

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**.

IL CIAUSCOLO



Il salame tipico delle Marche, il **ciauscolo** si presta ad essere **spalmato su fette di pane, crostini e bruschette**, permettendo di preparare **sfiziosi**

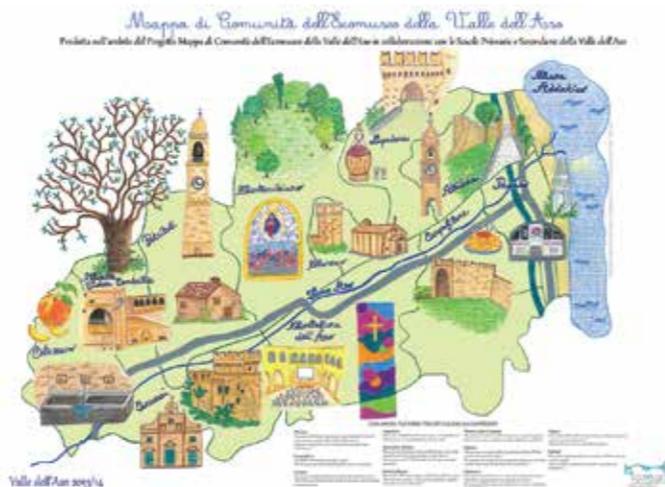
spuntini o antipasti. La celebre caratteristica spalmabilità del ciauscolo è ottenuta con una ricetta e una tecnica di lavorazione che si sono tramandate di generazione in generazione in occasione della pista del maiale (i giorni della mattanza del maiale e della preparazione degli insaccati).

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.



Cucina a regola d'Arte
... nell'Ecomuseo della Valle dell'Aso

CUCINA A REGOLA D'ARTE

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.

GUSTI&SAPORI

Si tratta di un'associazione culturale senza scopo di lucro che ha come obiettivo di promuovere la conoscenza del territorio della Valdaso e dei suoi prodotti, migliorando ed ottimizzando le metodologie di promozione turistica e culturale dell'area comprendente i Comuni di **Altidona, Campofilone, Lapedona, Moresco, Ortezzano e Monterinaldo**.



Polaczenia:
Loty z przesiadką do lotniska Ancona-Falconara.
Loty bezpośrednie z Warszawy do Rzymu lub Bologni,
następnie można dojechać autobusem lub pociągiem.



www.ecomuseovalledellaso.it

Gusti & Sapori
www.gustiesaporievents.it ASSOCIAZIONE CULTURALE

info@gustiesaporievents.it

FONDO EUROPEO AGRICOLA 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
REGIONE MARCHE
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI
FEDERAZIONE ITALIANA VITICOLTORI

Cucina a regola d'Arte
presenta la Valdaso



Cucina a regola d'Arte
... nell'Ecomuseo della Valle dell'Aso



Nei Monti Sibillini, crinale montano marchigiano, ha origine il fiume Aso (dal latino Asis), la cui corsa verso il mare è caratterizzata da un percorso naturalistico che ha mantenuto intatta la propria bellezza paesaggistica.

Poco prima di sfociare nel Mar Adriatico il fiume Aso si adagia sulla Valle dell'Aso, territorio posto a cerniera tra le province di **Ascoli Piceno** e **Fermo** che, ancora oggi, ha l'aspetto di molti anni fa: paesaggi coltivati a frutteto, con i peschi in fiore a primavera che colorano di rosa le colline, antiche case coloniche sparse nella fitta rete di appezzamenti territoriali, numerose aree boschive ed incolte.

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 enogastronomiche, enologiche e artigianali:

i Maccheroncini di Campofilone IGP, la polenta, il vino cotto, la pesca e il ciauscolo.



CAMPOFILONE

Situato in un territorio abitato già in epoca romana, il castello di Campofilone si è sviluppato nel corso del Medioevo attorno all'importante Abbazia di San Bartolomeo e dal 1964 è meta di migliaia di turisti provenienti da tutto il mondo in occasione della Sagra Nazionale dei Maccheroncini di Campofilone IGP. Insieme a numerose bellezze storico-artistiche offre ai visitatori punti panoramici verso i Monti Sibillini e verso il Mare Adriatico, nonché soggiorni balneari presso la spiaggia in località Ponte Nina.



ALTIDONA

Il Comune è arroccato a 220 mt. s.l.m. su una collina che domina l'ingresso alla Valle dell'Aso. Gode di un ricco patrimonio storico-artistico, attrattive balneari e paesaggistiche e tradizioni enogastronomiche. Una di esse è la **polenta** con lumache e frutti di mare, piatto protagonista di una sagra estiva dal sapore antico.

ORTEZZANO

Risalendo la fertile Valle dell'Aso verso i Monti Sibillini s'incontra Ortezzano, in cima ad un pendio collinare che domina la sponda sinistra del fiume a 301 mt. s.l.m. La fertilità della valle e del territorio collinare permette di ottenere una pregiata e stimata coltivazione ortofrutticola. In particolare Ortezzano è nota per la produzione di **pesche**, a cui è dedicata una festa estiva che ne celebra le virtù e per il suo ortofrutto.

Ortezzano è anche famoso per la ricerca e la valorizzazione della tradizione popolare locale portate avanti da due gruppi folkloristici, in particolare dal gruppo Ortensia che da ben 32 anni promuove e fa conoscere la cultura popolare marchigiana nelle piazze e nei teatri di tutto il mondo, con spettacoli dove protagonista è il saltarello, ballo principe tra le danze popolari locali.

LAPEDONA

Il Comune è situato a pochi minuti dal mare ed è incoronato dallo splendido paesaggio della campagna marchigiana. Il centro storico conserva la sua struttura originaria di castello medievale, cinto da mura e con due porte d'accesso: Porta Marina e Porta da Sole. Reperti di età picena e romana, testimoniano un'intensa colonizzazione del territorio fin dall'antichità. La specialità di questo paese è il **vino cotto**, a cui viene dedicata una festa verso la fine di Settembre per dare il benvenuto all'autunno.

MORESCO

Il Comune sorge sulla sommità di un colle che domina la sottostante Valle dell'Aso. È completamente circondato da mura castellane ed ha forma triangolare con al vertice l'imponente Torre Eptagonale del XII sec. Per la sua ricchezza del patrimonio storico-artistico è stato inserito tra i "Borghi più Belli d'Italia".

MONTERINALDO

Questo Comune si erge su tre colli tra la Valle dell'Aso e la Valle dell'Ete Vivo a 485 mt. s.l.m. L'attrattiva maggiore di Monterinaldo è il Santuario Tardo Repubblicano, risalente al II - I sec. a.C. e situato in località Cuma.



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.**

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.