stessa. La raccolta a mano è ancora molto diffusa e moderne linee di lavorazione coesistono con i tradizionali sistemi di frangitura.

Olio Fest è un evento itinerante che si svolge nei Comuni di Ripatransone e Monterubbiano, due tra le realtà territoriali locali maggiormente vocate alla coltivazione di uliveti e quindi alla produzione di olio extravergine di oliva: vi si concentra un alto numero di piccole aziende, alcune delle quali stanno sperimentando con successo da qualche anno l'agricoltura biologica.

Piceno oil boasts ancient origins and is mentioned in texts and documents dating back to the ancient Romans. The centuries of dedicated olive-growing are amply proved by over a thousand hectares of olive groves that in just the provinces of Ascoli Piceno and Fermo account for almost half of the entire regional production of extra virgin olive oil.

The excellence of the product derives from the numerous varieties of olives: Leccino, Frantoio, Moraiolo, Sargano, Raggia, Piantone di Falerone. Worthy of a separate mention is the Tenera Ascolana variety that has recently been awarded protected designation of origin.

In recent years, given the wide variety of cultivars present on the territory, it is becoming increasingly common to produce monovarietal oils.

The extra virgin olive oils produced in Piceno are generally rather fruity, with tangy nuances for products deriving from the hilly areas inland, while those from the coastal ranges are typically milder and less characteristic.

The typical features of Piceno extra virgin olive oils are due to several factors: the special soil and climatic conditions, the olive varieties used, the time and method of harvest. Manual picking is still widespread and modern processing lines coexist with traditional pressing systems.

Olio Fest is a travelling event that takes place in the municipalities of Ripatransone and Monterubbiano, two of the local districts most suited to the cultivation of olive groves and the production of extra virgin olive oil. There are a large number of small businesses here, some of which have been experimenting organic agriculture with some success.



Sibillini in rosa! Pink Sibillini!

La mela rosa dei Monti Sibillini è un frutto antico, coltivato da sempre sui Monti Sibillini, tra i 450 e i 900 metri di altitudine, e conosciuto fin dai tempi degli antichi Romani.

Di dimensioni piuttosto piccole, irregolari e leggermente schiacciate, le mele rosa hanno un colore verdognolo con bellissime sfumature che vanno dal rosa al rosso violaceo e all'arancio. La polpa è acidula e zuccherina, il profumo è intenso e aromatico. Raccolte nella prima decade di ottobre, si conservano perfettamente fino ad aprile.

Rustiche, come la maggior parte delle varietà più antiche, le mele dei Sibillini hanno un'importante carta da giocare sul mercato: sono assolutamente sane.

Sulla base di questo importante lavoro, nel 2000 è nato il Presidio Slow Food delle mele rosa dei Monti Sibillini, sostenuto, oltre che dalla Comunità Montana dei Monti Sibillini, anche dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Marche.

I produttori delle mele rosa dei Monti Sibillini si sono organizzati nell'Associazione denominata "ROSA", che nasce con lo scopo di favorirne la produzione, la raccolta, la tutela, la valorizzazione e la commercializzazione.

La produzione delle mele rosa dei Monti Sibillini, proprio perché protetta dalla presenza del Presidio Slow Food, controllata dall'attività dell'Associazione dei Produttori, contraddistinta con un marchio registrato che ne permette la tracciabilità, potrà beneficiare di un mercato in espansione sia a livello regionale che nazionale.

L'evento *Sibillini in rosa* di Montedinove è un momento di studio e valorizzazione della realtà agricola produttiva presente nell'area sud-ovest delle Marche, e si pone come punto di riferimento per i produttori agricoli dell'area dei Sibillini.



The Monti Sibillini pink apple is an ancient fruit that has always been grown here, at altitudes of 450 - 900 metres above sea level, and has been known since ancient Roman times.

The pink apples are quite small in size, uneven and slightly flattened, and are of a greenish colour with lovely nuances ranging from pink to purple and red to orange.

The flesh is acidulous and sugary, the scent is intense and aromatic, and it is picked in the first ten days of October, storing perfectly until April. Like most ancient varieties, Monti Sibillini apples are quite rustic and play an important role on the market as they are entirely healthy.

On the basis of this important work, in 2000 the Monti Sibillini pink apple Slow Food Presidium was established, supported not only by the Comunità Montana dei Monti Sibillini organization but also by the Marche regional agriculture department.

Growers of the Monti Sibillini pink apple have founded an association called "ROSA", whose mission is to endorse production, harvest, promotion and marketing.

Precisely because production of Monti Sibillini pink apples is protected by the existence of a Slow Food Presidium, controlled by the activities of the producer association, with a registered trademark to allow traceability, it can benefit from a growing market both at regional and national level.

The "Sibillini in Rosa" event, held at Montedinove, is an opportunity for study and promotion of agricultural businesses in the southwest Marche area, and stands as a benchmark for the Sibillini mountain farmers.



I piatti tipici della cucina rurale del Piceno in un evento

dedicato... ai secondi! Piceno rural cuisine in an event devoted to ... main courses!

L'evento *Secondi a nessuno* nasce da un'idea dell'Associazione Terraviva di Acquaviva Picena nell'ottica di proporre un'iniziativa a carattere turistico strettamente legata alle tradizioni più autentiche del territorio.

Prende così corpo un'iniziativa che vuole essere un contributo alla conoscenza e alla scoperta del Piceno attraverso la riproposizione di piatti a base di carni allevate spesso "in casa", segnale inequivocabile della vocazione rurale del territorio. Questa tradizione è stata anche ripresa da numerose piccole aziende agricole che ne hanno trasformato l'allevamento di animali di bassa corte, ma anche ovini, in un vero e proprio lavoro. L'evento di Acquaviva Picena è impostato, dunque, sui tanti secondi piatti della robusta e genuina tradizione culinaria Picena a base di polli, conigli, tacchini e agnelli.

Uno dei piatti più diffusi il pollo 'ncip'nciap (e la sua variante a base di coniglio), divenuto nel tempo uno delle ricette più diffuse di questo territorio, è nato proprio ad Acquaviva.

Il coinvolgimento degli operatori della ristorazione locale ha permesso di riproporre alcune di queste ricette non solo durante lo svolgimento dell'evento, ma anche nei menu abituali dei ristoranti locali, aspetto molto importante per la promozione e la diffusione dell'evento stesso. Tutte le carni e le altre materie prime utilizzate per lo svolgimento dell'evento sono tracciate perché acquistate rigorosamente nelle aziende di produttori locali.



The "Secondi a Nessuno" event was the brainchild of the "Terraviva" association of Acquaviva Picena, aiming to offer a tourism project closely linked to the most authentic local traditions.

Consequently a scheme took shape that was intended to contribute to the awareness and exploration of Piceno by recovering main courses made from meat, often bred at home, and an unequivocal indication of the area's rural character.

This tradition has also been taken up by many small farms, converting breeding of farmyard animals, and even sheep, into a genuine business. The Acquaviva Picena event is therefore devoted to the many main dishes that are based on Piceno's strong, genuine culinary tradition of poultry, rabbit, turkey and lamb.

Over the years, one of Acquaviva's most popular chicken dishes, 'ncip'nciap (and the variation made with rabbit), has become one of the most popular recipes in the area.

The involvement of local caterers allows some of these recipes to be reproduced not only during the event, but also as regular menu items in local restaurants, which is very important for the promotion and diffusion of the event itself.

All meats and other raw materials used for the event are traceable as they are purchased strictly from local producers.

Esperienze da vivere

Experiences... to be experienced

Ecco gli eventi del Piceno!

