



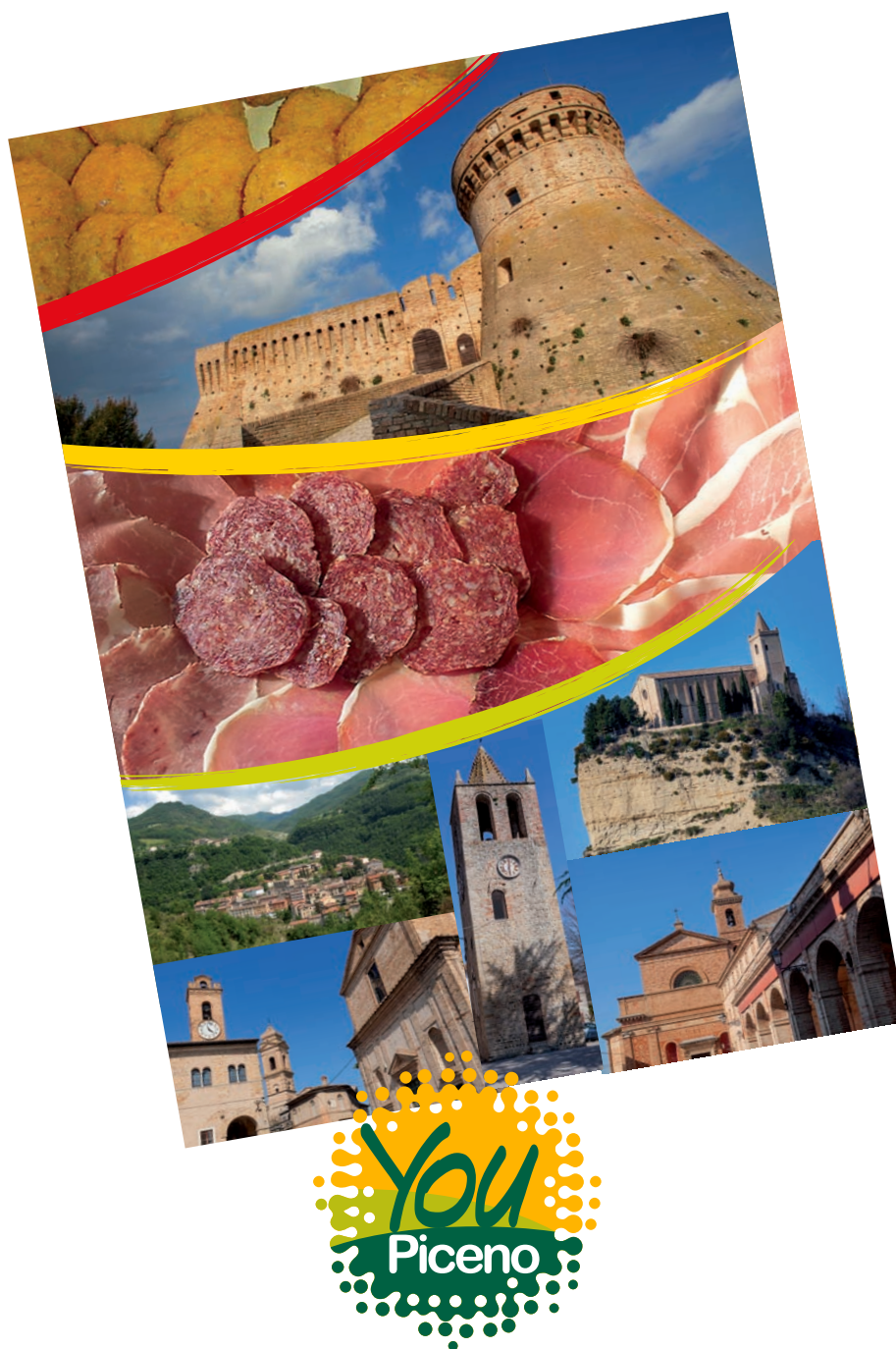
Unione Europea / Regione Marche



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 4.1.3.2. sub c - Sviluppo e/o commercializzazione di servizi riguardanti l'offerta turistica ed agrituristica delle aree rurali

Una "Gita in barca" nel Piceno Borghi e Prodotti tipici del Piceno





YouPiceno è un progetto curato da

AdArt Società Cooperativa

Sede Legale: Via Monte Rosa, 7 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP)

Uffici: Via dell'Airone, 21 - 63074 San Benedetto del Tronto (AP) - Tel (+39) 0735 657562 / Fax (+39) 0735 446091

Con il contributo:

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 4.1.3.2. sub c - Sviluppo e/o commercializzazione di servizi riguardanti l'offerta turistica ed agrituristica delle aree rurali

GUIDE TEMATICHE DEL PICENO

Ideazione Progetto Zenone SAS

Realizzazione editoriale Progetto Zenone SAS

Cura editoriale Progetto Zenone SAS – Antonella Nonnis

Ricerche e coordinamento scientifico Concetta Ferrara

Redazione testi itinerari Progetto Zenone SAS – Concetta Ferrara

Traduzione: Angela Arnone

Foto: archivi fotografici rete Musei Piceni - Progetto Zenone SAS - servizi fotografici progetto "Piceno Senso Creativo" (Marco Biancucci - FForFake Comunicazione Visiva)

Info: www.youpiceno.it – www.museipiceni.it – www.ecomuseovalledellaso.it – www.piceni.tv - www.fabbricacultura.com

info@youpiceno.it – direzione@museipiceni.it – antonella.nonnis@progettozenone.it

Si ringraziano:

i Comuni dell'area Gal Piceno, la rete museale Musei Piceni- la rete museale Musei Sistini del Piceno – le realtà produttive del territorio GAL Piceno – il sistema INFEA regionale.

Stampato nel mese di maggio 2014

PREMESSA

Museipiceni.it è la rete museale intercomunale tra le Amministrazioni di Offida, Ripatransone, Montefiore dell'Aso e Monterubbiano, nata nel 2003 e stabilizzatasi nel 2007. Una "rete culturale e gestionale" che ha costruito la propria *mission* sulla volontà comune di valorizzare e promuovere in maniera integrata i luoghi del Museo diffuso, avviando e organizzando servizi culturali comuni, promuovendo iniziative capaci di rendere sempre più accessibile, e non solo fisicamente il patrimonio locale. Un progetto orientato a creare la necessaria consapevolezza culturale di avere a disposizione istituzioni capaci di riflettere i propri territori, e nel quale far riconoscere le comunità locali. Il Museo espressione diretta e immediata dell'identità collettiva.

