

# Gusti & Sapori

Enogastronomia e tradizioni del territorio marchigiano  
Periodico di proposta e informazione, anno 7, n. 1

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale 70% DCB FM

 **mittente** resi  
CMP di Ancona



**Speciale**

*Cucina  
a regola d'Arte*

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Progetto cofinanziato nell'ambito del Piano di Sviluppo Locale del GAL Fermano Leader - Sottomisura 4.1.3.7 Promozione territoriale e certificazione d'area



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007/2013



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI

REGIONE  
MARCHE



Gusti & Sapori di Valle - Cucina a regola d'Arte - Valle dell'Aso  
Ecomuseo della Valle dell'Aso - Comune di Altidona - Comune di Campofilone  
Comune di Lapedona - Comune di Monte Rinaldo - Comune di Moresco  
Comune di Ortezzano - Gusti & Sapori tutti da scoprire



#destinazione**marche**



# Cucina a regola d'Arte

... nell'Ecomuseo  
della Valle dell'Aso

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI  
Progetto cofinanziato nell'ambito del Piano di Sviluppo Locale del GAL Fermano Leader - Sottomisura 4.1.3.7 Promozione territoriale e certificazione d'area



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007/2013



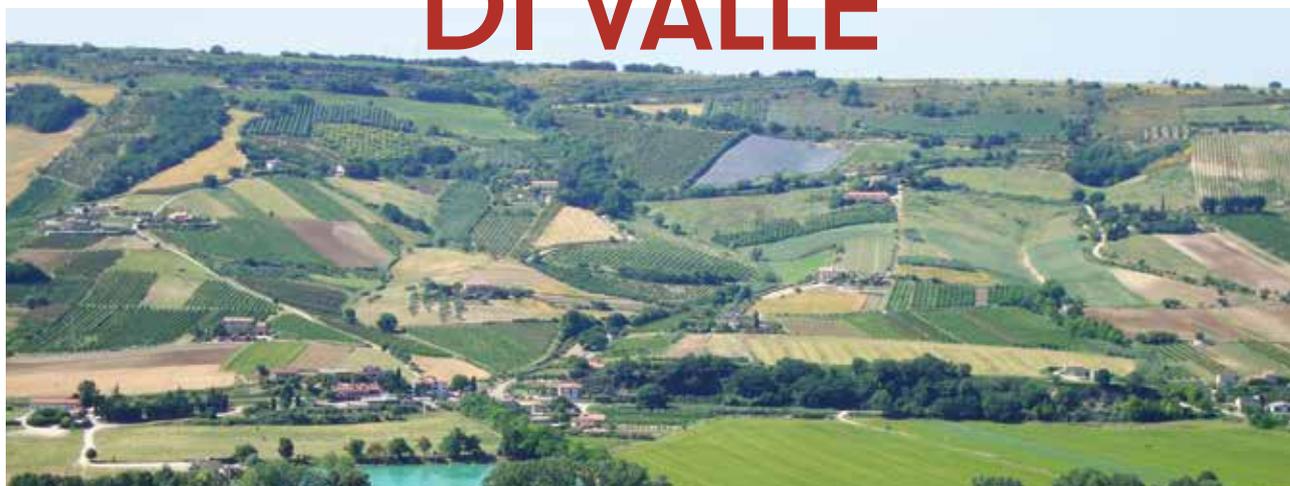
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI

REGIONE  
MARCHE



FERMANO  
LEADERSCARL  
Agenzia di Sviluppo

# GUSTI & SAPORI DI VALLE



Estate. Stagione del sole, tempo di raccolti generosi, occasione di viaggi illuminati tra le aperture di una natura prospera e le mura storiche di borghi medievali che raccontano le nostre origini, la nostra identità.

Tempo di ricerca dell'autentico, di desiderio di pienezza, di conquista del benessere, che trova spazio in una terra capace di esprimersi compiutamente anche attraverso i suoi sapori.

E' proprio la sensazione del sapore avvertita dal senso del gusto, infatti, a svelare la quinta essenza di un territorio quale portatore di specifiche caratteristiche naturali e culturali.

Nel ricco ed armonioso panorama marchigiano, la Valle dell'Aso si contraddistingue per l'attenzione riservata alla genuinità dei prodotti coltivati e scelti nell'ambito enogastronomico, nel rispetto delle tradizioni locali, dell'ambiente e a favore della reale qualità

della vita. Prodotti di eccellenza, che non tradiscono l'antica maestria di coltivatori e produttori e che sostengono persino la ricerca di nuovi conubi alimentari, anche in direzione interculturale. Viaggiare, infatti, non significa semplicemente conoscere luoghi, saperi, sapori, modi e tradizioni altri, ma arricchirsi di quelle diversità che stimolano lo sviluppo delle potenzialità di ciascun territorio. Verso questi nuovi orizzonti, i comuni della Valle si sono uniti per promuovere i propri prodotti e talenti culinari oltre i confini nazionali, prendendo le mosse da un percorso culturale che mira a valorizzare le molteplici ricchezze della nostra terra. Questo punto è analizzato nella rubrica **Novità**.

Un'occasione propizia per viaggiare attraverso i sapori culinari di un luogo è la tendenza del momento del cibo da passeggio, il cosiddetto stre-

et food, ovvero la degustazione dei cibi tipici di un luogo tra i vicoli dei centri storici e le stradine urbane. In questa stagione le Marche offrono una gran varietà di appuntamenti, dalle sagre ai festival, come ad esempio il festival del pesce azzurro a San Benedetto del Tronto, il Veregra Street Food a Montegranaro, il festival del Peperoncino a Campofilone, ma anche molti altri eventi indicati nella rubrica **Itinerari**.

Estate 2015, l'anno del cibo! Non potevano di certo mancare le nostre eccellenze enogastronomiche alla più grande esposizione universale sul tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita", che è in corso a Milano. Le eccellenze alimentari marchigiane sono ora in vetrina mondiale, come prodotti sani ed eticamente sostenibili, a testimonianza della virtuosità del nostro territorio e dei valori tradizionali che amano salvaguardare i suoi abitanti.