Venite a conoscerci nelle tante feste popolari e nei nostri appuntamenti con la tradizione e la cultura locale

Here is Piceno's list of events! Come and meet us at any of the many festivals and appointments with tradition and local culture

Il Piceno va vissuto e sperimentato, sentito sulla pelle e nell'anima: atmosfere e sensazioni da cogliere nella vista di un paesaggio, di uno scorcio di vita quotidiana nei centri storici, nella partecipazione ad una festa popolare e ricorrenza di paese, nel gustare un prodotto tipico o un piatto genuino della sua cucina. Un viaggio nel Piceno basato sull'esperienza, sul sentire il territorio prendendo parte alla sua vita e lasciandosi coinvolgere dalla sua cordialità e dalla sua voglia di stare insieme nelle piccole cose, è un viaggio nel Piceno più vero.

È l'esplorazione più autentica del suo modo di essere semplice e genuino, del piacere per la convivialità, della passione e attaccamento alla sua terra e al suo stile di vita intimo e familiare, della sua cura nel conservare e far conoscere all'interlocutore più attento i dettagli più particolari e nascosti del suo ricco patrimonio culturale.

Piceno has to be experienced, it has to get under your skin and into your soul: atmospheres and sensations to be grasped by visiting a landscape, a glimpse of daily life in the old town centres, going to a folk festival or local feast days, enjoying a typical product or a genuine dish.

A journey in Piceno based on experience, on feeling the territory and taking part in its everyday life, and being attracted by its warm welcome and its desire to be together in the things: that is the recipe for a journey to the real Piceno.

It is the best way to explore a way of being simple and genuine, the pleasure of conviviality, passion and affection for the land, and its intimate, familiar lifestyle, its attention to preserving and sharing with visitors the special, most hidden details of its rich cultural heritage.

Il calendario degli eventi del Piceno offre una panoramica di eventi selezionati del territorio e non può quindi essere del tutto completo ed esaustivo.

La redazione non è responsabile di eventuali variazioni nelle date degli eventi.

The Piceno calendar of events provides an overview of selected dates and is not comprehensive.

Editorial staff are not responsible for any changes made to the schedule of events.

EVENTI - EVENTS 2014

APRILE APRIL

6 Aprile Appignano del Tronto
(Sala Consiliare - Associazione Frammenti)
VII Festival Internazionale del Cortometraggio
7th International Festival of Short Films

11 Aprile Acquasanta Terme (Frazione Quintodecimo)
Le Madonnelle - Via Crucis con quadri viventi - *Via Crucis with tableaux*

11-13 Aprile Castignano
ANIS - Festival dell'Anice verde di Castignano - *Castignano's Aniseed Festival*

12 Aprile Montalto delle Marche (Frazione Patrignone)
Rassegna Popolare "Voci dalle Colline" - *Song festival*

13 Aprile Montalto delle Marche
Geoflora - Esposizione piante, fiori e giardinaggio
Plants, flowers and gardening expo

18 Aprile Force
Passione Vivente e Processione del Cristo Morto
Passion tableau and Procession of the Dead Christ

18 Aprile Roccafluvione (Piazza A. Moro)
Via Crucis figurata
Via Crucis tableau

21 Aprile Force (Località S. Salvatore)
Fiera di San Salvatore
Fair of San Salvatore

21 Aprile Roccafluvione (Località Valcinante di Roccafluvione)
Festa delle SS. Reliquie con musica giochi e premi della "Cterella e Scuccetta"
Feast of the Holy Relics with music, games and prizes for "Cterella e Scuccetta"

22 Aprile Montalto delle Marche (Frazione Patrignone)
Festa della Scocetta
Festival of the Scocetta

27 Aprile Ripatransone
Il Cavallo di Fuoco
The Fire Horse

MAGGIO MAY

Venarotta - Festa del Ricamo - *Embroidery Festival*

1 Maggio Rotella
Festa del 1 Maggio - *May Day*

3 e 4 Maggio Comunanza
Aspettando il Festival dell'Appennino: Transumanza
Waiting for "Festival dell'Appennino": Transhumance Event

10 Maggio-16 Luglio Tutti i Comuni del Gal Piceno - *All GAL Piceno municipalities*
Festival dell'Appennino con escursioni nei Comuni dell'area montana
"Festival dell'Appennino" with excursions to the mountain towns

11 Maggio e 11 Giugno Carassai
Fiera di Sant'Angelo in Piano
Fair of Sant'Angelo in Piano



17 e 18 Maggio Offida - Ripatransone - Montefiore dell'Aso - Monterubbiano
Giornata Internazionale dei Musei - Rete Musei Piceni - MIBAC
International Museum Day - Piceno Museum Network (Musei Piceni) - MIBAC

31 Maggio e 1 Giugno Montefiore dell'Aso
Festa del Patrono Santa Lucia
Feast of the Patron Saint Lucy

GIUGNO JUNE

Monterubbiano
Sciò la Pica - Rievocazione storica dei Piceni
Picene pageant

13-15 Giugno Montalto delle Marche
Festa del Patrono S. Vito
Feast of the Patron Saint Vitus

13-15 Giugno Montalto delle Marche
V Torneo Intercomunale MyClan - *Fifth inter-municipal MyClan tournament*
(Campo Sportivo Funari)
Aperiparty MyClan (Belvedere)
Serata Folcloristica MyClan - *MyClan Folk Evening*
(Piazza Sisto V)

21-22 Giugno Montefiore dell'Aso (Centro storico - *Old town*)
Infiorata del Corpus Domini
Corpus Domini Flower Festival

27-29 Giugno Acquaviva Picena
Secondi a nessuno

Fine Giugno / Inizio Luglio - *Late June / Early July* Cupra Marittima
Sagra dei Bomboletti - *"Bomboletti" Fair*

LUGLIO JULY

Acquasanta Terme
Simposio di scultura Pietro Tancredi "Le forme del travertino"
Sculpture symposium

Cupra Marittima - Sagra delle Concole - *"Concole" Fair*

Cupra Marittima - Cupra in note - Festival del piano bar
Piano bar Festival

Force - Festa della Beata Maria Assunta Pallotta e Sagra della "Cacciannane"
Feast of Blessed Mary of the Assumption Pallotta and "Cacciannane" Fair

Offida - Settimana del Merletto - *Lace Week*

Offida - Il Fusello d'Oro - *The golden fusello*

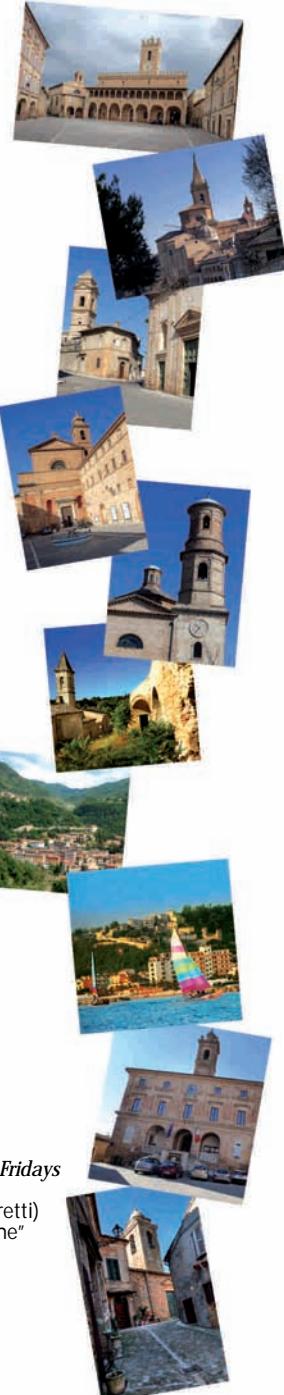
Offida - GustandoOffida

Luglio e Agosto Offida (Centro storico - *Old town*) - I Venerdì d'Estate - *Summer Fridays*

Prima settimana di Luglio - *First week in July* Offida (Frazione Santa Maria Goretti)
Sagra - Fair "Maccheroncino della trebbiatura, cinghiale e specialità gastronomiche"

4, 11, 18, 25 Luglio e 3 Agosto Ripatransone (Centro storico - *Old town*)
"La Passatella" - Passeggiata enogastronomica
Food and wine walking tour Ripatransone

