

MARCHE
LE SCOPRIRAI ALL'INFINITO



**TERRITORIO
ENOGASTRONOMIA
& TRADIZIONI**

ENTI PROMOTORI



Comune di
Camerino



Comune di
Cingoli



Comune di
Civitanova Marche



Comune di
Macerata



Comune di
Matelica



Comune di
Monte San Martino



Comune di
Morrovalle



Comune di
Pieve Torina



Comune di
Pievebovigliana



Comune di
Pollenza



Comune di
Porto Recanati



Comune di
Porto San Giorgio



Comune di
San Benedetto del Tronto



Comune di
San Ginesio



Comune di
San Severino Marche



Comune di
Sarnano



Comune di
Sant'Elpidio a Mare



Comune di
Tolentino



Comune di
Visso



STL Marca Fermana



STL Monti Sibillini
Terre di Parchi e di Incanti



Provincia di
Macerata



Parco Nazionale
Monti Sibillini



In copertina: Samano - Piazza Alta



Turismo rurale

Il maceratese e il fermano sono noti per le colline di bassa e media altezza dove si sviluppa una campagna veramente bella e suggestiva, con colture che cambiano a seconda delle stagioni, con campi coltivati suddivisi in riquadri più o meno grandi. Tante sono anche le case coloniche diffuse sul territorio che spesso conservano ancora le caratteristiche di una volta: costruzioni in mattoni o in pietra, la scala esterna, l'aia per gli animali domestici.

Le vallate dei fiumi Potenza, Chienti, Tenna, Ete Vivo e Aso a sud corrono dall'interno verso la costa: lungo queste vallate è tutto un fiorire di colline, dai circa 100 m slm fino ai 600 a ridosso dei monti; colline morbide, che degradano con dolcezza verso il basso, molte delle quali presentano sulla sommità le città nate in alto nel medioevo per ragioni di difesa. Questi campi, tutti ben coltivati, cambiano colore a seconda della coltura, della luce e della stagione e questo rende il territorio veramente unico. Qui si può comprendere come l'agricoltura sia ancora un elemento importantissimo dell'economia locale ed attorno ad essa sono ormai consolidate



strutture di accoglienza turistica che hanno il compito di valorizzare e di promuovere le produzioni locali di carni, frutta e verdura, vini, olio e anche prodotti artigianali. In questo contesto l'enogastronomia acquista un ruolo importante per stimolare i visitatori verso una fruizione più consapevole e soprattutto più godibile del territorio e si può inoltre conciliare la buona qualità con la corretta alimentazione che garantisce una vita in piena salute. Il modello alimentare più consono alla tradizione marchigiana è la dieta mediterranea che è considerata la migliore alimentazione in termini salutistici, povera di calorie ma molto varia e ricca di alimenti di origine vegetale. Il consumo di olio d'oliva, pasta, legumi, frutta, verdura, ortaggi, pesce e carni bianche, un uso moderato di carni rosse e formaggi e di buon vino si lega ottimamente con le produzioni marchigiane. Molti di questi prodotti oggi si presentano nelle Marche sotto la veste "biologica", con riconoscimenti anche a livello mondiale. Molte aziende biologiche operano qui e i loro prodotti sono espressione della parte più sana dell'agricoltura locale.



I grandi vini

La viticoltura rappresenta una attività oggi molto importante per l'economia locale. È una delle produzioni agricole più antiche, tanto che alcuni vini locali erano già conosciuti ed apprezzati dai Piceni e dai Romani. Oggi aziende piccole o di medie dimensioni producono vini ancora secondo le antiche tradizioni e valorizzano vitigni locali che trovano nelle colline del maceratese e del fermano un terreno estremamente felice. Il segreto dei sapori e dei profumi dei vini locali sono proprio le colline che, con la loro posizione, enfatizzano il calore e la luminosità del sole.



VERNACCIA DI SERRAPETRONA

Questa denominazione è riservata al vino rosso spumante naturale, nelle tipologie da secco a dolce, prodotto in tutto il comune di Serrapetrona e anche in parte di quello di Belforte del Chienti e di San Severino Marche. Viene realizzata con un metodo particolare: il vino della vendemmia viene unito al mosto ricavato dall'uva appassita sino a gennaio. È molto apprezzato per il suo colore che va da granato al rubino e per i suoi profumi di frutta matura; il tipo secco è piacevolmente amarognolo. Questo vino spumante si consuma giovane ed è ideale a fine pasto, con il dessert e la pasticceria secca. Può essere abbinato anche a formaggi e salumi.