- Editoriale -

Gusti & Sapori - Periodico trimestrale, anno 7, n.1

**Proprietario della testata e pubbliche relazioni:** Marcozzi Gabriele - **Editore e pubblicità istituzionale:** Tesei srl, C/da Valdaso 48, 63828 Campofilone (FM) - **Registrazione Tribunale di Fermo:** n.2 del 13/03/2008 - **Per info e collaborazioni:** tel. 0734 336884 - commerciale@gustiesapori.info - **Direttore responsabile:** Mauro Nucci - **In redazione:** Mauro Nucci. - **Design grafico e direzione editoriale:** Fabbrica Cultura - **Hanno collaborato al numero:** Antonella Nonnis, Arianna Marilungo, Matteo Donati, Michela D'Alessandro, Patrizia Leoni - **Fotografie:** @Patrizia Leoni [copertina e altre immagini], i Comuni, le ProLoco e le associazioni aderenti alla ATS interessati hanno fornito le immagini e gli articoli. L'editore è disponibile a definire questioni di diritto d'autore per scatti per i quali non fosse stato possibile riconoscere la paternità - **In copertina:** In primo piano, la Valle dell'Aso - **Chiusa in redazione il:** 15.07.2015.

**Stampato da:** Industria Grafica Bieffe spa, Recanati - **Tiratura:** 16.000 copie - **Distribuzione gratuita a cura di:** Associazione culturale Gusti & Sapori - **Composizione distribuzione media copie:** 12.000 pdv distri-

buzione (negozi, enoteche, ho.re.ca.), 1.000 edicole, 3.000 operazioni speciali (fiere, eventi, Comuni, Pro Loco) - **Target area geografica delle spedizioni a mezzo posta:** 30% Regione Marche, 30% Centro Italia, 20% Nord Italia, 20% Sud Italia - **Banca dati e liste editoriali:** t-crm & t-database a cura di Tesei srl - **Diffusione a mezzo campagna Web/Newsletter a cura di Tesei srl:** informazioni e notizie inviate ad un database di circa 12.000 utenti appartenenti al mondo della distribuzione di prodotti agroalimentari e della prom. turistica. Tutti i diritti sono riservati. E' vietata la riproduzione anche parziale senza l'autorizzazione dell'editore. Questa rivista le è stata inviata tramite abbonamento gratuito: l'indirizzo in nostro possesso verrà utilizzato, oltre che per l'invio della rivista, anche per l'invio di altre riviste o per l'invio di proposte di abbonamento. Ai sensi del D.Lgs 196/03 è nel suo diritto richiedere la cessazione dell'invio e/o l'aggiornamento dei suoi dati



# CUCINA A REGOLA D'ARTE

Da prodotto d'eccellenza a bene culturale

- Novità -



“La sostenibile leggerezza dei Maccheroncini di Campofilone IGP”:  
cartoline dell’evento “Cucina a regola d’Arte” 2014



“La sostenibile leggerezza dei Maccheroncini di Campofilone IGP”:  
convegno presso il Teatro comunale di Campofilone 2014

Dal riconoscimento di un comune senso di appartenenza geografica, culturale ed etica da parte dei Comuni dell'Ecomuseo della Valle dell'Aso, e dalla congiunta motivazione a valorizzarne le bontà enogastronomiche e le bellezze paesaggistiche e storiche, nasce il progetto “Cucina a regola d’Arte”.

Si tratta di un brand realizzato da Fabbrica Cultura per l'Ecomuseo della Valle dell'Aso e le sue identità con il finanziamento del GAL fermano e l'adesione dei Comuni di Altidona, Campofilone, Ortezzano, Carassai, Lapedona, Monte Vidon Combatte, Montefiore dell'Aso, Monterubbiano, Monte Rinaldo, Moresco, Pedaso e Petritoli.

Nel rispetto delle diversità positive che caratterizzano i singoli comuni, questo brand mira a valorizzare l'unitarietà dei tratti distintivi della Valle, favorendo la coesione sociale interna tra paesi limitrofi e instaurando stretti legami con gli utenti.

Il fine ultimo è quello di catalizzare gli interessi di consumatori e produttori, generare soddisfazione e rinforzare i legami attraverso la preservazione di un paesaggio culturale di elevato valore, un diffuso patrimonio artistico-culturale e un “saper fare” d'eccellenza.

“Cucina a regola d’Arte” si offre attraverso appuntamenti annuali divulgativi e non, dilettevoli e di “gusto”, raccolti in forma di festival, durante un weekend primaverile fuoriporta o in occasione di una vacanza estiva al mare.



“Licenza di pesca”: opuscolo illustrativo dell’evento, Ortezzano 2014

Il progetto ha avuto la sua prima edizione da Maggio a luglio 2014 con quattro appuntamenti chiave dedicati a “La sostenibile leggerezza dei Maccheroncini di Campofilone IGP” a Campofilone; alla “Licenza di pesca” a Ortezzano;



“Licenza di pèsca”: convegno Ortezzano, 2014

alla polenta e alla dieta mediterranea rispettivamente a Altidona e a Petritoli, attraverso due workshop dal titolo “Eco-museo della Valle dell’Aso, un giacimento di sapori”.

Gli eventi hanno avuto testimonial d’eccezione come Federico Quaranta (RADIO2 - nella foto sopra) e due chef di primo piano come Aurelio Damiani (nella foto accanto a destra mentre dispone nei piatti i Maccheroncini di Campofilone IGP) e Moreno Cedroni.

La seconda edizione 2015 si è svolta dal 24 Aprile al 3 Maggio nei borghi storici di Ortezzano, Altidona, Moresco, Lapedona, Monte Vidon Combatte, Campofilone e Petritoli. Errico Recanati e Sergio Barzetti sono gli chef che hanno contribuito in termini di promozione e valorizzazione durante il festival.



Gli eventi finalizzati alla conoscenza dei prodotti e delle aziende della Valle dell’Aso sono stati, inoltre, presentati a Giugno all’Expo 2015, nel padiglione Italia, in collaborazione con la CIA e Copagri.

- Novità -

## Un salto di qualità verso l’Europa

L’ultima importante tappa degli eventi 2015 dal marchio “Cucina a regola d’Arte” si è svolta in Polonia, a Korycin, paese capofila del distretto rurale della regione Podlaskie, ai confini con la Bielorussia e la Lituania.

La promozione enogastronomica, turistica e culturale della Valdaso ha riscosso grande entusiasmo in tutti i partecipanti del noto Festival della fragola, che ogni anno ospita oltre 20.000 visitatori, provenienti dal nord Europa e dalle vicine Repubbliche Baltiche.

L’occasione ha avuto come protagonisti di eccellenza i Maccheroncini di Campofilone IGP, il Vino Cotto, le Pesche, il Ciauscolo IGP, la Polenta.

Le tipicità sono state promosse da una delegazione Valdaso, composta dai Comuni di Campofilone, Ortezzano, Altidona, Moresco, Lapedona, Monte Rinaldo, in collaborazione con le Pro Loco e le associazioni culturali Gusti & Sapori e Ortensia.

