

GUSTI & SAPORI

Anno 2- n.2

Gusti Sapori e Tradizioni del Territorio Marchigiano

Periodico di curiosità gastronomiche locali

ITINERARI E LUOGHI
LA VALLE DELL'ASO

MELE ROSA
LE PERLE DEI SIBILLINI

SALVARE LA BIODIVERSITA AGRARIA
LA SFIDA DELLA REGIONE MARCHE

EVENTI
TIPICITA' ESTATE

IL CIAUSCOLO
DISCIPLINARE IGT

FERMO PROMUOVE
FINANZIATI OTTO PROGETTI

LA CAMERA DI COMMERCIO
ALLA CONQUISTA DELLA CINA

ERBE SPONTANEE
PROGETTO "CHI MANGIA LA FOGLIA"

FERMANELLE
NUOVA ECCELLENZA DELLA GASTRONOMIA

Le eccellenze ed i tesori della Valle Dell'Aso

Affascinante viaggio per scoprire "Gusti & Saporì" di una terra ricca di storia e tradizione

GUSTI & SAPORI

SOMMARIO

3. *Ad occhi aperti*
6. *Valdaso Golosa*
7. *Mele rosa, le perle dei Sibillini*
8. *Salvare la biodiversità agraria*
9. *Il suolo una risorsa fondamentale*
10. *Tipicità Estate*
12. *Dicono di noi...*
14. *Il ciauscolo*
16. *Fermo Promuove*
16. *La Camera di Commercio alla conquista della Cina*
18. *Erbe spontanee*
19. *Fermanelle*

Gusti & Saporì Periodico d'informazione

Anno 2 - n. 2

Registrazione Tribunale di Fermo n. 2 del 13/03/2008

- **Direttore Responsabile** Mauro Nucci -

In redazione Alberto Selandari

Info e commerciale: commerciale@gustiesapori.info

Grafica Patrizia Leoni - Impaginazione Fisal, Fermo

Stampa Industria Grafica Bieffe, Recanati

Hanno collaborato

Alessandro Pazzaglia, Lino Santoni,

Federica Mariani, Noris Rocchi, Alberto Monachesi

“Gusti & Saporì” cresce. Grazie per l'apprezzamento e l'attenzione che avete riservato al primo numero del 2010, andato letteralmente a ruba.

Il lavoro della redazione è concentrato a proiettare la rivista verso nuovi ed inesplorati orizzonti e renderla ancor più accattivante, perseguendo sempre le finalità editoriali che, lo ricordo, sono incentrate alla conoscenza delle eccellenze del territorio.

In questo numero, oltre alle consuete rubriche, rivolgiamo la nostra attenzione verso un itinerario affascinante come solo la valle dell'Aso sa regalarci. La valle ospita la “Strada della Pesca”, che comprende anche altra frutta di stagione (fragola, mela, ecc.) oltre ad ortaggi di qualità eccellente, senza dimenticare le bellezze storiche, artistiche custodite dai diversi piccoli Comuni che, partendo dal mare Adriatico, portano il visitatore fino alla montagna.



La sua natura è ricca di un territorio ondulato che caratterizza l'ambiente con sullo sfondo le vette dei Monti Sibillini, ad incorniciare e contrastare l'ampia valle. La memoria storica si mostra in ogni cittadina: palazzi, castelli, piazze, vie di pellegrinaggio che ancora oggi conservano vestigia e testimonianze di un passato che mantiene intatto tutto il suo fascino.

Questo numero di **“Gusti & Saporì”** vuol farvi conoscere questo splendido spaccato della Provincia di Fermo che, per produzioni artigianali ed eccellenze enogastronomiche come i Maccheroncini di Campofilone, il Ciauscolo, gli Oli extravergini e i Vini, i Formaggi ed i prodotti del sottobosco, non ha eguali, non solo nella Regione Marche.

Il direttore

Un itinerario accattivante dal mare ai Sibillini

Paesi da godere ad occhi aperti

“Scopriamo” insieme alcuni centri storici della Valdaso



La vallata dell'Aso vista da Carassai



ALTIDONA

Il giro turistico inizia percorrendo lo scalone per poi attraversare la pineta ed arrivare fino alla Chiesa dei Santi Maria e Ciriaco dove troviamo la statua lignea della Madonna della Misericordia, la pala di Vincenzo Pagani del 1540 e il polittico del Cortese. Uscendo dalla Chiesa percorrendo la via principale ecco piazza Cesare Battisti dove si erge il torrione di guardia dalla cui sommità il panorama spazia dal mare ai paesi dell'entroterra.

CAMPOFILONE

Ricco di storia e tradizione, si è sviluppato da un borgo attorno all'abbazia benedettina di San Bartolomeo. Nel XII sec il monastero è stato sottoposto al vescovato di Fermo e vi rimase fino al 1342. La via degli Orti, con volta a botte, il viale dei Pini e il Torrione di Porta Marina, Porta da Sole e Porta da Bora sono segni evidenti del passato. La chiesa abbaziale, ricostruita nella seconda metà del XIX sec., affrescata dal Fontana e a croce greca.

CARASSAI

Nel medioevo era detto "Castrum Guardiae"; il popolo lo chiamava "Carrascale" o "Carnassale". Attualmente sono evidenti due nuclei: uno di origine feudale (VI-IX sec.) detto Castello Vecchio ed uno di origine medievale detto Castello Nuovo, costruito nel secolo XIII, per iniziativa dei fermani, aggregato al borgo feudale. Il Castello Vecchio è il più antico nucleo abitativo, caratterizzato dalla tortuosità pittoresca delle stradette.



FORCE

Il nome si vuole far derivare da "forca", luogo di passaggio tra le valli dell'Aso, del Tesino e del Tronto. L'arte di preparare utensili in rame a Force è molto antica e sembra essere stata introdotta dai Farfensi o da tribù zingare, qui stanziate, che hanno insegnato ai residenti l'arte di forgiare, sbalzare, modellare il rame. Di particolare interesse Villino Verrucci: particolare costruzione che si trova al di fuori delle mura ed il Convento della Beata Maria Assunta Pallotta.



