



REGIONE  
MARCHE



PROVINCIA  
DI ASCOLI PICENO  
Medaglia d'Oro al Valore Militare  
per Attività Partigiana



PROVINCIA  
DI FERMO



*chi mangia la foglia!*



Associazione art. lett.  
ALVARO VALENTINI

# Circuito delle Cucine tipiche Locali



# 2006-2015



## circuito delle Cucine tipiche Locali

Gli elementi che rendono riconoscibile un territorio sono molteplici.

L'identità territoriale si costruisce sulle caratteristiche del paesaggio, sulle peculiarità dei centri urbani e delle aree rurali, sugli usi e costumi delle comunità che vi abitano, sulle loro tradizioni.

Tra queste grande rilevanza ha la gastronomia, nel significato più ampio del termine, ovvero non limitandosi soltanto alla citazione di un piatto piuttosto che un altro, ma allargando l'analisi ai vari elementi che confluiscono su di essa; la scelta e la provenienza delle materie prime, la loro qualità, il modo di lavorarle e assemblarle, le tecniche tradizionali, le varianti di una stessa ricetta.

Questa premessa è indispensabile per illustrare e capire il progetto **Il Circuito delle Cucine Tipiche Locali**, iniziativa in itinere dal 2006, dove oggi le Province di Ascoli Piceno e Fermo congiuntamente sono gli enti capofila del progetto, che vede la partecipazione di ben 28 Comuni, dalla costa alla montagna, coinvolgendo le attività ristorative, agrituristiche, prodotti-

ve e dell'accoglienza in genere.

Il Circuito della Cucina Tipica Locale, progettato sostenuto dall'Ass. Chi Mangia la Foglia, ha l'obiettivo di riscoprire antiche tradizioni, antiche produzioni, consuetudini dimenticate e riportare alla luce ricette della cucina popolare gelosamente conservate, senza dimenticare l'estro innovativo dei nostri cuochi, espressione di un sapere antico e di identità culturali fortemente legate al territorio.

Tutto ciò con la finalità di introdurre nel mercato nazionale e internazionale un'ulteriore proposta turistica di alta qualità, che ha come punto di forza l'insieme delle più significative risorse paesaggistiche, culturali, artistiche, gastronomiche, unite a sapori, aromi e gusti che oggi - presi dal turbinio della standardizzazione - non riconosciamo più.

Il Circuito offre invece peculiarità diffuse, in un territorio posizionato tra il Mare Adriatico ed i Monti Sibillini nell'area sud delle Marche e risulta una scelta vincente che fidelizza il turista, lo cattura e accresce la qualità delle sue esperienze di viaggio.

### i Circuiti delle cucine tipiche locali



*Dall'anno 2006 la Provincia di Ascoli Piceno ed in seguito quella di Fermo, hanno posto in essere una campagna di comunicazione - sostenuta anche dalla Regione Marche - volta alla promozione dei Circuiti delle Cucine Tipiche Locali.*

*Ognuno di questi Circuiti, come si conviene, sviluppa ed impreziosisce le proprie peculiarità, legate però ad un unico comune denominatore: la stretta connessione con il territorio dalla cui terra si ottengono tutte le materie prime utili alla realizzazione di prelibate pietanze.*



La **Cucina della Montagna** trova la sua ragion d'essere nella straordinaria variegata bellezza e ricchezza dei territori montano e submontano che offrono una fioritura di prodotti spontanei e naturali come funghi, castagne e frutti del bosco. Questi luoghi sono fonte di acque purissime e di antiche leggende che per vadono da sempre i Monti Sibillini, intrecciando fatalmente le Sibille con le genti di montagna. Da ciò scaturisce una cucina di particolare ricchezza di sapori, di aromi, di animali lasciati al libero pascolo, di piante dalle grandi virtù, una cucina ricca di sapori, condita di storia e fantastiche leggende.



La **Cucina del Gusto, della Storia e dell'Arte** recupera, valorizza ed evidenzia le tradizioni enogastronomiche tipiche locali, dove attraverso la messa in rete delle ristorazioni è ancora possibile riscoprire particolari aromi e sapori e gusti che nella codifica del nostro "palato" spesso risultano dimenticati. E' altresì importante evidenziare un territorio tra i più interessanti d'Italia, espresso da un paesaggio dolcemente collinare, dalle forme sempre varie e policrome, semplicemente suggestivo, nel quale la percezione della continuità storica si arricchisce dell'importante presenza artistica e culturale che fa da contrappunto alla qualità gastronomica e si fonde in armonia con una migliore qualità di vita.

La **Cucina degli Orti** riscopre l'anima più autentica del territorio Piceno-Fermano: riprende la sapiente tradizione orticola legata alla cadenza delle stagioni, delle fasi lunari e del calendario agricolo che dettavano i tempi della vita quotidiana delle famiglie contadine. Questo circuito ci riporta indietro in un tempo passato ma non trascorso, quando l'uso di coltivare i prodotti dell'orto era risorsa alimentare e piccola economia del mondo rurale. Oggi la relazione diretta tra produttore e consumatore ha l'obiettivo di innalzare la qualità del prodotto agricolo e di ridurre i costi delle intermediazioni. Nel vivere quotidiano la presenza di piccoli orti ricopre anche un valore di multifunzionalità ed aggregazione sociale.



La **Cucina delle Erbe Spontanee** è nata inizialmente come progetto dal titolo "Chi Mangia la Foglia" all'interno dall'Ass.ne Alvaro Valentini per valorizzare il frutto della minuziosa ricerca erbe spontanee che da secoli sono risorsa alimentare e curativo dell'uomo. Una tradizione popolare che si tramanda da secoli, ma che rischia di scomparire senza una specifica iniziativa di conoscenza, diffusione, e valorizzazione che ne tuteli l'antico sapere come patrimonio territoriale. Dalla ricerca che affonda le radici nella gastronomia tradizionale si passa alla preparazione di antiche ricette, senza però trascurare piatti innovativi con l'ausilio di erbe spontanee che sono in grado di esaltare qualsiasi tipo di pietanza.

La **Cucina Marinara Adriatica** è quella che nasce dall'altra grande realtà del nostro territorio: il mare Adriatico. Dal mare ci viene una grande tradizione, di lavoro, di vita, di povertà, di ricchezza, la tradizione di piccole comunità umane che dal mare traggono le risorse per la propria esistenza, proprio a partire dall'alimentazione: dalla varietà e dalla prelibatezza del pescato è nata un'ampia gastronomia che parte dalla cucina di bordo in uso nei piccoli pescherecci, una tradizione autentica della marineria locale fatta di piatti tipici, semplici, di cui si faceva uso nel quotidiano, ma anche di ricette più elaborate e ricche per le festività, una gastronomia che oggi sfocia nella cucina d'eccellenza proposta dalla ristorazione locale.



il programma degli eventi potrebbe subire variazioni

tutte le manifestazioni si ripeteranno nello stesso periodo del 2016



# Typical Cuisine network

The territorial identity is determined by the landscape, the peculiarities of urban centers and rural areas, the habits and customs of the communities that live there, their traditions.

Among those peculiarities, gastronomy has great importance. Gastronomy must be considered in its broader meaning just starting from the analysis of the various converging elements: the selection and sourcing of raw material, their quality, the way to work and assemble them, the traditional techniques, the variations on the same recipe.

This premise is essential to describe and understand the project concerning the Typical and local cuisine networks, an initiative started in 2006 and still active thanks to the support of the Provinces of Ascoli Piceno and Fermo, that are jointly leading the project.

The project also involves 28 municipalities,

from the Adriatic coast to the mountains, restaurant, farms, guest houses, hotels and agriturismo.

The typical and local cuisine networks are supported by the Associazione "Chi mangia la foglia", whose aim is to rediscover the ancient traditions, old production, habits in order to bring to light popular recipes jealously preserved. A great contribution comes from our talented chefs, who are the expression of an ancient knowledge and cultural identities strongly linked with the territory.

The final goal is to attract new segments in the national and international tourist market offering high quality, from the most stunning landscapes, cultural and artistic events to the scents and flavours of food and wine.

The Adriatic Sea and the Sibillini Mountains in the south of the Marche represent a winning choice for the tourists.

## Typical and Local Cuisine Network



*Since 2006, the Province of Ascoli Piceno and later the Province of Fermo, have been implementing a communication campaign, also supported by the Marche Region, for the promotion of typical and local cuisine networks. All the networks have a common denominator that is a very close connection with the territory from which they get all the raw materials necessary to create delicious dishes; however each network develops and enhances its own peculiarities so to express its own territorial identity in food.*



**The Mountain Cuisine** finds its raison d'être in the extraordinary beauty and richness of the diverse mountain and submontane areas, which offer a natural and spontaneous flowering of products such as mushrooms, chestnuts and berries. Those places are a source of pure water and ancient legends that pervade the Sibillini Mountains for centuries, inevitably intertwined the Sibille with mountain people. This creates a particularly rich food, flavors, aromas, left by free grazing animals, plants and waters of great virtues, a cuisine full of flavors and spiced with history and fantastic legends.



**The Cuisine of History and Art** retrieves and highlights the typical local food traditions, where, thanks to the restaurant networks, it is still possible to discover the particular aromas, flavors and tastes almost unknown or forgotten by our palate.

It is also important to highlight an area which is one of the most interesting in Italy. It is expressed by a gently, hilly and stunning landscape and it is an area where the perception of historical continuity is enhanced by the presence of important artistic and cultural masterpieces which are in harmony with the quality of food and wine, blending with a better quality of life.

**The Cuisine from the orchards** rediscovers the most authentic soul of the territory of the Piceno and Fermo; it continues the wise horticultural tradition, linked to seasonality, the lunar phases and the agricultural calendar, which dictated the timing of the daily life of rural families in the past. This network takes us back to a time when farm products were the food source and represented a small, rural economy. Today, the direct relationship between producer and consumer has the goal of raising the quality of agricultural products and reducing the costs of intermediation.

In everyday life the presence of small orchards means a value in terms of multifunctionality and social gathering.



**The Cuisine of wild herbs** was born initially as a project entitled "Chi mangia la foglia!" developed by the Associazione Alvaro Valentini to enhance the spontaneous resources of the earth, exceptionally generous with herbs which have been the basic human food and healing for centuries.

A popular tradition handed down for centuries that is likely to disappear if it isn't supported by an action that develops, spreads and protects knowledge. The territorial heritage is our ancient wisdom and it must be preserved. The research of the network chefs has its roots in traditional gastronomy, they combine traditional recipes with innovative dishes using herbs that are able to enhance the taste of any dish.