ROSSO PICENO

È il vino più diffuso nelle Marche; viene prodotto nella fascia collinare e costiera che va da Senigallia ad Ascoli Piceno e pare che fosse già conosciuto all'epoca dei Piceni. È un vino a tutto pasto: si abbina infatti bene con salumi, minestre calde o tiepide, paste ai sughi di carne, legumi, alla carne bollita o alla brace e alla cacciagione. Va bevuto giovane, ma il suo aspetto rosso rubino e il suo profumo gradevole migliorano con l'invecchiamento.

VERDICCHIO DI MATELICA

Nasce in un ristretto spazio nell'entroterra tra la Provincia di Macerata e quella di Ancona, nei comuni di Matelica, Esanatoglia, Castelraimondo, Camerino e Pioraco, Cerreto d'Esi e Fabriano.

È leggermente diverso da quello della Vallesina, in quanto la maggiore altitudine e il diverso tipo di terreno conferisce un colore più intenso e un profumo particolare.

Si abbina perfettamente con il pesce del mare Adriatico e anche con qualche salume tipico come il *ciauscolo*.



COLLI MACERATESI

Il suo territorio d'elezione è la collina Maceratese e quella di Loreto, con un'altitudine che deve essere al di sotto dei 450 metri. Il suo è un gusto asciutto ed armonico, con un buon profumo di frutta non ancora matura. Il Bianco deve essere bevuto giovane, a circa 10° C durante tutto l'anno. È particolarmente adatto con i molluschi e con pesce arrostito, ma anche con carni bianche cucinate in maniera leggera.

SAN GINESIO

“La D.O.C. San Ginesio recupera e sancisce due distinte tradizioni enologiche del nostro territorio: la produzione del San Ginesio Rosso e la produzione del San Ginesio Spumante. Il San Ginesio Spumante è uno dei pochi spumanti rossi DOC italiani ed è prodotto con l'uva della Vernaccia Nera, il vitigno che più di ogni altro ci contraddistingue.

Il San Ginesio viene prodotto attraverso la vendemmia di uve coltivate nel territorio di San Ginesio e dei comuni limitrofi. Le uve utilizzabili, sono: per il San Ginesio Rosso: Sangiovese, Vernaccia Nera, Cabernet Sauvignon Cabernet Franc, Merlot e Ciliegiole; per il San Ginesio Spumante: La Vernaccia Nera”

I TERRENI DI SAN SEVERINO

Prodotto nel comune di San Severino Marche, questo rosso si accompagna perfettamente ai primi conditi con sughi corposi di carne. È ottimo anche con carni preparate con erbe o spezie e anche a formaggi di media stagionatura. Anche la versione passito si può abbinare ai formaggi, oltre che con dolci di vario genere e anche al cioccolato.



FALERIO

Il suo nome è legato alle origini della storia del Piceno: deriva infatti da Faleria, un'antica città romana oggi conosciuta col nome di Falerone. L'origine di questo vino va rintracciata nella cultura legata al consumo di pesce della costa: nulla più di un Falerio vinificato a regola d'arte esalta in un connubio di sapore e leggerezza il pesce bianco e il pesce azzurro del Mare Adriatico. Si abbina molto bene anche alle verdure e gli altri frutti della terra provenienti dalle colline circostanti. Il colore è giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdi. Il profumo ha una buona intensità olfattiva che ricorda la mela, la nocciola e sentori leggermente agrumati.

PECORINO

Questo vitigno è un autoctono marchigiano a bacca bianca diffuso soprattutto nel Piceno e porta questo nome curioso perché la zona dove veniva coltivato era dedita alla pastorizia. È stato riscoperto di recente e preferisce i siti collinari freschi ed elevati. Il vino ha un colore giallo paglierino, spesso con riflessi verdognoli, e presenta note speziate e in bocca si rivela con un gusto morbido dai sentori di frutta matura, mela renetta, liquirizia, fiori d'acacia e gelsomino. Versatile e davvero sorprendente, permette l'abbinamento non solo con primi saporiti, pesci e carni bianche, ma anche con salumi tipici del territorio, tra cui il noto ciauscolo (un salume tipico locale, dalla caratteristica consistenza spalmabile).

PASSERINA

Recentemente rivalutato, questo vitigno è attualmente diffuso nelle Marche, in particolare nel Piceno. Il suo nome deriva dalle dimensioni degli acini piuttosto ridotte e dal fatto che, spesso, i passeri ne beccano gli acini. Si presenta generalmente con un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. I profumi tipici sono di frutta esotica, agrumi e miele oltre ad una componente erbacea e ad una leggera speziatura. Nella versione secca si abbina a risotti, ai crostacei, a frittiture di pesce, a zuppe di pesce. In versione Passito si abbina alla classica pasticceria secca e come Vin Santo con dolci alla crema, formaggi erborinati e frutta secca. In versione Spumante si sposa bene con antipasti di pesce e salumi.