Il successo dell’iniziativa, volta ad incoraggiare gli scambi culturali, sociali, turistici ed economici internazionali, è stato ancora una volta motivo di riscontro del vivo e forte senso di appartenenza che unisce i paesi della Valle dell’Aso, realmente motivati a cooperare in vista dello sviluppo delle risorse del proprio amato territorio.



Arrivo a Korycin:  
Polonia, 2015



Festival della fragola:  
Korycin, Polonia, 2015



Festival della fragola:  
Korycin, Polonia, 2015  
foto tratte dal sito:  
nowa.korycin.pl



La Valle dell'Aso

# VALLE DELL'ASO

## Una valle d'altri tempi

- Itinerari -

Seguendo il corso del fiume Aso, che dai monti Sibillini si snoda fino al mare Adriatico, nella parte meridionale della Regione Marche, si ha la possibilità di immergersi in una valle che molto ha conservato di spontaneo e identitario. Sia dal punto di vista paesaggistico che dal punto di vista culturale tout cour, la **Valle dell'Aso** ha mantenuto intatte le sue peculiarità territoriali, esentandole da quella contaminazione industriale che ha mutato l'aspetto di molte altre valli attigue.

Molti sono, difatti, i fiumi che, dal crinale montano, corrono verso il mare, disegnando il territorio a sud della Regione Marche come fitti denti di un pettine ma, a differenza di altre, la **Valle dell'Aso**, ha, ad oggi, l'aspetto di molti anni fa.

Così, attraversandola tutta, con il mare alle spalle e i monti all'orizzonte, s'incontreranno ancora gli stessi paesaggi coltivati a frutteto, con i peschi in fiore a primavera che colorano di rosa le colline, appena sotto i piccoli borghi medievali.

A destra e a sinistra di tutta la valle, accastellati su lievi pendii, quegli stessi preziosi centri storici che conservano, sempre più orgogliosamente, pievi, conventi, torri e testimonianze culturali di un museo all'aperto e senza confini.

E di confini, in questa valle, non si vuol proprio sentir parlare; sebbene posta proprio a cerniera tra le province di Fermo e Ascoli Piceno, la Valle è, morfologicamente e culturalmente, un luogo di unione e di aggregazione, dove forte è il senso di appartenenza e dove le identità non si respingono, ma, al contrario, danno luogo a collaborazioni forti e decise.

Questa stessa univoca identità culturale, dal sapore di una volta e dai tratti fortemente agricoli e artigianali, si declina, poi, in una serie di piccole sostanziali identità, ciascuna delle quali avvalorata la storia e le tradizioni di un comune piuttosto che di un altro. E dunque, su e giù per la Valle, si

potranno scoprire identità culinarie, enologiche e artigianali di spessore - come i **Maccheroncini di Campofilone IGP**, la **Polenta**, il **Vino Cotto**, il **Ciauscolo IGP** - o produzioni agricole intensive - come per la **Pesca** ad Ortezzano - tutte dal sapore prettamente agricolo, ovvero biologico e fortemente identitario.

I peschi della Valdaso in fiore



# ECOMUSEO DELLA VALLE DELL'ASO

## Partecipare per conservare e valorizzare

*“L'ecomuseo è un'istituzione culturale che assicura in forma permanente, su un determinato territorio e con la partecipazione della popolazione, le funzioni di ricerca, conservazione, valorizzazione di un insieme di beni naturali e culturali, rappresentativi di un ambiente e dei modi di vita che lì si sono succeduti”. (Carta degli ecomusei)*

L'ecomuseo può definirsi come realtà orientata a favorire lo sviluppo socioeconomico del territorio, attraverso la valorizzazione e la messa in rete delle dinamiche culturali locali, la creazione di sinergie con il comparto turistico ed economico, l'attenzione all'ambiente e la promozione delle logiche della sostenibilità. L'ecomuseo tende, inoltre, a rafforzare i processi di riconoscimento del patrimonio, tangibile non tangibile, presente sul territorio individuando percorsi che uniscono ai luoghi già noti e frequentati dal turismo culturale, le preesistenze isolate e non valorizzate, in una logica di “museo diffuso” o “museo territoriale” già altamente riconosciuto dalla Regione Marche.

L'Ecomuseo della Valle dell'Aso e delle sue identità rappresenta per l'Unione Comuni Valdaso e per le Provincie di Ascoli Piceno e Fermo, un progetto culturale innovativo, che

mira ad esaltare il territorio come ambito privilegiato delle relazioni uomo-natura, come luogo dei saperi delle comunità locali, come testimonianza dei valori ambientali, come spazio che mette in sinergia le capacità degli abitanti per avviare processi di economie alternative, e tant'altro.



[www.ecomuseovalledellaso.it](http://www.ecomuseovalledellaso.it)



- Istituzioni -

La Valle dell'Aso, dietro il monte Conero





Proprio in ragione di valori così radicati sul territorio e, quindi, così orgogliosamente difesi dalle comunità locali, quasi spontaneamente, si è venuta sempre più radicando una istituzione assolutamente innovativa e all'avanguardia quale è, oggi, l'Ecomuseo della Valle dell'Aso e delle sue identità.

Le istituzioni ecomuseali, molto diffuse in ambito francese e ancora molto poco in Italia, pochissimo nelle Marche, sono quelle che tutelano e valorizzano un territorio, con le sue peculiarità culturali, non solo e non tanto racchiudendolo in un unico istituto espositivo, ma facendo in modo che il territorio racconti se stesso, aprendosi al visitatore che ne voglia fruire.

In questo processo il cittadino che abita il territorio in questione non si limita ad essere un semplice utente del museo, ma ne diventa parte attiva, con i suoi saperi, i suoi costumi, le sue tradizioni.

**Il fiume Aso**  
vista verso  
i Sibillini



Aderiscono all'Ecomuseo i Comuni della sponda settentrionale e fermana della valle – Altidona, Lapedona, Moresco, Monterubbiano, Petritoli, Ortezzano e Monte Vidon Combatte -, quelli della sponda meridionale e ascolana – Montefiore dell'Aso, Carassai e Campofilone, ultimo lembo della provincia di Fermo a sud dell'Aso - e, alla foce del fiume, il Comune di Pedaso.

Insieme e di pari passo, gli 11 comuni dell'Ecomuseo operano in sinergia affinché il sistema dell'accoglienza nella Valle possa sempre più relazionarsi e mettersi a disposizione della domanda turistica, in costante aumento nella Valle.