**The Adriatic Sea food** leads us to another great territorial reality, our corner of the world, the coastline washed by the Adriatic Sea.

The sea is a mixture of working, living, poverty and wealth, which characterizes the man who lives and works in this environment, drawing from it the resources for his existence.

The sea gives rise to a wide gastronomy for the large variety and delicacy of the fish offered. A food tradition that starts from on board dishes, prepared on board by the sailors themselves as daily simple meals, to the most elaborated and rich dishes for the festivities.



The program of events may vary

All events will be repeated in the same period of 2016



## Calendario Manifestazioni ed Eventi 2015

### GENNAIO

Incontro/Presentazione Circuiti  
Anno 2015 a cura Ass. Chi Mangia  
la Foglia!, Prov. Ascoli Piceno,  
Prov. Fermo,

### MARZO

8 Montedinove (AP)  
20 Spinetoli (AP)  
22 Montedinove (AP)  
29 Falerone (FM)

### APRILE

10 Porto San Giorgio (FM)  
17 Porto San Giorgio (FM)  
18 Moresco (FM)  
19 Ortezzano (FM)  
24 Porto San Giorgio (FM)

### MAGGIO

3 Offida (AP)  
5 Offida (AP)  
8 Porto San Giorgio (FM)  
9 Massignano (AP)  
10 Ortezzano (FM)  
12 Offida (AP)  
14 S. Elpidio a Mare (FM)  
15 Porto San Giorgio (FM)

16 Massignano (AP)

19 Offida (AP)

21 Monte Urano (FM)

22 Comunanza (AP)

23 Massignano (AP)

24 Francavilla D'Ete (FM)

29 Ortezzano (FM)

30 Monterubbiano (FM)

### GIUGNO

2 S. Elpidio a Mare (FM)  
4 S. Elpidio a Mare (FM)  
7 Massignano (AP)  
12 Porto San Giorgio (FM)  
13 Comunanza (AP)  
19 Porto San Giorgio (FM)  
20 Fermo  
21 S. Elpidio a Mare (FM)  
26 Porto San Giorgio (FM)

### LUGLIO

• Monte Vidon Corrado (FM)  
"De Gustibus"  
2 Monte Urano (FM)  
2 Campofilone (FM)  
4 Offida (AP)  
5 Carassai (AP)  
5 S. Elpidio a Mare (FM)

10 Offida (AP)

12 Offida (AP)

24 S. Elpidio a Mare (FM)

### AGOSTO

• Monte Vidon Corrado (FM)  
"De Gustibus"  
• Falerone (FM)  
"Premio La Foglia D'Oro"  
2 Offida (AP)  
12 Arquata del Tronto (AP)  
14 Arquata del Tronto (AP)  
15 Arquata del Tronto (AP)

### SETTEMBRE

4 Campofilone (FM)  
5 Montefiore dell'Aso (AP)  
11 Porto San Giorgio (FM)  
12 Montefiore dell'Aso (AP)  
18 Porto San Giorgio (FM)  
19 Montefiore dell'Aso (AP)  
25 Porto San Giorgio (FM)  
26 Montefiore dell'Aso (AP)  
26 Massignano (AP)

### OTTOBRE

2 Porto San Giorgio (FM)  
3 Montefiore dell'Aso (AP)

4 Montefiore dell'Aso (AP)

4 Montedinove (AP)

9 Porto San Giorgio (FM)

9 Moresco (FM)

16 Porto San Giorgio (FM)

17 Monterubbiano (FM)

18 Montedinove (AP)

23 Porto San Giorgio (FM)

24 Falerone (FM)

25 Petritoli (FM)

30 Porto San Giorgio (FM)

31 Petritoli (FM)

### NOVEMBRE

6 Porto San Giorgio (FM)  
7 Rotella (AP)  
8 Petritoli (FM)  
13 Spinetoli (AP)  
14 Fermo  
15 Petritoli (FM)  
21 Rotella (AP)  
22 Petritoli (FM)  
28 Falerone (FM)  
28 Massignano (AP)  
30 Petritoli (FM)

### DICEMBRE

6 Francavilla D'Ete (FM)

**Montagna:** Arquata del Tronto, Comunanza. **Gusto Storia e Arte:** Carassai, Falerone, Monte Vidon Corrado, Montedinove, Rotella.

**Orti:** Massignano, Ortezzano, Sant'Elpidio a Mare, Spinetoli. **Erbe Spontanee:** Francavilla d'Ete, Montefiore dell'Aso, Offida, Petritoli.

**Mare Adriatico:** Porto San Giorgio. **Unione Cuochi:** Campofilone, Fermo, Monterubbiano, Monte Urano, Moresco.



## Arquata del Tronto loc. Pretare (AP) >

> [www.pretare.com](http://www.pretare.com) | tel. 0736 809165 - 335 6783053 - 327 1820090

Della sua origine si hanno notizie incerte, studiosi locali la riconducono all'antica Surpicanum messa tra le due "Statio" della Tavola Peutingeriana, Ad Martis, identificabile nell'attuale frazione di Tufo e Ad Aquas il vicino paese di Acquasanta Terme. Surpicanum era uno dei centri del Piceno del quale non è stata individuata con certezza l'ubicazione. Si ipotizza, inoltre, che Arquata fosse un paese dei Sabini, correlando la vicinanza di questo popolo già presente a Norcia e nella stessa Ascoli, fondata dalla migrazione di queste genti col "ver sacrum", e che solo in seguito divenne dei Romani. Nel I secolo d.C. la località e tutta l'area dell'alta valle del Tronto appartenevano alla famiglia imperiale di Vespasiano, detta famiglia dei Flavi, originaria appunto della Sabina. La ridente frazione di Pretare alle falde del Monte Vettore è conosciuta come il paese delle Fate dove, ogni tre anni nel mese di agosto (prossima cadenza nel 2015) viene effettuata la nota rappresentazione della discesa delle Fate.

### Programma

**mercoledì 12 agosto 2015**

#### La Cena delle Fate

In località Pretare di Arquata del Tronto Serata a tema a cura dell'Ass. Cult. Monte Vettore

• ore 20.00: Cena a tema "La cucina delle Fate"

con piatto tipico locale la Zuppa delle Fate

la serata sarà allietata da canti e balli rievocativi della leggenda ispiratrice

info e prenotazioni: tel. 0736.809165 - 335.6783053 - 327.1820090

**14 - 15 agosto 2015**

In località Pretare di Arquata del Tronto

GRANDE SPETTACOLO

della leggenda delle Fate con rievocazione delle Sibille, musica canti e danze...



#### Zuppa delle Fate:

*Ingredienti per 6 persone:*

- per i "fagioli" fritti: 1 Kg. di patate bianche di montagna, 4 uova, 300 gr di farina bianca, 4 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato, buccia di limone, noce moscata, olio per friggere.

- per il brodo: 300 gr di carne di manzo da bollito e di gallina, 200 gr di spinaci selvatici di montagna (materia prima difficile da reperire perché cresce spontaneamente ad alta quota solo nel mese di giugno), carota, sedano, cipolla. I "fagioli" si preparano sbucciando e lessando le patate, passare nello schiacciap patate, poi appena raffreddate mescolare tutti gli ingredienti, formare dei filoncini e tagliare in piccoli "fagioli". Nel frattempo preparare il brodo. Mettere i "fagioli" fritti in ammollo nel brodo bollente per il tempo necessario (circa 10 min.) con l'aggiunta degli spinaci lessati e sminuzzati. Versare il brodo e i "fagioli" fritti nel piatto ed aggiungere parmigiano a piacere.

Questa tipicità gastronomica nasce dalla leggenda che ruota intorno alla mitica figura della Sibilla, delle sue ancelle, le Fate e del Guerrin Meschino. Le Fate, giovani e belle fanciulle, nei giorni di festa, solevano scendere dalla leggendaria grotta del Monte Vettore, alla frazione di Pretare qui si divertivano e ballavano con i giovani del posto, ma durante una di queste feste, mentre scendeva la notte...



## Comunanza (AP) > [www.comune.comunanza.ap.it](http://www.comune.comunanza.ap.it)

Si adagia sulle due sponde del fiume Aso, le sue origini sono controverse, alcuni ritrovamenti di epoca Romana fanno pensare ad insediamenti umani già da quell'epoca, mentre il vecchio borgo di epoca medievale potrebbe essere il primo insediamento da parte di alcune famiglie Ascolane che intendevano ricostruire qui un Paese simile a quello lasciato. Altre documentazioni attribuiscono la nascita di Comunanza una conseguenza della distruzione dell'importante rocca di Monte Passilli, infatti da qui deriva il nome Comunantias Montis Passilli. Il Paese si governò con statuti propri anche se la sua storia fu strettamente legata a quella di Ascoli Piceno, nel 1500 per quattro anni fu dominata per via diretta dal delegato della Marca. All'interno, nella piazza dell'antico borgo troviamo la Chiesa Patronale di Santa Caterina D'Alessandria del XVII sec. con campanile Romanico, all'interno della Chiesa sono custoditi alcuni dipinti dei fratelli Giuseppe e Pierleone Ghezzi, dell'Amorosi e stucchi di D. Paci, inoltre vediamo la chiesa di San Francesco del XIV sec. con pregevoli affreschi.



### Programma

**venerdì 22 maggio 2015**

• ore 20.30: Cena con il tordo matto (piatto tipico locale in iter De.C.o.) presso il Ristorante "Da Roverino" - info e prenotazioni: tel. 0736.84424

**sabato 13 giugno 2015**

• ore 20.30: Cena a tema con "il menù della longevità"

(... parlando di Santina ultracentenaria vissuta a Comunanza fino all'età di 112 anni ...) presso il Ristorante locanda del Gusto info e prenotazioni: tel. 349.4719355 - 320.1108738

Benvenuti a Comunanza nel "Paese della longevità" merito delle sorelle Gennari ivi residenti che hanno raggiunto 112 e 105 anni di età quest'ultimi ancora in progressione. Le due sorelle sono state le più longeve d'Europa ed è per questo record che a Comunanza dal 9 Aprile 2011 è stato conferito il titolo di "Paese della Longevità". Da queste sorelle super centenarie è nato il "Menù di Santina" che raccoglie alcune delle ricette realizzate e consumate normalmente da sempre dalle sorelle Gennari che in due accumulano ben 217 anni di età. Piatti che raccolgono i veri segreti del mangiar sano, della prevenzione di molte malattie e del vivere a ungo in buona salute. Come confermato da un'altra nonnina A. Eusebi di soli "si fa per dire" 102 anni.

