

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 - Asse IV - Leader - Attuazione Strategie di Sviluppo Locale - Misura 4.1.3.7. Promozione Territoriale



Unione Europea / Regione Marche



Tutti i colori del PICENO

EVENTI PER TUTTI I SENSI

#destinazione**marche**



Tutti i colori del Piceno
**EVENTI PER
TUTTI I SENSI**

#destinazione marche



Castignano
31 luglio - 2 Agosto
**ANIS Festival
dell'ANICE VERDE
DI CASTIGNANO**



Forse *5-9 Agosto*
**NON CHIAMATELO
SCORZONE**

SIAMO ANCHE A:
FRITTO MISTO Ascoli Piceno **24 Aprile - 3 Maggio**
ANGHIO' San Benedetto del Tronto **4-12 Luglio**
CIBORGHİ Offida **10-19 Luglio**



#destinazione**marche**



Il Piceno è un territorio di confine interessante, nella parte meridionale delle Marche e a contatto con il vicino Abruzzo. A caratterizzare il suo paesaggio, la convivenza, quasi una sovrapposizione di strati allo sguardo, tra mare, colline e montagne.

Il Piceno si apre così agli occhi, e rimane nel cuore, con le linee dolci e i morbidi colori tono su tono della sua campagna patchwork, un familiare e accogliente disegno a perdita d'occhio, il frutto dell'incontro e della cura reciproca, tra la gente e il suo mondo.

Passione per la terra e cultura del paesaggio che prendono corpo in una campagna piacevole e godibile, per tutti. La ruralità qui è un elemento culturale forte, che è parte da sempre del sentire e del vissuto locale.

Il Piceno è questo piccolo mondo: aperto alla bellezza naturale e racchiuso nelle storie dei tanti borghi medievali che danno colore e identità all'entroterra, graziosi e inaspettati.

Piceno is a fascinating border territory in the south of the Marche, adjoining the neighbouring region of Abruzzo. Its landscape is a unique patchwork, almost an overlapping of vistas that embrace sea, hills and mountains. Piceno opens up to the gaze, taking root in the heart with its gentle lines and softly nuanced colours, a kaleidoscope countryside, a familiar and welcoming pattern as far as the eye can see, the fruit of encounter and interaction between humanity and its world.

Passion for the earth and landscape culture are expressed in a pleasant countryside that everyone can enjoy. Rural life here is a strong cultural element, which is always part of local sentiment and living.

Piceno is this little world: opening with a natural beauty and enclosed in the histories of the many pretty, surprising medieval villages that are the colour and identity of the inland area.



I Comuni di questo territorio, raccolto e attraente, si sono uniti nell'ambito del Gal Piceno, società consortile che attua il Piano di Sviluppo Locale Piceno, nell'ambito dell'asse IV LEADER PSR 2007-2013, per lo sviluppo sostenibile dell'area, con un'attenzione particolare alla promozione del territorio in maniera integrata, con la sua identità, le sue eccellenze culturali, tipiche ed enogastronomiche.

I Comuni che fanno parte del Gal Piceno sono 24 e precisamente: Acquasanta Terme, Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Arquata del Tronto, Carassai, Castignano, Castorano, Comunanza, Cossignano, Cupra Marittima, Force, Massignano, Montalto delle Marche, Montedinove, Montefiore dell'Aso, Montegallo, Montemonaco, Monterubbiano, Offida, Palmiano, Ripatransone, Roccafluvione, Rotella, Venarotta.

Il Piceno sa offrirsi e lasciarsi conoscere per quello che è veramente, in modo genuino. Accoglie e raccoglie storie differenti, le racconta con gusto e partecipazione, restituisce sensazioni di serenità e leggerezza dell'anima, stimola esperienze positive, a contatto con la natura, con il paesaggio, con l'arte, con le cose buone della vita.

The municipalities of this small but charming area have joined together to form the GAL Piceno consortium, which works under the Piceno Local Development Plan (PSL PICENO - Axis IV - LEADER PSR 2007-2013) to coordinate and implement sustainable local development, paying particular attention to integrated promotion of the territory, with its identity and the excellence of its culture, traditions, and fine food and wine.

There are 24 municipalities in the GAL Piceno, specifically: Acquasanta Terme, Acquaviva Picena, Appignano del Tronto, Arquata del Tronto, Carassai, Castignano, Castorano, Comunanza, Cossignano, Cupra Marittima, Force, Massignano, Montalto delle Marche, Montedinove, Montefiore dell'Aso, Montegallo, Montemonaco, Monterubbiano, Offida, Palmiano, Ripatransone, Roccafluvione, Rotella, Venarotta.

Piceno knows how to be appealing and reveal what it really is, in a genuine way. It accepts and brings together different stories, which it tells with gusto and feeling, offering sensations of tranquillity and lightness of spirit, stimulates positive experiences, in contact with nature, with the landscape, with art, with the best things in life.

Piceno Senso Creativo è il nuovo progetto di valorizzazione di questo territorio, semplice e ricco di tonalità sconosciute, cofinanziato nell'ambito del Piano di Sviluppo Locale Piceno (Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 - Unione Europea / Regione Marche - Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale "L'Europa investe nelle zone rurali").

Piceno Senso Creativo vuole raccontare questa ricchezza di sfumature, che s'ispira e parte dai colori della sua natura accogliente, per diventare tonalità della cultura, dell'arte, della creatività. E lo fa soprattutto stimolando la partecipazione ai suoi eventi, quegli appuntamenti che racchiudono la tipicità di questo territorio, la sua passione per le cose ben fatte, come una volta, la sua voglia di aprirsi e di conquistare gli altri con autenticità.