**Il fiume Aso**  
aironi in volo  
-  
**Nella pagina a  
destra:**  
in alto  
vista del mare  
dal monte di Pedaso  
-  
**Sotto:**  
la mappa  
di comunità  
dell'ecomuseo  
della Valdaso





L'ecomuseo non si limita ad essere uno strumento fine a se stesso, ma è quel mezzo di aggregazione che parte dal basso e che convoglia, contemporaneamente, cittadini, identità, paesaggio e tradizioni - ovvero beni tangibili e non - in un unico contenitore.

L'Ecomuseo gestisce, con la stessa cura e con lo stesso impegno, azioni di tutela dell'ambiente perché, conservandolo pulito e intatto se ne preserva il valore paesaggistico, come pure di sostegno alle colture tipiche, come quella della pesca e, ancora, l'Ecomuseo della Valle dell'Aso sostiene con azioni mirate la promozione tanto del patrimonio musealizzato e di carattere artistico, tanto quella del patrimonio enogastronomico, ovvero della cucina tipica locale.

È convinzione ormai diffusa, infatti, che sia giusto definire patrimonio culturale di un luogo tanto le sue testimonianze artistiche quanto i suoi prodotti tipici, in quanto unici e identitari di quel determinato ambiente culturale. Anzi, è sempre più vero che tra arte e tradizione culinaria e artigianale esiste una connessione stretta e fortemente radicata. Ne consegue che promuovendo l'una, l'altra ne viene esaltata di conseguenza.

Fortemente convinti di ciò, la promozione di molti piccoli borghi che si affacciano sulla Valle dell'Aso passa inevitabilmente per la diffusione dei rispettivi prodotti identitari, per estendersi, conseguentemente, alla valorizzazione dell'intero territorio comunale e vallivo.



# COMUNE DI ALTIDONA



Il paese medievale  
che si estende dalla collina al mare



- Itinerari -

## Il suo fiore all'occhiello: mura castellane, chiese antiche, pittura marchigiana e tante tradizioni popolari

Il **Comune di Altidona** si trova nella regione Marche a sud ovest della provincia di Fermo, a 220 m. s.l.m., nel territorio della Valle dell'Aso, la superficie è di circa 13 Km<sup>2</sup> (12,93) e conta una popolazione di quasi 3.300 abitanti.

L'etimologia del nome è incerta: alcuni, fra cui Giuseppe Speranza, Dehò e Ciucci, lo farebbero derivare da "altino" dei Pelasgi; altri, fra cui il Brandimarte, accomunerebbero l'origine dei nomi Altidona e Lapedona, richiamando l'analogia di essi con quelli delle città fondate dai Siculi e dai Liburni come Ancona, Ortona, etc.

Il patrono è San Ciriaco e viene festeggiato l'8 Agosto.

Le origini di Altidona sono antichissime e risalgono al popolo dei Piceni: sono testimoniate da vestigia romane nella

località di Villa Montana, risalenti all'epoca delle guerre puniche.

In età romana sorgevano numerose ville con vista sul mare come quella di Barbula, noto produttore di vino palmense.

Il **Castello di Altidona**, formatosi a seguito del trasferimento in posizione strategica dei residenti in insediamenti sparsi nelle campagne, è documentato dal 1214. Verso la metà del 1300 è uno dei castelli di secondo grado di Fermo (castrum mediocre), allo stesso livello dei Comuni di Lapedona, Torre di Palme e Porto San Giorgio. E' governato da un Consiglio generale dei capifamiglia e da quattro Massari sui quali vigila il Vicario nominato dalla città di Fermo dalla quale dipende.

Oggi il cuore del Comune è costituito da un centro storico ricco di interes-

santi elementi artistico-architettonici, è possibile visitare la Chiesa parrocchiale dei S.S. Maria e Ciriaco, la Chiesa della Madonna della Misericordia, la cinta muraria, il Belvedere, il Teatro Comunale, la sala mostre "Galleria sotto l'arco", la Fototeca Provinciale, la Porta del Sole, la Porta Marina, la Porta dei Leoni, la Porta "For de Porta", il loggiato di Vicolo degli Archi, lo "Sfumigo", la Fonte dei Giudei; fuori dal centro del paese è possibile visitare la Villa Montana, la cisterna romana, le Ville Giovannetti e Passeri, la Chiesa del cimitero e la quercia monumentale "Roverella".

La frazione cd. "Marina", invece, più densamente popolata, ha una spiaggia lunga circa 3 Km con diverse strutture ricettive e assume una forte connotazione turistica balneare.

L'economia del comune di Altidona è varia: oltre al turismo si basa sull'agricoltura, sul piccolo artigianato locale e su alcune imprese che vantano una forza di livello nazionale.

La **Pro Loco di Altidona** è stata costituita nel 1973 da un gruppo di altidonesi innamorati del paese e ha la finalità di promuovere, attraverso le proprie manifestazioni, il centro storico insieme al suo bagaglio di storia, di tradizioni e dei nuovi quartieri, creando interesse e momenti di aggregazione. Svolge il ruolo di ente turistico promuovendo il territorio comunale e della Valle dell'A-



so in tutta Italia e anche oltre confine. Attualmente è associata con l'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia (UNPLI) che, con circa 6.000 iscritte, costituisce il punto di riferimento a livello nazionale di tutte le associazioni. Nell'arco dell'anno, la Pro Loco organizza manifestazioni culturali ed enogastronomiche e supporta le altre associazioni presenti nel Comune, offrendo la propria struttura organizzativa e le forze lavoro necessarie. Conosciuta è la rievocazione storica della natività di Gesù: il **"Presepe Vivente"**, con oltre 200 figuranti, realizzata il 25 e 26 dicembre di ogni anno,



**Marina di Altidona:**

particolare della spiaggia  
**Sopra:**  
 il presepe vivente, rievocazione della natività 25 - 26 Dicembre.

**A sinistra:**  
 panorama di Altidona e accanto le mura castellane e Chiesa parrocchiale dei S.S. Maria e Ciriaco.

**A destra:**  
 polenta con lumache servita in occasione della tradizionale sagra.

sin dal 1985, che accoglie un'affluenza di circa 8.000 visitatori in ogni edizione.

Famosa **"La Sagra della Polenta con lumache"** nella prima domenica di Agosto di ogni anno, dal 1974, che rievoca la frugalità delle mense contadine e di paese, arricchita nel tempo da gustose pietanze a base di carne e pesce tipiche del territorio. La sagra ha portato la Pro Loco a costituirsi nell'Associazione Culturale Polentari d'Italia e, dal 1993, con cadenza biennale, viene organizzato il Raduno Nazionale Polentari d'Italia, ogni volta in una sede diversa in base al Comune ospitante in Italia, durante il quale ogni Pro Loco propone la propria ricetta tipica. Oltre a questi eventi, la Pro Loco di Altidona

programma altre manifestazione non meno importanti. Ad esempio, la partecipazione alla Festa delle Pro Loco nel Comune di Porto San Giorgio nel mese di luglio, la Festa del 1° maggio, la Festa della Birra in estate presso il parco "Due Ponti" e le castagnate in piazza nel periodo invernale.