### Feste Paesane:

**LUGLIO:** Mazzumaja

**OTTOBRE:** Mostra Ornitologica

**DICEMBRE:** Presepe Vivente





## Carassai (AP) > [www.comune.carassai.ap.it](http://www.comune.carassai.ap.it) | tel. 0734 919002

È un Paese di circa 1400 abitanti situato a 365 mt. di altitudine e dista circa 18 km. dal mare. Nel corso della sua storia ha modificato il suo nome diverse volte. Nel Medioevo era denominato Castrum Guardiae, ma i più lo chiamavano Carrascale o Carnassale e veniva citato nei vari documenti insieme al castello di Camporo, entrambi distrutti nel XIV secolo per essersi ribellati alla chiesa. Attualmente Carassai è composto dai due castelli compenetrati fra loro, il primo detto castello vecchio di origine feudale situato nella parte alta del colle, il secondo, castello nuovo, costruito nel XV secolo nella parte leggermente più in basso.

### Programma

**domenica 5 luglio 2015**

#### Il Castello In Festa - XIII edizione

Nell'ambito della manifestazione si svolgerà il concorso fotografico:

#### "Da Carassai alle Marche: Paesaggi Naturali, Urbani, Umani"

a cura del locale Archeoclub info: tel. 393.2774336

• ore 20.00: Cena tematica **"Ad Castrum"**

accompagnata da piacevoli note musicali in Piazza Matteotti

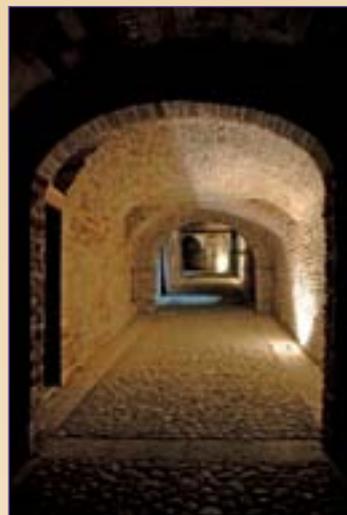
a cura della Pro Loco info: tel. 333.8676030



Sede di Carassai



*Feste Paesane:* MAGGIO • Fiera Mercato Sant'Angelo in Piano in Montevarmine  
• XX ediz. Chiese Aperte a cura dell'Archeoclub d'Italia  
GIUGNO • Festa patronale San Barnaba con Fiera e solenne processione  
AGOSTO • Tradizionale festa del voto Madonna del Buon Gesù con solenne processione e banda musicale



## Falerone (FM) > [www.comunefalerone.it](http://www.comunefalerone.it) | tel. 0734 710750

Comune di 3.429 abitanti in Provincia di Fermo. Numerosi ritrovamenti archeologici e fonti antiche indicano come, già nel sec. VI a.C., la popolazione di Falerone fosse nella storia. "Falerio Picenus" nacque nel 29 a.C. In epoca romana divenne un centro importante, dotato di teatro e anfiteatro, numerose ville patrizie, terme, monumenti sepolcrali. Al periodo di splendore seguì la decadenza nella tarda romanità. Gli abitanti furono costretti a rifugiarsi sul colle sovrastante il Tenna. Dal sec. XI al Rinascimento, la storia del nuovo centro urbano si identifica con quella dei vari signori che lo governarono e godette di possedimenti molto estesi, da Montefortino a Caldarola, da Force a Massa Fermana. Nei secoli XVI e XVII la cittadina conobbe una buona fioritura culturale, che si imperniò sulla solida tradizione agricola; nei secoli successivi registrò la nascita e lo sviluppo della lavorazione della paglia di grano per produrre cappelli.

### Feste Paesane:

**marzo 2015**

Rievocazione storica "LA PASSIONE"

**maggio - giugno 2015**

Festeggiamenti in onore del Santo patrono (centro storico)

**giugno 2015**

Festa di San Giovanni (Piane di Falerone)

**Ogni venerdì dei mesi di luglio e agosto**  
mercatini a Falerone e a Piane a settimane alterne.

**luglio 2015**

Stagione teatrale (Teatro romano)

**agosto 2015**

Festa de la "NZEKNA" (centro storico)

**24 -31 ottobre 2015**

Settimana del libro per ragazzi (Salone comunale)

**24 dicembre - 30 gennaio**

presepio artistico

### Programma

**domenica 29 marzo 2015**

Passeggiata alla scoperta del territorio dal Teatro Romano alla chiesa di S. Paolino a cura di Italia Nostra Sez. di Fermo

ore 13.00 Pranzo Tipico

presso ristorante "Le Loggette"

info e prenotazioni

tel. 0734.710143 - 340.7876472

**agosto 2015**

"La Foglia d'Oro" (Teatro romano)

a cura di Chi Mangia la Foglia

**sabato 24 ottobre 2015**

Il Piantone dei Frantoi

• ore 20.30 Cena tematica presso il ristorante

"Le Loggette" con degustazione olii

info e prenotazioni

tel. 0734.710143 - 340.7876472

**domenica 28 novembre 2015**

Pane e olio in frantoio (Salone comunale)

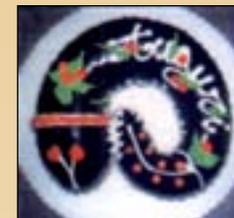


### "Olio extravergine d'oliva "Piantone di Falerone" (prodotto De.C.O.)

Il gusto deciso dell'olio Falerio Picenus ne consiglia l'abbinamento per bruschette, grigliate, zuppe di legumi e verdure amare. L'alto contenuto di polifenoli ne fanno un olio con spiccate qualità antiossidanti ricco di omega 3 e omega 6.

### Serpente di Falerone (prodotto De.C.O.)

Dolce tipico delle festività natalizie; la diffusa simbologia del serpente, come essere che si rinnova cambiando pelle, costituisce un degno augurio per il cambiamento e la crescita di chi lo assapora. "Zuppa dei 5 nodi" Antica ricetta di un piatto



povero a base di vari tipi di legumi, particolarmente legata alla lavorazione dei fili di paglia con i quali veniva fatta la "treccia" utilizzata poi per realizzare i cappelli di paglia.

### Zuppa dei 5 nodi

Antica ricetta di un piatto povero a base di vari tipi di legumi, particolarmente legata alla lavorazione dei fili di paglia con i quali veniva fatta la "treccia" utilizzata poi per realizzare i cappelli di paglia.

### Fabam Vitellianam (crema di fave alla Vitellio)

Ricetta: cuocere le fave. Dopo che hanno schiumato, aggiungere porro, coriandolo e fiori di malva. Mentre viene cotto, tritare pepe, ligustico (una spezia), semi di finocchio; versare nella pentola salsa di garum e vino, aggiungere olio. Appena bolle, mescolare. Versare sopra olio verde e servire. (Apicio)





## Monte Vidon Corrado (FM) >

> [www.comune.montevidoncorrado.fm.it](http://www.comune.montevidoncorrado.fm.it) | tel. 0734 759348

Monte Vidon Corrado è un piccolo comune di circa 800 abitanti in Provincia di Fermo, posizionato a metri 429 s.l.m., sulla dorsale collinare che domina la Valle del Tenna, a metà strada tra i monti Sibillini e il mare. Il Centro storico conserva quasi intatta la struttura architettonica di castello medievale, la cui cinta muraria ad andamento circolare presenta ancora oggi avanzi di fortificazioni dei secoli XIV-XV, tra i quali il castello con il torrione. Dentro le mura, tra vicoli e piazzette, si affacciano eleganti abitazioni civili, un palazzotto quattrocentesco con decorazioni in cotto e arco ogivale senese, la facciata settecentesca della parrocchiale di San Vito, la casa natale di Osvaldo Licini (1894-1958) e l'attiguo Centro Studi a lui dedicato.

### Programma

nei mesi di luglio e agosto 2015

## De Gustibus

Cultura, Paesaggio, Enogastronomia

#### Da vedere

- Casa-Museo di Osvaldo Licini: la casa del pittore, restaurata nel 2013 e arredata con mobilio e oggetti appartenuti all'artista.
- Centro Studi Osvaldo Licini: in esposizione permanente foto, lettere, la raccolta di carte Liciniane con disegni, scritti e poesie che coprono tutte le fasi della sua produzione artistica.
- Terrazzo panoramico: con veduta collinare dal mare ai monti Sibillini.
- Parco pittorico: area verde che avvolge il centro storico. info: 334.9276790



#### Li Caciù co' la Fava:

Ingredienti: - 7 uova, farina q.b., acqua minerale frizzante q.b., sale, 1 kg di fave (secche o surgelate), buccia di limone, foglie di alloro, olio di semi per la frittura.

Per la pasta: rompere in una terrina 7 uova, aggiungere 4 gusci di acqua minerale frizzante e un pizzico di sale, aggiungere farina perché la pasta possa raggiungere una consistenza da poter essere lavorata con le mani aggiungendo ancora farina. Quando l'impasto sarà ben omogeneo, fare la sfoglia a mano o con la macchinetta per la pasta. Tagliare dei quadrati di pasta di 5-6 cm. Mettere il ripieno di fave e chiudere tipo raviolo. Friggere in abbondante olio di semi.

Per il ripieno: lessare le fave (precedentemente tenute in ammollo e private della buccia - per chi utilizza le secche, secondo le istruzioni per chi utilizza le surgelate) con la buccia di limone (togliere a metà cottura) e qualche foglia di alloro, lasciar cuocere fino a quando raggiungeranno un aspetto cremoso. A questo punto togliere le foglie di alloro, e passare al setaccio, aggiungere sale e lasciare raffreddare. Questo è il tipico ripieno povero della

tradizionale cucina contadina del territorio. Ora a questa si sono aggiunte delle varianti: aromatizzare con liquori a proprio gradimento oppure aggiungere cacao per dare il sapore di cioccolato ecc. La tradizione lo vuole servito a fine pasto come dolce nonostante sia un piatto salato. La cucina moderna lo propone con gli aperitivi oppure come antipasto associato ad affettati misti, formaggi locali.



## Montedinove(AP) >

> [www.comune.montevidoncorrado.fm.it](http://www.comune.montevidoncorrado.fm.it) | tel. 0734 759348

Le origini di Montedinove sembrano risalire al VI sec. d.C. In quanto è ritenuta probabile la sua edificazione da parte dei profughi ascolani durante l'invasione longobarda del 578. Il primo documento certo si ha solo nel 1039, quando Longino di Azzone, feudatario longobardo donò all'abate Suppone di Farfa la città di Offida con 40.000 moggi di terra. Montedinove, equidistante dal mare e dai monti, è situato sul cucuzzolo di una delle tante colline marchigiane a 561 metri di altitudine. Vanta un delizioso centro storico in cui la piazza, su cui si affacciano due splendide chiese ed il palazzetto comunale, come un prezioso salotto, vi accoglie con calore facendovi godere delle sue bellezze artistiche, architettoniche e naturali.