6 Luglio Carassai
XXII Edizione del "Castello in Festa" - Premio pittura e poesia "Cara Rocca"
Painting and poetry award



11-20 Luglio Offida
Ciborghi - Il Festival delle cucine regionali dei Borghi più Belli d'Italia
Festival of regional cooking in Italy's Most Beautiful Villages

12 e 13 Luglio Comunanza
Mazzumaja - Festival gastronomico
Food Festival

18 e 19 Luglio Montalto delle Marche
La Casserata MyClan

18-20 Luglio Cupra Marittima
Artocria 2014 - Rievocazione storica romana
Roman History Pageant

22 Luglio Ripatransone
Festa di Santa Maria Maddalena
Feast of Saint Mary Magdalen

Terzo weekend di Luglio - Third weekend in July Montemonaco
Festa del Bosco con porcini a tavola

Ultime due settimane di Luglio - Last two weeks in July Arquata del Tronto
Festa della Madonna del Carmelo
Feast of Our Lady of Mount Carmel

Ultima settimana di Luglio - Last week in July Offida
Marche Jazz and Wine Festival

26 e 27 Luglio Force (Frazione Montecchio)
Rievocazione della Trebbiatura
Re-enactment of Threshing

31 Luglio, 1 e 3 Agosto Acquaviva Picena
Sponsalia - Rievocazione storica
Historical Re-enactment

AGOSTO AUGUST

Acquasanta Terme - Sagra del Fungo Porcino - *"Porcini" Fair*

Acquaviva Picena - Sagra dello Spiedino - *"Spiedino" Fair*

Arquata del Tronto (Frazione Borgo) - Festa del Perdono

Monterubbiano - Sagra della Tagliatella fritta di Monterubbiano
Fried "tagliatella" fair

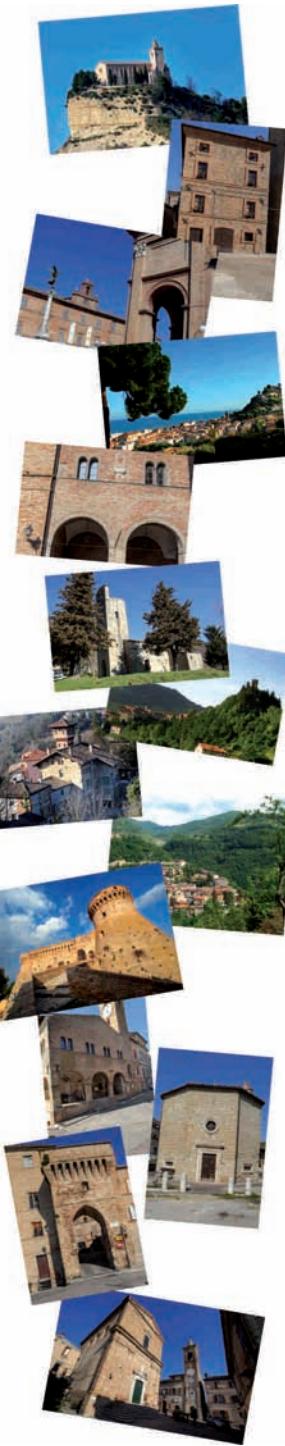
Venarotta - Sagra della Vitella allo Spiedo
Spitroast Veal Fair

1-3 Agosto Carassai - Sagra della Papera
Duck Fair

2 e 3 Agosto Montalto delle Marche (Frazione Valdaso)
Novalia - Esposizione prodotti tipici
Typical Product Expo

2 e 3 Agosto Montefiore dell'Aso (Centro storico - *Old Town*)
Sagra della Frutta
Fruit Fair

3 Agosto Massignano
Festa Medioevale
Medieval Festival



3 Agosto Montalto delle Marche (Teatro Comunale)
Concerto classico per pianoforte MyClan
MyClan classical piano concert

3 Agosto Offida (Piazza del Popolo)
Sagra del Chichi ripieno
"Chichi ripieno" Fair

3 Agosto Rotella (Frazione Poggio Canoso)
Festa delle Canestrelle
"Canestrelle" Fair

4, 6 e 8 Agosto Montalto delle Marche (Teatro Comunale)
Concorso teatrale "La Fojetta d'Oro"
Theatre award "La Fojetta d'Oro"

6-10 Agosto Force
Non chiamatelo Scorzone

8-10 Agosto Force
Festa del Santissimo Crocifisso e Sagra Penne, Tartufo e Funghi porcini
Feast of the Most Holy Crucifix; Penne, Truffle and "Porcini" Fair

9 Agosto Montalto delle Marche
Revival Anni 50-60 - *1950s - 1960s Revival*

9-13 Agosto Montefiore dell'Aso
(Chiostro Polo Museale San Francesco - *San Francesco Museum cloister*)
XIV Rassegna Sinfonica di Cinema
14th Film Symphony Review

11-13 Agosto Rotella
Porco Festival

12 e 13 Agosto Montedinove
Montedinove "Sapori e Arte"

12-14 Agosto Montalto delle Marche
La notte delle Streghe e dei Folletti
The Night of Witches and Imps

12-17 Agosto Carassai
Sagra della Salsiccia alla brace
Barbecued Sausage Fair

13-15 Agosto Ripatransone (Centro storico - *Old town*)
Puzzle Gastronomico - Rassegna di prelibatezze gastronomiche
Review of gourmet foods

14 Agosto Castorano
Festa della V'ltella - Festa con carri allegorici e gastronomia
Festival with floats and food stands

14 Agosto Massignano
56^ Sagra delle Frittelle
56th Fritter Fair

14 e 15 Agosto Palmiano (Frazione Castel di San Pietro)
Festa della Madonna S. Maria Assunta
Feast of the Assumption

15-19 Agosto Montefiore dell'Aso
Maialata in Piazza

16 Agosto Arquata del Tronto (Frazione Pretare)
Festa di San Rocco
Feast of Saint Roche

16-19 Agosto Castignano
Templaria Festival 2014 - Rievocazione storica - *Historical pageant*

17 Agosto Arquata del Tronto (Rocca di Arquata)
Notte dei Misteri



19 Agosto Arquata del Tronto
Alla Corte della Regina - Sfilata e cena medioevale
Pageant with medieval supper

22-24 Agosto Roccafluvione
Sagra della Crispella e delle Mezze Maniche al Tartufo
"Crispella" and "Mezze Maniche" with Truffle Fair

23 Agosto Offida (Quartiere dei Cappuccini)
Festa del Beato Bernardo - *Feast of Blessed Bernard*

24 Agosto Roccafluvione
"Fiera di saccè fa"

Ultima settimana di Agosto - Last week in August
Offida (Borgo Miriam)
Sagra del Castrato e degli Strozzapreti
Mutton and Strozzapreti Fair

30 Agosto Montalto delle Marche (Belvedere)
Festa di fine estate MyClan

30 - 31 Agosto Force
Festa degli Antichi Sapori per le vie del borgo
Food fair

30 - 31 Agosto Roccafluvione
Festa Patronale - Spettacoli e musica
Patron Saint Day - Shows and Music

SETTEMBRE SEPTEMBER

Montefiore dell'Aso - Monterubbiano - Offida - Ripatransone
Giornate Europee del Patrimonio - Rete Musei Piceni - MiBAC
European Heritage Days - Piceno Museum Network (Musei Piceni) - MiBAC

Prima settimana di Settembre - First week in September Offida
Offida Opera Festival

Primo weekend di Settembre - First weekend in September Palmiano
Sagra della Patata
Potato Fair

Seconda settimana di Settembre - Second week in September Rotella
Sagra della Polenta
"Polenta" Fair

Terza settimana di Settembre - Third week in September Offida (Ex Convento di San Francesco)
Vinea Festival - Rassegna sul vino - *Wine review*