Eventi e attività per tutti i gusti e capaci di stimolare tutti i sensi: I *profumi da seguire* dei pregiati tartufi dei Monti Sibillini e dell'anice verde di Castignano. I *sapori da gustare* dei prodotti tipici, dall'olio extravergine d'oliva alle saporite mele rosa dei Sibillini, presidio Slow Food, e dei piatti veramente tipici e ricchi di gusto. Le *esperienze da provare* sul territorio, dalle degustazioni ai percorsi tematici e visite in botteghe storiche d'artigianato e atelier artistici, fino al ricordo più bello: sposarsi nel Piceno in una delle sue splendide location storiche. E poi tutto il *bello da vedere*, i paesaggi, i centri storici medievali, le ricchezze artistiche da scoprire.

Piceno Senso Creativo vi fa entrare nel vivo della cultura rurale e popolare del Piceno, della sua socialità, del piacere per la convivialità e l'accoglienza, nel pieno delle sue feste di tradizione, e della sua creatività, antica e contemporanea.

Piceno Senso Creativo vi porta nel Piceno più vero, a contatto con la sua gente.

Vi aspettiamo nel Piceno, venite a conoscere tutti i colori della nostra terra!

Per info e approfondimenti sul progetto Piceno Senso Creativo, sul territorio piceno, cultura, arte, enogastronomia, itinerari, eventi, prenotazioni... www.youpiceno.it

Piceno Senso Creativo is the new project for promoting this modest area with its rich yet unknown hues, co-funded under the PSL PICENO (Rural Development Programme 2007/2013 – European Union / Marche Region - European Agricultural Fund for Rural Development "Europe investing in rural areas").

Piceno Senso Creativo aims to talk about this richness of hues, inspired and generated by the colours of the welcoming nature and developed into shades of culture, art and creativity. It does so mainly by encouraging participation in its events, those events that embrace the typicity of this area, its passion for things well done, as in bygone times, its desire to open up and attract others with its authenticity.

Events and activities for all tastes, able to stimulate every sense: the follow-your-nose trails to find the delicious truffles on the Sibillini Mountains and Castignano aniseed. The flavours to savour of typical products, from extra virgin olive oil to succulent Sibillini pink apples, a Slow Food presidium, as well as truly typical dishes, rich in taste. The experiences to try in the area, from tastings to themed tours and visits to traditional stores of crafts and art studios, or even the memory of your big day with a Piceno wedding in one of the beautiful historic venues. And then all that is a treat for the eyes to discover like landscapes, medieval towns and art treasures.

In this way, Piceno Senso Creativo guides visitors to the heart of Piceno's rural and folk culture, its social interaction, the pleasure of conviviality and hospitality, with its many traditional festivals, and its ancient and contemporary creativity.

Piceno Senso Creativo leads you to the most authentic Piceno, in contact with its people.

We're ready to welcome you to Piceno, come and discover all the colours of our area!

For information and insights into the Piceno Senso Creativo project, Piceno territory, culture, art, food and wine, itineraries, events, reservations ... www.youpiceno.it





Esperienze da vivere

Experiences ... to be experienced

Ecco gli eventi del Piceno!
Venite a conoscerci nelle tante feste popolari e nei nostri appuntamenti con la tradizione e la cultura locale

Il Piceno va vissuto e sperimentato, sentito sulla pelle e nell'anima: atmosfere e sensazioni da cogliere nella vista di un paesaggio, di uno scorcio di vita quotidiana nei centri storici, nella partecipazione ad una festa popolare e ricorrenza di paese, nel gustare un prodotto tipico o un piatto genuino della sua cucina.

Un viaggio nel Piceno basato sull'esperienza, sul sentire il territorio prendendo parte alla sua vita e lasciandosi coinvolgere dalla sua cordialità e dalla sua voglia di stare insieme nelle piccole cose, è un viaggio nel Piceno più vero.

È l'esplorazione più autentica del suo modo di essere semplice e genuino, del piacere per la convivialità, della passione e attaccamento alla sua terra e al suo stile di vita intimo e familiare, della sua cura nel conservare e far conoscere all'interlocutore più attento i dettagli più particolari e nascosti del suo ricco patrimonio culturale.

Il calendario degli eventi del Piceno offre una panoramica di eventi selezionati del territorio e non può quindi essere del tutto completo ed esaustivo.

La redazione non è responsabile di eventuali variazioni nelle date degli eventi.

*Here is Piceno's list of events!
Come and meet us at any of the many festivals and appointments with tradition and local culture*

Piceno has to be experienced, it has to get under your skin and into your soul: atmospheres and sensations to be grasped by visiting a landscape, a glimpse of daily life in the old town centres, going to a folk festival or local feast days, enjoying a typical product or a genuine dish.

A journey in Piceno based on experience, on feeling the territory and taking part in its everyday life, and being attracted by its warm welcome and its desire to be together in the things: that is the recipe for a journey to the real Piceno.

It is the best way to explore a way of being simple and genuine, the pleasure of conviviality, passion and affection for the land, and its intimate, familiar lifestyle, its attention to preserving and sharing with visitors the special, most hidden details of its rich cultural heritage.

The Piceno calendar of events provides an overview of selected dates and is not comprehensive.

Editorial staff are not responsible for any changes made to the schedule of events.