I quattro poli museali civici che compongono la rete trovano la propria ragione d'essere nella forma materiale e immateriale del territorio in cui si trovano: quattro fiumi (il Tronto, il Tesino, il Menocchia e l'Aso), quattro valli e quattro colli su quali, nel corso dei secoli sono sorti evolvendosi e sviluppandosi i centri urbani di Offida, Ripatransone, Montefiore dell'Aso e Monterubbiano; quattro paesi posti uno di fronte all'altro, uniti da un articolata infrastruttura di collegamento di misurata ed armonica suggestione.

Museipiceni.it ricuce il legame tra istituzioni e ricco patrimonio diffuso, affidando allo stesso museo il ruolo di piazza civica", luogo di incontro e di aggregazione, di riconoscimento di sé.

In tale contesto si inserisce Museo e Territorio, iniziativa nata nel 2007 con l'intento di trasformare il museo in un cardine territoriale in grado di andare oltre la tutela passiva del patrimonio musealizzato per rivolgersi alla valorizzazione integrata delle risorse culturali che caratterizzano il territorio piceno. I restauri e riadeguamenti funzionali dei complessi edilizi che ospitano i musei sono stati occasione per recuperare antichi dialoghi tra i luoghi e funzioni, tra forme dei manufatti e paesaggi. Le numerose attività di questi anni sono state fin dall'inizio finalizzate a ricostruire i nessi tra le collezioni e le risorse storiche, paesaggistiche, ambientarli artigianali ed enogastronomiche di cui dispone il territorio. L'integrazione con l'artigiano e le tradizioni produttive locali ha trovato una propria dimensione comunicativa nell'esposizione e vendita nei *bookshop* di ciascun museo di prodotti rappresentativi dell'identità culturale e produttiva del territorio e mediante il progetto "Artistico Piceno - Museo e territorio tra arte e ruralità" che, attraverso l'associazione di 17 imprese attive nei comparti dell'artigiano artistico e dell'agricoltura, ha messo in relazione i luoghi tradizionali del museo con le realtà produttive del territorio, come botteghe e laboratori artistici, frantoi, caseifici, aziende ortofrutticole, ecc., strumento per raccontare la storia del territorio sostenendo la promozione e vendita dei prodotti tipici locali. Percorso che nel 2012 si è in una serie di attività dedicate al cibo tipico di qualità.

Si è ritenuto importante palesare il risultato di questo lungo e impegnativo lavoro in 18 guide catalografiche (dedicate a ciascuna delle collezioni che compongono la rete dei Musei Piceni) in un taglio narrativo organizzato in *focus tematici*. Ogni *focus* rappresenta un'opportunità di conoscenza e approfondimento non limitata al singolo manufatto o alla collezione, ma estesa al fondamentale e articolato sistema di relazione di contesto storico, culturale, sociale e geografico che lo ha prodotto e quindi a quel a quel patrimonio diffuso materiale e immateriale che insiste immediatamente fuori le quattro mura di ciascun museo.

Ogni guida, nel descrivere una collezione e presentarne le sue peculiarità, ricostruisce i nessi tra contenitore museale, contenuto e territorio, tentando di riattivare ogni volta la funzione naturale, sia essa originaria o rinnovata dell'oggetto, in molti casi nascosta e resa quasi impercettibile da quella finzione artificiale che, spesso inevitabilmente, il museo sembra imporre.

Alle 18 guide sono accompagnate da altre 4 guide tematiche classiche organizzate per itinerari, che conducono ad una scoperta complessiva di un terra ancora molto, fortunatamente, da scoprire con sguardi ogni volta diversi.

Maggio 2014

Il direttore di Museipiceni
Tiziana Maffei

INTRODUZIONE

UNA GITA IN BARCA NEL PICENO

Questa guida fa parte di un *corpus* di 22 guide, che intende condurre il lettore in un emozionante viaggio di scoperta del territorio piceno. Di queste 22 guide, 18 sono dedicate alle collezioni dei 4 musei che aderiscono alla rete dei Musei Piceni (Polo Museale Palazzo de Castellotti, Offida; Museo Civico Palazzo Bonomi Gera, Ripatransone; Polo Museale San Francesco, Montefiore dell'Aso; Polo Culturale San Francesco, Monterubbiano). Le restanti 4 guide, pensate nella forma dell'itinerario, volgono lo sguardo alle peculiarità storiche, artistiche e ambientali che costituiscono l'identità del territorio piceno (I musei e le collezioni del Piceno, L'ambiente naturalistico e i centri di educazione ambientale del Piceno, Borghi e prodotti tipici del Piceno, Le botteghe artistiche del Piceno). Partendo dalla complessità del patrimonio musealizzato e dalla ricchezza del territorio queste guide offrono la dimostrazione del fatto che ogni elemento del patrimonio culturale materiale (musealizzato e non) e della cultura tradizionale e tipica del Piceno è il prodotto di quanto accaduto e generato nella storia e nell'evoluzione sociale del territorio.

Queste 4 guide tematiche sono pensate nella forma dell'itinerario territoriale per essere un utile strumento di viaggio e di scoperta del territorio rurale del Piceno .

Il Piceno custodisce un patrimonio assimilabile a tanti piccoli scrigni di inestimabile valore, non tanto per la ricchezza degli oggetti che lo compongono, ma perché disseminati sul territorio. Attraversando il Piceno sembra quasi impossibile percorrere più di 10 chilometri senza incontrare resti di età picena, romana o medievale, un museo, una bottega di artigianato artistico di prodotti tipici che non rappresentino una pagina importante della storia di questo territorio.

Le quattro guide tematiche – itinerari intendono fornire al lettore uno strumento di viaggio che gli permetta di lasciarsi affascinare da questo “arcipelago” di piccole isole di conservato e vita vissuta e programmare la sua uscita in barca nel piceno. A seconda del porticciolo che il turista sceglie come punto di partenza per la sua gita, del tempo che ha a disposizione e delle sue esigenze e interessi, le rotte e gli scenari possibili sono molteplici. Questa originale “gita in barca” nel piceno può seguire quattro distinte rotte a ognuna delle quali è dedicata una guida, a sua volta articolata in itinerari.

