

BRZOSKWINIA Z TERYTORIUM VALDASO



To jest produkt ściśle związany z jego obszarem pochodzenia, ponieważ, jego materialność odzwierciedla niektóre rozpoznawcze i niematerialne cechy **doliny Aso**.

W tym terytorium, uprawa brzoskwinii znajduje korzystne warunki które istotnie egzaltują jakość i właściwości organoleptyczne tego owoca. Wśród najbardziej popularnych odmian jest brzoskwinia o miąższu żółtym (najczęstsze typologie to **Royal Glory, Elegant Lady, Spring Belle** i **O'Enry**) i nektarynki o miąższu żółtym (w szczególności gatunek **Big Top, la Venus e Nectaross**). Obok tej obfitej produkcji powstaje intensywna rzemiosłowa działalność w ramach transformacji brzoskwin i wytwarzanie z nich **konfitur, konserw, dżemów** i ogólne **wykorzystanie** tego owoca w wielu potrawach.

CIAUSCOLO



Tradycyjna kiełbasa regionu Marche, **ciauscolo** najlepiej nadaje się do **smarowania kromek chleba, włoskich grzanek crostini i bruschette**, to idealny produkt dzięki którym

można przygotować pyszne przystawki lub pszekąski. Słynna cecha ciauscolo to jego miękka konsystencja; przepis i techniki wykonania ciauscolo zostają przekazywane z pokolenia na pokolenia od dawnych czasach kiedy produkcja wieprzowiny odbywała się w rolniczych domach (w dniach oboju świn i przygotowania wieprzowiny).

POLENTA



W starożytnej wsi Altidona odbywa się festiwal **polenty ze ślimakami i owocami morza**, specjalność obszaru która rozwesela mieszkańców a także turystów którzy przyjeżdżają na początek sierpnia na adriatyckie plaże. Przy okazji zgromadzenia włoskich festiwalów polenty, spotkanie między wytwórcami polenty, każdy przynosi swoją specjalność kulinarną, swoją historię i swoją technikę.



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

CUCINA A REGOLA D'ARTE

“Cucina a Regola d’Arte” to projekt współfinansowany przez Unie Europejską i przez kulturalne stowarzyszenie Gusti & Sapori – w celu rozwoju lokalnych produktów doliny Aso, bogate i różnorodne terytorium który z gór Sibillini rozciąga się do morza Adriatyckiego. Obiektem tego projektu jest promocja produktu wysokiej jakości, który stał się specjalnością i kulturalnym dziedzictwem tego terytorium.

GUSTI & SAPORI

To kulturalne stowarzyszenie non-profit które stawia sobie za cel promocję i rozwój lokalnej wiedzy o terytorium doliny Aso i rozwój produktów tych okolic, ulepszając i optymalizując metody promocji turystycznej i kulturalnej obszaru obejmującego następujące gminy: **Altidona, Campofilone, Lapedona, Moresco, Ortezzano i Monte Rinaldo**.



Połączenia:
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 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
REGIONE MARCHE
FEDERAZIONE ITALIANA
FEDERAZIONE ITALIANA

Cucina a regola d'Arte
presenta Valdaso



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



W górach Sibillini, górski grzbiet regionu Marche, rodzi się rzeka **Aso** (z łacina Asis), która wpływając do morza Adriatyckiego tworzy przyrodniczą ścieżkę która wyróżnia się niesamowitą piękną krajobrazu. Tuż przed dotarciem do Adriatyckiego morza, rzeka Aso płynie łagodnie przez dolinę Aso, terytorium które znajduje się w centralnej pozycji między prowincjami **Ascoli Piceno** i **Fermo** i który, wciąż dziś, wygląda jak w dawnych czasach: sadownicze krajobrazy z kwitnącymi brzoskwiniami które podczas wiosny malują pagórkowate pola na różowo, rozpowszechnione stare kamienice i przyległe działki, leśne obszary i ziemie nie uprawiane. Valdaso wygląda na uprzywilejowany terytorium, bardzo lubiane przez swoich mieszkańców, średniowieczne miasteczka obwarowane w otaczających górkach czuwają nad swoim bogactwem i swoimi drogami.

Te miasteczka to miejskie aglomeracje które są historycznym i artystycznym urokiem: parafie, kościoły, wieże i dowody tożsamości starożytnego społeczeństwa która umożliwia swoim mieszkańcom żyć w muzeum na wolnym powietrzu, bez żadnych granic. Te społeczności valdesine wyróżniają się tradycjami enogastronomicznymi, enologicznymi i rzemieślniczymi:

Maccheroncini di Campofilone IGP, polenta, gotowane wino, brzoskwinie i ciauscolo.