EVENTI - *EVENTS* 2015

MAGGIO *MAY*

7-10 Maggio Castignano
Festeggiamenti in onore di S. Michele Arcangelo
Feast of S. Michele Arcangelo

8-9-10 Maggio Offida
Film Festival a cura della Fondazione Lavoro per la Persona al Teatro Serpente Aureo
Film Festival by Fondazione Lavoro per la Persona at Serpente Aureo Theatre

10 Maggio Ripatransone
Processione della Benedizione delle Campagne
Procession of Countryside Blessing

10 Maggio Carassai
Fiera di Sant'Angelo in Piano - *Fair of Sant'Angelo in Piano*

13 Maggio Ripatransone (frazione Valtestino)
Festa Madonna di Fatima - Processione, sagra e musica
Feast Madonna di Fatima - Procession, fair and music

15 Maggio Offida
Cuori di Legno di Filippo - Marionette al Teatro Serpente Aureo
Filippo's Wooden Hearts - Marionettes at Serpente Aureo Theatre

16 Maggio Offida
Raul Cremona in "Prestigi"

23-24 Maggio Offida
Saggi di fine anno dell'Istituto Musicale Sieber
End of year performance of Sieber Musical Istitute

24 Maggio Appignano del Tronto
Concerto del Corpo bandistico "La Grande Guerra"
Concert of Band "La Grande Guerra"

30 Maggio Acquaviva Picena
XII Palio dei bambini - *XII Children Palio*

GIUGNO *JUNE*

6-7 Giugno Montefiore dell'Aso
Infiolata del Corpus Domini - *Corpus Domini Flower Festival*

7 Giugno Ripatransone
Processione del Corpus Domini - *Corpus Domini Procession*

7 Giugno Montedinove
Fiera di San Tommaso - *Fair of San Tommaso*

14 Giugno Rotella
Fiera dell'agricoltura a Castel di Croce - *Farming Fair at Castel di Croce*

25-28 Giugno Ripatransone (Frazione Valtestino)
Sagra della scottona in spada - *Spit Steak Fair*

26-29 Giugno Castignano
Festeggiamenti in onore del Santo Patrono San Pietro
Corteo storico e offerta dei ceri
Feast of the Patron Saint Pietro - Historic procession and votive offering

28 Giugno Ripatransone
La Vevetelle: merenda in campagna durante mietitura del grano con attrezzatura d'epoca a cura del Museo della Civiltà Contadina e Artigiana
Vevetelle: snack in countryside during the harvesting by Museum of Civiltà Contadina e Artigiana

28 Giugno - 5 Luglio Offida
Settimana del merletto - *Lace Week*



LUGLIO JULY

Luglio-Agosto Offida
Cinema aperto al largo della musica
Open-air cinema

Luglio-Settembre Offida
Mostra "Il fusello d'oro"
"The golden fusello" exhibition

3-4-5 Luglio Offida
Sagra del maccheroncino della Trebbiatura e Cinghiale
Fair "Maccheroncino della Trebbiatura e Cinghiale"

4 Luglio Offida
GustandOffida

5 Luglio Carassai
XIII Concorso di fotografia "Da Carassai alle Marche:
paesaggi, habitat urbani ed umani"
*XIII Photo Challenge "From Carassai to Marche:
landscapes, urban and human habitat"*

9-12 Luglio Rotella
Teatro a Poggio Canoso
Theatre at Poggio Canoso

10 Luglio Castorano
Festival Nazionale - II edizione "Concorso letterario di Poesia"
National festival - II Edition "Literary Contest of Poetry"

10-12 Luglio Comunanza
Mazzumaja - Festival gastronomico - *Mazzumaja - Food Festival*

10-19 Luglio Offida
CIBOrghi d'Italia - II Festival delle cucine regionali dei Borghi più Belli d'Italia
Festival of regional cooking in Italy's Most Beautiful Villages

10-17-24-31 Luglio e 7 Agosto Ripatransone
"La Passatella" - Passeggiata enogastronomica per le vie del centro
Food and wine walking tour

21 Luglio Ripatransone
V Centenario della Nascita di San Filippo Neri compatrono della città
Manifestazioni centenarie
V Centenary of Birth of San Filippo Neri Patron

22 Luglio Ripatransone
Festa Patronale di Santa Maria Maddalena:
sagra della carne marchigiana IGP - Orchestra internazionale giovanile di fiati
*Feast of the Patron Saint Maria Maddalena:
meat of Marches fair - Young International Orchestra*

24 Luglio Offida
Tributo a Moricone - *Recognition to Moricone*

24-26 Luglio Castignano
Festeggiamenti in onore dei Santissimi - *Feast of Holy*

25 Luglio Offida
Marche Jazz & Wine Festival

25-26 Luglio Ripatransone
Festa del vino - Cantina Colli Ripani
Wine Feast - Colli Ripani wine bar

31 Luglio - 2 Agosto Acquasanta Terme
Festa del fungo porcino - *Porcino mushroom Feast*

31 Luglio - 2 Agosto Offida
Vinea Festival

31 Luglio - 2 Agosto Castignano
Anis - Festival dell'anice verde - *Anis - Aniseed Festival*



AGOSTO AUGUST

1-2 Agosto Ripatransone

Festa del grano: trebbiatura e frajellatura - Esibizione folcloristica e sagra della trebbiatura a cura del Museo della Civiltà Contadina ed Artigiana

Wheat Feast: threshing e "frajellatura"