LAPEDONA

Da Porta Marina, unico ingresso carrabile del centro storico, si arriva al Palazzo Comunale, di fine XVI sec. E' caratterizzato da un portico sotto al quale è custodito un Cippo funerario di epoca romana-imperiale. Sul lato nord della Piazza c'è la Chiesa di S. Nicolò che conserva sull'altare principale una tela di Simone De Magistris. Di particolare interesse la Chiesa di S. Lorenzo con due pregevoli altari barocchi in legno dorato, un organo del Callido e un Crocefisso ligneo del XVI sec.



MONTEFIORE DELL'ASO

Affonda le sue radici nell'epoca preistorica, documentata dalla presenza di materiali di ceramica, rame, bronzo e ferro. Da questo importante momento storico, Montefiore trae lo spunto per uno sviluppo più marcato nell'epoca romana, testimoniata dalle grotte sepolcrali, necropoli del I e II sec.d.C.

Di Carlo Crivelli è il polittico custodito nella chiesa di S. Lucia. La tradizione artistica si consolida in questo secolo con Adolfo De Carolis e Domenico Cantatore.



MONTE RINALDO

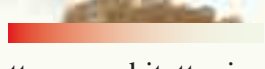
In località la Cuma, a poca distanza dal paese, è venuto alla luce uno splendido tempio romano-ellenistico che i romani costruirono in corrispondenza di una sorgente d'acqua. Recenti studi mettono in relazione il santuario con Novana, l'unica città del Piceno citata da Plinio il Vecchio e di cui è ancora incerta l'ubicazione.

Gli scavi hanno riportato alla luce un portico lungo in origine circa 66 metri, costituito da un muro di fondo a grossi blocchi di tufo e da una duplice fila di colonne, anch'esse di tufo.



MONTERUBBIANO

Il paese ha origini antichissime, come testimoniano reperti paleolitici, neolitici e resti di necropoli Picena. Nel 268 a.C. era già "città romana". Libero comune nel XII sec., deve difendersi da Fermo che vuole sottomettere il castello. E' un suggestivo paese, che sorge in collina (463 mt s.l.m.) e spazia le sue vedute panoramiche, dal mare Adriatico ai monti Sibillini, alla Valle dell'Aso.



MONTE VIDON COMBATTE

Vecchi palazzi di pregevole fattura architettonica guidano al centro storico interessante per la Chiesa di San Biagio, dotata di un possente campanile dai contorni tondeggianti, munito di balconata. All'interno si conservano "La vergine con Bambino" un dipinto ad olio su tela opera di Jacopo Agnelli (1565) da Patrignone, proveniente dall'ex Chiesa dell'Annunziata. Nella frazione San Procolo, incontriamo una chiesa rurale intitolata a S. Procolo Vescovo.



MORESCO

Proteso sulla valle dell'Aso, con vista sul mare, insiste sulle mura originarie ed è dominato da un'imponente torre eptagonale del sec. XII, a merlatura ghibellina. Ha struttura ellissoidale e si sviluppa intorno ad una corte interna, che ha assunto funzione di piazza.

Sul suo territorio, in età romana, sorgevano importanti insediamenti ed in età longobarda curtes e castra (centri murati) monastici e feudali. Uno di essi si affermò su tutti, diventando unico luogo di residenza della popolazione sparsa.



ORTEZZANO

La prima cosa che colpisce è l'alta Torre a pianta pentagonale con merli ghibellini. Sullo stesso piazzale, di particolare interesse è la Chiesa del Carmine realizzata nel 1725 dalla famiglia Papetti. Al centro del paese, vicino a Piazza Umberto I, si erge la Chiesa di S. Maria del Soccorso di origine farfense. Da menzionare, in Piazza Umberto I, il Centro Studi sul folklore piceno, che preserva il patrimonio culturale rappresentato dalle tradizioni popolari del mondo rurale ed urbano dell'area picena.



PETRITOLI

Per accedere al nucleo antico, si passa dalla bella porta a tre archi a sesto acuto, di Francesco Rainaldi, costruita nel XIX sec. sui resti della porta Petrania, avente funzione decorativa. Continuando la visita ecco Piazza Mazzini, centro della vita cittadina, dove si affaccia l'ex Convento delle Clarisse, ora Palazzo Comunale, che ha una facciata decorata in laterizio del 1621, abbellita dall'architetto Pietro Maggi. Al suo interno si trova l'Archivio storico comunale, uno dei più ricchi delle Marche, grazie alla documentazione cartacea ottocentesca presente.



PEDASO

Delle vestigia del passato esistono deboli tracce per lo più documentarie.

All'interno del paese possiamo ammirare la Chiesa di Santa Maria e San Pietro Apostolo.

Proseguendo lungo la Statale Adriatica verso sud, avvistiamo il Faro costruito nel 1877 e distrutto dai Tedeschi durante l'ultima guerra per poi essere ricostruito nel luogo dove anticamente sorgeva il vecchio castello.

Particolare è la piccola chiesa, posta a ridosso del Monte Serrone dagli interni riccamente affrescati.

Dalla tradizione di



Campofilone

Antica Pasta®





C/da Valdaso 47/a 63016 Campofilone (FM) Italia tel +39.0734.931725 fax +39.0734.935325 info@anticapasta.it
www.marcozzidicampofilone.com - www.anticapasta.it

Valdaso Golosa

Le eccellenze ed i tesori della Valle Dell'Aso

L'itinerario enogastronomico dell'area Valdaso è uno dei più suggestivi. Profumi gusti e sapori sono un unicum speciale.

Il viaggio immaginario parte da Pedaso con le cozze alla "alla marinara", cotte con prezzemolo, olio e aglio senza dimenticare un pizzico di peperoncino.



Continuiamo verso Campofilone, che deve la sua fama agli omonimi maccheroncini, per i quali è stato avviato l'iter per il riconoscimento dell'Igp.

Gli ingredienti sono semplici: farina di grano duro e uova.

Le donne, che si tramandano quest'arte, lavorano la pasta a mano. E' molto indicato l'accostamento con il ragù, ma anche con il sugo di pesce.



Dopo pochi chilometri si arriva a Montefiore dell'Aso, dove le pesche trovano il terreno ed il clima ideali.

Oltre alle coltivazioni intensive esiste anche la pesca

d'antiche cultivar, rinvenibili unicamente in terreni collinari, dove i proprietari proteggono i biotipi autoctoni per ragioni sentimentali o, più semplicemente, per mantenere una memoria del gusto.