### Programma

#### domenica 8 marzo 2015

- ore 12.30: **Pranzo a tema** con piatti alla Mela Rosa dei Sibillini e prodotti tipici della nostra tradizione con lettura e canti di stornelli popolari presso il Ristorante "Hotel Del Duca"
- info e prenotazioni: tel. 0736.829564 - 366.4589484

#### domenica 22 marzo 2015

- ore 12.30: **Pranzo a tema** di piatti alla Mela Rosa dei Sibillini e prodotti tipici della nostra tradizione con rievocazione di detti e ballate popolari presso l'Agriturismo "Il Fienile"
- info e prenotazioni: tel. 0736.828276 - 334.3159479

#### domenica 4 ottobre 2015

- **Visita** del centro storico di Montedinove
  - ore 12.30: **Pranzo a tema** con piatti alla Mela Rosa dei Sibillini e prodotti tipici della nostra tradizione con lettura e canti di stornelli popolari presso il Ristorante "Hotel Del Duca"
- info e prenotazioni: tel. 0736.829564 - 366.4589484

#### domenica 18 ottobre 2015

- **Visita** del centro storico di Montedinove
  - ore 12.30: **Pranzo a tema** di piatti alla Mela Rosa dei Sibillini e prodotti tipici della nostra tradizione con rievocazione di detti e ballate popolari presso l'Agriturismo "Il Fienile"
- info e prenotazioni: tel. 0736.828276 - 334.3159479



### Feste Paesane

#### PRIMA DOMENICA DI GIUGNO

Festa San Tommaso Becket "Santuario dei mali delle ossa"

AGOSTO "Sapori e Arte"

NOVEMBRE "Sibillini in Rosa" festa della Mela Rosa

DICEMBRE "La salata de na' vota"



## Rotella (AP) > tel. 0736 374122

Il suo toponimo ha diverse ipotesi, può derivare da rota (ansa del fiume) oppure da rotula (scudo di antichi guerrieri) o da Rutilio (console Romano). L'origine certa è medievale ad opera dei Benedettini che qui si rifugiarono e dettero inizio alla bonifica del luogo rendendolo abitabile. Il comune fece parte per lungo tempo del presidio Farfense quando nel 1775 si verificò una grave catastrofe, il torrente Oste ingrossato da copiose piogge erose i suoi argini creando voragini talmente grandi e profonde da inghiottire parte dell'abitato, compresa la Chiesa di Santa Maria e l'annesso convento. La torre civica detta dell'orologio non è altro che il campanile della Chiesa che andò distrutta in quel tragico evento.

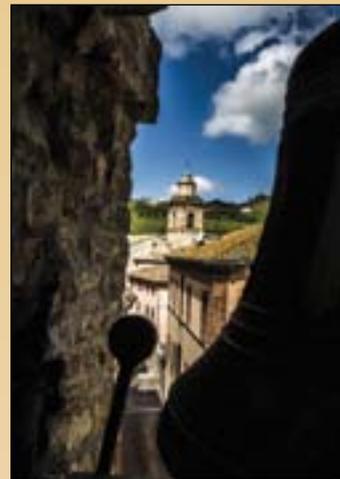
### Programma

#### sabato 7 novembre 2015

• ore 20.30: Cena con i prodotti tipici del territorio presso il Ristorante "La Madonnina" di Capradosso di Rotella  
info e prenotazioni: tel. 0736.374549 (prenotazione obbligatoria)

#### sabato 21 novembre 2015

• ore 20.00: Cena con prodotti tipici del territorio presso il Ristorante "Lean" di Capradosso  
info e prenotazioni: 0736.374118



### Feste Paesane

**Maggio:** fiera del primo maggio

**Giugno:** fiera dell'agricoltura

**Luglio:** sagre paesane nel weekend

**Agosto:**

- Festa della Madonna del Rosario,
- Festa di Montemisio,
- Porco Festival,
- Bir Rotella,
- Festa di Santa Viviana,
- Festa della Beata Maria Assunta Pallotta.

**Settembre:** Sagra della polenta

**Ottobre:** Sagra delle castagne



## Massignano (AP) > [www.comune.massignano.ap.it](http://www.comune.massignano.ap.it) | tel 0735 72112

Comune di circa 1.684 abitanti in Provincia di Ascoli Piceno. Caratteristico borgo medievale situato su un colle dal quale la vista spazia dai Monti Sibillini al mare Adriatico. Fondato dai Sabini in epoca preromana. Massa Aniana era il complesso dei beni posseduti da Anio, di stirpe etrusca. Dall'anno 1168 è documentata l'esistenza del castello Ghibellino di Forcella. Si ammirano la Chiesa di San Giovanni Maggiore del 1785 con una tavola di Vittore Crivelli e il Museo Parrocchiale di Arte Sacra; la Chiesa dei S.S. Felice e Audacto con abside originale del X sec.. Il Museo dei Fischietti, delle Pipe e della Terracotta popolare, racconta l'antica arte dei maestri vasai massignanesi. Vanto assoluto la Sagra delle Frittelle perché, è giunta alla 56a edizione e riconosciuta come la più antica sagra del Piceno.

### Programma

#### sabato 9 maggio 2015

• ore 20.30: Cena della Taccola presso l'Hotel Ristorante "Villa Aniana"   
info e prenotazioni: tel. 0735.72183

#### sabato 16 maggio 2015

• ore 20.30: Cena a tema presso l'Hotel Ristorante "Rivamare"   
info e prenotazioni: tel. 0735.777211 - 0735.778015

#### sabato 23 maggio 2015

• ore 20.30: Cena a tema presso il Country House "Chiaraluce"   
info e prenotazioni: tel. 0735.72376

#### domenica 7 giugno 2015

• ore 13.00: Pranzo "Degli Orti" presso Agriturismo Fioroni  
info e prenotazioni: tel. 073572375 - 360735021

#### sabato 26 settembre 2015

• ore 20.30: Cena a tema "Bio e Tipico presso l'Hotel Ristorante "Rivamare"  
info e prenotazioni: tel. 0735.777211 - 0735.778015

#### sabato 28 novembre 2015

• ore 20.30: Cena a tema "Ode alla Tenera" presso il Country House "Chiaraluce"  
info e prenotazioni: tel. 0735.72376

### Feste Paesane:

Stagione Teatrale massignanese, primavera bio, magnalonga bio.

**MAGGIO** • Visita guidata in occasione della Primavera bio presso l'Azienda Agribiologica "Malavolta" - info: tel. 340.5886256

**GIUGNO** • festa della trebbiatura, palio delle contrade.

**AGOSTO** • Sagra delle frittelle, festa medievale • **SETTEMBRE** Festa Patrono, Bio e Tipico

La **Taccola** è una particolare varietà di pisello coltivata su tutto il territorio marchigiano, in particolare nelle zone pianeggianti della provincia di Ascoli Piceno. Di colore verde chiaro, ha una forma lunga ed appiattita, circa 10-15 cm, è chiamata anche mangiatutto. Particolarmente apprezzata per il suo sapore dolce e delicato da consumare fresco, ma nonostante tutto trova uno scarso impiego culinario. In passato questo ortaggio ha rappresentato il motor agricola di Massignano.



#### Insalatina di calamari con taccole, rucola e parmigiano

Ingredienti: calamari 1 kg, rucola, taccole, mais, parmigiano, aceto balsamico in glassa.

Pulire i calamari e cuocerli in acqua calda salata fino a che risultino morbidi e non gommosi, poi tagliarli a julienne. Pulire e lavare le taccole togliendo i filamenti laterali, poi cuocere in acqua salata aggiungendo un pò di aceto e appena cotti scolare. Condire l'insalatina di calamari con le taccole, la rucola leggermente tritata, il mais, il sale, pepe, olio extravergine di oliva e uno schizzo di aceto. Quando l'insalatina è ben saporita e profumata, disporre su un piatto e mettere sopra alcune fette sottilissime di parmigiano reggiano. Guarnire con glassa di aceto balsamico e servire.





## ORTEZZANO (FM) > [www.comune.ortezzano.fm.it](http://www.comune.ortezzano.fm.it) | tel. 0734.779181

Posto a 393 mt. di altitudine nella media valle dell'Aso vanta origini assai remote testimoniate da rinvenimenti di epoca Etrusca e soprattutto Picena, il suo toponimo è costituito da un nome previale con il tipico suffisso, lat. -anum, ci da chiare indicazioni su questo territorio di età romana: diviso in centurie e distribuito ai veterani, fu luogo ideale e prediletto per costruire ricche ville rustiche, una di queste dovette appartenere ad un non meglio identificato Ortentius o, più probabilmente, Horatius. Di maggior interesse storico sono; oltre i resti del castello, la torre Ghibellina a pianta pentagonale del IX-X sec., la porta da sole fronteggiata da una interessante Edicola la Chiesa del Carmine del 1715, la Chiesa di Santa Maria in piazza di origine Farfense con opere di Giovanni e Vincenzo Pagani, del Gaeta, del Liozzi. Infine la Chiesa parrocchiale di San Gerolamo, costruita fra il 1767 ed il 1773 dove sopra una porta si conserva il più antico stemma del paese.

### Programma

#### domenica 19 aprile 2015

Inaugurazione Centro Polivalente Cittadino e Presentazione della Denominazione Comunale "L'ORTO FRITTO di ORTEZZANO De.C.O."