Folkloristic Exhibition and threshing fair by Museum of Civiltà Contadina e Artigiana

1-2 Agosto Rotella

Festa di Santa Lucia - *Feast of Saint Lucia*

1-9 Agosto Castignano

Festeggiamenti in onore del "Sacro Cuore di Gesù"

Feast of "Sacro Cuore di Gesù"

1-2 Agosto Offida

Sagra del Chichi ripieno - *"Chichi ripieno" Fair*

5-9 Agosto Force

"Non chiamatelo Scorzone"

6-7-8 Agosto Acquaviva Picena

Sponsalia - Rievocazione storica e banchetto medievale

Sponsalia - Historical pageant and medieval banquet

8-9-10 Agosto Comunanza

Sagra "Mai sazi" - *"Mai sazi" Fair*

9 Agosto Ripatransone (Frazione Trivio)

Sagra delle Pappardelle di farro al ragu

"Pappardelle of spelt with meat sauce" Fair

10 Agosto Ripatransone

Notte di San Lorenzo - Musica sotto le stelle

Night of San Lorenzo - Music under the stars

11 Agosto Ripatransone

Festa del quartiere di Agello - *Feast of Agello quarter*

11-13 Agosto Rotella

Porco Festival

12 Agosto Montegallo (Frazione Uscerno)

Sagra del formaggio fritto e arrosticini di castrato

Fried cheese and castrate Fair

12 Agosto Arquata del Tronto (Frazione Pretare)

Cena delle Fate - *Fairies Dinner*

12-13 Agosto Montedinove

Montedinove "Sapori e Arte" - *Montedinove "Tastes and Art"*

13-14-15 Agosto Ripatransone

Puzzle gastronomico - Rassegna di prelibatezze gastronomiche

"Puzzle gastronomico" - Review of gourmet foods

13-14-15 Agosto Palmiano (Frazione Castel San Pietro)

Festa dell'Assunzione Vergine Maria - *Feast of Assumption Vergine Maria*

14 Agosto Massignano

Sagra della frittella - *Fritter Fair*

14 Agosto Venarotta

Festa dei Giovani - *Feast of Young*

14-15 Agosto Rotella (Frazione Capradosso - Chiesa di Montemisio)

Festa della Madonna di Montemisio - *Feast of Our Lady of Montemisio*

14-15 Agosto Arquata del Tronto (Frazione Pretare)

Discesa delle Fate - *Fairies Descent*

15-16 Agosto Venarotta

Sagra della vitella allo spiedo

Spitroast Veal Fair



16 Agosto Ripatransone
Festa di San Rocco compatrono - Concerto
Feast of Saint Roche Patron - Concert

16 Agosto Castignano
"Concilio dei Templari" *Historical pageant*

16 Agosto Arquata del Tronto (Frazione Spelonga)
Sagra della pasta alla Lepanto - *Lepanto "Pasta" Fair*

15-19 Agosto Castignano
Templaria Festival 2015

17 Agosto Arquata del Tronto
"Notte dei Misteri" *Historical pageant*

17/22 Agosto Offida (Frazione Borgo Miriam)
Sagra degli strozzapreti e castrato - *Mutton and Strozzapreti Fair*

19 Agosto Arquata del Tronto
"Alla Corte della Regina" *Historical pageant*

22 Agosto Roccafluvione
Sagra della Crespella e delle Mezze Maniche al Tartufo
"Crespella" and "Mezze Maniche" with Truffle Fair

23 Agosto Ripatransone (Quartiere di Roflano)
Festa del Santissimo Crocifisso di San Michele Arcangelo
Processione, sagra e musica a cura della Confraternita
del Santissimo Sacramento di S. Angelo
*Feast of the Most Holy Crucifix of San Michele Arcangelo Procession,
fair and music by Confraternita del Santissimo Sacramento di S. Angelo*

23 Agosto Rotella
Festa Beata Assunta Pallotta Castel di Croce
Feast of Blessed Assunta Pallotta Castel di Croce

29-30 Agosto Rotella
Festa di S. Viviana - *Feast of Saint Vivian*

30 Agosto Ripatransone (Frazione Petrella)
Festa di S. Maria della Petrella - Processione, sagra e musica
Feast of S. Maria della Petrella - Procession, fair and music

SETTEMBRE *SEPTEMBER*

4-6 Settembre Castignano
Festeggiamenti in onore della S.S. Addolorata - *Feast of Our Lady of Sorrows*

5-6-7 Settembre Palmiano
Sagra della Patata - *Potato Fair*

5-13 Settembre Offida
Offida Opera Festival

6 Settembre Ripatransone (Frazione Trivio)
Festa della Madonna Ausiliatrice - Processione
Sagra delle tagliatelle alla boscaiola - Musica
*Feast of the Madonna Ausiliatrice - Procession
"Tagliatelle with mushrooms" Fair - Music*

13 Settembre Ripatransone (Quartiere di Monte Antico)
Festa della Rocchetta - Sagra e musica
Feast of the Rocchetta - Fair and music

17-19 Settembre Offida
Seminario sull'Accoglienza
a cura della Fondazione Lavoro per la Persona
Intercultural Approach Workshop by Fondazione Lavoro per la Persona

18-20 Settembre Castignano
Festeggiamenti in onore della "Santa Croce"
Feast of the "Holy Cross"