La storia dei salumi marchigiani è legata alla famiglia mezzadrile, che usava per alimentarsi quasi tutte le parti del maiale.

La carne ed il lardo in parti uguali vengono tritati finemente, salati e pepati, conditi con aromi diversi ed insaccati nel budello naturale, ed ecco la salsiccia che viene



consumata fresca, spalmata sul pane, o cotta sulla griglia, come avviene a Carassai, durante la sagra. Spostandoci verso l'interno, potremo essere piacevolmente sorpresi da sentieri nascosti, itinerari conservati gelosamente, profumi del sottobosco, aria umida e fresca, cortecce muschiose, il grattare concitato di un cane e subito il profumo stordente del tartufo.

La farmacia delle migliori alchimie è però la cucina. A Force si gustano i prodotti del bosco, come i tartufi che si consumano preferibilmente a crudo. Tra le



attrattive della montagna ci sono anche i funghi come i porcini che si possono raccogliere

fra faggi, castagni e lecci. Da Force ai monti Sibillini, il passo è breve e qui incontriamo il sapore del formaggio pecorino. Nel pecorino di Monterinaldo c'è il serpillio, tra le altre spezie ed erbe profumate.

Chi è in cerca del buon vino poi, può fare un salto ad Ortezzano per l'omonima festa. Chi invece ama i



sapori particolari, può recarsi a Monte Vidon Combatte per la "Sagra delle Quaglie".

A Petritoli invece, si svolge la "Festa delle Cive", durante la quale è possibile gustare numerose specialità tipiche della tradizione contadina.

Montegiberto introduce il viandante nell'arte della coltivazione dell'ulivo e della molitura delle olive che ha origini antichissime. Si prosegue per Monterubbiano, dove le colline circostanti forniscono alle api grandi quantità di nettare, se ci si vuole deliziare, nutrire e curare con il miele, non bisogna perdere la mostra-mercato "L'ape che ronza".

La vicina Moresco permette di gustare un tipico salume locale, il ciauscolo, preparato con carni magre: spalla prosciutto e pancetta e grasse finemente macinate insaporite con sale, pepe, finocchio e aglio.



Un piacevole odore, poi, ci conduce fino a Lapedona: è quello del Vino Cotto tradizionale e squisito.

Ritornando verso la costa, ci si può fermare ad assaporare, durante i giorni dell'omonima sagra, la polenta con le lumache di Altidona.

Mele rosa, le perle dei Sibillini

"Quanto a sapore, le mele di Tivoli sono inferiori a quelle del Piceno..." Quinto Orazio Flacco (65 a.C.)



La mela rosa dei Sibillini è l'esempio evidente di come natura e tradizione secolare siano riuscite a generare un prodotto di altissima qualità, degno di essere apprezzato nel mondo. Già dal tempo dei romani la mela rosa era conosciuta e molto ricercata, come affermato anche nelle satire oraziane di Quinto Orazio Flacco nel 65 a.c., grazie alla sua polpa acidula e zuccherina con un profumo intenso ed aromatico che permane in bocca.

Col passare del tempo, la coltivazione non era stata in grado di competere con le mele presenti sul mercato, più grandi, regolari e dai colori brillanti, ed era stata

quasi completamente abbandonata, lasciando solo qualche albero, sparso per le montagne o dentro gli orti di qualche contadino.

Un cultivar antico, praticamente immutato nel tempo e conservato dall'uomo, che sapientemente ha saputo riportare in auge un prodotto sano e naturale, certificato da un rigido disciplinare di produzione, che ne individua l'area di produzione, circoscritta al parco nazionale dei monti Sibillini, ne garantisce la qualità dei frutti prevedendo tecniche di coltivazione ecocompatibili.

La mela rosa sa stupire, all'aspetto si presenta poco appariscente, piccola, con una forma irregolare e schiacciata, buccia liscia e di medio spessore, polpa bianca, soda, croccante e con un peduncolo cortissimo, e mai

si potrebbe immaginare che siffatta piccolezza possa racchiudere un sapore così intenso e particolare, che la rende particolarmente adatta alla preparazione di dolci e torte.

Le peculiari condizioni climatiche della zona di produzione, compresa tra i 450 e i 900 metri sul livello del mare, prime fra tutte l'escursione termica giornaliera e stagionale e l'albedo, interferiscono positivamente sulle caratteristiche organolettiche del prodotto, rendendolo unico e particolare.



Il suolo è un altro elemento caratterizzante, la particolare conformazione della terra conferisce flavour diversi in base alla posizione, quindi è impossibile ed innaturale stabilirne una standardizzazione.

Dal 2000 la mela rosa è diventata un Presidio Slow Food, che ha individuato otto ecotipi appartenenti a tre diversi gruppi, che si differenziano per il colore e la consistenza: le prime sono verdi con striature rosa o giallo aranciato con polpa soda e croccante; le seconde sono gialle, con sovracoloro rosso vivo con polpa tenera; quelle del terzo gruppo sono verdi con striature rosso vinoso e polpa soda.

La loro bontà è particolarmente ricercata da coloro che non si fermano alle apparenze, che desiderano conoscere un prodotto della terra particolare e sicuramente diverso rispetto a ciò che incontriamo quotidianamente negli ipermercati, un prodotto sano, garantito dall'associazione produttori mele rosa e dalla comunità dei Sibillini, che da anni si batte per la rivalutazione del proprio territorio e delle proprie tipicità, una Perla che grazie al lavoro di pochi è riuscita a risplendere nell'epoca della standardizzazione dei gusti, insomma Provate per credere!

Tutto in Rosa...



Al fine di sostenere l'azione di salvaguardia, diffusione e commercializzazione di questo magnifico frutto, i produttori dei Sibillini si sono organizzati in una Associazione dei Produttori denominata ROSA, alla cui Presidenza e Vicepresidenza sovrintendono due produttrici donne: Graziella Traini e Mirela Ghimis: *quindi viva il rosa e le sue donne....*

Salvare la biodiversità agraria *La sfida della Regione Marche*

La difesa delle biodiversità è un argomento di primaria importanza per la valorizzazione di un territorio e delle sue peculiarità.