# COMUNE DI CAMPOFILONE



## Il trait d'union tra la campagna marchigiana ed il Mar Adriatico

“... così benedetta da Dio di bellezza, di varietà, d'ubertà, tra il degradare dei monti che difendono, tra il distendersi dei mari che abbracciano, tra il sorgere de' colli che salutano, tra l'apertura delle valli che arridono...” così Giosuè Carducci descrive la bellezza della regione Marche. Campofilone mette in scena con eccellenza tutte queste immagini. Situato in posizione collinare lungo la costa adriatica tra San Benedetto del Tronto e Fermo, il paese domina la bassa Valle dell'Aso coniugando, in uno splendido affresco naturale, il verde della campagna marchigiana con l'azzurro del mar Adriatico. Le vie e gli scorci raccontano ancora le vicende secolari di un insediamento romano



prima e di un lungo controllo dei vescovi fermani poi. Al centro storico, che nasce attorno ad una importante e ricca Abbazia Benedettina dedicata a San Bar-

**Sotto:** piazza del Comune. **Sopra al centro:** Porta Marina, a destra l'Abbazia di San Bartolomeo





**La spiaggia incontaminata  
in località Ponte Nina.**

**Sotto:**

il mare Adriatico visto  
da Campofilone

**Accanto a destra:**

i Maccheroncini di Campofilone IGP  
stesi sui tipici foglietti.

tolomeo Apostolo costruita sui resti di una villa romana e di un tempio pagano, si accede percorrendo un breve viale alberato reso unico da maestosi pini.

Il borgo, di forma affusolata, sorge lungo una via principale in cui si affacciano i principali edifici alle cui spalle si apre un labirinto di vicoli, a tratti coperti da volte a botte e a crociera e che, di tanto in tanto, lasciano intravedere la bellezza del panorama che lo circonda: il calmo mare Adriatico, le dolci colline fino ad arrivare alle vette imbiancate dei monti Sibillini.

Giulio Amadio nella Toponomastica Marchigiana ne farebbe risalire il nome “Campus Fullonus” a un possesso o uno stabilimento di tintori o lavandai dell’età liburnica (VII sec. a.C.); dai ritrovamenti di tombe Picene e altri reperti archeologici conservati nel museo di Ancona, si può anche indicare la presenza Picena già nel VII-VI secolo a.C. Come dimostrano due monumentali reperti di età imperiale (un serbatoio idrico a pianta longitudinale e un tratto di consolare adriatica a spina di pesce), la presenza romana ben si radicò e articolò sul territorio; in epoca repubblicana (III sec. a.C.) Campofilone era passo obbligato per quanti dalla vicina colonia di Cupra si recavano alla colonia di Fermo e viceversa.

Passeggiando per le vie si sente ancora il profumo dell’antichissima tradizione culinaria: da sempre viene prodotta una specialità gastronomica di gran pregio i “Maccheroncini di Campofilone”, sottilissimi fili di pasta all’uovo conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo che dal 2013 hanno ottenuto l’Indicazione Geografica Protetta (IGP).



- Itinerari -

**I Maccheroncini  
di Campofilone  
hanno ottenuto  
nel 2013  
il riconoscimento IGP  
Indicazione  
Geografica  
Protetta**

A questo tradizionale piatto campofilonese è dedicata una **Sagra Nazionale** che si tiene annualmente durante il secondo weekend di Agosto e che è meta di attrazione per migliaia di turisti. Questa Sagra è organizzata dal **Comune di Campofilone** in collaborazione con la locale **Pro Loco**, che in quei giorni allestisce le vie del paese per accogliere gli amanti dei **Maccheroncini di Campofilone IGP**.



**I Maccheroncini  
di Campofilone IGP:**  
il condimento  
tradizionale  
è un ragù di carne  
cotto per molte ore  
a fuoco basso

# COMUNE DI LAPEDONA



Un paese nato dai possedimenti dei monaci di Farfa?  
Innumerevoli testimonianze storico-artistiche abitano  
Lapedona, la cui origine è ancora avvolta dal mistero...

- Itinerari -

Reperti di età picena e romana testimoniano una intensa colonizzazione del territorio fin dall'antichità.

Con i Longobardi si estende la presenza dei benedettini, soprattutto dell'Abbazia di Farfa, e si accresce gradualmente l'autorità del vescovo di Fermo: in tutto il territorio della Marca Fermana sorgono pievi, corti e castelli feudali.

Il più antico codice dell'Archivio di Fermo, il "Liber Jurium Episcopatus Firmi", noto come "Codice 1030", contiene documenti che ci danno notizie sui due castelli di San Martino e di Saltareccio.

La prima volta che compare il nome di Lapedona è in un documento del 1148: il vescovo di Fermo, Liberato (1128-1150), conferma all'eremo di Santa

Croce di Fonte Avellana (PU) il possesso di chiese e beni nella diocesi fermana, tra cui la chiesa di San Quirico intra castellum qui dicitur Lapidona.

Non si hanno documenti che attestino il periodo di fondazione dell'attuale centro abitato; tuttavia, nessuna delle chiese presenti all'interno dell'attuale paese risulta negli elenchi delle decime prima del 1299.

Solo nel 1302 si ha notizia della chiesa di San Giacomo e una lapide, ricordata nelle relazioni di visita pastorale del 1728 e del 1842, attestava che la costruzione della chiesa di San Giacomo era stata ultimata nel 1321.

Alcuni studiosi ipotizzano che l'originario **Castello di Lapedona** inglobasse la chiesa di San Quirico e che, agli

inizi del Trecento sorse l'attuale centro storico, con il fenomeno dell'incastellamento e il trasferimento dei titoli rurali delle chiese.

Il **castrum Lapidone** figura nell'elenco dei castelli che Aldobrandino d'Este, marchese di Ancona, assegna alla città di Fermo il 10 Giugno 1214 "cum hominibus in dictis castellis habitantibus et eorum podiis et villis", ma l'effettiva dipendenza di **Lapedona** (e dei castelli vicini) da Fermo è da riferirsi piuttosto al 1238 quando il vescovo-conte di Fermo Filippo II affida al comune tutte le proprietà della chiesa, dal fiume Potenza al Tronto.

Da quell'anno Lapedona diviene castello della città di Fermo e ne segue le alterne vicende.

