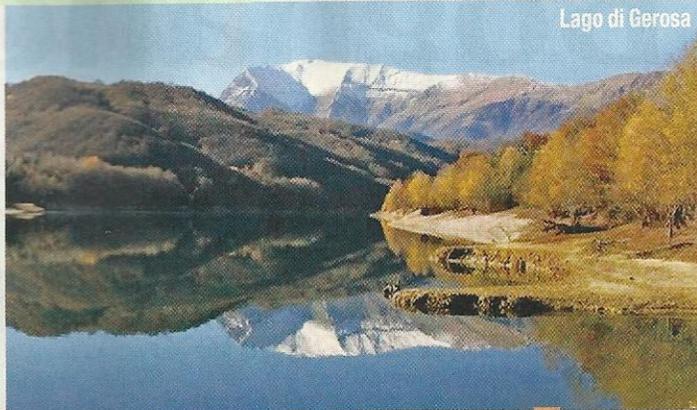




San Giorgio all'Isola



Lago di Gerosa

## Piceno da scoprire



Forca di Presta

Natura e arte, tradizioni e sapori.  
Un territorio ricco di fascino,  
da assaporare con lentezza

**V**i piacerebbe provare a suonare la cornamusa a Cagnano, sbizzarrirvi sulle due ruote a Venarotta, assistere a uno spettacolo a Capodacqua, ossia ai confini di ben tre regioni, Umbria, Marche e Lazio? Tutto questo, e tanto altro ancora, sarà possibile, gratuitamente, partecipando al **Festival dell'Appennino**, che vivacizzerà angoli remoti e ricchi di fascino della zona montana picena sino all'11 luglio. Un bel modo per andare a scoprire un territorio che racchiude borghi anche sperduti, luoghi da raggiungere a piedi, eremi in cui si respira la storia, che regalano emozioni non comuni. «Un'iniziativa unica nel suo genere, capace di essere al tempo stesso festival della natura, dello sport, della cultura, dell'ambiente, dove gli spettatori costituiscono un pubblico attivo che vive un'esperienza anche sensoriale, respirando gli odori e le atmosfere dei luoghi, raggiungendo a piedi i siti sede delle manifestazioni, animando con la propria presenza borghi e contrade, -

spiega **Andrea Antonini, Assessore alla Cultura della Provincia di Ascoli Piceno**.

- Un festival che vuol svelare l'incanto dei luoghi coniugandoli all'arte dell'uomo, nel rispetto della natura». Basta qualche esempio per far capire che ce n'è davvero per tutti i gusti: il 27 maggio è prevista un'escursione a **San Martino di Montecalvo**, seguita da musica popolare e gioco della morra; la musica celtica sarà protagonista il 10 giugno a **Montedinove** con **The storm in concerto**, e il 16 serata speciale a **San Giorgio all'Isola (Montemonaco)**, con un'escursione notturna al lago di Gerosa, seguita da uno spettacolo; grandi e piccini col naso all'insù il 21 giugno per **La notte del solstizio** al suggestivo Belvedere di **Forca di Presta**, con passeggiata, cena al tramonto, concerto e osservazione astronomica; il 7 luglio **Forcella Folk Festival** e il 9 luglio, per la gioia dei bimbi, laboratorio di aquiloni a **Castel di Croce**. Tanti appuntamenti che consentono di immergersi in un territorio ric-