#### domenica 10 maggio 2015

• ore 12.30: Pranzo a tema con sapori e colori della Valdaso presso l'Osteria "La Rosa dei Venti" info e prenotazioni: tel. 0734.778016

#### venerdì 29 maggio 2015

• ore 20.30: Serata incontro con Cena a tema dal titolo "Saluto alla Primavera" presso il Ristorante "I Piceni" info e prenotazioni: tel. 0734.778000 - 333.6775236



### Feste Paesane

LUGLIO E • Festa della Pesca della Valdaso SETTEMBRE E • Festa del Vino



## Sant'Elpidio a Mare (FM) >

> [www.santelpidioamare.it](http://www.santelpidioamare.it) | tel. 0734.8196.204/372/373/374

Nella splendida cornice che va dai Sibillini al Mare Adriatico si erge Sant'Elpidio a Mare, uno dei comuni del Fermano più grandi e rappresentativi per la sua forte vocazione calzaturiera, testimoniata dal pregevole Museo della Calzatura "Cav. Vincenzo Andolfi" e, soprattutto, dalla miriade di industrie che, per l'alta qualità dei prodotti realizzati e per la notorietà delle griffes, rappresentano l'Italian Style nel mondo. Tuttavia, girando per i vicoli del centro storico o passeggiando per le mura castellane, si respira ancora il fascino di una città che è stata un'importante crocevia artistico-culturale, come testimoniano ancora la Torre Gerosolimitana che con i suoi 28 metri di altezza domina da Piazza Matteotti le valli circostanti; le tante chiese ricche di capolavori e le tante opere d'arte custodite nella Pinacoteca Civica "Vittore Crivelli" e nel Museo della Collegiata. Sant'Elpidio a Mare vanta anche un'antica tradizione enogastronomica ricca e genuina. Tra i prodotti tipici di maggior pregio della tavola elpidiense, merita però una particolare attenzione l'asparago, sia coltivato che selvatico, ingrediente base di tantissime ricette dalle più rustiche a quelle più raffinate che vanno dagli antipasti fino ai dolci.

### Programma

#### giovedì 14 maggio 2015

• ore 20.30: Cena a tema presso "La Locanda del Bacci" Piazza Matteotti – Sant'Elpidio a Mare info e prenotazioni: tel. 0734.270000 - 392.8395124

#### martedì 2 giugno 2015

• ore 12.30 Pranzo a tema presso Agriturismo Santa Croce info e prenotazioni: tel. 0734.990342

#### giovedì 4 giugno 2015

• ore 20.15: Cena a tema presso Ponti Oscuri la Hostaria info e prenotazioni: tel. 0734.850365

#### domenica 21 giugno 2015

• ore 13.30 Pranzo a tema presso Ristorante il Merendero info e prenotazioni: tel. 0734.871740

#### domenica 5 luglio 2015

• ore 12.30 Pranzo a tema presso Ristorante Jolly info e prenotazioni: tel. 0734.810005

#### venerdì 24 luglio 2015

• ore 20.30 e 22.30: Cena a tema presso La Locanda dei Matteri info e prenotazioni: tel. 0734.990207 - 3207807566



### Feste Paesane

TERZA SETTIMANA DI LUGLIO • La città Medioevo 25 - 29 giugno • SAGRA DELL'ASPARAGO (loc. Luce) LUGLIO/AGOSTO • Arte e Gusto in concerto 1a SETTIMANA DI AGOSTO • Sant'Elpidio Jazz Festival 2a SETTIMANA DI AGOSTO • Contesa del Secchio I VENERDI DI AGOSTO • Accademia Organistica Elpidiense DICEMBRE-APRILE • Stagione Teatrale



## Spinetoli (AP) > [www.comune.spinetoli.ap.it](http://www.comune.spinetoli.ap.it) | tel. 0736 890298

Comune di 7.246 abitanti in Provincia di Ascoli Piceno.

Situata a 177 mt slm, Spinetoli si affaccia sulla vallata del Tronto dominando parte della bassa Salaria. Le prime testimonianze che fanno riferimento al Castello di Spinetoli risalgono al l'XI sec a dal suo primo insediamento resta sempre legato alla città di Ascoli ed alla sua sovranità. La città, saccheggiata dagli Sforza nel '400 prende anche parte alle lotte di Astolfo Guide-Rocchi contro il Papa e nel 1538 è sottoposta a saccheggio. Nel XIV sec sorge il castello di Monte Vecchio e nel XII sec. la comunità delle "Pagliare di Pantorano", oggi Pagliare del Tronto, che rimase indipendente fino all'unità d'Italia.



### Programma *Spinetoli il Paese dei "Cento Orti"*

**venerdì 20 marzo 2015**  
**L'Orto di Primavera**

ore 20.30: Cena a tema dal titolo "Le primizie dell'Orto"  
presso l'Agriturismo "Il Morrice"  
info e prenotazioni: tel. 0736.898265 - 366.3129715

**venerdì 13 novembre 2015**  
**Alle porte dell'autunno**

• ore 20.30: Cena a tema dal titolo "I caldi sapori dell'Orto"  
presso l'Agriturismo "Il Morrice"  
info e prenotazioni: tel. 0736.898265 - 366.3129715

#### Da Vedere

**Musei:** Museo della Scultura in cui sono conservate sculture contemporanee acquisite mediante lo svolgimento annuale di un Concorso Nazionale di Scultura al quale partecipano numerosi artisti provenienti da tutta Italia;

**Chiese e bellezze architettoniche:** Centro storico, risalente al secolo XIII, di pianta esagonale, è cinto tutto intorno da robuste mura a scarpata, tra i cui crepacci crescono a ciuffi i cespi del capperò. Santuario della Madonna delle Grazie (costruita nel 1759), con i suoi preziosi "ori" rappresentati dagli ex-voto; Chiesa di S. Maria Assunta (il primo nucleo risale al 1370) è di ordine Toscano con architettura semplice a volta finta e ad una navata; Eremo di San Rocco (costruzione fine 1700) ricca di affreschi, bassorilievi in gesso ed arazzi; Torre Civica, situata a fianco dell'ex Palazzo Municipale (datazione 1500) situata in Piazza Roma nel Centro storico

**Aree naturalistiche:** Il C.E.A. Oasi la Valle, (Centro di educazione Ambientale - Laboratorio territoriale)

**Siti Archeologici:** Nel mese di Luglio del 2006, è stata scoperta presso S. Pio x una Necropoli di epoca Romana con la presenza di circa 60 tombe.

*Feste Paesane:* **LUGLIO** • festa del grano **SETTEMBRE** • festa dell'uva  
**OTTOBRE** • fiera pagliare **DICEMBRE** • fiera spinetoli



## Francavilla D'Ete (FM) > [www.comunefrancavilladete.it](http://www.comunefrancavilladete.it) | tel. 0734 966131

Comune di 1.000 abitanti della Provincia di Ascoli Piceno. Francavilla D'Ete sorge sulla cima di un colle, situato tra le valli dei fiumi Fusa e Ete morto.

Il nucleo urbano originale è lo stesso che si conserva oggi, con la piazza principale che ha sostituito la struttura dell'antico castello.

Il territorio collinare che circonda Francavilla degrada verso il mare ad est e cede il passo alla catena montuosa dei Sibillini ad ovest.

Le sue origini risalgono dalle fonti all'anno 1140.



### Programma

**domenica 24 maggio 2015**  
**passeggiata ecologica**

da Francavilla a Sana Croce in collaborazione con Italia Nostra Sez. di Fermo con esperti di erbe di Chi Mangia la Foglia che ne illustreranno le proprietà lungo il cammino.  
Pranzo rigeneratore a Santa Croce

**domenica 6 dicembre 2015**

• ore 17.30: Incontro/Dibattito sul tema "Istituzioni e Territorio"  
presso la nuova Sala Polivalente in piazza Marconi

### Feste Paesane

**AGOSTO** • Festa di San Rocco patrono di Francavilla d'Ete

• Sagra del maialino al forno con patate

• La Notte degli Oscar Marchigiani

**SETTEMBRE** • "Lu Vurgu fa Cantina" musica e sapori per tutti i gusti nel centro storico



#### CIAMMELOTTU DE LO VATTE

3 uova  
80g di burro a temperatura ambiente  
100ml di latte  
150g di zucchero  
400g di farina  
20g di lievito  
un pizzico di sale  
1 cucchiaino di Mistrà  
Facoltativa la farcitura interna, alcuni esempi: marmellata o cioccolata.  
Dare una forma allungata e piatta alla massa del dolce e spolverarlo con della granella di zucchero sopra.  
Cottura di circa 40 minuti a 180°

#### CRESCIA DI PANE

Ingredienti per 8 persone:  
- 200 ml. di latte, 100 ml. di olio di oliva, 100 ml. di acqua, 20 gr. di lievito di birra, sale e farina q.b. per rendere l'impasto ben amalgamato.  
Versare la farina su un piano ed aggiungere il lievito dopo averlo sciolto in acqua e latte tiepidi, aggiungere l'olio, il sale ed impastare. Lasciare a lievitare coprendo la massa con un panno umido. A lievitazione avvenuta stendere la crescita e cuocere nel forno. Durante la cottura utilizzare un rametto di rosmarino intinto nell'olio per spennellare la crescita.



## Montefiore Dell'Aso (AP) >

> [www.comune.montefioredellaso.ap.it](http://www.comune.montefioredellaso.ap.it) | tel. 0734 939019

Montefiore dell'Aso in posizione collinare a pochi Km dal mare guarda l'Adriatico dall'alto. Tracce delle sue origini preistoriche sono i caratteristici "grotti" necropoli romane. Il centro del borgo è caratterizzato da torrioni, porte del XIV sec., dimore nobiliari e cinte murarie ben conservate e dalla Chiesa di San Francesco (sec. XIII), qui si trovano un ciclo di affreschi attribuiti al maestro di Offida; il monumento funebre dei genitori del Cardinal Partino e la tomba di Adolfo De Carolis. L'ex convento di S. Francesco oggi Polo Museale ospita 5 musei: il museo A. De Carolis; la sala Carlo Crivelli con il prezioso trittico; il museo Domenico Cantatore, quello della civiltà contadina ed il centro di documentazione scenografica G. Basili. Il suo toponimo deriva da "Flora" la dea delle campagne dei fiori e della primavera.