Prodotti tipici

Nei diecimila metri quadrati di superficie dell'innovativo quartiere fieristico Fermo Forum, ogni anno in primavera, si svolge "Tipicità: Made in Marche Festival" che propone ad un importante e variegato pubblico l'occasione di gustare, nello spazio di un weekend, tutto il bello ed il buono di questa caleidoscopica regione. Prelibatezze enogastronomiche e percorsi turistici inediti, con la possibilità di conoscere anche le griffes della moda e scoprire paesaggi e borghi "segreti". Queste sono le Marche d'eccellenza proposte da Tipicità, organizzata dal Comune di Fermo in collaborazione con un pool di entità marchigiane. Ricchissimo il cartellone delle iniziative che coinvolgono il visitatore in un affascinante viaggio del gusto e moltissimi i personaggi che lo accompagnano con presentazioni, talk show e conferenze. In primo piano, naturalmente, le squisite tipicità marchigiane e il Mercatino che, da sempre, offre la possibilità di degustare ed acquistare, direttamente dai produttori, esclusive specialità artigianali: olive ascolane, formaggi pecorini e caprini, ciauscolo, maccheroncini di Campofilone, vino cotto, salame di Fabriano, mela rosa dei Sibillini, miele, marmellate, tartufi, legumi e cereali biologici, olio extravergine d'oliva ed anche il prelibato pesce dell'Adriatico. Tipicità propone anche un Salone del Turismo, all'interno del quale paesi e comprensori delle Marche presentano prelibatezze enogastronomiche accanto ad attrattive storico-artistico-culturali, naturalistiche e paesaggistiche. Inoltre la Made in Marche Gallery accompagna i visitatori lungo un suggestivo percorso attraverso le firme più rappresentative della creatività di questa regione, "simbolo" di una realtà manifatturiera pienamente fruibile dal visitatore, grazie alla ramificata rete di outlets e spacci aziendali diffusa sul territorio.



LA PASTA

Elemento fondamentale di una alimentazione basata sulla dieta mediterranea, trova nel territorio maceratese una espressione massima nella pasta all'uovo fatta a mano. Realizzata quindi e poi condita con quello che si aveva a disposizione: uova e farina per la pasta e pollami per i sughi. È il lavoro delle donne di casa che erano molto brave a tirare la sfoglia secondo modi e tempi che si tramandavano da generazione in generazione. Sicuramente la Provincia di Macerata è rinomata per i vincisgrassi, tipo di lasagne al forno, molto conditi con diversi tipi di sughi di carne o verdure e realizzati con una sfoglia sottile che assorbe tutto il condimento, espressione della capacità delle famiglie contadine di utilizzare quanto prodotto dal loro lavoro. Non da meno sono poi tagliatelle, fettuccine, ravioli, cannelloni, tagliolini che sono apprezzati oggi anche da palati molto raffinati. Nel fermano, Campofilone è famosa per i suoi "maccheroncini", tipica pasta all'uovo fatta rigorosamente a mano dalle donne del paese e per i quali è stata inoltrata la richiesta per il riconoscimento comunitario IGP.

LE CARNI

La razza bovina marchigiana è un punto di forza nella produzione della carne e da anni è certificata attraverso appositi marchi di qualità. Il bovino marchigiano ha una carne magra e gustosa e presenta ottimi valori dietetici con un basso tenore di colesterolo e un alto contenuto di proteine nobili. Tutto è garantito grazie anche alle modalità di allevamento o all'aperto su pascoli naturali o in stalle di piccole dimensioni dove l'alimentazione è orzo, fieno mais e fava. Le carni di agnello provengono dall'alto maceratese e in particolare dalla zona dei Sibillini per finire sulle tavole cucinate in tanti modi gustosi che si rifanno alla tradizioni culinarie locali. La tradizione gastronomica maceratese prevede anche un grande utilizzo degli animali da cortile: conigli, polli, oche, tacchini. Il maiale rappresenta anch'esso un elemento indispensabile della cucina maceratese: viene comunemente presentato sotto forma di porchetta (maialino disossato e arrostito) ma anche suddiviso in modo tale da ricavarne prosciutti, lonze, salami, coppe, salsicce, bricioline e soprattutto il ciauscolo. Questo famosissimo salume, da sempre molto consumato nelle case dei contadini, viene realizzato con le carni di seconda scelta del maiale con l'aggiunta di sale pepe e aglio e può essere consumato subito spalmato sul pane. Notevole è quello prodotto nell'area di Sarnano.