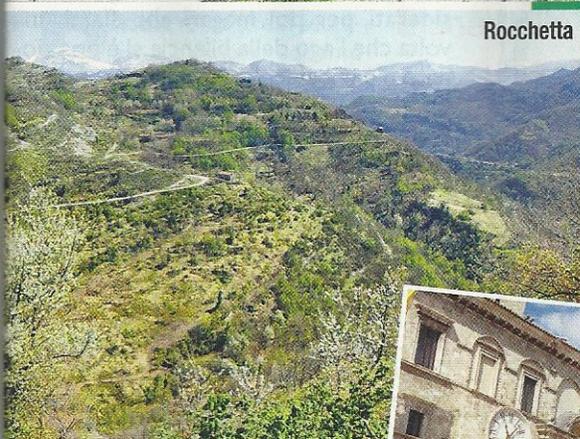
co di storia, con un'ampia varietà di paesaggi; l'occasione giusta per andar a visitare interessanti borghi come **Montegallegio**, costituito da ben 27 frazioni storiche, **Castel Trosino**, antica roccaforte dei Longobardi, che sorge su uno sperone di travertino, e vanta un'importante necropoli. **Arquata del Tronto**, sovrastata dalla Rocca merlata del XIII secolo, conserva una copia della Sacra Sindone ed è l'unico comune in Europa ad essere compreso tra due **Parchi Nazionali: Monti Sibillini e Gran Sasso-Monti della Laga**; pur trovandosi nelle Marche, ai piedi del Monte Vettore, è all'incrocio tra Lazio, Umbria e Abruzzo. Mete perfette anche per chi ama la montagna, con questi due Parchi naturali, separati dall'antica strada Salaria, che svelano luoghi incantevoli, e in cui ancora vivono le antiche leggende inerenti alle vette della Sibilla e del Vettore, nonché del Lago di Pilato, unico bacino glaciale degli Appennini.

Qui a colpire subito sono la genuinità dei luoghi, dei cibi e,

ancor più importante, della gente. Lo si nota parlando con le persone, cogliendone la schiettezza, la generosità. Una giornata un po' fredda e piovosa, come quella capitata a noi mentre si andava a esplorare il territorio, diventa la "scusa" per trascorrere un paio d'ore in una vecchia casa tipica di **Agore**, vicino a **Rocchetta**, davanti al camino acceso, con un buon bicchiere di rosso, un po' di salame fatto in casa, formaggio e focaccia artigianali. Ed ecco che ci si ritrova a chiacchierare, ad ascoltare i racconti di un tempo, a ripercorrere, grazie a chi ancora c'è e mantiene viva la memoria, le storie di emigrazione, di lotta partigiana, di semplici, schiette serate trascorse a suonare e ballare dopo dure giornate di lavoro. Un territorio dove l'aspetto umano è ancora vivo, sentito, dove si conservano i ricordi ma non ci si fossilizza di certo; qui, infatti, si percepiscono il desiderio di innovazione, la voglia di far conoscere le peculiarità del posto (in verità poco note persino a chi è della regione), e di mantener vive



Lago di Pilato



Rocchetta

## DOVE FERMARSI

✓ A **Forcella**, ambiente familiare e molto accogliente da Ombretta, che con i genitori e il marito gestisce l'**Agriturismo Arcera**. Un gioiellino nel piccolo borgo medievale, attenta opera di recupero di un'antica struttura fortificata; [www.arcera.it](http://www.arcera.it)

✓ **Cibo** tipico e gustoso, atmosfera genuina alla trattoria **Lo Spuntino**, a **Balzo di Montegalgo**; Antonella e suo marito preparano prelibatezze della tradizione, carni alla brace, pasta all'uovo, olive all'ascolana. A disposizione anche case vacanza, b&b; tel. 0736806467.

✓ Ad **Ascoli**, in pieno centro storico, **Palazzo Guiderocchi** è l'ideale per un weekend: un edificio d'epoca con un buon rapporto qualità prezzo e un rinomato ristorante, il **Rua de Notari**; [www.palazzoguiderochi.com](http://www.palazzoguiderochi.com)

Ambiente piacevole e curato a **Il Desco**, v.Vidacilio 10, [www.ildescoristorante.it](http://www.ildescoristorante.it)

✓ A **Castel di Luco**, castello medievale dell'XI secolo, cene e visite su prenotazione; [www.casteldiluco.it](http://www.casteldiluco.it)