La Regione Marche si è mossa in tal senso e, nell'ambito delle politiche di sviluppo, promozione e protezione degli agro-ecosistemi e delle produzioni di qualità, ha approvato la legge regionale 12, 6/2003 "Tutela delle risorse genetiche animali e vegetali del

territorio marchigiano". Nella legge vengono definite da tutelare, in particolar modo le risorse genetiche animali e vegetali autoctone o introdotte negli agroecosistemi marchigiani da almeno 50 anni, minacciate e a rischio estinzione a causa del loro abbandono o dall'inquinamento genetico operato con l'introduzione di nuove coltivazioni o razze animali più produttive e resistenti. L'Assam (Agenzia Servizi Settore Agroali-

mentare delle Marche), è stata incaricata dell'attuazione della tutela del progetto attraverso programmi pluriennali ed annuali, istituendo il "Repertorio Regionale" e la "Rete di Conservazione e Sicurezza". Il Repertorio Regionale è una banca dati nella quale vengono iscritte le risorse genetiche autoctone a rischio di estinzione per il settore animale e vegetale, riportandone nome, caratteristiche distintive morfologiche ed agronomiche e le informazioni di carattere storico sulle aree di origine e diffusione. La Rete di Conservazione e Sicurezza rappresenta, invece, un insieme di Comuni, Comunità Montane, Università, Centri di Ricerca, organizzazioni ed associazioni di interesse che garantiscono la conservazione del materiale genetico di interesse regionale e la moltiplicazione di tale materiale al fine di renderlo disponibile agli

operatori e istituti di ricerca che ne facciano richiesta. Uno strumento importantissimo che fino ad oggi ha distinto e classificato 42 specie arboree, 53 specie erbacee, 41 specie da fiore e 4 specie animali.



Per ulteriori informazioni sul disciplinare:
www.assam.marche.it (Biodiversità L.R. 12/03).

Il suolo una risorsa fondamentale

Come valorizzare le produzioni agricole

Il suolo ha da sempre ricoperto un ruolo fondamentale per garantire la specificità dei prodotti agricoli, tanto da essere definito come la radice della vita. Parliamo del suolo che vive, un corpo naturale che ricopre la superficie terrestre e rappresenta il supporto di tutta l'attività bioetica all'interno degli ecosistemi terrestri. Esso deriva da complesse e continue interazioni tra l'aria, l'acqua, il substrato geologico, gli organismi viventi e le attività umane.

L'abbandono delle attività zootecniche, il passaggio da un'agricoltura volta all'autoconsumo ad un'agricoltura intensiva legata alle esigenze sempre più forti del mercato globale, hanno prodotto effetti indesiderati come la perdita della sostanza organica stabile e il decadimento della così detta biodiversità del suolo, che rappresenta la vera forza regolatrice delle funzioni ecosistemiche svolte dal suolo.

La conoscenza dei suoli e della loro distribuzione è fondamentale per il corretto utilizzo del suolo stesso, che deve mantenere il miglior equilibrio tra esigenze produttive e conservazione dell'ambiente, un suolo può essere adatto per un tipo di coltivazione e non per un altro, uno sbagliato utilizzo può essere dannoso per la genesi del suolo compromettendone la fertilità iniziale. L'azione dell'uomo ha quindi un ruolo fondamentale



per la salvaguardia delle peculiarità della terra, definita dai francesi con il termine "terroir", cioè l'insieme di suolo, fattori umani, culturali, storici e produttivi. Questo legame tra terra ed uomo deve essere percepito come un'interazione fondamentale per la vita dell'uomo stesso, ed uno sfruttamento troppo sregolato delle coltivazioni inciderà sicuramente sulla qualità dei prodotti e sulle loro caratteristiche organolettiche.

La difesa del suolo gioca quindi una chiave fondamentale per lo sviluppo e la distinzione di determinati prodotti e va preservata da eventuali sfruttamenti troppo intensivi al fine di garantire coltivazioni sempre più consapevoli che ne preservino l'integrità.

Tipicità Estate: alla scoperta delle nostre eccellenze! *Nell'affascinante cornice dei Magazzini Romani di Fermo, una serie di appuntamenti con i "Gusti & Sapori" del territorio Fermano*



Torna **Tipicità Estate**, il contenitore di eventi destinato a soddisfare "l'appetito" di turisti e visitatori, che nel periodo estivo, sempre più numerosi, abbandonano il tradizionale modello di vacanza "sole&mare" alla ricerca di esperienze in grado di svelare l'identità più autentica del territorio e della comunità ospitante.

Fino a fine agosto, la magnifica scenografia dei Magazzini Romani rappresenterà il teatro nel quale andranno in scena le Marche di qualità, in tutte le affascinanti sfaccettature.



Tutti i giorni, dal martedì alla domenica, i visitatori avranno la possibilità di compiere un vero e proprio viaggio tra storia, gusto, tradizione e fashion accompagnati dalle produzioni marchigiane di alta qualità.



Un'esposizione permanente che prevede due percorsi tematici: la Mostra di vini e prodotti gastronomici delle Marche e la MadeinMarche Gallery.

Vale a dire che, accanto ad una completa esposizione di prelibatezze enogastronomiche, saranno esposti anche pregiati articoli dell'artigianato e dell'industria manifatturiera che hanno reso famose le Marche nel mondo.

Ma c'è di più, perché saliranno sul "palco" i tesori nascosti della gastronomia fermana che si sveleranno agli occhi ed al palato dei visitatori nel corso degli appuntamenti di **"Assaggia il Fermano"**. Un intenso programma di serate-degustazione dedicate alle prelibatezze enogastronomiche del territorio provinciale, insieme a creazioni artigianali "in diretta" ed esibizioni folkloristiche che faranno da cornice alle proposte culinarie di territorio.



E non solo! Per celebrare le ricchezze del litorale fermano e la cultura gastronomica di questa fascia di Mare Nostrum, **Tipicità Estate** prevede anche una serie di appuntamenti golosi denominati **"Le stagioni del pesce"**.

Gli echi del porto, le delizie che si celano nelle reti, le storie che si tramandano sulle banchine e i segreti della cucina saranno raccontati dai protagonisti della filiera ittica.



Attraverso questi eventi, destinati a stimolare i cinque sensi, L'Estate di Tipicità rappresenta una vera e propria "ambasciata" delle Marche belle & buone, un invito esplicito a conoscere quanto di meglio sa offrire la regione ed, in particolare, il Fermano. L'iniziativa è organizzata dal Comune di Fermo con il contributo di Regione Marche, Provincia di Fermo, Camera di Commercio di Fermo ed il supporto di UBI-Banca Popolare di Ancona.