1. I musei e le collezioni del piceno

Itinerario 1 - Le colline dei Piceni

Monterubbiano - Montefiore dell'Aso - Ripatransone - Offida

Itinerario 2 - Le terre di Sisto V

Ripatransone - Montalto delle Marche - Castignano - Rotella - Force - Comunanza - Montemonaco

Itinerario 3 - Piceno contemporaneo

Arquata del Tronto - Offida - Ripatransone - Montefiore dell'Aso

2. L'ambiente naturalistico e i Centri di Educazione Ambientale del Piceno

Itinerario 4 - Borghi vista mare

Monterubbiano - Carassai - Montefiore dell'Aso - Cupra Marittima - Offida

Itinerario 5 - Chiese, leggende e sentieri di montagna

Rotella - Force - Montemonaco - Montegallo - Arquata del Tronto - Acquasanta Terme

3. Borghi e prodotti tipici del Piceno

Itinerario 6 - Scrigni e sapori di collina

Ripatransone - Offida - Montefiore dell'Aso - Monterubbiano

Itinerario 7 - Profumi e sapori di montagna

Acquaviva Picena - Castignano - Montedinove - Rotella - Force - Montemonaco

4. Le botteghe artistiche del piceno

Itinerario 8 - Le vie dell'oro e del rame

Montefiore dell'Aso - Castignano - Montalto delle Marche - Force

Itinerario 9 - Imparare a fare: strumenti e mestieri di bottega

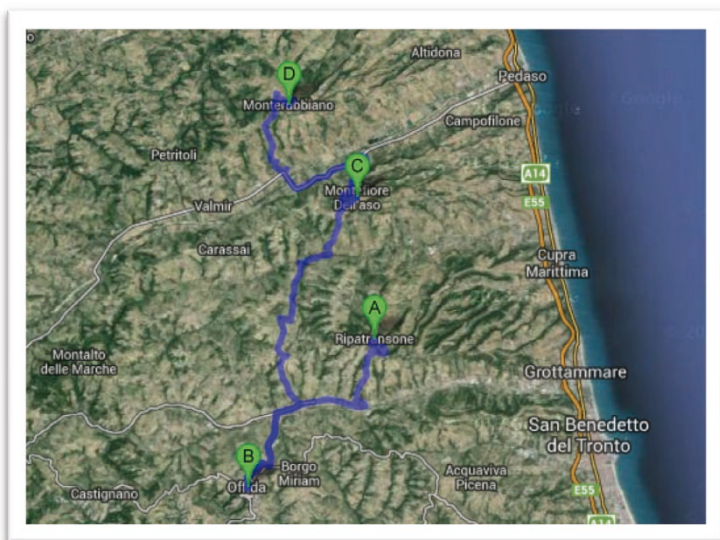
Ripatransone - Offida - Acquasanta Terme

UNA “GITA IN BARCA” NEL PICENO BORGHI E PRODOTTI TIPICI DEL PICENO

ITINERARIO 6

SCRIGNI E SAPORI DI COLLINA

L'itinerario, della durata di circa un giorno e mezzo, percorre i crinali di collina e comprende alcuni dei borghi più caratteristici del Piceno; veri e propri scrigni che, alle bellezze storico-artistiche e paesaggistiche, uniscono una inestimabile ricchezza, legata alla vocazione produttiva prevalentemente agricola e a tradizioni alimentari ed enogastronomiche molto antiche, tramandate da una generazione all'altra e giunte sino a noi. Il percorso propone una serie di spunti per percorrere questi borghi, lasciandosi guidare dai sapori di un territorio di un'altra epoca che ha fatto della ruralità il suo tratto distintivo e dai prodotti di aziende agricole locali, botteghe, agriturismi, ristoranti, ecc.



CARATTERISTICHE ITINERARIO

ESTENSIONE	45,3 km
DURATA	1 giorno e mezzo
TAPPE	4 comuni.

RIPATRANSONE

L'itinerario può partire da Ripatransone, uno dei due borghi del Piceno insigniti della bandiera arancione, il marchio di qualità del Touring Club Italiano che seleziona e certifica le località dell'entroterra in base a criteri turistici e ambientali. Circondato dalle mura, che documentano il passato medievale e rinascimentale, e dotato di un belvedere che lo ha reso il “balcone” del Piceno, il borgo di Ripatransone, coi suoi cinque musei, ha tutte le caratteristiche per essere considerato un prezioso scrigno che, alla bellezza di palazzi e monumenti, tra cui spicca il piccolo **teatro storico “L. Mercantini”** aperto nel 1824, unisce tradizioni culinarie fortemente identitarie e molto antiche.

A Ripatransone, infatti, è possibile degustare una delle più antiche ricette del territorio, il **ciavarro**: una zuppa di legumi e cereali, tenuti da parte nei mesi invernali e cucinati nelle prime settimane di primavera (originariamente veniva preparato nel giorno del primo maggio), quando si dava fondo alle provviste invernali rimaste in dispensa, poiché stava per arrivare l'estate con le sue primizie.

Ripatransone è, inoltre, **città dell'olio**: il suo territorio è ricco di frantoi e aziende agricole dedite alla produzione di olio e dell'oliva tenera ascolana, utilizzata per la preparazione delle note olive all'ascolana. La vocazione produttiva picena all'olivicoltura è molto antica ed è testimoniata da documenti di epoca medievale in cui si legge che alle navi che approdavano sul fiume Po era richiesto un pedaggio consistente in 25 libbre di olio di oliva, chiamato "Ripatico" e quindi probabilmente legato al centro di Ripatransone. Proprio all'olio, sarà dedicato uno degli eventi di salvaguardia e promozione delle specificità gastronomiche del Piceno: a Ripatransone, il 18 e il 19 ottobre avrà luogo l'**OLIOfest**, un evento di valorizzazione di questa specificità produttiva, organizzato in collaborazione con i produttori del territorio.