29 Settembre Palmiano
Festa della Madonna Immacolata - *Feast of the Madonna Immacolata*



OTTOBRE *OCTOBER*

Ottobre e Dicembre Offida
Festival di Teatro amatoriale
Amateur Theatre Festival

3-4 Ottobre Comunanza
48° Fiera degli uccelli
48th Bird fair

10-11 Ottobre Ripatransone
Rassegna corale nazionale-internazionale
National and International Choral Repertoire

10-11 Ottobre Venarotta
Sagra della Polenta - *"Polenta" Fair*

11 Ottobre Montegallo
Sagra delle Castagne - *Chestnut Fair*

17-18 Ottobre Acquasanta Terme
Festa d'Autunno - *Autumn Festival*

18 Ottobre Rotella
Sagra della Castagna a Capradosso
Capradosso Chestnut Fair

25 Ottobre Ripatransone
Super Castagnata - *Chestnut Fair*

31 Ottobre - 1 Novembre Montedinove
"Sibillini in rosa"

31 Ottobre - 1 Novembre Arquata del Tronto (Frazione Trisungo)
Sagra "Marrone che passione"
"Marrone che passione" Fair



NOVEMBRE *NOVEMBER*

7 Novembre Rotella (Ristorante La Madonna)
Circuito delle cucine tipiche con utilizzo di prodotti a marchio De.CO.
Festival of traditional cooking with De.CO products

7 Novembre - 5 Dicembre Ripatransone
"Le vie di Bacco"

8 Novembre Ripatransone
Commemorazione dei caduti - *Day of the Dead*

15 Novembre Ripatransone
Serata Sanmartiniana - Convegno storie di uomini e di vini.
Rassegna dei vini santi di Ripatransone - Degustazione prodotti tipici a cura del Museo della Civiltà Contadina ed Artigiana
Sanmartinian Event - Convention about men and wines' stories.
Ripatransone holy wines fair - Typical products tasting by Museum of Civiltà Contadina e Artigiana

21 Novembre Rotella (Ristorante Lean)
Circuito delle Cucine Tipiche con utilizzo di prodotti a marchio De.CO.
Festival of traditional cooking with De.CO products

22 Novembre Ripatransone
Concerto di Santa Cecilia - *Saint Cecilia's Concert*

22 Novembre Offida
Concerto di Santa Cecilia - *Saint Cecilia's Concert*

DICEMBRE *DECEMBER*

Dicembre Offida
Natale all'Opera
Christmas at the Opera

9 Dicembre Ripatransone
Festa della Venuta - Accensione dei tradizionali falò in onore della Madonna di Loreto
Feast of the Advent - Rouring fire in honour of the Madonna di Loreto

10 Dicembre Ripatransone
Solennità della Madonna di Loreto
Pontificale e accensione della lampada votiva
*Festival of the Madonna di Loreto
Pontificale and votive lamp ceremony*

20 Dicembre Ripatransone
Presepe artistico in piazza con figure a grandezza naturale e inaugurazione degli altri presepi di quartiere
Full sized artistic Nativity Scenes at the main square and inauguration of other Nativity Scenes

24 Dicembre Ripatransone
Canto della Pastorella - Chiesa di S. Michele Arcangelo
"Canto della Pastorella" - S. Michele Arcangelo's Church

25 Dicembre Offida
Concerto di Natale
Christmas Concert

26 Dicembre Palmiano
Mostra presepi
Nativity Scenes Exhibition

26 Dicembre Roccafluvione
Concerto di S. Stefano
Saint Stephen's Concert

26 Dicembre Comunanza
38° Presepe vivente
38th Nativity Tableau

27 Dicembre Montedinove
"La salata come una volta"



La redazione non è responsabile di eventuali variazioni nelle date degli eventi.

Editorial staff are not responsible for any changes made to the schedule of events.

Ancora più eventi su
Even more events on
www.youpiceno.it

PROFUMI da seguire e... SAPORI da gustare! *FOLLOW-YOUR-NOSE and ... FLAVOURS to savour!*

La rotta delle tradizioni enogastronomiche e dei prodotti tipici conduce in un universo unico di profumi da seguire e sapori da gustare che, attraverso ingredienti e ricette della memoria, offre pagine significative di storia rurale autentica.

La gastronomia del Piceno infatti affonda le sue radici in una civiltà contadina che per secoli ha fatto di prodotti dell'orto, legumi, patate e castagne i prodotti basilari della sua alimentazione. E poi, l'enogastronomia di questi luoghi rispecchia le peculiarità di un territorio che, pur essendo di dimensioni piuttosto contenute, ha delle differenziazioni paesaggistiche e geografiche - dal mare alla montagna, lungo le dorsali collinari - che inevitabilmente trovano riscontro nelle tradizioni alimentari e gastronomiche di ogni diversa area. Tra i tanti sapori da non perdere, meritano grande attenzione, fra i prodotti unici e altamente tipici di quest'area, l'olio, prodotto soprattutto nei frantoi di Monterubbiano e Ripatransone, e la mela rosa dei Sibillini, coltivata in particolare nel territorio di Montedinove.

Tra i piatti tipici indimenticabili i secondi piatti a base di carni genuine locali, profumate al rosmarino e altre piante aromatiche, con una spruzzata di vino bianco: in particolare di animali da cortile, pollo e coniglio, soprattutto per quanto riguarda le zone collinari, e di agnello per le zone montane.

Gli intensi profumi del Piceno conducono invece a Castignano dove è prodotta l'anice verde, e a Force e Roccafluvione note per gli aromi di tartufo che arricchiscono un'imperdibile cucina di montagna.