19 - 21 Settembre Castignano
Festa in onore del Santissimo Crocifisso
(Sagra della trippa e del baccalà e classico pranzo domenicale)
Feast of the Most Holy Crucifix (Tripe and salt cod fair, with traditional Sunday lunch)

21 Settembre Montefiore dell'Aso (Centro storico - *Old town*)
Fiera Grande d'Autunno
Great Autumn Fair

Ultima settimana di Settembre - Last week in September Palmiano
Festa di Maria Addolorata
Feast of Our Lady of Sorrows



OTTOBRE OCTOBER

Montegallo (Frazione Uscerno)
Castagnata di Uscerno - *Uscerno's Chestnut Fair*

Rotella - Sagra delle Castagne - *Chestnut Fair*
Venarotta - Sagra della Polenta - *"Polenta" Fair*

Venarotta - Festa il Folclore della Vendemmia
Second Grape Harvest Festival

5 Ottobre Comunanza
Fiera degli Uccelli - *Bird fair*

18-19 Ottobre Ripatransone - Olio Fest

19 Ottobre Acquasanta Terme
Festa d'Autunno - *Autumn Festival*

25-26 Ottobre Monterubbiano - Olio Fest

26 Ottobre Ripatransone
Castagnata - *Chestnut Fair*

Ultima settimana di Ottobre - Last week in October
Arquata del Tronto (Frazione Trisungo)
Marrone che passione

Ultimo weekend di Ottobre - Last weekend in October Montemonaco
Sagra della castagna - *Chestnut Fair*



NOVEMBRE NOVEMBER

Offida
Premio Biennale di Narrativa - Città di Offida Joyce Lussu
First Narrative Biennale - Città di Offida Joyce Lussu

Ripatransone
Le Vie di Bacco

1-2 Novembre Montedinove - Sibillini in rosa

DICEMBRE DECEMBER

Comunanza
Truffle&Co. - Festival del Tartufo Nero Pregiato - *Black truffle festival*

Montemonaco (Frazione Vallegrascia)
Presepi Vivente - *Nativity Tableau*

8 Dicembre Force
Fiera dell'Immacolata - *Fair of "Immacolata"*

8 Dicembre - 6 Gennaio 2015 Acquasanta Terme (Frazione Quintodecimo)
Presepi in un Paese da Presepio
Nativity Scenes

26 Dicembre Comunanza
Presepi Vivente - *Nativity Tableau*

Ancora più eventi su
Even more events on
www.youpiceno.it

La redazione non è responsabile di eventuali variazioni nelle date degli eventi.
Editorial staff are not responsible for any changes made to the schedule of events.

Grandi eventi gastronomici da non perdere nella primavera-estate del Piceno

Top gourmet events not to be missed in Piceno spring and summer



Fritto Misto è l'evento enogastronomico che da dieci anni caratterizza il territorio piceno.

L'evento si svolge nella splendida cornice di Piazza Arringo, il cuore del centro storico di Ascoli Piceno, nel lungo ponte compreso tra il 25 aprile e il 4 maggio, con l'obiettivo di valorizzare la frittura, una delle tecniche di cottura più diffuse al mondo, partendo dall'oliva ascolana del Piceno, ambasciatrice della cucina marchigiana nel mondo. Per dieci giorni il grande Palafritto ospita oltre trenta delegazioni di cuochi provenienti dall'Italia e da alcuni Paesi stranieri che propongono più di sessanta tipologie di fritture sfiziose, dalle più tradizionali a quelle più innovative: un'offerta che si compone di tanti cibi di strada e di preparazioni d'alta cucina. L'evento è divenuto nel corso degli anni uno tra i più apprezzati a livello nazionale ed è in grado di richiamare decine di migliaia di turisti da ogni regione italiana. Nel ricco programma offerto ai visitatori, oltre alle delizie del Palafritto, spiccano i laboratori dedicati agli abbinamenti delle fritture ai vini marchigiani e alle birre artigianali, corsi dedicati ai più piccoli per la preparazione delle olive ascolane, corsi di cucina, show cooking, visite con ingresso ridotto al patrimonio museale della città di Ascoli Piceno.

www.frittomistoallitaliana.it

"Fritto Misto" is a gourmet food event that has delighted Piceno territory for a decade.

The event takes place in the splendid setting of Piazza Arringo, the heart of Ascoli Piceno's old town centre, on the long spring break from 25 April to 4 May, with the aim of promoting frying, one of the most popular cooking techniques in the world, starting with the "oliva ascolana del Piceno", a Marche gourmet ambassador worldwide. For ten days the great "Palafritto" is home to more than 30 delegations of chefs from Italy and abroad offering more than 60 types of delicious fried items, from the most traditional to the most innovative: a menu made up of many types of street food and haute cuisine.

Over the years, the event has become one of the most appreciated nationally and is able to attract tens of thousands of tourists from every Italian region.

In the rich program offered to visitors, in addition to the delights of Palafritto, there are some noteworthy workshops dedicated to pairing Marche fried dishes with wines and craft beers, and courses for children to learn how to make "olive ascolane", as well as cooking courses, show cooking, and special reduced tickets for visiting Ascoli Piceno's museums.

San Benedetto del Tronto è tra i più importanti porti pescherecci d'Italia per volume di commercio ittico. Una città che ha quindi numeri e requisiti per ospitare e promuovere un grande evento interamente dedicato al pesce azzurro.

Anghiò, sostantivo dialettale del gergo sambenedettese con il quale viene indicata l'alice, è un progetto pensato come un grande contenitore che, da un lato, valorizza l'articolata realtà ittica locale e, dall'altro, allarga la sua azione a livello nazionale e internazionale: il pesce azzurro accomuna infatti non solo numerose realtà italiane, ma anche diversi Paesi del bacino mediterraneo. San Benedetto è il primo polo turistico delle Marche e centro balneare di antiche tradizioni ed Anghiò punta a ad assecondare e a valorizzare ulteriormente questa vocazione turistica. L'evento è giunto alla quinta edizione e nel corso degli anni si è radicato fino a diventare uno degli appuntamenti imperdibili di tutta la costa adriatica. Ogni anno decine di migliaia di persone raggiungono la città per assaggiare i più svariati piatti a base di pesce azzurro, preparati da cuochi marchigiani, italiani e

San Benedetto del Tronto is one of Italy's most important fishing ports for volume of catch sales. A city that thus has the numbers and requirements to accommodate and promote a great event dedicated to bluefish.

"Anghiò" is a San Benedetto del Tronto dialect noun that means anchovy, but it is also a project conceived as a scheme to support the multifaceted local fish market on one hand, while on the other expanding its action both nationally and internationally. Indeed, bluefish is a common denominator not only for many Italian companies, but also several countries in the Mediterranean basin. San Benedetto is the Marche's main tourist district and a seaside resort of ancient traditions, with Anghiò aiming to support and promote further this tourism aptitude. The event is now at its fifth edition and over the years it has become established as one of the must-see events of the entire Adriatic coast.

Every year tens of thousands of people reach the city to sample many different bluefish dishes, prepared by Marche, Italian and overseas chefs. In the "Palazzurro",

stranieri. Il Palazzurro, il cuore pulsante dell'evento, la grande cucina nella quale operano a stretto contatto tutti gli chef, è pronta ad accogliere le lunghe file di ospiti. Nella Rotonda Giorgini, la meravigliosa location che ospita *Anghio*, c'è anche la possibilità di partecipare a cene a tema, show cooking e laboratori di degustazione e abbinamento di ottimi vini marchigiani al pesce azzurro.

www.anghio.it

Ciborghi
d'Italia



Offida, cittadina picena nota per il vino e il merletto a tombolo, ospita dall'11 al 20 luglio, la quarta edizione di *Ciborghi*, il festival nazionale dei cibi dei Comuni che fanno parte della rete del Club de I Borghi più belli d'Italia.