A TAVOLA NEL PICENO

IL CIAVARRO

Ingredienti per 6 persone

100 gr. di lenticchie; 100 gr. di ceci; 100 gr. di cicerchia; 100 gr. di grano; 100 gr. di orzo perlato; 100 gr. di fava; 100 gr. di fagioli bianchi; 100 gr. di fagioli borlotti; 100 gr. di farina; 100 gr. di granoturco; olio extravergine di oliva; polpa di pomodoro; 1 cipolla; qualche spicchio d'aglio; peperoncino; sale.

Preparazione

Mettere a bagno i chicchi di granoturco per 12 ore, scolarli e asciugarli in forno e rimetterli a bagno fino al giorno seguente; contemporaneamente ammorbidire in acqua gli altri legumi e cereali per almeno 12 ore; scolare e cuocere gli ingredienti in tegami separati; soffriggere l'olio, la cipolla e l'aglio e aggiungere la polpa di pomodoro; far cuocere il sughetto e versarlo in una casseruola insieme ai legumi e a parte dell'acqua di cottura. Far insaporire a fuoco moderato per circa 15 minuti e servire.

OFFIDA

Da Ripatransone, l'itinerario prosegue ad Offida, che oltre a far parte del club "I borghi più belli d'Italia", per via dell'armonia architettonica del tessuto urbano, ricco di testimonianze storiche, artistiche e archeologiche, custodisce un'antica e preziosa tradizione enogastronomica ricca di prodotti e piatti unici. Inoltre, come recita un antico proverbio dialettale offidano, "Ad Offida si spende poco e si mangia bene".

In particolare, la gastronomia offidana si distingue nei prodotti da forno, diffusi soprattutto durante il periodo carnevalesco, una delle occasioni migliori per visitare Offida, immersa nei festeggiamenti del noto carnevale storico ancora legato a rituali pagani (tra gli eventi più interessanti meritano attenzione la caccia a "Lu Bov Fint", il venerdì, e la sfilata conclusiva dei "Vlurd il martedì grasso"). Oltre alle castagnole, le frappe (o sfrappe) e i ravioli ripieni di ricotta e castagne, i panifici e forni di Offida sono noti per i cosiddetti **funghetti**, biscotti a forma di fungo, dalla consistenza croccante che li rende simili a confetti, realizzati con acqua, farina, zucchero e anice, la cui origine è misteriosamente legata a leggende di fatture, frati e miracoli. Tipico di Offida, è, inoltre, il **chicchì ripieno** (espressione infantile e dialettale che significa "pizza"), una focaccia il cui impasto è simile a quello del pane, ripiena di tonno, alici, capperi, olive verdi e peperoni, probabilmente di origine oOttomana. Al chicchì ripieno, particolarmente adatto per accompagnare aperitivi e antipasti tipici, la pro loco di Offida, la prima domenica di agosto dedica la "**Sagra del Chicchì ripieno**", l'occasione migliore per degustare questo particolare prodotto.

Il territorio di Offida, con i suoi 1.100 ettari coltivati a vigneto, è il comune della provincia di Ascoli Piceno con la maggiore superficie vitata. Dal 2001, inoltre, il vino di Offida ha ottenuto il marchio DOC. La "**DOC Offida**" comprende quattro varietà, l'*Offida Rosso*, l'unica ottenuta da uve a bacca rossa che si presta ad abbinamenti importanti a base di carni rosse e selvaggina, l'*Offida Pecorino*, adatto soprattutto a piatti a base di crostacei e frutti di mare, l'*Offida Passerina*, che si abbina perfettamente con piatti semplici come minestre e carni bianche, e l'*Offida Passerina Passito*, vino da meditazione, ma adatto anche ad abbinamenti con formaggi stagionati e pasticceria secca. Ad Offida, una buona occasione per degustare il vino del territorio è offerta dall'**Enoteca Regionale** (l'unica nelle Marche insieme a quella di Jesi), che ha sede all'interno di un convento francescano, gestita dalla VINEA, l'Associazione dei Produttori Viticoli della provincia di Ascoli Piceno. L'enoteca non è un semplice museo del vino, ma centro vivo e dinamico, luogo di incontro e di degustazione, in cui scoprire tradizioni, arte, cultura, aromi e sapori delle produzioni tipiche locali. Uno dei principali appuntamenti promossi annualmente dall'Enoteca, con la collaborazione

dell'amministrazione comunale, è Vinea, manifestazione dedicata al vino di qualità, che si svolge solitamente la prima settimana di settembre.

Un'altra manifestazione enogastronomica di rilievo organizzata ad Offida nel periodo estivo è **Ciborghi**, il festival enogastronomico nazionale che ha l'obiettivo di far conoscere le tradizioni enogastronomiche dei borghi più belli d'Italia e le cucine regionali italiane, che, nel 2014 si svolgerà dall'11 al 20 luglio.

A TAVOLA NEL PICENO I FUNGHETTI DI OFFIDA

Ingredienti per 4 persone

700 gr. di farina; 600 gr. di zucchero; semi di anice; acqua.

Preparazione

Impastare la farina con lo zucchero, unire i semi di anice e aggiungere acqua fino ad ottenere un impasto consistente; formare delle palline e lasciarle asciugare per 2 giorni; mettere le palline all'interno di formine rotonde di metallo, in modo da dar loro la forma di funghetti; cuocere in forno caldo a 200° per mezz'ora.

MONTEFIORE DELL'ASO

Da Offida, l'itinerario prosegue verso la Valle dell'Aso contraddistinta da una vocazione produttiva prevalentemente agricola e attiva nei comparti vitivinicolo e, soprattutto, frutticolo. Le colture dominanti sono quelle della pesca, dell'albicocca e della prugna, che, nella tarda primavera trasformano il paesaggio della Val d'Aso in un tripudio di colori, in cui il rosa, il fucsia e il rosso dei frutteti in fiore creano uno straordinario contrasto col verde intenso della campagna. Grande rilevanza, in questo contesto, riveste la pesca della Valdaso, che in Valdaso trova condizioni ambientali particolari, che ne esaltano notevolmente le caratteristiche organolettiche e qualitative. In particolare, negli ultimi anni, la **pesca della Valdaso**, diffusa soprattutto nella tipologia della pesca a pasta gialla e della nettarina, che ha ottenuto il marchio QM, qualità garantita delle Marche, che garantisce la qualità della merce prodotta, mediante un rigoroso disciplinare di produzione, controlli e tracciabilità in ogni fase del processo di produzione.