The path of culinary traditions and typical products leads to a unique universe of follow-your-nose trails and flavours to savour. Through recollected ingredients and recipes they write significant pages in true rural history.

Piceno cuisine is rooted in a rural culture whose key ingredients have been based on vegetables, pulses, potatoes and chestnuts for centuries.

The area's gastronomy reflects the peculiarities of a district that may be rather small in size but its variety of landscapes and geography - from the sea to the mountains, taking in hillsides along the way - inevitably impacts the food and gastronomy traditions of each different part.

There are many flavours worth tasting but some deserve a special mention. One of the unique products, highly typical of this area, is the olive oil made mainly in Monterubbiano and Ripatransone. Another is the Sibillini pink apple, grown particularly in the Montedinove district.

Among the typical dishes there are some memorable main courses made with genuine local meat, flavoured with rosemary and other aromatic herbs found here, and with a splash of white wine: in particular farmyard meat from chickens and rabbits, especially in hill areas, and lamb from the mountains.

The intense scents of Piceno then lead to Castignano, the home of aniseed, and to Force and Roccafluvione known for the truffle aromas that enrich the unforgettable mountain cuisine.





L'ANICE VERDE di Castignano Castignano ANISEED

Uno dei protagonisti più significativi della storia economica e antropologica di Castignano e dei suoi affascinanti dintorni è l'anice verde, la *Pimpinella Anisum* per gli studiosi.

Questa delicatissima e affascinante ombrellifera, da secoli apprezzata sia in gastronomia che in farmacopea, è arrivata dal Medio Oriente ad adornare l'articolato paesaggio di Castignano, località che vanta da moltissimi anni la produzione di anice verde più apprezzata per qualità organolettiche.

Tanto da diventare l'ingrediente prediletto, prima del *mistrà* (che per tradizione si realizza anche in proprio per distillazione alcolica e appunto aromatizzazione, a base di anice, altre erbe e frutti), e poi della famosissima Anisetta Meletti, che da decenni è tra i simboli internazionali della migliore italianità.

Oggetto di un'agricoltura accurata e paziente nei decenni passati, l'anice verde ha unito il suo nome e la sua fortuna a Castignano, che già aveva scoperto questa pianta e le sue virtù, al punto da farne la componente principale di preparati domestici di grande importanza per la vita quotidiana e per la salute, e da chiamarla "Oro Verde".

Proprio a Castignano, dopo anni di sostanziale abbandono, si è tornati a parlare di anice verde grazie ad un progetto di qualità sostenuto da diversi soggetti scientifici e istituzionali, finalizzato al ripristino della coltivazione dell'anice e all'ampliamento della sua produzione.

L'anice verde di Castignano è una varietà particolarmente ricca di anetolo, la sostanza che conferisce il caratteristico profumo, e questo grazie al particolare microclima della zona, all'esposizione soleggiata dei terreni e alla leggera ventilazione.

Anis, Festival dell'Anice Verde di Castignano è un evento che nasce per diffondere la conoscenza dell'anice verde presso il grande pubblico e contribuire a far sviluppare il suo utilizzo in gastronomia, anche seguendo la nuova frontiera della birra artigianale.

*One of the products found in the charming area around the town and key to Castignano's economic and anthropological history, is *pimpinella anisum*, as aniseed is called by scholars.*



This delicate, fascinating member of the umbrelliferae family, appreciated for centuries both in the kitchen and in pharmacopeia, arrived from the Middle East and now embellishes the complex landscape of Castignano, a district that vaunts many years of production of this aniseed popular for its aromatic qualities.

*Indeed, it has become a favourite ingredient, first for *mistrà liqueur* (a traditional home-made distillate of alcohol and aniseed, other herbs, and fruits), and then for the famous *Anisetta Meletti*, for decades one of Italy's most prestigious international icons. The subject of meticulous and patient cultivation over recent decades, aniseed has bound its name and its fortune to Castignano, which had already discovered this plant and its virtues to the point of making it the main component of home-made products of great importance for daily life and for health, christening it "Green Gold".*

*And precisely Castignano, after years of extreme neglect, has started promoting aniseed thanks to a quality project supported by several scientific and institutional subjects, aimed at restoring and extending cultivation of *Pimpinella Anisum*.*

Castignano aniseed is a variety particularly rich in anethol, a substance which gives it a distinctive scent, and this is thanks to the local microclimate, with its sunlight and breezes.

"Anis", Castignano's aniseed festival, is an event created to raise awareness of the plant with the general public and to help develop its gastronomic use, even aiming to experiment its application to craft beer.



Non chiamatelo SCORZONE ... Don't call it SCORZONE ...

Il tartufo nelle sue molteplici varietà è molto diffuso nel Piceno, in particolare nelle aree altocollinari e montane che costituiscono il cuore dell'area del Gal Piceno, ed è una delle sue più preziose risorse per la promozione del territorio e delle sue eccellenze.

Non chiamatelo Scorzone è un evento dedicato al tartufo estivo (*Tuber Aestivum Vitt*) e alla sua variante uncinato (*Tuber Uncinatum Chatin*), la specie di tartufo più presente durante l'anno, visto che la sua raccolta è consentita da giugno ad agosto in estate, e da ottobre a dicembre per quanto riguarda la stagione invernale.

È un tartufo con un vasto areale di crescita e talvolta raggiunge dimensioni notevoli fino al peso di 600-700 grammi. Ha una superficie variabile dal grigio scuro al nero con verruche piramidali molto pronunciate che gli fanno attribuire il nome volgare di "Scorzone". La gleba bianca negli esemplari immaturi raggiunge poi la tonalità nocciola, e l'odore tenue e grato ricorda quello fungino.