Info: 0734.225237

segreteria@tipicita.it www.tipicita.it

Orari: La mostra di vini e prodotti gastronomici delle Marche & MadeinMarche Gallery sarà aperta tutti i giorni di luglio ed agosto dalle 18.30 alle 23.30 con ingresso libero (chiuso il lunedì).

Serate Enogastronomiche

Le serate enogastronomiche si svolgeranno presso i Magazzini Romani secondo il calendario (vedere sotto): avranno un costo di 6 euro e comprenderanno degustazione e calice di vino (a partire dalle 18.30).



Serate Enogastronomiche Tipicità Estate

Giovedì 29 Luglio	Campofilone
Venerdì 30 Luglio	Le Stagioni del Pesce - Comune Pedaso
Sabato 31 Luglio	Le Stagioni del Pesce - Comune Porto San Giorgio
Domenica 1 Agosto	Sant'Elpidio a Mare
Mercoledì 4 Agosto	Le Stagioni del Pesce - Comune Porto Sant'Elpidio
Giovedì 5 Agosto	Servigliano
Venerdì 6 Agosto	Montefortino
Sabato 7 Agosto	Monterubbiano
Domenica 8 Agosto	Belmonte Piceno
Martedì 10 Agosto	Ortezzano
Mercoledì 11 Agosto	Le Stagioni del Pesce - Pescatori di Porto San Giorgio
Giovedì 12 Agosto	Circuito della Cucina delle Erbe Spontanee
Giovedì 19 Agosto	Torre San Patrizio
Mercoledì 25 Agosto	Montegranaro
Giovedì 26 Agosto	Amandola
Venerdì 27 Agosto	Lapedona

Hanno detto di noi...

Ospiti del “Caffè Letterario” per presentare Gusti & Sapori

“Di prodotti di qualità ed eccellenze il nostro territorio ne ha in abbondanza, ciò che manca è la sua capacità di farle conoscere fuori...” così esordisce l’articolo del **Resto del Carlino** di Fermo del 22 Aprile 2010 in occasione della presentazione della rivista Gusti & Sapori. Presenti all’evento, il 21 Aprile a Fermo, presso il Caffè Letterario, autorità istituzionali, giornalisti, imprenditori e gli autori della nuova iniziativa.

Mauro Nucci, Direttore della rivista e **Gabriele Marcozzi** dell’*Antica Pasta*, editore ed imprenditore, sono d’accordo sul fatto di usare questo strumento per promuovere le eccellenze locali, i prodotti e anche il territorio, con loro anche il sindaco Saturnino Di Ruscio, l’assessore provinciale Guglielmo Massucci, il direttore di Tipicità Angelo Serri, il presidente della camera di com-

propone *Gusti & Sapori...*” - citando l’articolo del **Messaggero**, la rivista è un mezzo, continua - “per presentare anche eventi ed esperienze finora di nicchia, ma che rappresentano una parte fondamentale del modello di sviluppo della Provincia”.



Presentazione della rivista Gusti & Sapori presso il Caffè Letterario

mercio Graziano di Battista, il presidente dell’Unione Valdaso Ercoli D’Ercole e il presidente dell’unione cuochi della provincia Alessandro Pazzaglia.

“Mettere in luce di volta in volta tutte le iniziative e le realtà produttive volte alla promozione di una zona ricca di prodotti del mare, della terra e del sapiente lavoro dell’uomo è quanto si



Anche gli articoli pubblicati sul web incoraggiano a proseguire con entusiasmo per questa strada, quella di addentrarsi nel territorio per scoprire e far scoprire le eccellenze.

Gusti & Sapori è alla terza uscita con all’interno argomenti sempre “gustosi e saporiti” da assaggiare magari al mare, sotto l’ombrellone, o in collina, sdraiati all’ombra di un ulivo.



Alcuni articoli di quotidiani
e pubblicazioni web della provincia di Fermo
dedicati alla nostra rivista.



Il Ciauscolo: l'Igt svilisce la tradizione dei piccoli norcini

Aromi: il disciplinare li obbliga ad utilizzare solo aglio, sale e pepe

Il **ciauscolo** è un salame tipico del Piceno, la sua storia è antichissima come antica è la lavorazione della carne suina nella nostra Provincia.



Il maiale rustico, era particolarmente grasso ed il lardo che lo ricopriva è stato per secoli l'unica fonte di sostentamento dei nostri avi.

Il lardo suino, quello "nobile" e duro si trova esclusivamente sulla schiena del maiale, ed è quello che si usa per il ciauscolo, con parti di spalla, prosciutto e pancetta.



Il buon ciauscolo, prima di tutto, è quello fatto con un buon maiale! Suini maturi di dodici mesi e di peso non inferiore

a 180 kg con una buona copertura di lardo, meglio se allevati in loco.



Dopo la macellazione la carne di maiale è messa a raffreddare per 24 ore, poi tagliata.

Qui ha inizio il lento e certosino lavoro dell'uomo, che con abile maestria ed alle spalle una

tradizione centenaria, trasforma la carne suina in quello che è ad oggi il più amato insaccato marchigiano.



Ogni norcino ha la sua ricetta ed il suo modo di operare, che cambia da un posto all'altro, in base alla tradizione del proprio

territorio.

Già dal 1989 i norcini marchigiani avevano in mente l'idea di preservare questo prodotto, volendo porre le basi di un disciplinare per acquisire una certificazione che poteva in qualche modo differenziare il prodotto nel mercato e difenderlo da eventuali copie.



Nella mente dei norcini c'era il desiderio di avere un marchio Dop, con una territorialità ben definita, ma con un disciplinare che lasciava spazio alle interpretazioni tradizionali di ciascuno. Così non fu, da pochi anni è nato il ciauscolo Igt, con una definizione territoriale più

ampia ed un disciplinare che svilisce il ciauscolo, poiché permette ai macellai di utilizzare unicamente l'aglio, il sale ed il pepe.



Il risultato è stato contrario alle aspettative, i piccoli produttori si rifiutano di produrre un ciauscolo del genere, di gettare al vento secoli e secoli di tradizione norcina per produrre un salume dal gusto standardizzato, che niente ha a che vedere con i meravigliosi profumi, Gusti&Sapori, che da sempre lo caratterizzano. Che fine faranno le spezie, la buccia d'arancio, il mistrà, il vino cotto, che da sempre accompagnano la lavorazione?