Alla produzione di frutta, le aziende agricole del territorio, negli anni, hanno associato un'attività sempre più intensa di trasformazione artigianale delle materie prime, che ha condotto alla definizione di una tradizione nella produzione di confetture, marmellate, conserve e succhi di frutta. In questo contesto Montefiore dell'Aso, riveste un ruolo decisivo non soltanto perché immerso in un paesaggio agrario che fa dei frutteti il suo tratto distintivo, ma perché sul suo territorio sono attive aziende che, ormai da diverse generazioni, producono marmellate e conserve ricorrendo a processi produttivi tradizionali.

Interessante, inoltre, è la ricca sperimentazione culinaria che negli ultimi anni sta vedendo sempre più l'utilizzo della pesca della Valdaso per la realizzazione di piatti originali e delicati (pizza alla pesca, tiramisù alle pesche, risotto alla pesca ed aceto balsamico, ecc.) e di cui è possibile fare esperienza diretta nei numerosi agriturismi e ristoranti del territorio.

MONTERUBBIANO

Da Montefiore, attraversando il fiume Aso, l'itinerario si conclude a Monterubbiano, paese bandiera arancione che custodisce preziose testimonianze storico-artistiche, dai resti delle mura sforzesche, costruite tra il 1433 e il 1446 per volontà di Francesco Sforza, signore di Fermo, alle opere di Vincenzo Pagani, originario di Monterubbiano, ancora esposte sugli altari per la quali sono state commissionate (**chiesa di Santa Maria dei Letterati**) e il **teatro storico "Vincenzo Pagani"**, vero e proprio gioiello di architettura, realizzato dall'architetto monterubbiano Luca Galli e inaugurato nel 1875.

Oltre alle bellezze storico-artistiche, dal belvedere dell'ottocentesco **parco di San Rocco** è possibile ammirare lo straordinario paesaggio agrario in cui è immerso il borgo di Monterubbiano, coltivato prevalentemente a ulivo. Il territorio di Monterubbiano è, infatti, noto per la produzione di **olio di oliva**, grazie alla presenza di aziende agricole e frantoi che seguono ancora i metodi tradizionali, utilizzando in alcuni casi per la spremitura delle olive la macina a pietra. Proprio all'olio, sarà dedicata la seconda parte dell'evento **OLIOfest**, l'evento di promozione e valorizzazione dell'olio piceno, che dopo aver fatto tappa a Ripatransone, il 25 e il 26 ottobre 2014 arriverà a Monterubbiano.

Monterubbiano è, infine, terra di tradizioni culinarie molto antiche, nonché è patria della **tagliatella frita**, specialità gastronomica domenicale, la cui ricetta si tramanda da generazioni, che, unisce il sapore casereccio della tagliatella al gusto saporito della frittura e a cui la Pro Loco di Monterubbiano dedica ogni anno nel mese di agosto una sagra.

A TAVOLA NEL PICENO

LE TAGLIATELLE FRITTE DI MONTERUBBIANO

Ingredienti per 4 persone

500 gr. di tagliatelle; 250 gr. di besciamella; 125 gr. di panna; 300 gr. di carne macinata; ragù di carne; mozzarella; farina, uova e pane grattugiato per la panatura; parmigiano.

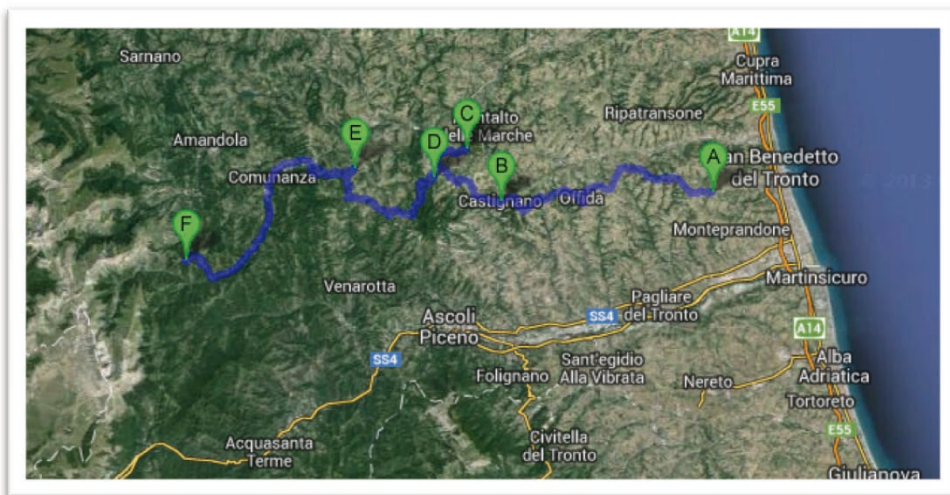
Preparazione

Cuocere la carne macinata in una padella, aggiungere mozzarella e besciamella al preparato; far bollire le tagliatelle per metà cottura; aggiungere l'impasto precedentemente cotto e stendere il tutto su una tavola di legno e lasciar raffreddare; formare delle palline e impanarle con farina, uovo sbattuto e pane grattugiato; friggere le palline in olio bollente e servire con un ragù di carne e molto parmigiano.

ITINERARIO 7

PROFUMI E SAPORI DI MONTAGNA

L'itinerario, cui è opportuno dedicare almeno due giorni, interessa la fascia montana e alto-collinare del Piceno, compresa, quasi completamente, nell'area di pertinenza del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. Si tratta di un percorso che, in un contesto naturalistico difficilmente riscontrabile altrove, segue le vie segnate dai profumi intensi e preziosi dei frutti di montagna (la castagna, l'anice, il tartufo) e dai sapori corposi di piatti semplici e tradizionali, testimonianza materiale di una civiltà rurale, ormai quasi completamente scomparsa ma che sopravvive non solo nei prodotti, ma anche nei processi produttivi, nei saperi e abilità tecniche trasmessi di generazione in generazione.



CARATTERISTICHE ITINERARIO

ESTENSIONE	78,9 km
DURATA	2
TAPPE	6 comuni.