L'evento si svolge la prima settimana di agosto a Force, uno dei comuni ascolani più vocati alla coltivazione e alla raccolta dei preziosi funghi ipogei. Il nome dell'evento ha anche un significato provocatorio, perché in anni meno recenti il tartufo estivo è stato considerato, a torto, parente povero delle altre specie di tartufo. In questo senso, la definizione "scorzone", anche se molto diffusa, è sicuramente del tutto inappropriata.

In cucina il tartufo estivo ha una grande versatilità e può essere utilizzato per salse di condimento di paste all'uovo o secche e per deliziosi risotti. Si abbina anche alla carne e ad alcuni tipi di pesce, in particolare le alici sotto sale.

Da qualche tempo si può dire che il tartufo estivo, soprattutto nella versione Uncinatum, sia tornato di moda anche nelle cucine dei grandi chef.

The truffle, in its many varieties, is widespread in Piceno, particularly in the high hill and mountain areas at the heart of the GAL Piceno district, and is one of its most valuable resources for the promotion of the territory and its products of excellence.

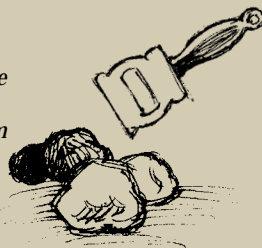
*"Non chiamatelo Scorzone" is an event dedicated to the summer truffle (*Tuber Aestivum Vitt*) and the uncinatum variant (*Tuber Uncinatum Chatin*), a truffle species easier to find throughout the year, since it can be picked from June to August in summer, and from October to December in winter.*

It is a variety with a large growth range and sometimes reaches remarkable sizes, weighing up to of 600-700 grams. The surface colour varies from dark grey to black, with very pronounced pyramidal warts that have earned it the name of "Scorzone", or "thick skin". The white gleba in unripe specimens then turn a nutty brown and the mild, pleasing aroma is quite mushroomy.

The event is held the first week in August, in Force, one of Ascoli's most successful areas for cultivation and picking of this precious underground mushroom. The name of the event is also a wakeup call because until recently the summer truffle was wrongly considered the poor relation of other species. In this sense, the term "scorzone" may be widespread but is entirely inappropriate.

In the kitchen the summer truffle is very versatile and can be used for flavouring dry and fresh pasta dressing, or making delicious risotto. It works well with meat and some types of fish, above all salted anchovies.

We can now say in no uncertain terms that the summer truffle, especially the uncinatum type, is back in vogue even in the kitchens of the great chefs.





Bello da vedere *Sights for sore eyes*

Il Piceno custodisce un patrimonio artistico articolato in tanti piccoli scrigni di valore, disseminati e distribuiti su tutto il suo territorio. Attraversando il Piceno è quasi impossibile, infatti, percorrere più di dieci chilometri senza imbattersi in qualcosa di bello da vedere. Testimonianze storiche di età picena, romana, medievale, un romantico paesaggio, una chiesetta di campagna, un borgo arroccato o uno scorcio attraente e suggestivo, un bel museo che racconti la storia di un antico centro, le sue tradizioni, la sua produzione artistica, una bottega d'artigianato che racchiuda atmosfere ferme nel tempo.

Farsi guidare dalla curiosità e dallo spirito di scoperta è il miglior modo per lasciarsi affascinare da questo arcipelago di piccole isole di tradizione, cultura e vita vissuta.

Ecco tre rotte distinte e mixabili, tre percorsi tematici, tre spunti per partire alla scoperta del Piceno: i paesaggi, i borghi medievali, l'ambiente naturalistico e i centri di educazione ambientale; i musei e le collezioni artistiche; le botteghe artigianali.

Che sia un tour esperienziale per immergersi nella vita del Piceno o un percorso di scoperta delle bellezze del territorio basato sui sensi, l'importante è scegliere il proprio percorso, la propria rotta, il proprio punto di vista da cui osservare, vivere e memorizzare il Piceno e i suoi colori, e godersi tutto il bello da vedere!

Piceno is a treasure trove of artistic heritage with many caskets of gems, scattered all around the territory.

It is almost impossible to travel around Piceno without bumping into something of interest every few kilometres. Historical evidence of the Picenes and the Romans, or the Middle Ages; a romantic landscape, a country church, a hilltop village or an attractive, magical view; a great museum that tells the story of an ancient town and its traditions, its art production; a craft shop that overflows timeless atmospheres.

Be guided by curiosity and the spirit of discovery. There is no better way to be entranced by this archipelago of small islands of tradition, culture and real life.

Try any or all of these three individual routes: three thematic visits, three suggestions for exploring Piceno: the landscapes, the medieval villages, the natural environment and environmental education centres; museums and art collections; artisan workshops.

Whether the tour is hands-on, plunging into Piceno life, or a journey of discovery of local beauty based on the senses, the important thing is to choose a personal path, one's own route, a perspective from which to observe, live and remember Piceno and its colours, and enjoy all the beautiful things there are to see!

Natura, paesaggi, antichi borghi

Nature, landscapes, ancient villages



Seguendo la rotta dell'ambiente e del paesaggio il Piceno rivela il suo fascino connaturato, la sua bellezza più immediata e capace di conquistare ogni sguardo. Terra di borghi medievali caratteristici, di silenziose colline e legendarie montagne, il territorio offre differenti contesti ambientali e numerose possibilità di essere apprezzato e vissuto.