Quale fine avrà il ciauscolo nel terzo millennio? Per ora i piccoli norcini hanno dovuto abbandonare il nome, chiamando il vero ciauscolo da loro prodotto con nomi di fantasia tipo "Rustico" o "Lo sconosciuto", ma hanno deciso di dare battaglia a questo sistema che non premia le piccole artigianalità.

Dare loro voce ci è parso doveroso!

Gusti&Sapori consiglia:



AZIENDA AGRICOLA BASTIANELLI MAURO

Nell'azienda Agricola Bastianelli, la lavorazione delle carni è esclusivamente manuale come imposto dalla tradizione della nostra terra e gli ingredienti non hanno subito alterazioni nel tempo: dal vino cotto all'aglio, dal mistrà al finocchio selvatico, tutti prodotti provenienti dal territorio a garanzia dell'eccellenza dei nostri salumi.

Solo il tempo trascorso nelle nostre cantine riesce a trasmettere ai salumi i sapori tipici delle terre di "marca" risaltando la genuinità e l'esperienza delle lavorazioni contadine.

All'interno del nostro punto vendita in località Archetti di

Piane di Rapagnano potrete gustare tutta la nostra produzione: il Ciabuscolo nostrano, ottenuto da maiali di almeno 12 mesi e di peso non inferiore ai 180 kg, il Lardo Battutello, la Lonza, il Lonzino, la Pancetta, il Guanciale, il Prosciutto, la Porchetta, la Coppa di testa, i salami e le salsicce di carne o di fegato.

Territorio, Ottime materie prime, Filiera corta, Amore per la tradizione, questi sono gli ingredienti fondamentali con i quali l'impresa Bastianelli vuole condurvi alla scoperta della propria storia e dei propri prodotti, consapevoli di potervi regalare emozioni.

Dal produttore al consumatore



Via San Zenone, 7/D
ALTETA di Montegiorgio (FM)

Tel. Fax Laboratorio **0734.962624**

Tel. Fax Punto vendita **0734.510667** - Cell. **335.6294193**

www.countrypig.it



“Fermo Promuove”, fucina di iniziative

Sono già otto i progetti finanziati per l'anno in corso



Camera di Commercio
Fermo

Prêt-à-porter a Parigi in Gennaio, Micam con stand Istituzionale a Milano in Marzo, sempre a Milano per il Micam in Settembre dove troverà spazio anche uno stand per le produzioni artigianali, Merano WineFestival a Novembre. In rampa di lancio, sempre per il 2010, un progetto per il Turismo in collaborazione con Marca Fermana, ed uno per il Commercio e Terziario in collaborazione con la Consulta delle Associazioni di categoria.



Foto di gruppo con il presidente Nazzareno Di Chiara al WineFestival 2009

A poco più di un anno dalla sua costituzione “**Fermo Promuove**”, l’Azienda Speciale della **Camera di Commercio di Fermo**, ha prodotto un grande sforzo a sostegno delle imprese che creano lavoro e ricchezza nel territorio fermano.

“In un momento difficile - dice il presidente Nazzareno Di Chiara - a seguito della crisi internazionale, credo sia necessario supportare con idee e progetti il comparto produttivo della nostra Provincia e Fermo Promuove lo fa con convinzione.

Devo dire grazie ai colleghi del Direttivo dell’Azienda per aver supportato, con le loro idee, la fase progettuale di iniziative in grado di dare visibilità alle aziende ed all’intero territorio. Per quanto riguarda



l’enogastronomia - aggiunge il presidente di Fermo Promuove Nazzareno Di Chiara - al prossimo Merano WineFestival, vetrina di risonanza internazionale, le nostre aziende del settore (14 gli spazi riservati, ndr) saranno assolute protagoniste del Gran Gala di apertura nel Salone delle Feste del Kurhaus, dove saranno presenti oltre 500 ospiti provenienti da tutto il mondo”.

La Camera di Commercio conquista la Cina

Il presidente Graziano Di Battista ha espresso soddisfazione per i nuovi rapporti culturali ed economici bilaterali

Un punto vendita di lusso per calzature, pelletterie in genere ed accessori, dentro il quale hanno trovato una degna collocazione anche i vini della Cantina Colli Ripani, a voler significare che, sinergicamente, si può offrire ad un mercato con grande capacità di spesa, come quello cinese, le eccellenze del Fermano.

Questa era l’idea poi concretizzata grazie all’intraprendenza di un gruppo di imprenditori del Fermano. “Abbiamo avuto riscontri positivi ed un bagno di folla ad assistere al taglio del nastro, alla sfilata ed alla prima visita dello Showroom.

“Un negozio di alta classe - ha detto il presiden-

dente Graziano Di Battista - che rappresenta al meglio il Made in Italy della produzione calzaturiera del nostro distretto.



La firma del protocollo

Esperienza che può essere ripetuta anche per i prodotti enogastronomici della nostra terra, già molto apprezzati in Cina.

Il presidente camerale ha rivolto un plauso agli imprenditori che hanno voluto creare un Consorzio, attraverso una rete d'impresa, non di quelli che spesso restano sulla carta, ma sul quale hanno investito importanti risorse economico-finanziarie, per poter penetrare al meglio un mercato di grandissime potenzialità.

“La Camera di Commercio non può che essere vicina a queste importanti iniziative ed auspica che l'apertura dello Showroom Rinascimento - ha finito Di Battista - sia solo la prima esperienza del genere in Cina”.

Durante la visita a “**Casa Italia**”, all'interno dell'Expo mondiale in Cina, il presidente della Camera di Commercio, Graziano Di Battista, accompagnato dal Consigliere regionale Antonella (Maura) Malaspina ha firmato un importante protocollo con il vice Governatore di Nanchino, Shui Heping, teso a rafforzare i rapporti culturali, di amicizia e scambi commerciali con la nostra Provincia.