**Loggiato del palazzo comunale:** sullo sfondo cippo funerario di epoca romana



**Porta Marina** con arco gotico



Nel centro storico si trovano, la chiesa di San Giacomo e Quirico del XIV secolo, rifatta quasi completamente un secolo fa, che conserva opere pittoriche attribuite a Pietro Alemanno (XV secolo) ed una statuetta lignea del Santo patrono; la chiesa di San Nicolò del XVII-XVIII secolo, con pale attribuite ai pittori marchigiani G. Ghezzi ed F. Ricci ed un organo di scuola callidiana, ora è sconsacrata ed utilizzata per manifestazioni artistiche; la chiesa di San Lorenzo, di fine XVIII secolo, con campanile (1732) e cripta inagibile, conserva al suo interno un organo di Gaetano Callido (1784) restaurato, un Crocefisso ligneo di probabile provenienza bizantina, oltre ad altari in stile barocco.

Fuori le mura è possibile vedere, la chiesa di San Quirico, in Borgo San Quirico, è romanica, con tracce di affreschi (XII-XIV secolo), ha una cripta sorretta da volte a crociera cilindriche e colonnine con capitelli di foggia diversa; la chiesa di San Pietro, romanica, rimaneggiata nel XIX secolo, è all'ingresso del Cimitero, ha colonne con capitelli in pietra arenaria diversi fra loro; la chiesa della Madonna Manù, è piccola chiesa rurale dell'XI secolo, a 3 km circa sulla strada provinciale che va al mare; la chiesa di Santa Maria degli Angeli o ad nivem in Borgo Castellano.

All'interno delle mura si trovano inoltre: la scuola elementare, costruita nella prima metà del Novecento sui resti del convento di frati di Fonte Avellana; il palazzo comunale, realizzato alla fine del XVI secolo, ristrutturato recentemente, che espone nel suo portico un cippo funerario risalente all'epoca romana impe-

Interno della chiesa di San Quirico



riale; la fontana principale di Lapedona, situata in piazza Giacomo Leopardi, ora ristrutturata, costruita nel 1900 all'inaugurazione dell'acquedotto che portò l'acqua nelle abitazioni del paese.

## Tipicità Lapedona e il suo Vino Cotto DE.CO.

Il vino cotto racconta la storia del fermano, del piceno e del maceratese, territori delle "Marche del Sud"; esso è capace di fondere in un incantevole insieme di sapori, l'ambiente, i vitigni, la storia, la tradizione e la cultura di questa nostra terra. Il vino cotto, rappresentava per ogni famiglia il segno dell'ospitalità. Era sempre sulla tavola nelle occasioni migliori e usato frequentemente come rimedio nella cura dei malanni tipici della dura vita di campagna.

Il **Vino Cotto** è consumato come un normale vino da tavola, ma è più spesso utilizzato come vino da dessert, e presenta una gradazione alcolica elevata.

Si distinguono due tipologie, una secca ed una dolce caratterizzata dalla presenza di residuo zuccherino. Colore variabile dal rosso al rosso ambrato, odore intenso e caratteristico, al gusto si presenta di corpo, con percezione di caramello nella versione dolce. Il retrogusto è sapido.

**Lapedona festeggia ogni ultimo week end di Settembre la "Festa del Vino Cotto".**

La festa del Vino Cotto di Lapedona è un'ottima occasione per gustare uno dei prodotti di spicco della tradizione e per conoscere più da vicino uno dei borghi più suggestivi del territorio fermano.

Cottura del vino



# COMUNE DI MONTE RINALDO



Incastonato tra le verdeggianti colline  
della Valdaso  
e l'imponente catena montuosa dei Sibillini



Vista panoramica di Monte Rinaldo

Monte Rinaldo è un'accogliente cittadina di circa 400 abitanti. Per spiegare l'origine del nome di questo comune si ricorre ad un racconto leggendario.

Tre fratelli, Pietro, Elpidio e Rinaldo, figli di un conte normanno, avrebbero fondato i castelli di Monsampietro Morico, S. Elpidio Morico e Monte Rinaldo. Una spiegazione autoctona non confermata, invece, attribuisce la sua fondazione a un Rinaldo Morico, figlio illegittimo di Rinaldo di Monteverde, quest'ultimo realmente esistito e signore di Fermo negli anni 1376-79.

La struttura di maggior rilievo del centro urbano è Palazzo Giustiniani (XVII sec.), esempio di dimora rococò.

Nella Chiesa del SS. Sacramento e Rosario costruita alla metà del '700 con interno tardo barocco, si conservano due pale d'altare di A. Liozzi (XVII sec).





**Area Archeologica in località Cuma**  
 Il porticato, a duplice fila di colonne, è formato da un muro di arenaria e da due colonnati paralleli di ordine ionico - italico.

## Imprigionato dalle mura della memoria perduta: un racconto leggendario e un antico santuario romano...

La zona Archeologica in località Cuma, circondata da un'incantevole paesaggio agrario, è uno dei motivi più validi per visitare **Monte Rinaldo**.

Qui sorge un Santuario che a buon ragione può ritenersi uno dei monumenti di età ellenistica più importante di tutta la regione. Si ignora, per ora, sia la divinità a cui era dedicato, sia la città da cui dipendeva.

Alcuni studiosi l'hanno messo in relazione con Novana, l'unica città del Piceno

citata nell'elenco di Plinio il Vecchio, di cui non è stata individuata l'ubicazione. Quello che è sicuro, vedendo le imponenti dimensioni dei suoi resti, è che doveva trattarsi di un luogo di culto di grande importanza.

Alcuni importanti reperti provenienti dal Santuario sono custoditi nel Museo Civico Archeologico allestito presso l'ex Chiesa del Crocifisso recentemente recuperata.

Il museo comprende ceramiche di de-

corazione esterna e del frontone, oltre ad ex voto e ad altri oggetti.

L'affascinante cornice ambientale, caratterizzata dalla presenza di dolci colline e dalla meravigliosa catena dei monti Sibillini, ed il carattere monumentale dei ritrovamenti archeologici, rendono **Monte Rinaldo** un gradita meta di escursione a carattere culturale e turistico, alla scoperta dell'entroterra fermano.

**Area Archeologica in località Cuma:**  
 particolare del Santuario di età tardo repubblicana (II - I sec. a.c.)

**A sinistra in basso:**  
 Veduta esterna della Ex Chiesa del Crocifisso, sede del Museo Archeologico



# COMUNE DI MORESCO



Uno dei Borghi più belli d'Italia e patria del Ciauscolo IGP  
Una perla della Valdaso:  
patrimonio storico-artistico, architettura medievale  
tradizione eno-gastronomica e popolare



Vista panoramica di Moresco

Il borgo medievale di **Moresco** ha una forma davvero caratteristica e particolare, cosa che rende il suo profilo inconfondibile e riconoscibile anche da lontano e ne fa uno dei luoghi più suggestivi della rigogliosa Valle dell'Aso.