L'evento ha l'obiettivo di portare in piazza, in uno dei centri storici più suggestivi del Piceno, il patrimonio enogastronomico dell'Italia cosiddetta nascosta, ovvero le tradizioni dei piccoli centri d'arte, storia e cultura, spesso trascurati dai grandi flussi turistici, ma vero tessuto connettivo del nostro Paese. L'ingresso nel club, nato nel 2001, è infatti vincolato ad una serie di requisiti di carattere strutturale, come l'armonia architettonica del tessuto urbano e la qualità del patrimonio edilizio pubblico e privato, e di carattere generale, che attengono alla vivibilità del borgo in termini di attività e di servizi al cittadino.

Ciborghi è un progetto nato per assecondare una tendenza che si è consolidata negli ultimi anni, secondo la quale l'enogastronomia è diventata un forte elemento di attrazione turistica. Negli oltre 150 Comuni aderenti alla rete si nascondono veri e propri giacimenti, che costituiscono spesso la base delle cucine regionali italiane. Nella Piazza del Popolo di Offida sono ospitati circa 20 Comuni con il proprio piatto tipico, ognuno in rappresentanza di una regione italiana.

L'appartenenza al club è sinonimo di grande merito e orgoglio per i Comuni, e di attenzione costante agli elementi che caratterizzano la qualità della vita. Oltre al patrimonio artistico e architettonico, le risorse che contribuiscono a definire il concetto di "Borghi più belli d'Italia" sono l'ambiente e le tradizioni enogastronomiche. Anche da questo punto di vista, Offida rappresenta un ottimo e significativo esempio di Borgo più Bello d'Italia. In un piccolo territorio, infatti, popolato da poco più di cinquemila persone, è possibile trovare una delle aree nazionali più vocate alla cultura del vino, tanto da aver dato il proprio nome ad una delle rinomate DOC marchigiane. I vitigni autoctoni Pecorino e Passerina, in forte ascesa nei gusti del grande pubblico, sono i prodotti più significativi di questa terra.

www.ciborghiditalia.it

Piceno Senso Creativo sarà presente agli eventi *Fritto Misto*, *Anghio* e *Ciborghi* con uno stand dedicato alla scoperta del territorio, fra specialità gastronomiche, bellezze paesaggistiche, ricchezza artistica e culturale, itinerari, proposte, percorsi... *"Piceno Senso Creativo"* will be in attendance at the *"Fritto Misto"*, *"Anghio"* and *"Ciborghi"* events with a stand dedicated to exploring the territory, including gastronomic specialities, natural beauty spots, artistic and cultural heritage, itineraries, offers, trails ...

Sposarsi nel Piceno *Piceno wedding*

Un'esperienza indimenticabile!
An unforgettable experience!

Suggerite location storiche, antiche chiese, rocche, castelli, teatri, ville nobiliari, che accolgono e fanno da sfondo al giorno più bello! Il fascino della storia incontra il romanticismo, insieme alla bellezza del territorio, alla sua gente, i suoi paesaggi colorati e luminosi, i suoi artigiani e atelier moda, pronti a mettere a disposizione di chi lo desideri tutta l'arte e la creatività del Piceno.

Per ulteriori informazioni e la gallery fotografica delle wedding location del Piceno: www.youpiceno.it





Magical historical locations, old churches, fortresses, castles, theatres, stately homes welcome you into the setting for your big day! The charm of history meets romance, along with lovely landscapes, the people, the colourful, light-filled panoramas, the artisans and couture companies ready to make Piceno art and creativity available to all.

For more information and a photo gallery of Piceno wedding venues: www.youpiceno.it



Bello da vedere *Sights for sore eyes*



Il Piceno custodisce un patrimonio artistico articolato in tanti piccoli scrigni di valore, disseminati e distribuiti su tutto il suo territorio. Attraversando il Piceno è quasi impossibile, infatti, percorrere più di dieci chilometri senza imbattersi in qualcosa di bello da vedere. Testimonianze storiche di età picena, romana, medievale, un romantico paesaggio, una chiesetta di campagna, un borgo arroccato o uno scorciatoia attraente e suggestivo, un bel museo che racconti la storia di un antico centro, le sue tradizioni, la sua produzione artistica, una bottega d'artigianato che racchiuda atmosfere ferme nel tempo.

Farsi guidare dalla curiosità e dallo spirito di scoperta è il miglior modo per lasciarsi affascinare da questo arcipelago di piccole isole di tradizione, cultura e vita vissuta.

Ecco tre rotte distinte e mixabili, tre percorsi tematici, tre spunti per partire alla scoperta del Piceno: i paesaggi, i borghi medievali, l'ambiente naturalistico e i centri di educazione ambientale; i musei e le collezioni artistiche; le botteghe artigianali.

Che sia un tour esperienziale per immergersi nella vita del Piceno o un percorso di scoperta delle bellezze del territorio basato sui sensi, l'importante è scegliere il proprio percorso, la propria rotta, il proprio punto di vista da cui osservare, vivere e memorizzare il Piceno e i suoi colori, e godersi tutto il bello da vedere!

Piceno is a treasure trove of artistic heritage with many caskets of gems, scattered all around the territory.

It is almost impossible to travel around Piceno without bumping into something of interest every few kilometres. Historical evidence of the Picenes and the Romans, or the Middle Ages; a romantic landscape, a country church, a hilltop village or an attractive, magical view; a great museum that tells the story of an ancient town and its traditions, its art production; a craft shop that overflows timeless atmospheres.

Be guided by curiosity and the spirit of discovery. There is no better way to be entranced by this archipelago of small islands of tradition, culture and real life.

Try any or all of these three individual routes: three thematic visits, three suggestions for exploring Piceno: the landscapes, the medieval villages, the natural environment and environmental education centres; museums and art collections; artisan workshops.

Whether the tour is hands-on, plunging into Piceno life, or a journey of discovery of local beauty based on the senses, the important thing is to choose a personal path, one's own route, a perspective from which to observe, live and remember Piceno and its colours, and enjoy all the beautiful things there are to see!

Natura, paesaggi, antichi borghi Nature, landscapes, ancient villages



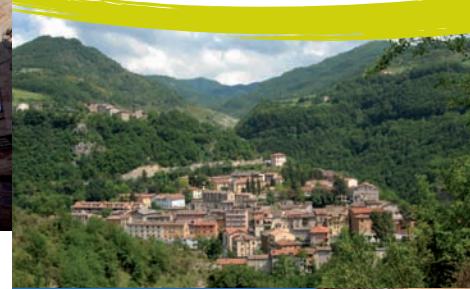
Seguendo la rotta dell'ambiente e del paesaggio il Piceno rivela il suo fascino connaturato, la sua bellezza più immediata e capace di conquistare ogni sguardo. Terra di borghi medievali caratteristici, di silenziose colline e leggendarie montagne, il territorio offre differenti contesti ambientali e numerose possibilità di essere apprezzato e vissuto.

Innanzitutto il Piceno è un territorio caratterizzato da borghi antichi che nella maggior parte dei casi hanno mantenuto intatto il loro aspetto medievale, il colore caldo del tradizionale laterizio, i torrioni, le cinte murarie, le antiche porte, le rocce.

Tra i borghi più suggestivi, ci sono Carassai e Acquaviva Picena con le stupende rocche, ma anche la rocca di Montecalvo nel territorio di Acquasanta Terme e il piccolo borgo di Cossignano, il cui centro storico ha un'estensione pari a quella di un campo da calcio!

Along the nature and landscape itinerary, Piceno's inherent charm emerges and a beauty of immediate impact will capture the gaze. This is a land of quaint medieval villages, quiet hills and legendary mountains, an area that offers different environmental contexts and numerous possibilities to be enjoyed and experienced.

Piceno is first of all a land of ancient villages, most of which have kept intact their medieval appearance, the warm colour of traditional brick, towers, urban walls, ancient gates, fortresses. The most evocative villages include Carassai and Acquaviva Picena with their magnificent castles, but also the fortress of Montecalvo in Acquasanta Terme and the small village of Cossignano, whose old centre is the size of a football pitch!