II TARTUFO

I piatti più importanti possono essere accompagnati dal tartufo, sia bianco che nero, che si trova facilmente nelle aree interne della Marca Fermana. I paesi montani come Smerillo, Amandola, Montefortino e Montefalcone Appennino offrono nel corso delle tante feste e fiere autunnali il tartufo e altri prodotti locali di primo ordine.



I FORMAGGI

La Provincia di Macerata con tutti i suoi pascoli e le colline ben soleggiate è un territorio di elezione per i formaggi. Il bestiame e i greggi si possono nutrire in maniera naturale in modo da dare latte sano che poi sarà trasformato in formaggi che sono il simbolo della genuinità marchigiana. Di latte vaccino, ovino, caprino o misto: ogni zona ha i suoi formaggi tipici prodotti secondo metodi e tempi tradizionali. In particolare sono importanti i pecorini che originano dai pascoli dei Monti Sibillini: da Visso e Sarnano nasce un pecorino preparato con caglio aromatizzato con serpillio, maggiorana, basilico, germogli di rovo, chiodi di garofano, noce moscata, olio e pepe. Anche i formaggi freschi sono di buona qualità, in particolare le ricotte, che accompagnano ogni produzione di formaggio, che sono ottime da mangiare da sole o nei ripieni dei dolci o dei ravioli.

I DOLCI

Una volta i dolci marchigiani e maceratesi tipici venivano realizzati con pochi ingredienti di base e con dosi misurate, ma le donne contadine ne ottenevano lo stesso risultati molto apprezzati grazie alla loro grande fantasia e creatività. Ancora oggi i dolci artigianali sono molto semplici e realizzati con ingredienti assolutamente locali. Per utilizzare al meglio questi ingredienti i dolci variano a seconda delle stagioni e delle feste religiose. Abbiamo il ciambellone che oggi viene preparato per ogni festività anche se originariamente era solo in occasione dei matrimoni. Nel periodo della raccolta dell'uva abbiamo dolci che utilizzano il mosto, ad esempio ciambelle o filoni di mosto, ciambelline al vino e alla vernaccia. Nel periodo invernale abbiamo grande scelta di dolci tipici: il torrone di Camerino, poi la torta nociata di San Ginesio, i ravioli dolci, i calcioni di Treia, i Cavallucci di Apiro, il serpe e la ciambella pasquale di Cingoli, il frustingo, "lu serpe" di Falerone. Per il Carnevale non mancano le prelibatezze: la cicerchiata, le sfrappe, gli scroccafusi. Tanti di questi dolci sono ancora più gradevoli se accompagnati dalla Vernaccia di Serrapetrona o dal vino cotto di Loro Piceno.



IL VARNELLI

La tradizione di aromatizzare l'alcool è molto antica: deriva forse dalle distillazioni dei monasteri dove utilizzando erbe ed aromi venivano realizzati liquori rigeneranti e con proprietà curative. Anche molte famiglie avevano l'abitudine di preparare liquori utilizzando i frutti delle stagioni, in particolare si preparava il mistrà con l'anice che poi veniva usato per aromatizzare il caffè o anche i dolci e per dissetare. Questa tradizione è poi divenuta un'attività che ha assunto anche una notevole valenza economica con una produzione che si è allargata sempre di più. In Provincia di Macerata famoso è il Varnelli, l'Anice Secco Speciale, chiamato spesso solo Varnelli, ottenuto dalla lavorazione, con una ricetta segreta, dell'anice. Dalla stessa tradizione sono derivati altri liquori ed in particolare l'Amaro Sibilla, ottenuto da un decotto su fuoco a legna di erbe e radici dolcificato con miele dei Monti Sibillini.

L'OLIO

La coltivazione dell'ulivo è molto antica nel territorio maceratese, anche se è sempre stata legata quasi unicamente alle esigenze delle famiglie dei contadini.

Nel territorio marchigiano, e maceratese in particolare, la produzione di olio è però di ottima qualità con un olio extravergine di oliva che già dall'antichità era considerato di grande valore. Sono vari i fattori che determinano questa valore: la natura del suolo (terreni ricchi di minerali), la loro ubicazione (collina medio alta), i tempi (leggermente anticipati rispetto alla norma) e la modalità di raccolta (quasi esclusivamente a mano), le tecniche di spremitura (rigorosamente a freddo). Non ultima la qualità del frutto che trova nelle aree di Cingoli, Caldarola, San Severino Marche, Poggio San Vicino, Macerata e del Fermano anche varietà autoctone. Queste terre sono anche caratterizzate da secoli dalla presenza di numerosissimi piccoli frantoi che si spera di poter recuperare quale testimonianza di un'attività secolare.