È l'imponente **Torre eptagonale** a conferire al paese un'indubitabile dose di fascino e suggestione perché con i suoi sette lati irregolari è certo un edificio di notevole interesse, capace di catturare e accentrare su di sé una curiosità sempre più in aumento.

Proprio per sfruttare un luogo dotato di tali potenzialità e di tale suggestione, da qualche anno l'interno della Torre ospita, nel periodo estivo, il TOMAV, uno spazio dedicato a mostre ed esposizioni di vari artisti contemporanei.

E non si esaurisce certo qui la ricchezza di questo luogo perché, con i suoi 30 metri di altezza, è anche un punto a dir poco privilegiato per godere di un panorama che spazia letteralmente dal mare fino ai Sibillini e che dà, oltretutto, una visuale completa e comprensiva di tutto l'incantato borgo di Moresco.



**Centro storico:**  
piazza del paese

Il cuore del castello è costituito da piccole e strette vie e dalla piazza, uno spazio suggestivo sul quale si affacciano monumenti ed edifici antichi e ricchi di storia e cultura; primo fra tutti il Palazzo comunale che, in veste di pinacoteca, ospita una bellissima e luminosa pala d'altare opera dell'artista Vincenzo Pagani da Monterubbiano, lo stesso che ha affrescato nella metà del XVI secolo una Madonna delle Grazie in fondo al loggiato della piazza stessa, oggi testimonianza dell'esistenza dell'antica Chiesa di Santa Maria in Castro poi demolita nel XIX.

Di notevole interesse anche la Torre dell'Orologio, meno imponente dell'altra ma che ha svolto, nel corso dei secoli, un ruolo fondamentale, scandendo le giornate di tutti i cittadini; oggi come allora si alza su una posizione strategica perché sovrasta e protegge la porta urbana che apre la strada verso il contado. Un contado che, tra il verde rigoglioso degli alberi e i campi coltivati, ospita e conserva dei piccoli tesori: l'ex Chiesa di Santa Sofia, oggi piccolo teatro comunale, il Santuario della Madonna della Salute che conserva copia dell'immagine della Vergine oggetto di grande venerazione e devozione e la Chiesa della Madonna dell'Olmo, tempio affascinante e suggestivo che si apre ai visitatori con un'architettura interna di grande impatto visivo con due altari e l'edicola del Pagani che ne scandiscono e suddividono lo spazio.

Proprio per questa unione organica e armoniosa tra storia, arte, cultura e la capacità di conservare e innovare nel pieno rispetto di questi luoghi e della loro originaria bellezza, Moresco è entrata a far parte nel 2002 dell'esclusiva Associazione dei **Borghi più belli d'Italia**.

Ma il concetto di cultura non si esaurisce nell'arte e nei monumenti, significa anche tradizione e, nello specifico, tradizione gastronomica. Proprio al principale prodotto tipico della nostra cultura contadina, il **Ciauscolo IGP**, viene dedicato ogni anno, nel primo fine settimana di Settembre un momento di promozione e confronto su questo prodotto di eccellenza.

## Il Ciauscolo ha ottenuto nel 2009 il riconoscimento IGP Indicazione Geografica Protetta

### Sagra del Ciauscolo IGP:

piatto con salame ciauscolo servito a Moresco in occasione della sagra



Sull'origine del nome il dibattito è aperto; sembra che esso possa essere ricondotto al latino *cibusculum* cioè "piccolo cibo" a significare probabilmente come le caratteristiche di questo salume lo rendono un ingrediente adatto alla preparazione di piccoli e gustosi spuntini. È la morbidezza dell'impasto, quasi cremoso, a conferire al **Ciauscolo IGP** la sua caratteristica tipica, cioè il suo essere facilmente spalmabile, caratteristica che deriva da particolari modalità di macinatura e da una stagionatura piuttosto breve.

# COMUNE DI ORTEZZANO



Tra stretti vicoli, piccole piazzole ed antiche scalinate  
si ritrova il sapore di una storia che continua  
ad essere scritta dai suoi abitanti



Viste panoramiche di Ortezzano

Risalendo la fertile e verdeggiante valle dell'Aso, nel cuore della provincia di Fermo, in direzione dei "Monti Azzurri" di leopardiana memoria, ad un certo punto, in cima ad un dolce pendio collinare che domina la sponda sinistra del fiume Aso, s'incontra **Ortezzano**.

Fiero e ricco di suggestioni storiche, questo piccolo ma vivace borgo di circa 800 abitanti, vede le sue origini perdersi nel tempo, sino all'epoca dei Piceni.

Oggi Ortezzano si estende su un territorio di ha 699, di cui solo ha 52 di superficie urbana. Il suo centro storico conserva intatte le testimonianze dell'antico **Castello di Ortezzano**, le cui origini sono da ricollegare all'iniziativa di Falfa di fortificare i suoi possedimenti nel territorio fermano, alla vigilia delle lotte con Fermo. Il patrimonio monumentale di Ortezzano è particolarmente interessante, il fascino del suo centro storico, la bellezza dei suoi monumenti



e dell'ambiente circostante, la qualità della vita, la cortesia e la simpatia degli abitanti fanno di questo una ricercata meta turistica.

Per i visitatori che decidono di fermarsi ad Ortezzano, catturati dalla bellezza dei luoghi, dai suggestivi scorci, dal buon cibo, numerose sono le strutture ricettive che il paese offre.



L'Associazione folklorica Ortensia all'EXPO 2015

Un'eccellente cucina, arte, storia, tradizioni popolari, la cui custodia e promozione sono garantite dal Centro Studi sul Folklore piceno, e da due associazioni folkloriche:

Li Mazzamurelli de li Sibillini ed **Ortensia**, è ciò che si può trovare in questo Comune.

## Tra passato e presente l'economia ortezzanese si basa ancora sull'agricoltura e la pesca è la coltivazione per eccellenza!

Sotto: Torre ghibellina



L'economia del paese, oltre che al turismo, è strettamente legata all'agricoltura e alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli.

La fertilità della Valle e del territorio collinare permette di ottenere una pregiata e stimata coltivazione ortofrutticola, in particolare il prodotto principe di questo territorio è la **pesca**, in tutte le sue molteplici varietà.