### Programma

#### settembre 2015

Presentazione Letteraria e Incontro con l'Autore

#### sabato 5 settembre 2015

• ore 20.30 Cena gastronomica a tema del Circuito delle Erbe Spontanee presso il Ristorante "Osteria 5 Colli" Info e prenotazione tel. 0734/939190

#### sabato 12 settembre 2015

• ore 20.30 Cena gastronomica a tema del Circuito delle Erbe Spontanee presso l'Agriturismo "Il Rocchetto" Info e prenotazioni tel. 0734/938237 – cell. 347-3366695

#### sabato 19 settembre 2015

• ore 20.30 Cena gastronomica a tema del Circuito delle Erbe Spontanee presso l'Agriturismo "La Campana" info e prenotazione tel. 0734/939012

#### sabato 26 settembre 2015

• ore 20.30 Cena gastronomica a tema del Circuito delle Erbe Spontanee presso il Ristorante "Dea Flora" Info e prenotazione tel. 0734/939139

#### sabato 3 ottobre 2015

• ore 20.30 Cena gastronomica a tema del Circuito delle Erbe Spontanee presso il Ristorante "Hotel del Parco" Info e prenotazione cell 340-3390760

#### domenica 4 ottobre 2015

• nella mattinata - Attività per il decennale all'interno del Circuito delle Erbe Spontanee a tema Biologico Vegetariano  
• ore 12.30 pranzo con menù biologico vegetariano presso l'Agriturismo "La Favella" Info e prenotazione tel. 0734/939017- cell. 338-8571908

### Feste Paesane

DA GIUGNO A OTTOBRE • Infiorata • Sagra della Frutta • Teatro in Piazza • Musical Passager  
• Sinfonie di Cinema • Maialata in Piazza • Fiera Grande d'Autunno • Castagnata in Piazza



## Offida (AP) > [www.comune.offida.ap.it](http://www.comune.offida.ap.it) | tel. 0736.888703 - 0736.888706

Cittadina di origini antichissime, fondata dai Pelasgi, fu abitata prima dai Piceni, poi dai Romani e dai Longobardi. Visse il suo massimo splendore nel medioevo e divenne libero comune nel sec. XIII. Fu teatro di lotte interne tra Boldrini (ghibellini) e Baroncelli (guelfi), lotte che si conclusero solo nel 1533. Dal XVI secolo fu sotto il dominio della Chiesa, fino al 1860, quando un comitato rivoluzionario partecipò agli scontri contro l'esercito pontificio che venne sconfitto a Castelfidardo. In seguito a tali eventi Offida venne inclusa nella provincia di Ascoli Piceno. Arrivando ad Offida si percepisce l'armonia delle sue strutture e l'assetto urbanistico del centro storico ricalca ancora oggi la struttura originaria, caratterizzata da una lunga via centrale (Corso Serpente Aureo) che dalle mura arriva alla chiesa di Santa Maria della Rocca e da tante vie secondarie lungo le quali si aprono piazze e piazzette, ognuna delle quali presenta delle caratteristiche particolari. È definita "città di arte e gusto", poiché è caratterizzata da un connubio perfetto tra patrimonio storico-artistico, antiche tradizioni ed enogastronomia, che offre i migliori prodotti tipici e vini di alta qualità.

### Programma

#### domenica 3 maggio 2015

• Visita guidata alla ricerca di erbe spontanee con escursione nei dintorni di Offida, in ambiente collinare e campestre, a cura dell'Associazione Culturale "Offida Nova" e con la collaborazione dell'Associazione "Chi mangia la foglia" - Info: tel. 328.7180755  
• ore 12.30 pranzo a tema presso Agriturismo "La Valle del Sole". Info e prenotazioni: tel. 0736.889658.

#### martedì 5, 12, 19 maggio 2015

"Fotografiamo le erbe spontanee del nostro territorio" - corso di fotografia base della durata di tre lezioni in aula, con due uscite diurne e una notturna. Info e prenotazioni:

Ass.ne Culturale "Offida Nova" - tel. 328.7180755

#### sabato 4 luglio 2015

#### GUSTANDOFFIDA

Percorso enogastronomico per le vie del borgo con punti di ristoro in cui verranno abbinati piatti della tradizione, dal dolce al salato, all'eccellenza dei vini locali.

### Feste Paesane

AGOSTO • 48a edizione "Sagra del Chichi ripieno"  
SETTEMBRE • Offida Opera Festival  
CARNEVALE • La festa de "Il Bove Finto"  
• Carnevale di Vlurd



### 10 - 19 luglio 2015 CIBORGH D'ITALIA

Festival del cibo dei borghi più belli d'Italia.

Le piazze, le strade e le vie si trasformano in gustosi percorsi, stuzzicanti itinerari fatti di laboratori, degustazioni, visite guidate.

• All'interno della manifestazione presentazione della De.C.O. "I FUNGHETTI DI OFFIDA".

#### domenica 12 luglio 2015

Escursione con raccolta e riconoscimento di erbe spontanee a cura dell'Associazione Culturale "Offida Nova" e con la collaborazione dell'Associazione "Chi mangia la foglia". Al termine degustazione presso l'Agriturismo "Il Chierico" info e prenotazioni: tel. 328.7180755

#### domenica 2 agosto 2015

#### SAGRA DEL CHICHI' RIPIENO

Una delle sagre più antiche della regione. Chichi è una voce dialettale offidana che sta a significare: focaccia o schiacciata. Consiste in un pezzo di pasta del pane, tirata a forma bassa e sottile, schiacciandola e facendogli assumere, contemporaneamente, un aspetto tondeggiante. Riempita con tonno, alici, capperi e peperoni tritati viene cotta in forno caldo.



## Petritoli (FM) > [www.comune.petritoli.fm.it](http://www.comune.petritoli.fm.it) | tel. 0734 658141

Comune di 2.600 abitanti della Provincia di Fermo. Petritoli fu fondato da monaci farfensi nel X secolo col nome di Castel Rodolfo. Passato sotto Transarico barone di Saltareccia, fu ceduto al vescovo di Fermo nel 1055. Dal 1198, si governò con propri statuti fino alla conquista, avvenuta nel 1250, di Federico II che la cedette a Fermo, alleata imperiale. Dopo alterne vicende, che videro assedi e distruzioni, alternati a periodi di relativa autonomia con periodi di sottomissione a Fermo, sotto Napoleone ebbe il titolo di Cantone, partecipando attivamente ai successivi moti Risorgimentali.

### Programma

#### Domenica 25 ottobre 2015

- ore 10:00: Escursione guidata nel Parco presso l'Agriturismo "Parco Galeano"
- ore 12:30: Pranzo a tema "I Menù di ErbaOlio" presso l'Agriturismo "Parco Galeano"

#### sabato 31 ottobre 2015

- ore 20:00: Cena a tema "I Menù di ErbaOlio" presso Hotel Ristorante "Roma"

#### domenica 8 novembre 2015

- ore 10:00: Camminata nel bosco fra ecologia e biodiversità presso l'Agriturismo M.E.S.
- ore 12:30: Pranzo a tema "I Menù di ErbaOlio" presso l'Agriturismo M.E.S.

#### domenica 15 novembre 2015

- ore 12:30: Pranzo a tema "I Menù di ErbaOlio" presso l'Agriturismo "Lo Scoiattolo"

#### domenica 22 novembre 2015

- ore 12:30: Pranzo a tema "I Menù di ErbaOlio" presso l'Agriturismo "Casale Biancada"

#### domenica 30 novembre 2015

- ore 15:30 Chiusura eventi 2015
- ore 20:00: Cena a tema "I Menù di ErbaOlio" presso Ristorante Pizzeria "Del Monte"

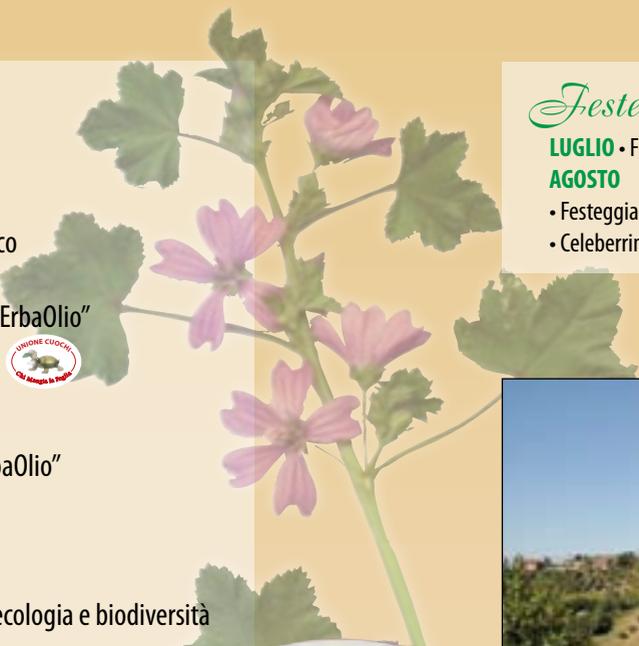


### Feste Paesane

LUGLIO • Festa delle Cove

AGOSTO

- Festeggiamenti in onore della Madonna della Misericordia
- Celeberrimo Gran Premio "Corsa dei Carrozzi"



## Porto San Giorgio (FM) >

> [www.comune.portosangiorgio.fm.it](http://www.comune.portosangiorgio.fm.it) | tel. 0734 6801

Quattro chilometri di sabbia finissima che degrada dolcemente nel mare dai bassi fondali, un lungomare ricco di vegetazione, con palme essenzialmente di ogni specie, e con giardini pieni di fiori e piante, impianti per ogni tipo di attività sportiva, spazi verdi attrezzati con giochi, locali notturni per il divertimento giovane, oasi di relax nelle isole pedonali del centro arricchite da sculture di grandi artisti del nostro tempo, su cui si alternano negozi, gelaterie, caffè. San Benedetto del Tronto è una città che si affaccia sulla costa dell'Adriatico centrale, importante polo di attrazione turistica. La vicinanza a verdi colline con importanti borghi di origine medievale, permette interessanti escursioni per gli appassionati d'arte e di storia nel raggio di pochi chilometri. La città è anche un attivissimo centro peschereccio, tra i più importanti d'Italia: il suo pescato approda ogni giorno su grandi mercati e sui tavoli dei più esclusivi ristoranti italiani.

### Brodetto alla Sangiorgese De.C.O.

#### Ingredienti e Pesce Consentito:

3 Kg. di pesce assortito da utilizzare secondo stagionalità e reperimento sul mercato: Sgombro, Gattuccio e/o Palombo, Merluzzo, Suro, Scorfano, San Pietro, Gronco, Triglia, Merlano, Baraccola e/o Razza, Rana Pescatrice, Tracina, Gallinella di Mare, Pesce Prete, Panocchia, Totano, Seppia, Calamaro, Moscardino, Mazzancolla, Cefalo, granchio, (Secondo stagionalità o reperimento).

Il Brodetto De.C.O. deve essere realizzato con un numero minimo di 13 specie di pesce diverse tra quelle elencate.

4 pomodori verdi e rossi comunque poco maturi	1 peperoncino
passata di pomodoro (facoltativa)	Prezzemolo
4/5 spicchi d'aglio	2/3 bicchieri di olio extravergine di oliva
1 cucchiaio di prezzemolo	Sale q.b.
1 bicchiere e 1/2 di aceto	Pane e/o Polenta abbrustoliti.