23^a edizione
Mostra-Mercato

OROLOGI
E GIOIELLI

11-12 Dicembre 2010

orario mostra 9:00 - 19:30

Auditorium San Martino
Fermo



www.mostraorologi.it

brosway
WATCHES

Erbe Spontanee: il circuito provinciale della cucina *Cinque Comuni impegnati a valorizzare il progetto “Chi Mangia la Foglia”*

Il progetto nasce nel 2003 da uno studio dell'Associazione Alvaro Valentini. Attraverso la semplice osservazione del quotidiano si evidenzia una emergenza conoscitiva delle erbe spontanee. Nelle ultime due generazioni si sono perse queste informazioni da parte della gente comune e di campagna che fino ad oggi era stata depositaria della conoscenza tramandata da padre in figlio. Un patrimonio, quello delle erbe spontanee usate sia per l'alimentazione che per preparazione di prodotti curativi, offerto dalla natura gratuitamente e a disposizione di tutti. Pertanto risulta necessario adoperarsi per il recupero del patrimonio conoscitivo, stimolando i giovani al riconoscimento delle erbe spontanee, e al loro utilizzo gastronomico, officinale, cosmetico, fitoterapeutico, nella preparazione delle tinture dei liquori come i rosoli, nella confezione di marmellate, senza dimenticare l'aspetto antropologico che ci porta nello spaccato di vita dei nostri antenati dove le erbe giocavano un ruolo di rilievo per la sopravvivenza dell'uomo.



Smerillo, Montefiore dell'Aso, Petritoli, per caratterizzare e far conoscere gli aspetti, le attività ricettive (agriturismi ristoranti), quelle dell'indotto

artigianale, la storia, la cultura, l'arte del proprio territorio.

Ogni comune si caratterizza per l'approfondimento di alcuni aspetti del mondo delle erbe.

- **Monte San Pietrangeli** con *“Erbagustando”* per l'aspetto gastronomico, lo studio organolettico delle piante, il recupero dei piatti tradizionali, nuovi menù con relativo abbinamento del giusto vino esclusivamente delle nostre cantine.



- **Francavilla d'Ete** con *“Cuochi in Erba”* si apre al mondo della formazione scolastica gastronomica coinvolgendo scuole e professionisti del settore.



- **Smerillo** con *“Le erbe del gusto e dei misteri”* entra nello studio dell'antropologia, della tradizione attraverso il mondo dei misteri, delle leggende, delle pozioni magiche in quello che era l'approccio embrionale all'attuale farmacologia.



- **Montefiore dell'Aso** con *“Le erbe dei sapori e dei saperi”* affronta l'analisi di nuovi gusti e nuovi sapori, concetti come la parte officinale delle erbe e gli aspetti benefici attraverso l'alimentazione, nonché l'utilizzo nella cosmesi e nella cura del corpo.



- **Petrìtoli**, con *“Erba Olio”* fa l'analisi territoriale dove emergono caratteristiche di spicco come l'olio, prodotto dagli ulivi autoctoni presenti nella zona, condimento imprescindibile nella cucina in abbinamento con piatti alle erbe spontanee ed aromatiche.

Un'Accademia per studiare le Erbe

A tutela di uno spaccato affascinante del territorio



Fondata dal Comune di Monte San Pietrangeli in collaborazione con la provincia, l'Università Politecnica delle Marche e l'Associazione “**Chi mangia la Foglia**”, si propone punto di riferimento e di studio per la tutela del mondo delle Erbe Spontanee del territorio, delle aree marginali, fluviali e nelle aree incolte. A garantire la conservazione, la raccolta, il corretto uso delle Erbe Spontanee a scopo alimentare per la tutela della salute e del paesaggio agricolo. Istituisce corsi per il riconoscimento delle erbe spontanee di vario livello. Segue lo sviluppo di orti botanici a scopo scientifico, didattico e formativo.

Sono già stati organizzati numerosi corsi di riconoscimento delle erbe spontanee con larga parteci-



pazione e titolo di riconoscimento provinciale a chi ha superato il corso.

www.radioitaliancup.it

Il Piantone di Falerone ci regala una nuova eccellenza

Le “Fermanelle”: ecco come sono nate

Come si è arrivati alle “Fermanelle”, lo facciamo spiegare ad **Alessandro Pazzaglia**, presidente Sezione Provinciale di Fermo della **Federazione Italiana Cuochi**: *“La cultura della professione, oltre agli ingredienti storici come passione e spirito di sacrificio, non può mancare della ricerca ed innovazione. Componenti indispensabili per la costante crescita degli chef.*



Gli chef Cristina Piazzola e Alessandro Pazzaglia

Da anni ci chiedevamo perché il frutto che ci dona il nostro meraviglioso Olio Extravergine di Oliva è stato utilizzato solo a tale scopo.

La nostra risposta è stata un secco “No”! E da qui è partita, grazie alla collaborazione di alcuni colleghi dell’Associazione (Adriano Berdini, Walter Testoni, Fabrizio Ferracuti, Paolo Ippoliti e Cristina Piazzola, ndr), una serie di tentativi, chiamiamole prove, per individuare tra i nostri cultivar e relative farce ciò che esalta il prodotto finito.

Un cammino lungo, che ci ha spinto a non mollare anche se costellato anche da cocenti delusioni, perché noi amiamo, anche nella sofferenza,



Le “Fermanelle” fritte in olio extravergine di oliva

la nostra splendida terra, le eccellenze che ci dona per svolgere al meglio il nostro lavoro.

È così che le “Fermanelle” hanno esordito al Salone del Gusto, alla Bit ed a Tipicità, con apprezzamenti che ci hanno incoraggiato ad andare avanti.

Ora siamo certi - finisce Pazzaglia - che le “Fermanelle” sono capaci di arricchire il paniere delle straordinarie eccellenze gastronomiche della Provincia di Fermo”.

Nella pagina accanto le ricette per la preparazione delle “Fermanelle”, sia con la farcia di pesce che con quella di carne proposte dagli chef.

Buon Appetito!

GUSTI & SAPORI del fermano



Olive Fermanelle con farcia di pesce

Ingredienti:

- Kg 1 di Olive nere (Piantone di Falerone) in salamoia
- Kg 1 Pesce (povero) azzurro dell'Adriatico
- 1 Carota
- 1 Costa di sedano
- Scorza di limone grattugiato
- 1 Spicchio d'aglio
- Rametto di rosmarino
- Maggiorana
- Olio extravergine di oliva
- Vino bianco
- 20 g di Pecorino stagionato grattugiato
- 12 Uova
- Farina
- Pangrattato
- Sale e pepe

Q.B

Preparazione:

Pulire il pesce e condirlo con olio, sale, pepe e disporlo in una teglia da forno. Aggiungere al pesce il sedano, la carota, lo spicchio d'aglio, il rametto di rosmarino e la maggiorana tritati finemente. Completare il condimento con un filo d'olio extravergine di oliva e vino bianco: cuocere in forno a 180° per quindici minuti.