ACQUAVIVA PICENA

L'itinerario inizia ad Acquaviva Picena, un luogo ricco di cultura e tradizioni, in cui è ancora vivo il ricordo di una civiltà rurale, la cui vita e alimentazione erano scandite dal ciclo delle stagioni.

Il calendario della tavola non contava molte date in rosso e proprio per questo la preparazione dei cibi, in queste occasioni, era più intensa e la permanenza dei sapori nella memoria meno labile. Le feste erano l'occasione per iniziare nuovi salumi, accompagnandoli con la pizza al formaggio o ai picconi, e per cucinare agnelli, conigli, faraone o tacchini, insaporendoli con spezie e verdure provenienti dall'orto e preparandoli nel rispetto di procedimenti tradizionali, trasmessi di madre in figlia. Uno stile di alimentazione, nella maggior parte dei casi superato, ma che trova ancora oggi una testimonianza molto forte in una tradizione culinaria fatta di ricette semplici e genuine, spesso riproposte proprio nei giorni della festa.

Molte di queste, come le **pallette acquaviviane** o le **lumache acquavivane**, sono legate al passato e alle tradizioni gastronomiche di Acquaviva Picena, dove, in estate (per il 2014 l'evento avrà luogo tra il 27 e il 29 giugno) è organizzato **"Secondi a nessuno"**, il festival della cucina rurale picena, occasione per salvaguardare e valorizzare la memoria dei migliori secondi piatti della cucina rurale, come ad esempio il **baccalà della vendemmia**, il **coniglio alla cacciatora**, l'**agnello in salmì** e il **pollo alla 'ncipp nciapp**, e, soprattutto, le tradizioni che questi piatti tramandano.

A TAVOLA NEL PICENO

IL POLLO ALLA 'NCIPP NCIAPP

Ingredienti per 6 persone

1,2 kg di pollo lavato, nettato e tagliato a pezzi; 4 spicchi d'aglio; 2 pomodori tagliati a pezzetti; 1 rametto di rosmarino; salvia; 1 bicchiere di vino bianco secco; sale e pepe.

Preparazione

Cuocere il pollo in una casseruola insieme a un po' d'olio per 30-40 minuti; versare il vino bianco e lasciar evaporare; insaporire con il rosmarino, la salvia e l'aglio (con la buccia); aggiungere sale e pepe e continuare la cottura; prima di spegnere il fuoco aggiungere il pomodoro per ammorbidire la carne.

CASTIGNANO

Da Acquaviva Picena, l'itinerario dei profumi di montagna prosegue a Castignano, antico borgo molto spesso associato all'aroma di anice verde.

L'**anice verde di Castignano**, dotata di un odore e un sapore aromatico molto gradevole, si differenzia dalle altre tipologie di anice per l'alto contenuto di anetolo, che la rende molto pregiata. La sua unicità si lega indissolubilmente al territorio di provenienza, al punto da considerarlo un prodotto identitario del borgo di Castignano. La conformazione del terreno di Castignano, argilloso, calanchivo e in pendenza, unita ad una particolare esposizione solare, rappresentano infatti le condizioni ideali per la crescita di questa pianta.

I semi di anice non mancavano mai nelle famiglie castignanesi ed erano utilizzati per aromatizzare l'orzo abbrustolito o il caffè o impastati con la massa per ricavarne profumati biscotti e ciambelle all'anice, tra i prodotti più rappresentativi della gastronomia castignanese. Oltre ai prodotti dolciari, l'anice verde di Castignano è l'ingrediente base dell'Anisetta Meletti, il noto liquore all'anice prodotto nella vicina Ascoli Picena, e che deve il suo gusto delicato proprio all'anice verde di Castignano. In passato, Castignano ha saputo fare dell'anice verde una vera e propria ricchezza. Oggi, l'evoluzione dei mercati, la concorrenza rappresentata dall'Asia e del Medio Oriente e la complessità dei procedimenti di coltivazione hanno provocato una diminuzione di questa tradizionale coltura. Tuttavia, il rischio di estinzione di questa preziosa specie è scongiurato grazie all'opera di alcuni produttori e da diverse politiche e iniziative di valorizzazione e riscoperta dell'anice verde di Castignano, tra cui è opportuno ricordare **"Anis", la festa dell'anice verde di Castignano** prevista per l'11, il 12 e il 13 aprile 2014.

A TAVOLA NEL PICENO

BISCOTTI ALL'ANICE VERDE DI CASTIGNANO

Ingredienti per 35/40 biscotti

170 gr. di farina 00; 90 gr di zucchero; 55 gr. di vino bianco secco; 40 gr. di olio extravergine di oliva; 1 cucchiaino di semi di anice verde; 8 gr. di lievito per dolci; una ciotola piena di zucchero

Preparazione

Setacciare la farina sulla spianatoia e, facendo un buco al centro, aggiungere lo zucchero, il vino, l'olio, il lievito e i semi di anice; lavorare l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo; lasciar riposare per mezz'ora l'impasto coprendolo con un canovaccio; prelevare un po' di impasto e creare delle sottili strisce di pasta (al massimo 1 cm di spessore); tagliare dei pezzi lunghi tanto quanto basta per arrotolarli attorno al dito e formare una piccola ciambellina; passare i biscotti nello zucchero, sistamarli in una teglia rivestita di carta forno; cuocere in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.