#### Esecuzione:

Pulire il pesce e tagliare in pezzi i pesci più grandi. In un tegame largo versare un bicchiere di olio extravergine di oliva aggiungendo pomodori a pezzi, spicchi d'aglio, prezzemolo tritato, coprire il fondo di cottura con calamari, seppie, totani coda di rospo; condire questo strato di pesce con altro pomodoro a pezzi e prezzemolo tritato; ultimare la disposizione del pesce con un altro strato a base di scorfano, pesce prete, pesce ragno, pannocchie, moscardini, gattuccio di mare, mazzolina e infine merluzzo, razza e triglie; condire anche questo ultimo come i precedenti, con aggiunta di aceto, abbondante olio e peperoncino. Coprire il tegame e lasciar cuocere a fuoco basso per 25/30 minuti circa. Infine servire il pane e/o polenta abbrustoliti, che vanno inseriti ai bordi del piatto.



### Programma

#### venerdì 10 aprile 2015

Chalet Quadrifoglio  
prenotazioni tel. 0734.672466

#### venerdì 17 aprile 2015

Ristorante Il Caminetto  
prenotazioni Tel 0734.675558

#### venerdì 24 aprile 2015

Chalet Matilda  
prenotazioni tel. 0734.675947

#### venerdì 8 maggio 2015

Ristorante Pizz. Stern  
prenotazioni  
tel. 0734 .673251 - 392 .3467144

#### venerdì 15 maggio 2015

Ristorante Campanelli  
prenotazioni tel. 0734.673338

#### venerdì 12 giugno 2015

Hotel David Palace  
prenotazioni tel. 0734.676848

#### venerdì 19 giugno 2015

Chalet Vela  
prenotazioni tel. 329.0549863

#### venerdì 26 giugno 2015

Trattoria Le Frattine  
prenotazioni tel. 339.2338586

#### venerdì 11 settembre 2015

Chalet Canto Do Ma  
prenotazioni tel. 0734.672067

#### venerdì 18 settembre 2015

Chalet Duilio  
prenotazioni tel. 0734.678731

#### venerdì 25 settembre 2015

Chalet Matilda  
prenotazioni tel. 0734.675947

#### venerdì 2 ottobre 2015

Chalet Quadrifoglio  
prenotazioni tel. 0734.672466

#### venerdì 9 ottobre 2015

Ristorante Campanelli  
prenotazioni tel. 0734.673338

#### venerdì 16 ottobre 2015

Chalet Cobra  
prenotazioni tel. 0734.675558

#### venerdì 23 ottobre 2015

Chalet Vela  
prenotazioni tel. 329.0549863

#### venerdì 30 ottobre 2015

Ristorante Pizz. Stern  
prenotazioni  
tel. 0734 .673251 - 392 .3467144

#### venerdì 6 novembre 2015

Hotel David Palace  
prenotazioni tel. 0734.676848

#### novembre 2015

Chalet Il Delfino Verde  
prenotazioni tel. 0734.676750



## CHI MALGIA LA FOGLIA!

La bellezza di un territorio ha molti aspetti, il paesaggio, il clima, la salubrità, la qualità della vita, non ultima la capacità di fare sistema, affinché la sinergia diventi un valore territoriale, devono convergere le componenti umane delle varie realtà locali.

Nel corso di questi anni l'Associazione Chi Mangia la Foglia! attraverso la partecipazione delle province, dei comuni, delle attività ristorative e produttive locali sviluppa e coordina fattivamente il progetto, un percorso di lavoro condiviso ed in rete.

L'Associazione oltre ai circuiti delle cucine tipiche locali, promuove e sviluppa incontri didattici sulla sana alimentazione sullo sviluppo della filiera corta, e sul valore salutistico della dieta mediterranea, sintetizzata dal binomio qualità alimentare e buona salute.

L'Associazione evidenzia la forza espressiva del territorio che si basa anche sul recupero delle tradizioni, dei suoi prodotti

e piatti tipici.

Ogni anno l'Associazione organizza corsi di riconoscimento delle Erbe e Piante Spontanee, corsi sulla gestione dell'orto, sia di casa che orti sociali, in balcone multimediali, titolato "L'orto di casa mia", infine ponendo l'attenzione verso il turismo ed anche corsi sulla **Qualità dell'Accoglienza**.

Nell'Associazione la sezione dell'Unione Cuochi è riferimento tecnico, tradizionale ed innovativo della nostra cucina, da alcuni anni essi propongono incontri, e corsi di cucina dal titolo "Io non spreco" rivolti alle nostre massaie.

L'anno in corso sarà l'anno delle De.co, una nuova formula di promozione territoriale che l'Associazione sta elaborando e mettendo in atto, per gli anni a seguire, si prevede il consolidamento di quanto fino ad oggi realizzato, oltre l'apertura a nuove proposte, finalizzate al miglioramento del nostro territorio.



### I Corsi dell'Associazione

#### Chi Mangia la Foglia

##### Corsi Itineranti:

- Corso di "Riconoscimento delle Erbe Spontanee"
- Corso di "Coltivatore d'Orto"
- Corso di "Accoglienza"
- Corso di "Cucina"

### Le De.Co. comunali

**Falerone:** Le Serpe di Falerone

**Lapedona:** Il Vino Cotto

**Porto San Giorgio:** Il Brodetto Sangiorgese

**Ortezzano:** L'Orto Fritto d'Ortezzano

### Premio

#### La Foglia d'Oro

Premio annuale in riconoscimento delle Eccellenze Etnogastronomiche del territorio.



## UNIONE CUOCHI

La fondazione dell'UNIONE CUOCHI è un'azione intrapresa all'interno dell'"Associazione chi Mangia la Foglia", con il fine di realizzare un nucleo, punto di riferimento tecnico, gastronomico, storico, scientifico, di settore ossia:

- Promuove studi e ricerche sulla gastronomia locale, sui prodotti autoctoni e sul loro utilizzo e sul loro abbinamento.
- Organizzare incontri, seminari, convegni, dibattiti, sulla gastronomia, sui prodotti e su quanto inerente l'argomento.
- Organizzare corsi di cucina per avventori locali e turisti, al fine di aumentarne la competenza e l'interesse.

L'Unione CUOCHI è parte integrante ed operativa del circuito delle cucine tipiche locali, realizzando ed ospitando serate a tema del circuito di appartenenza, promuovendo gli scopi, condividendone la filosofia, sviluppandone le tematiche.

L'UNIONE promuove ed organizza tutto ciò che può risul-

tare utile, propositivo e di sviluppo ad ampio respiro, anche per un'intesa collaborativa in sinergia con altri enti, con altre attività e con produttori locali. L'Associazione, i Comuni e le attività che ad oggi hanno partecipato ai circuiti, ne hanno percorso i tempi, gettando le basi per un'ulteriore e più chiara qualificazione e tutela del territorio, dell'accoglienza, del turismo, delle attività produttive di qualità, del loro utilizzo in sede locale, del miglioramento delle competenze degli operatori dell'accoglienza per una facilitazione del lavoro d'insieme ed il raggiungimento di una rispettosa qualità del territorio; non ultima l'attenzione per la salvaguardia del patrimonio idrico attraverso la sensibilizzazione promossa attraverso l'uso dell'acqua in brocca durante tutti gli incontri degustativi.

## Altri Eventi e Cene Tematiche dell'Unione Cuochi

**sabato 18 aprile 2015**

**Agriturismo La Meridiana - Moresco (FM)**

ore 18:30 passeggiata in campo:

"I regali di madre natura con raccolta rispettosa"

tel. 0734.223881 - 340.1086430

**giovedì 21 maggio 2015**

**Agriturismo delle Rose - Monte Urano (FM)**

Cena di Erbe, Aromi e Fiori

tel. 0734.840333 - 333.4190279

**sabato 30 maggio 2015**

**Ristorante La cucina di zia Titta**

**Monterubbiano (FM) (Loc. Rubbianello)**

ore 20:30 Cena Incontro con le Erbe di Rubbianello

tel. 368.3865983

**sabato 20 giugno 2015**

**Agriturismo La Corte - Fermo**

ore 20.30: Cena a tema

tel. 0734.221967 - 339.4557545

**giovedì 2 luglio 2015**

**Agriturismo delle Rose - Monte Urano (FM)**

Cena de lo Vatte

tel. 0734.840333 - 333.4190279

**giovedì 2 luglio 2015**

**Ristorante Visi&Sfizi - Campofilone (FM)**

ore 20.30 Cena a Tema "Tra Mare, Aromi ed Erbe Spontanee"

C/o camping Fontana Marina

tel. 347.8764504

**venerdì 4 settembre 2015**

**Ristorante Visi&Sfizi - Campofilone (FM)**

ore 20.30 Cena a Tema

"Tra Mare, Aromi ed Erbe Spontanee"

C/o camping Fontana Marina

tel. 347.8764504

**venerdì 9 ottobre 2015**

**Agriturismo La Meridiana - Moresco (FM)**

ore 18:30 passeggiata in campo: "Assaggiamo il

nostro olio seguira' raccolta di erbe spontanee

sotto l'oliveto biologico"

tel. 0734.223881 - 340.1086430

**sabato 17 ottobre 2015**

**Ristorante La cucina di zia Titta**

**Monterubbiano (FM) (Loc. Rubbianello)**

ore 20:30 Cena Incontro con le Erbe di Rubbianello

tel. 368.3865983

**sabato 14 novembre 2015**

**Agriturismo La Corte - Fermo**

ore 20.30: Cena a tema

tel. 0734.221967 - 339.4557545



# Comitato UNPLI Marche

## La Gastronomia del Territorio



### Le Pro Loco dei Comuni del Circuito delle Cucine Tipiche Locali

#### Pro Loco di

##### Arquata del Tronto (AP)

- Marrone che Passione
- Ultima Domenica di Ottobre

##### Pro Loco di Comunanza (AP)

- Sagra delle Crespelle
- Mostra ornitologica
- Prima Domenica di Ottobre

##### Pro Loco di Falerone (FM)

- Contesa della N'Zegna
- 13 Agosto

#### Pro Loco di

##### Francavilla d'Ete (FM)

- Festa del Vino "Lu Vurgu Fa Cantina"
- Settembre

#### Pro Loco di Massignano (AP)

- Sagra delle Frittelle
- 14 Agosto

#### Pro Loco di

##### Monte Vidon Corrado (FM)

- Sagra della Sporbatura
- Luglio

#### Pro Loco di Montedinove (AP)

- Sibillini in rosa festa delle Mele
- Primo weekend di Novembre

#### Pro Loco di

##### Montefiore dell'Aso (AP)

- Maialata in Piazza
- Agosto

#### Pro Loco di Offida (AP)

- Sagra del Chichi Ripieno
- 2/3 Agosto

#### Pro Loco di Ortezzano (FM)

- Festa del Vino
- dal 19 al 21 Settembre

#### Pro Loco di Carassai (AP)

- Carassai tra sorsi e morsi
- Luglio

#### Pro Loco di Petritoli (FM)

- Festa De le Cove
- Seconda Domenica di Luglio

#### Pro Loco di

##### Porto San Giorgio (FM)

- Pro Loco in Festa
- 4/5/6 Luglio

##### Pro Loco di Rotella (AP)

- Porco Festival
- dall'11 al 13 Agosto

#### Pro Loco di

##### Sant'Elpidio a Mare (FM)

- Città Medioevo
- Luglio

#### Pro Loco di Spinetoli (AP)

- Passeggiando e Mirando per i Colli
- 2 Giugno

Pro Loco di Fano - Fanum Fortunae

Pro Loco di Fermignano

Pro Loco di Fermo

Pro Loco di Fiastra

Pro Loco di Filottrano

Pro Loco di Fiuminata

Pro Loco di Fogliense di Tavullia

Pro Loco di Force

Pro Loco di Fossombrone - Forum Semproni

Pro Loco di Francavilla D'Ete

Pro Loco di Fratte Rosa e Torre San Marco

Pro Loco di Frontone

Pro Loco di Genga

Pro Loco di Gradara

Pro Loco di Grottazzolina

Pro Loco di Gualdo

Pro Loco di Isola del Piano

Pro Loco di Jesi

Pro Loco di Lapedona

Pro Loco di Loreto - "Felix Civitas Lauretana"