Due comuni, Montefiore dell'Aso e Offida, inoltre, fanno parte del club dei Borghi più belli d'Italia, mentre altri tre, Acquaviva Picena, Monterubbiano e Ripatransone, hanno ottenuto la Bandiera Arancione, il marchio di qualità turistico-ambientale del Touring Club Italiano.

Moreover, two municipalities - Montefiore dell'Aso and Offida - are part of the "Borghi più Belli d'Italia" organization of the most beautiful villages of Italy, while three others - Acquaviva Picena, Monterubbiano and Ripatransone - have been awarded the Italian Touring Club's Orange Flag for tourism and environmental quality.

Il Piceno offre poi tante piacevoli occasioni per immergersi nel silenzio del verde tra le colline, ricche di risorse naturalistiche uniche. Meravigliosi gli scenari che si aprono dai belvedere di Ripatransone, Montalto delle Marche e Montefiore dell'Aso, che offrono una vista a 360 gradi che dal mare porta lo sguardo fino alle vette dei Sibillini, disegnando e lasciando leggere la storia del territorio attraverso la conformazione del paesaggio agrario e le case coloniche in esso disperse.

Il Piceno che lascia a bocca aperta è anche quello nascosto tra i sentieri di montagna, tutti da vivere attraverso escursioni naturalistiche, attività sportive da svolgere a diretto contatto con la natura (biking, trekking, climbing, sci, esercitazioni di volo), ma anche andando alla scoperta delle chiesette rurali che custodiscono affreschi preziosi e inaspettati, o delle storie millenarie che caratterizzano ogni borgo e che spesso si perdono nella leggenda.

I luoghi ideali per conoscere l'area montana del Piceno sono Montemonaco e Montegallo, dai quali è possibile raggiungere, ad esempio, il lago di Pilato, il monte Sibilla, e le chiese rurali di San Giorgio all'Isola e Santa Maria in Pantano, ma anche il borgo di Rotella, punto di partenza per escursioni sul monte dell'Ascensione.

Molto attivi sono poi i cinque Centri di Educazione Ambientale presenti sul territorio ("Giano" a Monterubbiano e Offida, "Montegallo" a Montegallo, "Sibilla" a Montemonaco, "Asaspeoclub" ad Acquasanta Terme), ognuno rivolto, nella sua specificità, a salvaguardare e valorizzare le bellezze naturalistiche del Piceno e la sua biodiversità.

Piceno also offers many tempting opportunities to wander in the silence of the green hills, rich in unique natural resources with wonderful scenarios that start with the belvederes of Ripatransone, Montalto delle Marche and Montefiore dell'Aso, offering a global view spanning from the sea to the Sibillini mountains, mapping out and revealing the history of the area through the outlines of the farming landscape and the farmhouses dotted around it.

Piceno has breath-taking surprises hidden along mountain paths, each to be travelled in nature trekking, sports that can be enjoyed in direct contact with nature (biking, hiking, climbing, skiing, flying), but also exploring rural chapels with their precious and unexpected frescoes, or ancient stories that typify every village, often rooted in legend.

The perfect places to discover the Piceno mountains are Montemonaco and Montegallo, for reaching Lake Pilato, Mount Sibilla, and the rural churches of San Giorgio all'Isola e Santa Maria in Pantano, but also the village of Rotella, a starting point for excursions to Mount Ascensione.

There are also five very active environmental education centres in the territory ("Giano" at Monterubbiano and Offida; "Montegallo" at Montegallo; "Sibilla" at Montemonaco; "Asaspeoclub" at Acquasanta Terme), each specific in its own way to preserving and enhancing the natural beauty of Piceno and its biodiversity.



Musei e collezioni
Museums and collections





Seguendo la rotta dei musei e delle collezioni, il Piceno offre tante possibili avventure, ognuna in grado di raccontare una storia, un luogo e la sua gente, una forma di creatività e tipicità rappresentativa, che insieme compongono l'identità multicolore del Piceno.

Partendo dalla costa, il comune di Cupra Marittima permette di tornare indietro nel tempo e rivivere l'atmosfera di un'antica città romana, visitando l'area archeologica del parco del Ninfeo e il correlato Museo Archeologico del territorio.



Attraversando la fascia collinare e montana, si può andare alla scoperta della terra di Sisto V, il papa nato a Grottammare e originario di Montalto Marche, sua "patria carissima" a cui ha concesso doni e privilegi, come il prezioso Reliquiario conservato nel Museo Sistino di Montalto, realizzato in oro, smalti e un tripudio di ben 97 gemme tra zaffiri, rubini e perle. Papa Sisto ha dato una fisionomia ancora ben visibile ad un territorio in cui arte e paesaggio si rincorrono in una simbiosi perfetta.

Questo glorioso passato è ben testimoniato dai musei della rete Musei Sistini del Piceno a Ripatransone, Montalto Marche, Castignano, Rotella, Force, Comunanza e Montemonaco, ricchi di dipinti, affreschi, oreficerie, preziosi tessuti e esuberanti sculture (info per le aperture: 347.380.44.44 o www.museisistini.it).

Following the museums and collections itinerary, Piceno offers many possible adventures, each with a story to tell, a place and a people to describe, a form of creativity and archetypal typicality, which together make up the colourful identity of Piceno.

Starting from the coast, the town of Cupra Marittima takes the visitor back in time to feel the atmosphere of an ancient Roman town, with tours of the Ninfeo archaeological park and the relative local archaeological museum.

Across the hills and mountains it is possible to discover the land of Sixtus V, the pope born in Grottammare and raised in Montalto Marche, his "dearest homeland", to which he granted gifts and privileges like the precious reliquary – a gold casket enamelled and encrusted with a riot of gems including 97 sapphires, rubies and pearls – preserved in Montalto's Museo Sistino. Pope Sixtus IV forged an identity still visible in an area where art and landscape are in perfect symbiosis.

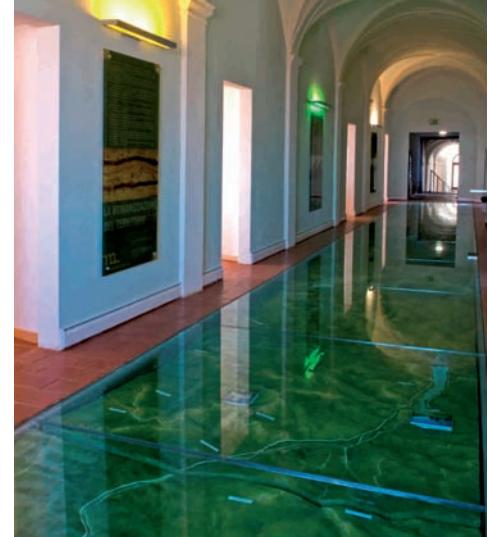
This glorious past is well documented by the "Musei Sistini del Piceno" network of museums in Ripatransone, Montalto Marche, Castignano, Rotella, Force, Comunanza and Montemonaco, with a rich legacy of paintings, frescoes, jewellery, precious fabrics and vibrant sculptures (info for opening times: 347.380.44.44 or www.museisistini.it).



Un viaggio tra il Piceno di ieri e quello contemporaneo è offerto, invece, dai musei di Monterubbiano, Montefiore dell'Aso, Offida e Ripatransone che compongono la rete dei Musei Piceni (per informazioni sugli orari di apertura dei Musei Piceni: www.museipiceni.it). All'interno di pregevoli contenitori museali (due conventi francescani e due palazzi nobiliari) espongono collezioni molto ricche ed estremamente diverse, che insieme ritraggono il Piceno, la sua storia, la sua gente, da ogni punto di vista.