Piazza del Popolo

## ASCOLI PICENO

“La città delle 100 torri”. Un vero gioiello all'insegna del caldo travertino, per un viaggio itinerante tra resti romani, chiese, meraviglie pittoriche del Crivelli. Ascoli Piceno è una delizia, con il suo centro storico pieno di armonia, i palazzi del potere, quelli signorili, gli scorci, le vestigia di un tempo. **Piazza del Popolo** colpisce subito, col suo aspetto regolare, cinta da palazzetti merlati rinascimentali a portici, arricchita dal **Palazzo dei Capitani del Popolo**, sormontato da una torre del 1200, e dalla gotica chiesa di **San Francesco**, affiancata dall'elegante loggia dei Mercanti (accanto, nel chiostro maggiore, tutte le mattine si tiene il mercato di prodotti freschi provenienti dalle campagne). Ed ecco **Piazza Arringo**, la più antica della città, su cui si ergono il **Duomo**, dedicato al patrono Sant'Emidio, e il bel **Batistero** ottagonale, del XIII secolo. La città consente di essere girata a piedi, osservando la parte romana, quella romanica, la longobarda e la medievale, scorrendo le torri che ancor oggi rimangono, gli originali portali di alcune antiche case del '500, con le iscrizioni, tuttora visibili, che i signorotti dell'epoca facevano scolpire (come *Non senza fatica*, in via Caro 44). E perdetevi anche per le Rue, le stradine, arrivando sino a “ret a li mierghie”, dietro ai merli, in dialetto, per godervi il paesaggio sul Tronto e una splendida passeggiata.

storia e usanze locali. Non è un caso che sia nato da poco il consorzio **Sorgenti Comuni**, un progetto senza scopo di lucro che raduna al momento una trentina di imprenditori. Realtà in movimento, volte a valorizzare il territorio, le risorse locali: «L'intento è quello di promuovere lo sviluppo economico dell'entroterra piceno, - ci spiega **Simone Mariani**, vice presidente nazionale dei **Giovani imprenditori di Confindustria**, - un incubatore di idee per la crescita, una speranza attiva per lanciare il turismo dell'area montana, dello stare all'aria aperta, favorendo il contatto con la popolazione locale». Tanta passione, tanta voglia di condividere, dunque, di esprimere il meglio di una zona che merita di essere visitata.

**PECCATI DI GOLA** Solo a pensare alle tante prelibatezze della zona, viene l'acquolina in bocca. Gli amanti della buona tavola qui non rimangono certamente delusi... Anzi. La cucina dei Sibillini attinge alle origini dei riti della transumanza, e le quote elevate hanno permesso

la coltivazione di *fagioli*, *cicerchie*, *ceci*, *farro* e *lenticchie*; il fiore all'occhiello è infatti la *lenticchia di Castelluccio*, che cresce sui piani che giungono sino a 1.500 metri. Proprio in primavera regala uno spettacolo unico, con le sue fioriture che rendono il paesaggio una tavolozza multicolore. Anche se diverse ricette sono andate perdute, si possono ancora degustare ottime zuppe e minestre, nonché il *polentone*, una sorta di lasagna a base di strati sottili di polenta, col sugo o in bianco, con funghi e salsiccia; il *pecorino* è una delle produzioni più tipiche, ed è una prelibatezza accompagnata al *miele del posto*, dall'amarognolo di castagno al delicato di acacia. L'arte della norcineria è un'altra peculiarità, e tra gli insaccati è da provare il *ciauscolo*, molto morbido, spalmabile sul pane. Non si può non cedere, poi, alle *fritture all'ascolana*, dalle olive ripiene ai cremini, ai carciofi in pastella. E, ancora, vere leccornie la *mela rosa dei Sibillini*, i *tartufi*, i *marrogni della Laga*, i vini Doc, tra cui gli ottimi bianchi *Pecorino*, *Passerina*, *Falerio* e il *Rosso Piceno Superiore*; vanto degli ascolani l'*Anisetta*, liquore a base di anice, che cresce sulle colline intorno a Castignano. Da non perdere, a proposito di golosità, l'appuntamento con **Il Circuito delle Cucine tipiche locali**, che vede la partecipazione di 21 comuni tra Ascoli e Fermo, dalla costa alla montagna. Il tutto per deliziare il palato riportando alla luce ricette della cucina popolare che si sposano all'estro di giovani chef. Solo per citarne alcune, a Comunanza, cui il 9 aprile 2011 è stato conferito il titolo di Paese della longevità (merito delle sorelle Gennari, le più longeve d'Europa, con il record di 112 e 105 anni), il 29 giugno serata a tema col menù, manco a dirlo, della *Longevità*; ad Arquata, località Pretare, il 12 agosto **Cena delle Fate**, con canti e balli che rievocheranno la leggenda ispiratrice dell'evento. Per saperne di più: Provincia di Ascoli Piceno, tel. 0736277554/5; di Fermo, tel. 0734232275, [www.chimangialafoggia.it](http://www.chimangialafoggia.it)