Il microclima particolare della Valle dell'Aso consente la coltivazione di un frutto che per sapore e caratteristiche organolettiche è unico e ricercato.



### Le Pesche della Valdaso

le aziende agricole del territorio preparano con questo prodotto anche ottime confetture, marmellate e succhi di frutta.

Numerosi sono anche i laboratori artigianali a conduzione familiare che si caratterizzano per la qualità dei propri prodotti: ceramica, ferro battuto ecc. Da ricordare la rinomata lavorazione di carni suine, l'eccellente produzione d'olio e di uva, che le cantine locali trasformano in vini di qualità.

# Cucina a Regola d'Arte

Gusti e Sapori tutti da scoprire



La “Cucina a Regola d’Arte” è un progetto cofinanziato dalla Comunità Europea e dall’associazione culturale **Gusti & Sapori** - finalizzato alla valorizzazione dei **prodotti tipici della Valle dell’Aso**, territorio ricco e variegato che dai Monti Sibillini si spinge fino al Mare Adriatico. Un obiettivo ambizioso che punta a fare del prodotto d’eccellenza un vero e proprio bene culturale, in quanto frutto della storia e della tradizione di quella terra, che in esso si rispecchia e attraverso di esso si fa conoscere.

La Valdaso sembra un territorio privilegiato, amato e custodito gelosamente dai numerosi borghi medievali che, arroccati sui monti e sulle colline circostanti, vigilano sulle sue ricchezze e sul suo cammino.

Questi stessi borghi costituiscono un agglomerato di bellezze storico-artistiche: pievi, chiese, torri e testimonianze identitarie di una società antica che permettono agli abitanti locali di vivere in un museo all’aperto e senza confini.

Queste comunità valdasine emergono anche per le loro tradizioni eno-gastronomiche, enologiche e artigianali: la **Pesca della Valdaso**, il **Vino Cotto**, il **Ciauscolo**, la **Polenta**, e i **Maccheroncini di Campofilone IGP**.

## IL CIAUSCOLO IGP

Il salame tipico delle Marche, il **Ciauscolo IGP** si presta ad essere spalmato su fette di pane, crostini e bruschette, permettendo di preparare sfiziosi spuntini o antipasti.

La celebre caratteristica spalmabilità del ciauscolo è ottenuta con una ricetta e una tecnica di lavorazione che si sono tramandate di generazione in generazione in occasione della pista del maiale (i giorni della mattanza del maiale e della preparazione degli insaccati).

## GLI AUTENTICI MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP

Sono riconosciuti come prodotto tipico-tradizionale dalla Regione Marche dal 1998 e dal 2013 vantano l’acquisizione del marchio comunitario IGP (Indicazione Geografica Protetta). Questo prodotto per la sua specificità può essere fatto soltanto nel territorio comunale di Campofilone rispettando un rigido disciplinare di produzione che segue fedelmente la ricetta tradizionale.

I **Maccheroncini di Campofilone IGP** sono un prodotto legato profondamente alla terra di origine, una delle più antiche espressioni di cultura popolare del territorio marchigiano, che ancora oggi si tramanda di generazione in generazione. Un’eccellenza gastronomica che contiene nel gusto e nel sapore le caratteristiche del borgo antico di Campofilone, in cui quest’arte nasce prima nelle cucine e poi nei laboratori artigianali. Una tradizione mantenuta per ben 600 anni, che ha prodotto commercio e nascita di nuove imprese le quali hanno contribuito a far conoscere Campofilone e le Marche in tutto il mondo.

Degustazione del tipico salame Ciauscolo IGP



Il taglio dei maccheroncini di Campofilone IGP





# Cucina a regola d'Arte

## IL VINO COTTO

Prodotto rappresentativo del territorio il **Vino Cotto** è ottenuto dalla bollitura, con fuoco a legna in caldaie di rame, del mosto di vari tipi di uve fino a raggiungere una significativa riduzione del volume iniziale.

Viene fatto fermentare in botti di rovere per almeno 5 anni prima dell'imbottigliamento. È caratterizzato dal colore marrone dorato, dal sapore dolce e mieloso e dal profumo intenso.

Ottimo a temperatura ambiente per accompagnare dolci secchi e bevuto quasi bollente, a piccoli sorsi, veniva usato dai nostri nonni come rimedio naturale contro il raffreddore e l'influenza.



Botti in rovere per la fermentazione del Vino Cotto.

## LA PESCA DELLA VALDASO

È un prodotto profondamente legato al territorio di origine, per il fatto che, attraverso la sua materialità, riflette alcune caratteristiche distintive e immateriali della Valle dell'Aso. In questo territorio, la coltivazione della pesca trova condizioni ambientali favorevoli che ne esaltano notevolmente la qualità e le caratteristiche organolettiche. Tra le varietà maggiormente diffuse in Valdaso si ricordano le pesche a pasta

gialla (le tipologie più diffuse sono la **Royal Glory**, la **Elegant Lady**, la **Spring Belle** e la **O'Enry**) e le nettarine a pasta gialla (in particolare la **Big Top**, la **Venus** e la **Nectaross**).

Accanto a questa abbondante produzione si pone un'intensa attività di trasformazione artigianale della pesca per la produzione di confetture, conserve, marmellate e l'utilizzo di questo frutto nella preparazione di numerosi piatti.

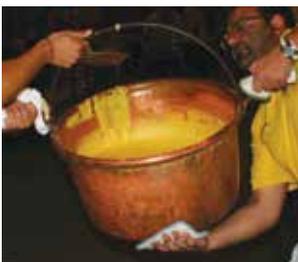


Pesca della Valdaso

## LA POLENTA

Nell'antico borgo di Altidona si tiene la **Sagra della Polenta** con le lumache e i frutti di mare, una tipicità del territorio che fa contenti i residenti ma anche i tanti turisti che, i primi di agosto, affollano le spiagge dell'Adriatico.

In occasione del raduno delle sagre della polenta d'Italia, un incontro tra polentari dove ognuno porta la propria specialità, la propria storia e la tecnica.



Pentola in rame per la preparazione della Polenta



#destinazione**marche**



# Cucina a regola d'Arte

... nell'Ecomuseo  
della Valle dell'Asso

## Gusti & Sapori

[www.gustiesaporievents.it](http://www.gustiesaporievents.it) ASSOCIAZIONE  
CULTURALE

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI  
Progetto cofinanziato nell'ambito del Piano di Sviluppo Locale del GAL Fermano Leader - Sottomisura 4.1.3.7 Promozione territoriale e certificazione d'area



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007/2013



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI



REGIONE  
MARCHESIA



FERMANO  
LEADERSCARL  
Agenzia di Sviluppo