MONTEDINOVE

Da Castigano l'itinerario prosegue verso l'area montana, nel comune di Montedinove, posto sul colle più alto della zona, tra le valli dei fiumi Aso e Tesino, alle pendici dei Monti Sibillini. Il territorio di Montedinove, come quello dei vicini comuni di Comunanza, Montegallo e Montemonaco, oltre che per le bellezze naturalistiche e l'alone di mistero evocato dalle leggende tradizioni sibilline, è noto per la presenza di una vocazione produttiva frutticola molto antica, legata alla coltivazione della mela rosa. La **mela rosa dei Sibillini**, tra i tre presidi individuati da *Slow Food* nel Piceno (gli altri due sono il pecorino dei Sibillini e l'oliva tenera ascolana), appartiene a una specie molto antica, coltivata da sempre sui monti Sibillini, tra i 400 e i 900 metri di altitudine. Di forma piccola e irregolare, leggermente schiacciate, queste mele si riconoscono per un colore verdognolo dalle sfumature rosate, per una polpa zuccherina e un profumo intenso e aromatico. In passato, alla mela rosa era attribuito un enorme valore, poiché, raccolta in ottobre, si conservava intatta fino a primavera, diventando addirittura più buona, perché col tempo la sua polpa si ammorbidisce. Tuttavia, poiché poco appariscenti e incapaci di competere con le mele presenti sui mercati, più grandi e di colori brillanti, le mele rosa e la loro coltivazione sono state gradualmente abbandonate. Solo in anni recenti, partendo da qualche vecchio albero sopravvissuto, la Comunità Montana dei Sibillini ha reimpiantato con i vecchi ecotipi circa otto ettari di terreni. In questo modo, è stato possibile recuperare un'antichissima coltura che, oltre a essere saporita e identitaria del territorio dei Sibillini, ha il vantaggio di essere assolutamente sana, poiché la sua produzione rispetta un rigidissimo disciplinare di produzione. La mela rosa si inserisce a tutti gli effetti tra i sapori dei sibillini e, insieme al pecorino e alla castagna, è una testimonianza materiale importante dello stile di alimentazione genuino, condotto da coloro che, in passato, abitavano l'area montana del Piceno. Oltre a una visita alle molte aziende agricole che coltivano la mela rosa, un'ottima occasione per fare esperienza diretta della bontà e genuinità di questa specie frutticola è

A TAVOLA NEL PICENO

RAVIOLI DI CASTAGNE

Ingredienti per il ripieno

450 gr. di castagne; 150 gr. di cioccolato fondente; 3 tazzine di caffè bollente; 1 bicchierino e mezzo di liquore all'anice; 4 cucchiaini di zucchero; olio extravergine di oliva; zucchero a velo.

Ingredienti per la sfoglia

600 gr. di farina di grano; 5 uova; 1 cucchiaio e mezzo di olio extravergine di oliva, 1 bicchiere di vino cotto.

Preparazione

Preparare l'impasto per la sfoglia mescolando uova, farina, olio e vino cotto in modo da ottenere una consistenza non troppo sottile. Nel frattempo lessare e frullare le castagne e sciogliere il cioccolato nel caffè bollente, amalgamando il tutto con lo zucchero sciolto nel liquore all'anice; adagiare piccole porzioni di ripieno sulla sfoglia a una distanza di circa 4 cm l'una dall'altra e coprire con un altro foglio di sfoglia, premendo ai bordi affinché i lembi siano ben congiunti; tagliare i ravioli a semicerchio e friggerli nell'olio bollente; spolverali, infine, con lo zucchero a velo.

rappresentata da “**Sibillini in rosa**”, un festival gastronomico dedicato alla mela rosa, che si terrà a Montedinove l’1 [il 1°](#) e il 2 novembre 2014, subito dopo la conclusione della stagione della raccolta.

ROTELLA

Un’altra risorsa che caratterizza l’area dei Sibillini è la castagna. In particolare, ricco di castagneti è il territorio di Rotella e delle sue numerose frazioni. Rotella si trova, infatti, ai piedi del monte Ascensione, chiamato in passato “Monte nero”, per via del colore scuro che assumeva l’altura in autunno, il periodo di fioritura dei castagni. Attualmente, molti castagneti si trovano in una condizione di abbandono e degrado, dovuta, soprattutto, alla natura impervia del territorio in cui si trovano e allo spopolamento delle aree montane che hanno diminuito gradualmente il livello di sfruttamento di questi alberi. In passato, infatti, la castagna, rappresentava uno degli alimenti base della dieta di coloro che vivevano dei prodotti dell’orto e di ciò che offriva il sottobosco. Questa tradizione oggi sopravvive soprattutto nella produzione dolciaria, che ricorre alle castagne, messe da parte durante l’autunno, per la preparazione di molti dolci di carnevale, tra cui si ricordano i ravioli di castagne. Tuttavia, l’autunno, in particolare il mese di ottobre, rappresenta il momento dell’anno ottimale per visitare i piccoli comuni di montagna, posti alle pendici dei Sibilli, dove hanno luogo alcune delle castagnate più caratteristiche di tutto il territorio regionale.

FORCE

L’area montana del Piceno non è soltanto una zona ricca di risorse e bellezze naturali, ma è anche un’area in cui queste risorse, hanno rappresentato e rappresentano tuttora un’autentica fonte di ricchezza. I territori di Montegalloy, Montemonaco, Roccafluvione e Force sono infatti ricchi di funghi e, soprattutto, di tartufi.

Noto da oltre tremila anni, il **tartufo** è sempre stato associato alla tavola di personaggi celebri, all’ostentazione della ricchezza, del lusso e del potere. Da questo punto di vista il Piceno è un territorio fortunato, in cui l’abbondanza di queste risorse è tale da giustificare un’intensa e redditizia attività di raccolta, selezione e commercializzazione. Nel territorio piceno, il tartufo vive nelle sue varie specie tutto l’anno. Il più pregiato e costoso è il tartufo bianco, presente in autunno; il tartufo nero ha la sua stagione in inverno, mentre una sua varietà, detta brumale, è presente nelle zone collinari tra inverno e primavera; nel periodo estivo, infine, è presente lo **scorzone**, il cui nome latino è proprio *Tuber Aestivum*.

Proprio al tartufo estivo sarà dedicato “**Non chiamatelo scorzone**”, un evento gastronomico che avrà luogo a Force, dal 6 al 10 agosto 2014, volto a valorizzazione il tartufo estivo, presente soprattutto nel territorio di Force e, contemporaneamente, a promuovere anche a livello turistico il suggestivo borgo di Force.

MONTEMONACO

L’itinerario si conclude a Montemonaco che, oltre ad essere il comune più alto del Piceno, è uno dei territori in cui la produzione di del pecorino dei Sibillini è presente in misura considerevole.

La tradizione della transumanza e della produzione di formaggi ovini nel Piceno ha un’origine molto antica e ha condotto, oggi, a diverse tipologie di formaggi, più o meno stagionati.

Una particolare tipologia di pecorino, quello semicotto, stagionato e realizzato con latte crudo e mediante un processo produttivo tradizionale, nota col nome di **Pecorino dei Sibillini**, gode oggi del presidio *Slow Food*.

