

## Tartufi e torri, tutti i gioielli della Terra picena

**Il territorio di Ascoli custodisce monumenti preziosi e poco noti. Ma è pure patria di eccellenze enogastronomiche**

**Ascoli Piceno** è una splendida città, ma è poco conosciuta. Sarà perché sta lì, in fondo alle Marche, la provincia più a Sud, al confine con l'Abruzzo, sarà perché non è su una via di transito e per raggiungerla bisogna andarci appositamente. Ma merita un viaggio. Intanto per le sue valenze artistiche. È nota oggi per il *Palio della Quintana* e come la città dalle cento torri, anche se le torri ora sono davvero poche. Da quando i monumenti del centro storico tutti in travertino, questa pietra bianca e porosa che si cavava dai monti circostanti, sono stati ripuliti con opportune sabbature, **Ascoli è tornata a risplendere**. Normalmente ogni città ha una piazza come cuore pulsante: Ascoli no, ne ha ben due importanti, punti di ritrovo e centri di interesse. Piazza del Popolo e piazza Arringo, entrambe vastissime e sempre affollate, estate e inverno. Qui ci si incontra, si chiacchiera, si discute, si fanno nuove conoscenze. La

vita di ogni ascolano transita da queste piazze, ogni giorno. E poi, tutto intorno, chiese romaniche preziose come S. Francesco o la cattedrale di S. Emidio, con il vicino battistero; e ancora palazzi, come quello dei Capitani, sormontato dalla statua di Papa Paolo III Farnese, dove, da pochi anni, una passeggiata archeologica nelle fondamenta ci fa capire come questo luogo fosse un importante insediamento romano, con edifici dai pavimenti lastricati in scaglie di travertino.



In alto, due torri dominano piazza S. Agostino, a sinistra, un tartufaro; sopra tartufi neri. A fronte, piazza del Popolo e, sotto, la statua di papa Paolo III e piazza Arringo.



Tra i palazzi antichi si aprono stretti vicoli, le *rue*, dal latino *ruga*, ma che ricorda la *rue* dei francesi. Qui colpisce la pulizia del luogo: non una

carta per terra, tutto è perfettamente in ordine. Anche nel quartiere più periferico di via Soderini, dove sveltano le ultime torri rimaste, l'atmosfera è d'incanto; poco oltre, la torre di Solestà domina l'antico ponte romano a cavallo del fiume Tronto. Dopo i lavori di consolidamento della struttura oggi è possibile entrare all'interno del ponte (ingresso libero; aperto tutti i giorni salvo intervallo di pranzo) per poterne ammirare l'imponente muraglia costituita da enormi conci di travertino: una passerella a saliscendi percorre infatti il

cuore del manufatto offrendo una visione molto particolare. Dall'8 all'11 dicembre Ascoli sarà il palcoscenico di un evento, *I Gioielli della terra picena*, voluto da chi promuove il turismo della provincia ascolana per far conoscere le bellezze di questo territorio che non si fermano a chiese, palazzi e musei, ma vanno ben oltre e costituiscono, a tavola, delle vere e proprie eccellenze. Sono il presidente della Provincia Piero Celani e l'assessore provinciale all'Agricoltura Giuseppe Mariani a parlarci con orgoglio di questi prodotti così unici e particolari. Intanto l'**oliva tenera ascolana**, diventata oggi famosa, ma che si può gustare in tutta la sua particolare fragranza proprio qui, dove la ricetta originale è applicata con grande passione. Poi il **tartufo**, nelle varietà bianco e nero, diventato un prodotto di spicco nel panorama della gastronomia regionale e



Piero Carlesi (6)

conseguentemente oggetto di nuovi investimenti. Molti boschi sulle colline, abbandonati da decenni, ora infatti sono stati convertiti a tartufo, diventando una significativa fonte di reddito per chi ha creduto in questa scommessa.

Poi c'è il **vino**, un altro prodotto di eccellenza di questa terra: si sta imponendo a livello internazionale e viene esportato in tutto il mondo. Grazie all'affinamento delle tecniche di lavorazione e all'alta professionalità degli addetti, le cantine della

provincia sono in grado di offrire vere delizie al palato, come i bianchi pecorino e passerina e i rossi piceno superiore e montepulciano. Di pari passo al vino vi è l'**olio**, altra eccellenza. Extravergini di alta qualità e prodotti in quantità limitata sono diventati merce rara per i buongustai. Alle pendici dei monti Sibillini allignano poi frutteti che producono la piccola e profumata **mela rosa**, un prodotto dimenticato che oggi ha trovato sapienti coltivatori e altrettanto entusiasti consumatori. Trascorrere qualche giorno durante questo evento ad Ascoli – con la mostra mercato, seminari, laboratori e degustazioni – permette così di conoscere tutto ciò che questo generoso territorio sa offrire, sia passeggiando per strada, tra rue e piazze, sia a tavola, dagli antipasti, con le olive ascolane, al dolce, con le mele rosa in confettura o nelle torte. **PIERO CARLESI**



LS International

### DA SAPERE

#### Gli indirizzi

**ALBERGO PICENO\*\*\***, Ascoli Piceno, via Minucia 10, tel. 0736.253017; [www.albergopiceno.it](http://www.albergopiceno.it). In un palazzo storico del centro. Doppia da 99 €.

**RISTORANTE IL DESCO**, Ascoli Piceno, via Vidacilio 10, tel. 0736.250757; [www.ildescoristorante.it](http://www.ildescoristorante.it). Raffinato, con piatti della tradizione.

**AZIENDA VINICOLA VELENOSI**, Ascoli Piceno, via dei Biancospini 11, tel. 0736.346706; [www.velenosivini.com](http://www.velenosivini.com). Vini di qualità.

**OLEIFICIO DI SILVESTRI ROSINA**, Spinetoli (Ap), via Schiavoni 8, tel. 0736.890027; [www.oliosilvestri.it](http://www.oliosilvestri.it). Produzione e vendita di oli extravergini, biologici, monovarietali, olive, confetture.

**ENOTECA REGIONALE DELLE MARCHE**, Offida (Ap), via G. Garibaldi 75. Info: tel. 0736.888626; degustazioni, corso di degustazione, serate a tema.

**TRIVELLI TARTUFI**, Roccafluvione (Ap), via Pietro Nenni 16, tel. 0736.365407; [www.trivellitartufi.it](http://www.trivellitartufi.it). Vendita di tartufi freschi e conservati.