A cottura ultimata diliscare il pesce scolare l'eventuale fondo di cottura e passarlo al tritacarne con le verdure utilizzate per la cottura (togliere rosmarino e maggiorana) fino ad ottenere una poltiglia fine. Riunire il composto tritato in una ciotola con limone grattugiato e pecorino, due uova e amalgamate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Farcire le olive (precedentemente denocciolate a spirale e messe a scolare) passarle nella farina poi nell'uovo sbattuto ed infine nel pangrattato.

Cuocere in abbondante olio extravergine di oliva a 170° fino a quando saranno ben dorate.

Olive Fermanelle con farcia di carne

Ingredienti:

- Kg 1 di Olive nere (Piantone di Falerone) in salamoia
- Kg 1 polpa d'agnello (e parti meno nobili) marchigiano
- 1 Carota
- 1 Costa di sedano
- 1 Cipolla
- 1 Foglia di alloro
- Scorza di limone grattugiato
- 1 Spicchio d'aglio
- 1 dl di Brandy
- Cannella
- Olio extravergine di oliva
- 40 g di Pecorino stagionato grattugiato
- 12 Uova
- Farina
- Pangrattato
- Sale e pepe

Q.B

Preparazione:

In una casseruola rosolare a fuoco lento, con un filo d'olio, carota e cipolla tritati, l'aglio in camicia, la foglia d'alloro. Aggiungere la carne salare pepare e cuocere a fuoco vivace per 5 minuti. Sfumare con il brandy e lasciare evaporare, abbassare la fiamma e cuocere per un'ora.

Quando l'agnello sarà ben cotto passarlo al tritacarne (avendo cura di togliere prima l'aglio, la foglia di alloro e l'eventuale grasso di cottura) fino ad ottenere una poltiglia fine. Riunire in una ciotola il composto tritato, il pecorino grattugiato, due uova, un pizzico di cannella e di limone grattugiato.

Ripassare il composto al tritacarne fino a raggiungere una consistenza omogenea.

Iniziare a farcire le olive (precedentemente denocciolate a spirale e messe a scolare) indi passare nella farina, nell'uovo sbattuto, ed infine nel pangrattato.

Friggere in abbondante olio extravergine di oliva a 170° fino a quando saranno ben dorate.



L'hotel è costituito da 55 camere di cui 5 suite con giardino privato e angolo cottura, ideali per una lunga permanenza.

Tutte le camere sono finemente arredate e corredate, dotate di connessione ad internet, televisore LCD con programmi satellitari, frigo bar, cassaforte e ampia sala da bagno provvista di una spaziosa doccia o vasca idromassaggio.

Una sala congressuale modulare può ospitare fino a 200 persone.



La beauty farm **Charm**, aperta agli esterni, dispone di un'area interamente concepita per il vostro totale benessere, provvista di un'ampia sauna finlandese, uno spazioso bagno turco, cabina mediterranea, una doccia tropicale all'essenza di maracuja ed una con nebbia fredda cromoterapica e una cascata di ghiaccio.

Trova spazio inoltre una esclusiva piscina, scopribile nel periodo estivo, con vista panoramica, provvista di sedute idromassaggio e giochi d'acqua.



Jet Set, lounge bar aperto agli esterni, è uno spazio polifunzionale che miscela sinergicamente divertimento, incontri, ed una serie infinita di eventi e idee, accompagnati da un'ampia selezione di drink, vini e superalcolici.

Nel tardo pomeriggio è possibile gustare aperitivi ed happy hour ricchi di piatti curati e selezionati.

Jet set organizza, in occasioni speciali, degustazioni di appetizers tradizionali e innovativi.



L'elegante ristorante **Mediterraneo**, aperto agli esterni, offre alla propria clientela sapori e pietanze che coniugano la tradizione marchigiana e l'inventiva italiana con il gusto internazionale.

La sala ristorante, progettata in chiave moderna e completamente vetrata, offre un suggestivo paesaggio, creando una magica atmosfera.

A pranzo è possibile assaporare raffinate pietanze, approfittando di un ricco e sostanzioso buffet che garantisce tempi rapidi e prezzi convenienti.

Dalla tradizione di

Campofilone

Antica Pasta®

Pasta all'uovo

STESA A MANO

Maccheroncini

Linguine

Fettuccine

Tagliatelle

Tonnarelli

Pappardelle

Chitarra

Nastreni

Antica Pasta®

LAVORAZIONE ARTIGIANALE - IMPASTATA CON SOLE UOVA ITALIANE 100%

Campofilone e il suo passato: i suoi tintori e lavandai, l'abbazia benedettina, il leone rampante sullo stemma comunale, i torrioni e le mura medioevali che sfidano il tempo... Ma Campofilone è soprattutto sinonimo di un'antica tradizione culinaria: quella della pasta all'uovo. Ancora oggi come una volta mani abili impastano la semola di grano duro con le uova, ricavandone grandi sfoglie morbide, sottili e dorate. Ad una lunga esperienza, tramandata di generazione in generazione fin dal 1400, ed alla cura nella lavorazione del tutto particolare è affidato il segreto di tanta bontà e di sapore inconfondibile.



MARCOZZI®

C/da Valdaso, 47/a - 63016 Campofilone (FM) - Italia - tel +39.0734.931725 fax +39.0734.935325 info@anticapasta.it
www.marcozzidicampofilone.com - www.anticapasta.it



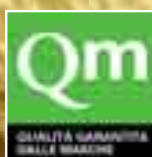
MARCOZZI^{di} CAMPOFILONE



MK.T.G&S.IT

info@anticapasta.it fax +39.0734.935325 tel +39.0734.931725 - Italia - Contrada Valdaso, 47/a - 63016 Campofilone (FM)

MARCOZZI



MARCOZZI[®]

FINE FOOD PHILOSOPHY



www.marcozzidicampofilone.com
www.anticapasta.it