Questo percorso non può che partire dal plastico a pavimento del Museo Archeologico di Monterubbiano nel Polo Culturale San Francesco, che riproduce la valle del fiume Aso. Da non perdere poi il museo del merletto a tombolo di Offida, il museo storico risorgimentale "L. Mercantini" di Ripatransone e il polittico dipinto da Carlo Crivelli, nel Polo Museale di San Francesco a Montefiore dell'Aso.



A journey across Piceno of yesterday and today, on the other hand, comes in the form of the museums of Monterubbiano, Montefiore dell'Aso, Offida, and Ripatransone which make up a local network (for information on "Musei Piceni" opening hours see www.museipiceni.it). These are respected locations (two Franciscan convents and two mansions) that exhibit rich, extremely diverse collections depicting Piceno, its history and its people from every point of view.

This tour must start from the floor model in Monterubbiano archaeological museum, in the San Francesco cultural centre, which reproduces the valley of the River Aso. Not to be missed, Offida's museum of bobbin lace, Ripatransone's "L. Mercantini" historical museum of the Risorgimento, and a polyptych painted by Carlo Crivelli now in the San Francesco museum of Montefiore dell'Aso.





Piceno Terra Creativa Piceno Creative Land

La storia delle passate generazioni, dei loro mestieri e vita quotidiana è protagonista nel Museo delle tradizioni popolari di Offida che espone antichi attrezzi da lavoro, nel Museo della civiltà contadina di Montefiore dell'Aso che riproduce l'ambientazione di una casa contadina, nel Museo della civiltà contadina e artigiana, nel Museo del vasaio e del fischietto di Ripatransone, e nel Museo del rame di Force in cui, attraverso attrezzi da lavoro e manufatti, è possibile rivivere i gesti dell'antica arte della forgiatura del rame.

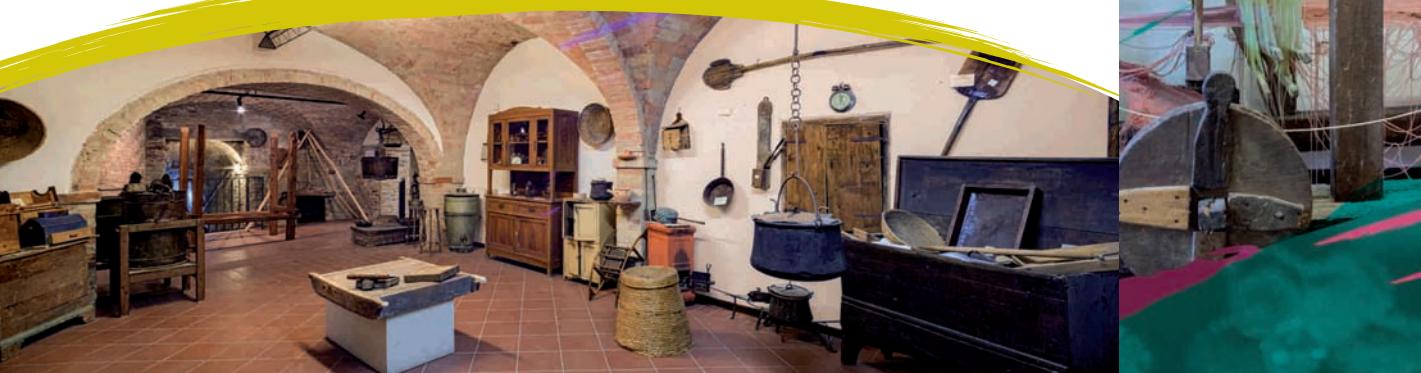
La fascia montana del Piceno offre poi la possibilità di scoprire misteri e magie legati alle leggende sibilline, ben documentate nel Museo della Grotta della Sibilla di Montemonaco. Il museo racconta la storia di una leggenda millenaria, anche attraverso un'esposizione interattiva che riproduce il percorso verso il misterioso anatro della Sibilla.

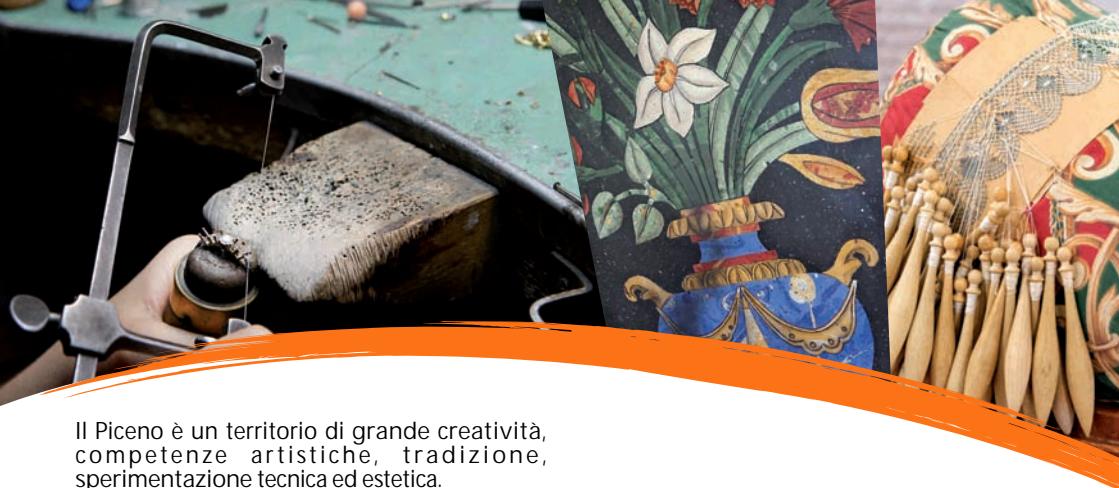
Infine la valle del fiume Aso propone l'interessante Ecomuseo della Valle dell'Aso e le sue identità: 11 comuni che si affacciano sulla valle e 21 Centri d'Interpretazione Territoriale che raccontano storie, genti, costumi, e offrono prodotti tipici legati alla tradizione. Un viaggio di saperi e saperi!

The history of past generations, their crafts and daily life, are featured in Offida's "Museo delle Tradizioni Popolari" which exhibits ancient work tools; in Montefiore dell'Aso's "Museo della Civiltà Contadina" which has reproduced the interiors of a rural home; Ripatransone's "Museo della Civiltà Contadina e Artigiana" and "Museo del vasaio e del fischietto", as well as in the "Museo del Rame in Force" with its display of tools and artefacts that bring to life the ancient art of copper forging.

The Piceno mountain area offers a chance to discover the mysteries and magic legends linked to the legends of the Sibyl, well documented in Montemonaco's "Museo della Grotta della Sibilla". The museum tells of an ancient legend also using an interactive exhibition to reproduce the path towards the mysterious Cave of the Sibyl.

Finally the Aso River Valley offers the interesting "Ecomuseo della Valle dell'Aso" illustrating a number of identities: 11 municipalities that overlook the valley and 21 territorial interpretation centres that tell stories of people, customs, and typical products linked to tradition. A journey for the mind and the palate!





Il Piceno è un territorio di grande creatività, competenze artistiche, tradizione, sperimentazione tecnica ed estetica.

Specialmente nelle aree interne del Piceno, all'interno delle mura medievali dei borghi o nei piccoli nuclei di campagna, è stato un fiorire nei secoli delle più svariate attività di manifattura domestica, di botteghe e piccoli laboratori artigiani, che nella maggior parte dei casi si andavano ad affiancare alle occupazioni agricole e pastorali, tipiche di questa zona e parte integrante della sua cultura antica e genuina. È in questo modo che nasce la figura dell'artigiano, che nei piccoli borghi di collina e montagna si afferma rapidamente come colui che produce oggetti d'uso domestico, che ripara utensili e attrezzi, e che in molti casi sa essere anche ideatore e realizzatore di opere di pregio e raffinata bellezza.