Pro Loco di Lunano

Pro Loco di Macerata

Pro Loco di Macerata Feltria

Pro Loco di Magliano di Tenna

Pro Loco di Maiolati Spontini

Pro Loco di Massignano

Pro Loco di Matelica - "Pro Matelica"

Pro Loco di Mercatello sul Metauro - "Mercatellese"

Pro Loco di Mergo

Pro Loco di Mogliano

Pro Loco di Mombaroccio

Pro Loco di Mondavio

Pro Loco di Monsampietro Morico

Pro Loco di Monsampolo del Tronto

Pro Loco di Monsano

Pro Loco di Montalto delle Marche

Pro Loco di Montalto delle Marche - "Lago 93"

Pro Loco di Montappone

Pro Loco di Monte Cerignone

Pro Loco di Monte Porzio - Castelvecchio

Pro Loco di Monte Rinaldo - Cuma

Pro Loco di Monte Roberto

Pro Loco di Monte San Giusto

Pro Loco di Monte San Martino

Pro Loco di Monte San Pietrangeli

Pro Loco di Monte San Vito

Pro Loco di Monte Urano

Pro Loco di Monte Vidon Combatte

Pro Loco di Monte Vidon Corrado

Pro Loco di Montecalvo in Foglia

Pro Loco di Montecarotto

Pro Loco di Montecassiano

Pro Loco di Montecchio

Pro Loco di Montecopiolo

Pro Loco di Montecosaro

Pro Loco di Montefalco

Pro Loco di Montefalco Appennino - "Pro Loco 2000"

Pro Loco di Montefano

Pro Loco di Montefelcino

Pro Loco di Montegiberto

Pro Loco di Montegranaro

Pro Loco di Montegrimano Terme

Pro Loco di Montelabbate

Pro Loco di Montelparo

Pro Loco di Montelupone

Pro Loco di Montemaggiore al Metauro

Pro Loco di Montemarcano

Pro Loco di Montemonaco

Pro Loco di Monteprandone

Pro Loco di Monterubbiano - "Luigi Centanni"

Pro Loco di Montottone

Pro Loco di Moresco

Pro Loco di Morro D'Alba - "Pro Morro"

Pro Loco di Morrovalle

Pro Loco di Muccia

Pro Loco di Numana - "Humana Picena"

Pro Loco di Offagna

Pro Loco di Offida

Pro Loco di Orciano di Pesaro

Pro Loco di Ortezzano

Pro Loco di Ostra

Pro Loco di Ostra vetera

Pro Loco di Palmiano

Pro Loco di Passo del Furlo

Pro Loco di Pedaso

Pro Loco di Pergola

Pro Loco di Petriano

Pro Loco di Petriolo

Pro Loco di Petritoli - Petritolese

Pro Loco di Piagge

Pro Loco di Piandimeleto

Pro Loco di Piediripa

Pro Loco di Pietrarubbia

Pro Loco di Pieve Torina

Pro Loco di Pievebovigliana - "Pro Pieve"

Pro Loco di Piobbico

Pro Loco di Pioraco

Pro Loco di Poggio San Marcello

Pro Loco di Pollenza - "Corporazione del Melograno"

Pro Loco di Polverigi

Pro Loco di Ponzano di Fermo

Pro Loco di Porto Potenza

Pro Loco di Porto Recanati

Pro Loco di Porto San Giorgio

Pro Loco di Porto Sant'Elpidio

Pro Loco di Potenza Picena

Pro Loco di Rapagnano

Pro Loco di Recanati

Pro Loco di Ripatransone

Pro Loco di Ripe

Pro Loco di Riviera del Conero Sirolo

Pro Loco di Roccafluvione

Pro Loco di Rosora

Pro Loco di Rotella

Pro Loco di Saltara

Pro Loco di San Costanzo

Pro Loco di San Lorenzo in Campo

Pro Loco di San Marcello

Pro Loco di San Paolo di Jesi

Pro Loco di San Severino Marche

Pro Loco di Santa Maria dell'Arzilla

Pro Loco di Santa Maria Nuova

Pro Loco di Sant'Angelo in Lizzola - "Pro Sant'Angelo"

Pro Loco di Sant'Angelo in Pontano

Pro Loco di Sant'Angelo in Vado - "Tifernum Metaurense"

Pro Loco di Sant'Elpidio a Mare

Pro Loco di Sant'Ippolito

Pro Loco di Sarnano

Pro Loco di Sassocorvaro

Pro Loco di Sassoferrato

Pro Loco di Senigallia - "Spiaggia di Velluto"

Pro Loco di Serra de' Conti

Pro Loco di Serra San Quirico

Pro Loco di Serra Sant'Abbondio

Pro Loco di Serrapetrona

Pro Loco di Serravalle di Carda e Monte Nerone

Pro Loco di Serravalle di Chienti

Pro Loco di Serrungarina

Pro Loco di Servigliano

Pro Loco di Smerillo

Pro Loco di Spinetoli - Pagliare - San Pio X

Pro Loco di Tavoletto - "Tavoletana"

Pro Loco di Torre San Patrizio

Pro Loco di Trabaria di Lamoli

Pro Loco di Treia

Pro Loco di Trodica

Pro Loco di Urbania - "Casteldurante"

Pro Loco di Urbino

Pro Loco di Venarotta - "Città di Venarotta"

Pro Loco di Villa Potenza

Pro Loco di Visso

### Le Pro Loco delle Marche

Pro Loco di Acquacanina

Pro Loco di Acqualagna

Pro Loco di Acquasanta Terme

Pro Loco di Acquaviva di Cagli

Pro Loco di Acquaviva Picena

Pro Loco di Agugliano

Pro Loco di Altidona

Pro Loco di Amandola

Pro Loco di Apecchio

Pro Loco di Apiro

Pro Loco di Appignano

Pro Loco di Appignano del Tronto

Pro Loco di Arcevia

Pro Loco di Ascoli Piceno - "100 Torri"

Pro Loco di Barbara

Pro Loco di Barchi

Pro Loco di Belforte all'Isauro

Pro Loco di Belforte del Chienti

"Pro Belforte"

Pro Loco di Belmonte Piceno - "Belmontese"

Pro Loco di Bolognola - "La Sibillina"

Pro Loco di Borgo Pace - "Meta-Auro"

Pro Loco di Cagli

Pro Loco di Calamò di Ancona

Pro Loco di Caldarola

Pro Loco di Camerano

Pro Loco di Camerata Picena

Pro Loco di Camerino - Pro-Camerino"

Pro Loco di Campiglione

Pro Loco di Campofilone

Pro Loco di Canavaccio

Pro Loco di Candelara

Pro Loco di Cantiano

Pro Loco di Carassai

Pro Loco di Carpegna

Pro Loco di Cartoceto

Pro Loco di Casette Verdini

Pro Loco di Casinina

Pro Loco di Castel di Lama

Pro Loco di Castelfellino

Pro Loco di Castelcolonna

Pro Loco di Castelfidardo

Pro Loco di Castelleone di Suasa

"Pro Suasa"

Pro Loco di Castelplanio

Pro Loco di Castelraimondo

Pro Loco di Castelsantangelo sul Nera -

"Delle Valli Castellane"

Pro Loco di Castignano

Pro Loco di Cessapalombo

Pro Loco di Chiaravalle - "Chiaravallese"

Pro Loco di Cingoli - "ATC Pro Loco"

Pro Loco di Civitanova Alta

Pro Loco di Colli del Tronto

Pro Loco di Colmurano

Pro Loco di Comunanza

Pro Loco di Corinaldo - "Pro Corinaldo"

Pro Loco di Corridonia

Pro Loco di Cossignano - "Cossinea"

Pro Loco di Cupra Marittima

Pro Loco di Esanatoglia - "Pro Aesa"

Pro Loco di Falconara Marittima

Pro Loco di Falerone



Circuito delle  
Cucine tipiche Locali

**Ass.ne Chi Mangia la Foglia**

mob. +39.338.7082092  
e-mail: [chimangialafoglia@gmail.com](mailto:chimangialafoglia@gmail.com)  
[www.chimangialafoglia.it](http://www.chimangialafoglia.it)

**Provincia di Ascoli Piceno**

tel. +39.0736.277554/5  
e-mail: [agricoltura@provincia.ap.it](mailto:agricoltura@provincia.ap.it)

**Provincia di Fermo**

tel. +39.0736.232275  
e-mail: [turismo@provincia.fm.it](mailto:turismo@provincia.fm.it)  
[agricoltura@provincia.fm.it](mailto:agricoltura@provincia.fm.it)

*Periodico: "Chi Mangia la Foglia!" | Anno III | N.1 FEBBRAIO 2015 | Autorizzazione del Tribunale di Fermo n.1 del 27 febbraio 2013*

*Direttore responsabile: Diana Marilungo | Editore e Redazione: Associazione Chi Mangia la Foglia! | via San Tommaso (centro), 1 | 63900 Fermo (FM) | tel. 338.7082092 | e-mail: [chimangialafoglia@gmail.com](mailto:chimangialafoglia@gmail.com)*

*Stampa: Litografica COM soc. coop. | via Vallescura, 47 | 63900 Capodarco di Fermo (FM) | tel. 0734.672503 | e-mail: [litcom@litograficacom.191.it](mailto:litcom@litograficacom.191.it) | Tiratura: 3.000 copie*

2006  2015

Anniversary