CAMPOFILONE

Znajdujący się na terenie zamieszkanym już w rzymskich czasach, zamek miasta Campofilone rozwinął się w średniowieczu wokół istotnym opactwem Świętego Barłomieja i od 1964 r. jest to miejscowość odwiedzana przez tysiące turystów z całego świata z okazji narodowego festiwalu **Maccheroncini di Campofilone IGP**. Oprócz wielu historycznych i artystycznych atrakcji, miasteczko oferuje panoramiczne widoki na góry Sibillini i na Adriatyckie morze, oraz możliwość spędzania czasu na bliskiej plaży w miejscowości Ponte Nina.



ALTIDONA

Gmina jest obwarowana na 220 n.p.m., na przyjemnym wzgórzu który dominuje wstęp do doliny Aso. Miasteczko korzysta z bogatego historyczno-artystycznego dziedzictwa, krajobrazowych atrakcji, morskiego wybrzeża i enogastronomicznych tradycji. Jedną z nich to **polenta** ze ślimakami i owocami morza, główne danie kulinarnych festiwali które odbywają się od wielu lat w porze letniej.

ORTEZZANO

Wzdłuż płodnej doliny Aso w kierunku gór Sibillini znajduje się miasteczko Ortezzano, na szczycie wzgórza dominując lewy brzeg rzeki 301 n.p.m. każdy rok umożliwia wartościową i cenną uprawę owoców i warzyw. Szczególnie Ortezzano jest sławne w ramach produkcji **brzoskwiń**, i w lato obchodzi się festiwal związany z tym owocem.

W ramach promocji lokalnej tradycji, w miasteczku Ortezzano są dwie popularne grupy folklorystyczne, jedna to grupa Ortensia która istnieje na scenie 32 lata aktywnie uczestnicząc w promocji miejskiej kultury regionu Marche na placach i w teatrach całego świata; głównie atrakcja przedstawień grupy Ortensia to saltarello, miejski szlachetny taniec.

LAPEDONA

Gmina znajduje się kilka minut od morza w krajobrazowej ramce wiejskiego regionu Marche. Stare miasto utrzymuje swoją pierwotną strukturę średniowiecznego zamka, otoczony murem i z dwoma wejściowymi dzwiami: Porta Marina e Porta da Sole. Rzymianie i piceńskie znaleziska, świadczą że już od starożytnych czasów, odbywały się na tym terytorium insensywne kolonizacje.

MORESCO

Gmina jest położona na szczycie wzgórza które dominuje nad niższą doliną Aso. Miasteczko jest całkowicie otoczone murami obronnymi, ma ono kształt trójkąta i w najwyższym punkcie znajduje się imponująca siedmiokątna wieża XII wieku. Moresco zostało dodane do listy "najpiękniejszych włoskich starożytnych miasteczek", ponieważ posiada niesamowite bogactwo pod względem historycznego i artystycznego dziedzictwa.

MONTE RINALDO

Ta gmina opiera się na trzech wzgórzach między doliną Aso i doliną Ete Vivo 485 n.p.m. Główną atrakcją Monte Rinaldo to późno Republikańskie Sanktuarium, które powstało w II wieku p.n.e. i znajduje się w bliskiej wsi Cuma.



GOTOWANE WINO



Gotowane wino to tradycyjny produkt naszego obszaru który jest otrzymany gotując świeży niesfermentowany sok z różnych winogron (mosto) w miedzianym kociołku który należy umieścić w specjalnym piecu opalonym drewnem; według prawidłowej procedury podczas gotowania mosto musi stracić większość swojej objętości. Charakteryzuje się brązowym kolorem złotym, słodkim i miodowym intensywnym smakiem. Jest doskonały jeżeli podany w temperaturze pokojowej ze słodkimi sucharkami, i wypity prawie wrzący, małymi łykami; to był też napój który nasi dziadkowie stosowali jako **naturalny środek przeciw przeziębieniu i grypie.**

AUTENTYCZNE MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP



Są uznane jako **lokalny-tradycyjny produkt regionu Marche** od 1998 do 2013 i posiadają słynne wspólnotowe oznaczenie PGI (oznaczenie pochodzenia geograficznego). Ten specyficzny produkt może być wyprodukowany unikalnie na terytorium gminy Campofilone przestrzegając surowe przepisy w ramach produkcji, proces który odbywa się według tradycyjnego przepisu. Maccheroncini di Campofilone IGP to produkt mocno związany ze swoją ojczyzną, to jeden z najbardziej starożytnych wyrazów miejskiej kultury regionu Marche, która wciąż dziś jest przekazywana z pokolenia na pokolenia. To jest gastronomiczna specjalność która przypomina swoim smakiem antyczne miasteczko Campofilone, miejscowość pochodzenia tego dania, które pierwotnie był wykonywany w kuchniach a następnie w laboratoriach rzemieślniczych. Ta tradycja utrzymuje się już od **600 lat**, i umożliwiła rozwój handlu i powstanie nowych firm które przyczyniły się do promocji miasteczka Campofilone i regionu Marche na całym świecie.