Così nei secoli ogni borgo ha costruito la sua identità anche su una specifica competenza artigianale che nella storia gli è stata più affine per vari motivi: la disponibilità delle materie prime specifiche, le competenze tecniche apprese da maestranze artigiane o eminenti personalità artistiche vissute in zona e che hanno saputo contagiare, diffondere e tramandare la propria arte, e in generale l'integrazione dell'artigianato con le necessità della vita quotidiana locale, in relazione a quello che è noto come l'incontro tra domanda e offerta.

Piceno is an area that vaunts great creativity, artistic skills, tradition, and technical and aesthetic experimentation.

For centuries, inland areas above all, within the medieval walls of villages or in countryside hamlets, domestic manufacturing, stores and small workshops flourished, mainly flanking crop and sheep farming, typical of this area and an integral part of its ancient culture.

This is how the figure of the artisan developed, quickly becoming established in the small hill and mountain villages as a producer of household items, repairing tools and implements, and in many cases also inventing and creating precious artworks of refined beauty.

So over the centuries every village has built its identity on a specific craft skill that evolved in history for a variety of reasons: the availability of specific raw materials, technical skills learned from master artisans or eminent artists who lived in the area and who were able to cross-fertilize, spread and pass down their know-how, and generally the integration of the craft with the needs of local everyday life in relation to what is known to be the meeting point between demand and offer.

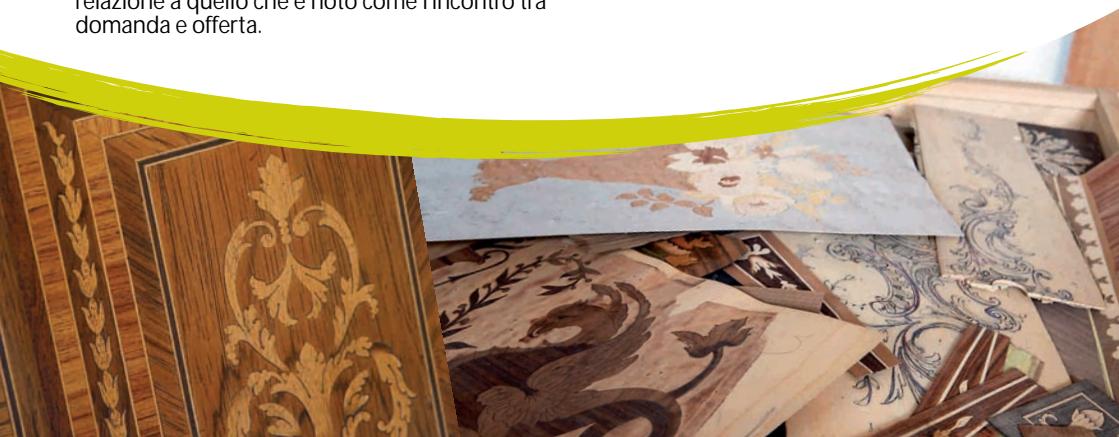


Dall'arte della forgiatura del rame a Force e Comunanza, al merletto a tombolo a fuselli di Offida, passando per la lavorazione artistica del travertino ad Acquasanta Terme, ma anche la lavorazione e decorazione della ceramica, l'intreccio della paglia e la realizzazione di manufatti intrecciati in materiali totalmente naturali tipici di Acquaviva Picena, la lavorazione e decorazione del legno in particolar modo nell'area montana, e la creazione orafa, diffusa nel Piceno a partire da Ascoli, fra i centri nevrugici dell'oreficeria quattrocentesca marchigiana. Nel Piceno l'artigianato di tradizione continua a vivere e si rinnova, ed è oggi più che mai in grado di mostrare il suo valore aggiunto, quello che deriva dalla capacità di trasmettere e produrre arte attraverso le mani, di lavorare per raggiungere l'eccellenza, testimonianza concreta di un modo di ideare, produrre e organizzare il lavoro che appartiene al passato solo perché del passato conserva l'importanza della ricerca della qualità e del bello.

Conoscere e visitare le botteghe del Piceno e i loro maestri artigiani è un'ottima occasione non solo per entrare in contatto con una pagina di storia e cultura materiale ricca e affascinante, ma anche per lasciarsi coinvolgere da un mondo di creatività che viaggia tra l'antico e il contemporaneo, senza mai perdere la propria identità, i propri colori e convinzioni artistiche.

Per saperne di più sul Piceno, il suo territorio, le risorse paesaggistiche, artistiche, culturali, enogastronomiche, visitare e fare shopping nelle migliori botteghe e laboratori artigiani, prenotare la vostra vacanza nel Piceno... ... soggiornare, mangiare, comprare, partecipare ai suoi eventi, visitare i suoi musei... non perdete gli approfondimenti e le sezioni tematiche dedicate sul nuovo portale di riferimento per la vostra vacanza nel Piceno: www.youpiceno.it

To learn more about Piceno, the territory, the landscape, the artistic, cultural, food and wine resources, come and visit, do some shopping in the best shops and artisan stores, book your holiday in Piceno... ... stay over, eat, buy, participate in its events, visit its museums... don't miss the insights and the dedicated theme sections to the new reference portal for your Piceno holiday: www.youpiceno.it



Piceno Senso Creativo è un progetto curato da
Piceni Art For Job Società Cooperativa Consortile
Via dell'Aironi n. 21
63074 San Benedetto del Tronto (AP)
tel: +39 0735 657562 fax: +39 0735 651049

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO
RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Progetto approvato nell'ambito del PSL PICENO,
cofinanziato nell'ambito del Programma di Sviluppo
Rurale 2007/2013 Regione Marche - Asse IV - Leader
- Attuazione Strategie di Sviluppo Locale - Misura
4.1.3.7. Promozione Territoriale

*Piceno Senso Creativo is a project managed by
Piceni Art For Job Società Cooperativa Consortile
Via dell'Aironi n. 21
63074 San Benedetto del Tronto (AP)
tel: +39 0735 657562 fax: +39 0735 651049*

EUROPEAN AGRICULTURAL FUND FOR RURAL
DEVELOPMENT: EUROPE INVESTING IN RURAL
AREAS

*A project approved under the PSL PICENO,
co-financed in the framework of the 2007/13 Rural
Development Programme, Marche Region - Axis IV
- Leader - Implementing local development strategies
- Measure 4.1.3.7. Territorial Promotion*

Redazione - *Editorial office*: Laura Ricci, Concetta
Ferrara, Stefano Greco, Alessia Crescenzi, Antonella
Nonnis

Grafica - *Graphics*: Walter Malavolta

Foto - *Photos*: Marco Biancucci
FForFake Comunicazione Visiva

Archivi fotografici - *Photographic archives*:
Progetto Zenone - Musei Sistini del Piceno -
Soprintendenza per i Beni Archeologici delle Marche
di Ancona (su concessione del Ministero per i Beni
e le Attività Culturali e del Turismo - Direzione
Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici delle
Marche - Soprintendenza Beni Archeologici delle
Marche) - Provincia di Ascoli Piceno - Comune di
Ripatransone - Comune di Force - Comune di
Comunanza - Comune di Arquata del Tronto - Sergio
Corradetti - Marcello Vagnoni

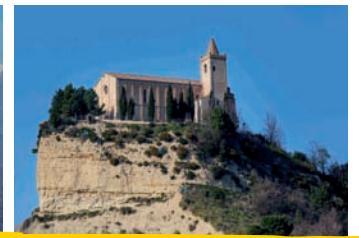
Traduzione in lingua inglese - *English translation*:
Angela Arnone

Stampa - *Print*: FastEdit

Info: www.youpiceno.it
psc@youpiceno.it



Si ringraziano: i Comuni dell'area Gal Piceno, le reti
museali Musei Piceni e Musei Sistini
*Our thanks to: the municipal authorities of the GAL
Piceno, the "Musei Piceni" and "Musei Sistini" museum
networks*



psc@youpiceno.it
www.youpiceno.it
    tagga le tue foto con
#youpiceno

www.artforjob.it
tel. 0735 657562