Parchi e riserve

Il territorio marchigiano presenta delle aree che per il loro valore naturalistico e antropologico sono state poste sotto tutela dalla Regione Marche e dallo Stato. Sono aree in cui l'uomo ha vissuto da sempre e che ha anche in parte contribuito a trasformare con il suo lavoro, ma che mantengono delle caratteristiche che vanno preservate anche per le future generazioni. La protezione dell'ambiente deve andare allora di pari passo con uno sviluppo economico e sociale rispettoso della natura, in modo tale che alcuni luoghi non perdano la loro identità e non rischino di essere abbandonati.

Il Parco Nazionale dei Monti Sibillini, istituito nel 1993, comprende la catena dei Monti Sibillini, la cui cima più alta è il Monte Vettore con i suoi 2476 metri, e il territorio circostante che tocca le provincie di Macerata, di Fermo, di Ascoli Piceno e di Perugia e Terni in Umbria. Vi si possono trovare circa 1800 specie floristiche, 50 specie di mammiferi e 150 di uccelli. Il Parco cerca di salvaguardare l'identità naturalistica, storica e culturale favorendo però anche uno sviluppo economico compatibile con il territorio e con le sue tradizioni. Le Case del Parco con sede nei principali paesi e i molti Centri di Educazione Ambientali sono in grado di organizzare soggiorni ed escursioni per i visitatori nei punti più suggestivi dell'area montana e di alta collina. Inoltre anche i numerosi musei scientifici, archeologici ed etnografici permettono di scoprire tutte le caratteristiche dei luoghi. In questo parco è possibile quindi conciliare la conoscenza dell'aspetto naturalistico con la conoscenza della storia e della cultura locale e far sì che si possa vivere un turismo alternativo e responsabile.



Altra area protetta è la **Riserva Naturale Abbadia di Fiastra** che, nata nel 1984, ha lo scopo di proteggere il territorio circostante l'Abbazia di Chiaravalle di Fiastra, monastero cistercense fondato nel 1142. Questo complesso è molto importante per lo studio della storia medievale relativa al monachesimo in quanto è ben conservato e ancora attivo grazie alla presenza di alcuni monaci. L'area, di circa 1800 ha, conserva oggi quasi intatta una campagna che mostra ancora l'impronta del lavoro dei monaci, con molti campi coltivati e con le caratteristiche case coloniche del maceratese, alcune delle quali ancora abitate da famiglie di contadini che lavorano la terra rispettando le tradizioni di una volta. Inoltre la Selva di circa 100 ettari, residuo di un bosco antico molto più grande, è ricca di vegetazione tipica del posto e ospita, tra l'altro, dei caprioli, simbolo della Riserva Naturale. Sono possibili itinerari di vario genere ma tutti facilmente accessibili.

La **Riserva Naturale di Torricchio** comprende 317 ha di territorio tra i comuni di Pieve Torina e Campocavallo, che va dagli 800 ai 1500 metri. Fu la prima area protetta delle Marche, istituita nel 1977 in seguito al gesto benefico del marchese Mario Incisa della Rocchetta che volle donare all'Università di Camerino la sua tenuta Montagna di Torricchio. Questa Riserva è oggi sotto l'osservazione scientifica del Dipartimento di Botanica dell'Università di Camerino che pubblica periodicamente i risultati delle ricerche effettuate sulla flora, la fauna, la geologia del posto. All'interno della Riserva si può entrare solo per motivi di studio, ricerca e didattica con il permesso dell'Ente gestore.

La **Riserva Naturale della Sentina**

Nata il 14 dicembre 2004, la Riserva Naturale Regionale Sentina è la più piccola area protetta marchigiana, ma con una grande valenza ambientale: un paesaggio di acqua e sabbia che si sviluppa per circa 180 ettari all'interno del Comune di San Benedetto del Tronto, tra Porto d'Ascoli e il fiume Tronto. Si tratta di ambienti unici come cordoni sabbiosi, zone umide retrodunali e praterie salmastre che ospitano oltre 400 specie vegetali, rappresentando di fatto un'area di eccezionale rilevanza floristica e biogeografica per la Regione Marche e per il settore Centro-meridionale Adriatico italiano. La Riserva è importante anche per l'avifauna, rappresentando uno dei pochi punti di sosta per gli uccelli migratori tra il Gargano e le zone umide Romagnole. Qui sono state censite oltre 180 specie di uccelli, oltre che diverse specie di anfibi, rettili, mammiferi e pesci.