La tecnica di produzione tradizionale è praticata da millenni e, oltre ad aver subito negli anni pochissime varianti, si basa ancora sul rispetto dei cicli lunari. Essa prevede che il latte appena munto sia versato all’interno di un paiolo di rame e portato a circa 38 gradi. Al latte è successivamente aggiunto il caglio naturale arricchito con diverse erbe aromatiche, come il timo, la maggiorana, il basilico o altri aromi che variano in base alla ricetta seguita. Dopo circa mezz’ora si rompe la cagliata, la si riscalda alzando il fuoco sotto il paiolo per poi sistemarla all’interno delle fascere per la pressatura. Dopo la pressatura il formaggio viene salato a secco per un paio di giorni, lavato, asciugato e infine stagionato in un ambiente fresco e lievemente umido. Dopo circa un mese il formaggio, detto “barzotto” può essere consumo, anche se il periodo di stagionatura consigliato è di almeno due mesi. Gli amanti dei prodotti buoni e genuini non troveranno il pecorino dei Sibillini al supermercato, ma dovranno cercarlo nei fondi delle case coloniche, tra i vicoli dei piccoli borghi dell’area montana, di Montegalloy, Montemonaco e Arquata del Tronto, dove, questo particolare prodotto sopravvive grazie a qualche appassionato che alleva ancora le pecore Sopravvistane, una razza rara locale, e segue ancora la tecnica tradizionale.

Accanto a questa versione fortemente tradizionale di formaggio di pecora, nell'area montana del Piceno sono prodotti anche formaggi a pasta semicotta di latte dal gusto più dolce. Queste tipologie di formaggio hanno parzialmente rimpiazzato il consumo dei pecorini puri e sono spesso utilizzati per la preparazione di dolci e altri prodotti da forno a base di formaggio, tipici della tradizione culinaria montana, come ad esempio la **pizza al formaggio**, torta salata preparata durante il periodo delle feste pasquali e solitamente accompagnata con uova sode e ciauscolo e i **piconi** (anche detti *picù* o *caciuni*, a seconda della località in cui sono prodotti).

A TAVOLA NEL PICENO

PIZZA AL FORMAGGIO

Ingredienti

500 gr. di pasta di pane; 250 gr. di formaggio pecorino fresco ridotto a scaglie; 200 gr. di formaggio pecorino grattugiato; 50 gr. di lievito di birra; 8 uova; 2 bicchieri di latte tiepido; olio extravergine di oliva; farina; sale; pepe macinato fresco.

Preparazione

Mettere a bagno metà del lievito e metà del latte e impastare con la pasta di pane; coprire la massa e farla lievitare; aggiungere il restante lievito, il latte, l'olio e, poco per volta, le uova sbattute, il pecorino e, infine, le scaglie. Salare, pepare e lavorare l'impasto su una spianatoia per almeno un'ora, aggiungendo la farina. Adagiare il composto in teglie dalla forma cilindrica e alta; coprire e far lievitare per circa due ore; spennellare le picce con il tuorlo d'uovo; cuocere in forno caldo a 180° per almeno un'ora e mezza.

BIBLIOGRAFIA GENERICA

Albertini A., *Montemonaco: storia, vita, leggende*, Il segno, Negrar 1990.

Capriotti G., *Santa Maria in Pantano: la chiesa delle Sibille*, Lamusa, Ascoli Piceno 2003.

Casciaro R., Di Girolami P. (a cura di), *Jacopo della Quercia ospite a Ripatransone: Tracce di scultura toscana tra Emilia e Marche*, Nardini, Firenze 2008.

Centanni L., *Guida storico artistica di Monterubbiano*, Vera, Monterubbiano 1927.

Cossignani T. (a cura di), *Conchiglie, perle e madreperle*, L'informatore piceno, Anona 2003.

Di Girolami P. (a cura di), *Da Parigi a Montalto: capolavori dai musei del Louvre e di Cluny*, Montalto delle Marche 2004.

Di Girolami P. (a cura di), *Sacri legni: sculture da Fabriano e dalla Marca Picena*, Montalto delle Marche 2006.

Di Girolami P., Montevicchi B., Papetti M. (a cura di), *Il Museo sistino di Grottammare: guida alle opere*, Nardini, Firenze 2003.

Egidi B., *Il paese dei Ramai*, Tipografia Timbro Express, Grottammare 2006.

Fabi F., *Le feste di Pentecoste a Monterubbiano*, Andrea Lici Editore, Fermo 2005.

Ghilarducci G. (a cura di), *Una pergamena del 1452 conservata nell'Archivio storico del Comune di Montemonaco*, in "Sulle tracce della Sibilla un documento del XV secolo", Montemonaco 1998.

Michetti G., *Rocca Monte Varmine: una pagina di storia medievale*, Tipografia La Rapida, Fermo 1986.

Paci G. (a cura di), *Cupra Marittima e il suo territorio in età antica*. Atti del Convegno di studi (Cupra Marittima, 3 maggio 1992), Tipigraf, Tivoli 1993.

Pallottini L. (a cura di), *I castelli del territorio di Carassai e Rocca Monte Varmine*, Carassai 1997.

Paoletti V., *Pietro Vannini e la scuola di oreficeria ascolana nel Quattrocento*, Istituto superiore di studi medievali Cecco d'Ascoli, Ascoli Piceno 2009

Papetti S., *Santa Maria della Rocca ad Offida*, in "Flash: quattordicinale di vita picena", n. 203, 1995, p. 28.

Percossi Serenelli E., *Il museo del Territorio di Cupra Marittima*, Carsa, Pescara 2002.

Poli M.I., *Il monte dell'Ascensione: folklore, storia e leggenda* (tesi di laurea), Università degli studi di Macerata, Macerata 1973/74.

Regione Marche, Assessorato all'ambiente, *L'esplorambiente: guida alla rete dei Centri di educazione ambientale delle Marche: i CEA riconosciuti dalla Regione nel 1996*, Ancona, Regione Marche, Centro educazione ambientale, stampa 1997

Rossi Brunori I., *Monti Sibillini: la fauna, la natura, l'escursionismo, il versante orientale*, Maroni, Ripatransone 1987.

Vittori A., *Montemonaco nel regno della Sibilla Appennina*, Libreria editrice fiorentina stampa, Firenze 1938.



youpiceno.it