Musei del territorio

Tutto il territorio della Provincia di Macerata e della Marca Fermana ha ancora una spiccata vocazione agricola, ma oggi tutte le attività sono in qualche maniera meccanizzate e standardizzate, in modo tale che si possa ottenere una produzione maggiore, anche se questo purtroppo non coincide sempre con la qualità. Fino a circa cinquanta anni fa invece la vita contadina rappresentava qualcosa di unico, nell'organizzazione familiare e del lavoro: dopo il lungo periodo della mezzadria, tutto era in mano alle famiglie patriarcali che abitavano nella case coloniche e che formavano un'entità praticamente autonoma rispetto alla società esterna. Le famiglie, molto numerose perché formate da più nuclei familiari, riuscivano in linea di massima, a soddisfare tutte le esigenze lavorative quindi il contadino era un po' anche falegname o fabbro, doveva saper fare il vino e fare "la pista" (lavorazione delle carni di maiale). Le "Vergare" dovevano saper coltivare i campi insieme agli uomini e occuparsi dell'orto e degli animali da cortile, e naturalmente saper cucinare lavare, fare le pulizie e tessere al telaio in modo tale che le figlie femmine fossero fornite della giusta "dote" al momento del matrimonio. I Musei del Territorio o della Civiltà contadina sono espressione viva di questo mondo che con pochi anni è scomparso e di cui i giovani e i bambini hanno poca consapevolezza. Sono numerosi i Musei di questo genere sparsi sul territorio: il Museo delle Arti e Tradizioni popolari a Civitanova Marche, il Museo d'Arti e Mestieri antichi a Montelupone, il Museo del Territorio a San Severino Marche, il Museo dell'Uomo a Serrapetrona e il Museo della Civiltà Contadina all'Abbadia di Fiastra (Tolentino) e il Museo della nostra Terra a Pieve Torina, Il Museo della Civiltà contadina di Amandola. Anche se non legati strettamente al territorio, sono di notevole importanza il Museo delle Armi e del Martello di Sarnano che espone oltre 500 martelli rappresentativi di più di cento mestieri, e il Museo Pinacoteca Internazionale del Presepio a Morrovalle con circa 800 presepi che testimoniano la fede e la cultura religiosa di tanti popoli. In particolare nell'ambito della Marca Fermana, grazie allo spirito di iniziativa, alla laboriosità e alla creatività degli abitanti, sono nate un'industria e un artigianato di eccellenza che riguardano principalmente la produzione di calzature e cappelli. Oltre ad un fiorire di aziende e di outlet, sono stati allestiti nel tempo musei che raccontano la storia delle varie produzioni, con esempi importanti, strumenti di lavoro e documentazioni fotografiche. Si ricordano i Musei del Cappello di Montappone e di Massa Fermana e il Museo della Calzatura "Cav. V. Andolfi" a Sant'Elpidio a Mare. Sono inoltre molto diffusi musei che si richiamano al passato e alle vecchie tradizioni popolari come l'esposizione "I Mesi del Campo" (mostra delle antiche botteghe) a Ponzano di Fermo e "Lavorando e Pedalando" (antichi mestieri in bicicletta) a Massa Fermana.





Rievocazioni

Da anni, gruppi vari ed associazioni locali sono impegnati a alla memoria momenti storici o legati al lavoro in campagna. È stato fatto un grande lavoro di ricerca attraverso documenti scritti ed orali e le rievocazioni storiche e le sagre paesane oggi proposte ci riportano nel passato in maniera piacevole attraverso battaglie, giochi e tradizioni culinarie. Queste feste sono quindi oramai degli appuntamenti culturali per turisti appassionati di tradizioni locali e sono anche momenti importanti per conoscere ed apprezzare l'enogastronomia locale: nei giorni delle manifestazioni sono molte infatti le osterie o locali in genere che offrono la possibilità di assaggiare piatti e prodotti del territorio.



Corsa alla Spada e Palio - Camerino

Rievocazione storica riferita alla fine XV secolo. Si svolge tra la prima e la seconda settimana di maggio in occasione delle feste del patrono San Venanzio.

Rievocazione storica della Trebbiatura – Villa Lucangeli, Macerata

Rievocazione della trebbiatura sull'aia come avveniva negli anni '50 nelle campagne maceratesi, con macchina d'epoca e personaggi in costume, piatti tipici dell'epoca preparati dalle "vergare" (massaie) di tutte le età.

Sciò la pica (La sagra dei piceni) – Monterubbiano

Si tiene il giorno di Pentecoste e si rivive il rito del *Ver Sacrum*, cioè la trasmigrazione di una popolazione sabina che venne ad insediarsi nel Piceno seguendo il volo di un picchio.

**Palio dell'assunta – Fermo**

Una corsa al galoppo lungo le vie della città viene disputata tra le dieci contrade fermane per la conquista del Palio per celebrare la patrona della città Maria Assunta in cielo.

Palio Storico di San Giovanni - Porto Recanati

Rievocazione storica di fine 1800. Si svolge in agosto e finisce il terzo sabato di agosto.

Medievalia - San Ginesio

Rievocazione storica della metà del XIV secolo. dall'8 al 15 agosto.

Palio del Serafino - Sarnano

Rievocazione storica ambientata tra la fine del XIII e gli inizi del XIV secolo. Si svolge in agosto e si conclude la seconda domenica del mese.



Palio dei Castelli – San Severino Marche

Rievocazione storica del XV secolo. Si svolge in giugno. Nelle due settimane di festeggiamenti si rivive il leggendario passato medievale quando la città era retta la signoria degli smeducci.

L'8 giugno si svolge il corteo storico con l'offerta dei ceri in onore di San Severino Vescovo, patrono della città.

Contesa del secchio - Sant'Elpidio a Mare

Prima rievocazione delle Marche, si disputa dal 1953. La seconda domenica di agosto oltre 800 figuranti in costume animano un sontuoso corteo mentre giovani si contendono il secchio.

Dono dei Ceri a San Nicola - Tolentino

Rievocazione storica del 1400 in cui le Corporazioni delle Arti di Tolentino, attraverso i loro Priori, donano a San Nicola un Cero e un prezioso Palio in cui sono dipinti gli stemmi. La manifestazione si svolge tra l'ultima settimana di agosto e la prima settimana di settembre.



Torneo cavalleresco di Castel Clementino – Servigliano

La prima domenica dopo Ferragosto un corteo di trecento figuranti sfila in costumi realizzati prendendo spunto dagli affreschi cinquecenteschi del Crivelli.

Sul Ponte del Diavolo - Tolentino

Rievocazione storica del XII secolo, connubio tra leggenda e storia sul Ponte del Diavolo. La manifestazione si svolge tra l'ultima domenica di agosto e la metà di settembre.

Disfida del Bracciale - Treia

Rievocazione storica, ambientata agli inizi del 1800, che ripropone il "Gioco del Pallone con il Bracciale". I giorni di festeggiamenti iniziano il venerdì che precede l'ultima domenica di luglio.

Torneo delle Guaite - Visso

Rievocazione storica ambientata nel XIII secolo.

La manifestazione inizia alla fine di luglio e termina la prima domenica di agosto.



Sagre, feste e mostre mercato

Diamanti a tavola - Mostra Mercato del tartufo bianco - **Amandola**
Sagra della porchetta - Sagra della polenta - **Apiro**
Sagra della polenta - **Belforte di Chienti**
Sagra dell'antico sapore di montagna - **Bolognola**
Sagra del castrato - **Caldarola**
Sagra Nazionale dei Maccheroncini di Campofilone - **Campofilone**
Sagra delle lenticchie - Sagra del ciauscolo - **Castelsantangelo sul Nera**
Sagra del fungo - **Cessapalombo**
Sagra dell'olio di oliva - **Cingoli**
Marche da mangiare - Festa del mare - Sagra del pesce - **Civitanova Marche**
Sagra della pappardella - **Colmurano**
Sagra del gambero - **Esanatoglia**
Tipicità: Festival dei prodotti tipici delle Marche - **Fermo**
Sagra degli arrostiticini - **Fiordimonte**
Sagra del vino cotto - **Loro Piceno**
Sagra del castrato - **Montecavallo**
Sapori d'Autunno - **Montefalcone Appennino**
Festa della birra - **Montefano**
Festival del tartufo nero - **Montefortino**
Veregra Street Festival degli artisti di strada - **Montegranaro**
Sagra della mela rosa - **Monte San Martino**
Sagra del cocomero - Sagra dei vincisgrassi - **Morrovalle**
Sagra della trota - **Muccia**
Sagra della castagna - **Pievebovigliana**
Festa del Mare - **Porto San Giorgio**
Sagra del pesce - **Porto Recanati**
Sagra del grappolo d'oro - **Potenza Picena**
Sagra della frittella - **Recanati**
Anghiò: festival internazionale del pesce azzurro - **San Benedetto del Tronto**
Sagra della ceca - **San Severino Marche**
Sagra della trota e della panzanella - **Sefro**
Sagra della vernaccia - **Serrapetrona**
Sagra dei dolci caserecci - **Serravalle del Chienti**
Sagra del calcione - Sagra della polenta - **Treia**



Come si arriva •

Autostrada A14

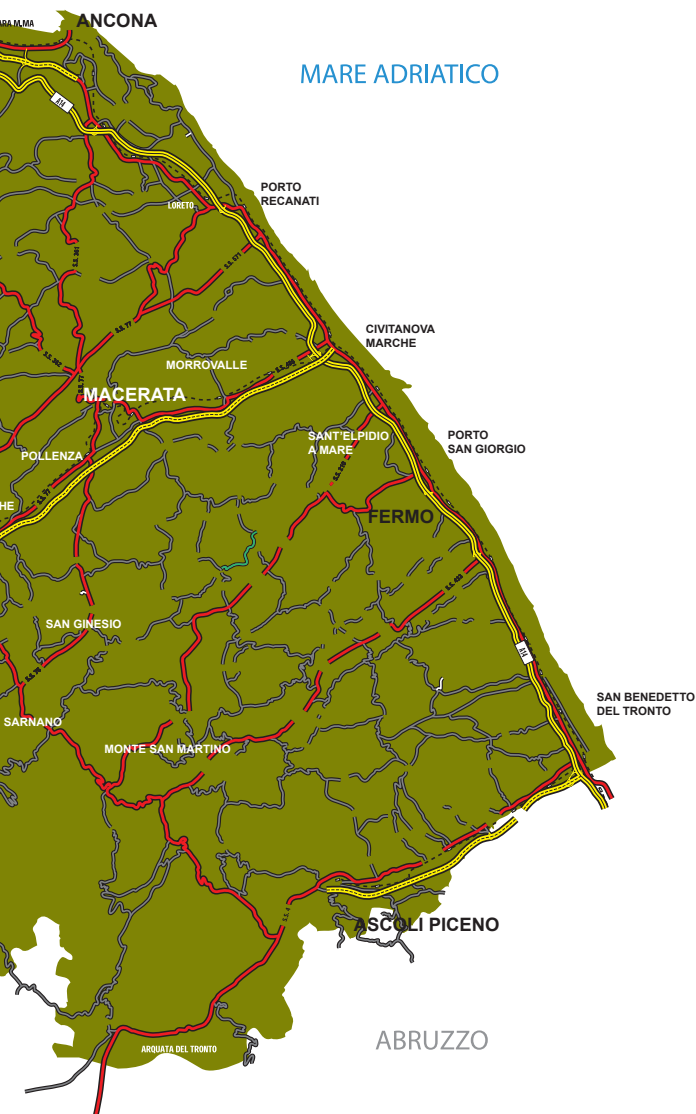
Aeroporto • Aeroporto delle Marche - Raffaello Sanzio
Ancona Falconara - www.ancona.airport.it

Ferrovia • Adriatica - www.orari.trasporti.marche.it

Mare • Porto di Ancona

Autolinee • da Roma, Napoli, Firenze, Bologna, Milano
www.orari.trasporti.marche.it

TERITORIO ENOGASTRONOMIA & TRADIZIONI



Progetto: Luigi Settembretti

Coordinamento e revisione testi: Floriana Morresi -

Meridiana srl

Testi e foto: Archivi Comunali e Uffici Cultura, Turismo, biblioteca degli enti coinvolti e inoltre dei

fotografi: Gatta - Tassi - Edosett - Gasparroni - Scorcella

- Perucci - Venturini - Palpacelli - Stefania Servilli

Progetto Grafico: Edosett

Stampa: Bieffe Spa - Recanati

Si ringraziano gli Enti e in particolare gli amministratori, i funzionari, i dirigenti che hanno collaborato alla formulazione di questa preziosa guida:

- Regione Marche
- Provincia di Macerata
- Parco Nazionale Monti Sibillini
- STL "Monti Sibillini Terre di Parchi e Incanti"
- STL Marca Fermana
- Consarnano Consorzio
- Camera di Commercio Industria Artigianato Macerata
- Confindustria Turismo Fermo

Comuni di:

- Camerino
- Cingoli
- Civitanova Marche
- Macerata
- Matelica
- Monte San Martino
- Morrovalle
- Pieve Torina
- Pievebovigliana
- Pollenza
- Porto Recanati
- Porto San Giorgio
- San Benedetto del Tronto
- San Ginesio
- San Severino Marche
- Sant'Elpidio a Mare
- Sarnano
- Tolentino
- Visso



www.marcheviaggiare.it

segreteria@marcheviaggiare.it

Tel e fax 0733 240883

3^a edizione anno 2013
Distribuzione gratuita

REGIONE
MARCHE



il sesto senso è qui



MARCHE
LE SCOPIRAI ALL'INFINITO
www.turismo.marche.it

Seguici su:



@MarcheTourism



Marche Tourism



iPhone / iPad

Android



issuu



Pinterest

flickr

foursquare