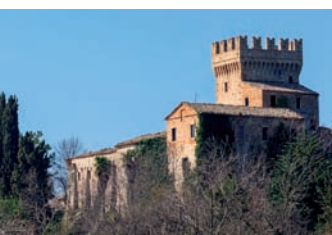
Innanzitutto il Piceno è un territorio caratterizzato da borghi antichi che nella maggior parte dei casi hanno mantenuto intatto il loro aspetto medievale, il colore caldo del tradizionale laterizio, i torrioni, le cinte murarie, le antiche porte, le rocche.

Tra i borghi più suggestivi, ci sono Carassai e Acquaviva Picena con le stupende rocche, ma anche la rocca di Montecalvo nel territorio di Acquasanta Terme e il piccolo borgo di Cossignano, il cui centro storico ha un'estensione pari a quella di un campo da calcio!

Along the nature and landscape itinerary, Piceno's inherent charm emerges and a beauty of immediate impact will capture the gaze. This is a land of quaint medieval villages, quiet hills and legendary mountains, an area that offers different environmental contexts and numerous possibilities to be enjoyed and experienced.

Piceno is first of all a land of ancient villages, most of which have kept intact their medieval appearance, the warm colour of traditional brick, towers, urban walls, ancient gates, fortresses.

The most evocative villages include Carassai and Acquaviva Picena with their magnificent castles, but also the fortress of Montecalvo in Acquasanta Terme and the small village of Cossignano, whose old centre is the size of a football pitch!



Due comuni, Montefiore dell'Aso e Offida, inoltre, fanno parte del club dei Borghi più belli d'Italia, mentre altri tre, Acquaviva Picena, Monterubbiano e Ripatransone, hanno ottenuto la Bandiera Arancione, il marchio di qualità turistico-ambientale del Touring Club Italiano.

Moreover, two municipalities - Montefiore dell'Aso and Offida - are part of the "Borghi più Belli d'Italia" organization of the most beautiful villages of Italy, while three others - Acquaviva Picena, Monterubbiano and Ripatransone - have been awarded the Italian Touring Club's Orange Flag for tourism and environmental quality.

Il Piceno offre poi tante piacevoli occasioni per immergersi nel silenzio del verde tra le colline, ricche di risorse naturalistiche uniche. Meravigliosi gli scenari che si aprono dai belvedere di Ripatransone, Montalto delle Marche e Montefiore dell'Aso, che offrono una vista a 360 gradi che dal mare porta lo sguardo fino alle vette dei Sibillini, disegnando e lasciando leggere la storia del territorio attraverso la conformazione del paesaggio agrario e le case coloniche in esso disperse.

Il Piceno che lascia a bocca aperta è anche quello nascosto tra i sentieri di montagna, tutti da vivere attraverso escursioni naturalistiche, attività sportive da svolgere a diretto contatto con la natura (biking, trekking, climbing, sci, esercitazioni di volo), ma anche andando alla scoperta delle chiesette rurali che custodiscono affreschi preziosi e inaspettati, o delle storie millenarie che caratterizzano ogni borgo e che spesso si perdono nella leggenda.

I luoghi ideali per conoscere l'area montana del Piceno sono Montemonaco e Montegallo, dai quali è possibile raggiungere, ad esempio, il lago di Pilato, il monte Sibilla, e le chiese rurali di San Giorgio all'Isola e Santa Maria in Pantano, ma anche il borgo di Rotella, punto di partenza per escursioni sul monte dell'Ascensione.

Molto attivi sono poi i cinque Centri di Educazione Ambientale presenti sul territorio ("Giano" a Monterubbiano e Offida; "Montegallo" a Montegallo, "Sibilla" a Montemonaco, "Asaspeoclub" ad Acquasanta Terme), ognuno rivolto, nella sua specificità, a salvaguardare e valorizzare le bellezze naturalistiche del Piceno e la sua biodiversità.

Piceno also offers many tempting opportunities to wander in the silence of the green hills, rich in unique natural resources with wonderful scenarios that start with the belvederes of Ripatransone, Montalto delle Marche and Montefiore dell'Aso, offering a global view spanning from the sea to the Sibillini mountains, mapping out and revealing the history of the area through the outlines of the farming landscape and the farmhouses dotted around it.

Piceno has breath-taking surprises hidden along mountain paths, each to be travelled in nature trekking, sports that can be enjoyed in direct contact with nature (biking, hiking, climbing, skiing, flying), but also exploring rural chapels with their precious and unexpected frescoes, or ancient stories that typify every village, often rooted in legend.

The perfect places to discover the Piceno mountains are Montemonaco and Montegallo, for reaching Lake Pilato, Mount Sibilla, and the rural churches of San Giorgio all'Isola e Santa Maria in Pantano, but also the village of Rotella, a starting point for excursions to Mount Ascensione.

There are also five very active environmental education centres in the territory ("Giano" at Monterubbiano and Offida; "Montegallo" at Montegallo; "Sibilla" at Montemonaco; "Asaspeoclub" at Acquasanta Terme), each specific in its own way to preserving and enhancing the natural beauty of Piceno and its biodiversity.





Sposarsi nel Piceno

Piceno wedding

Un'esperienza indimenticabile!
An unforgettable experience!

Suggestive location storiche, antiche chiese, rocche, castelli, teatri, ville nobiliari, che accolgono e fanno da sfondo al giorno più bello!

Per ulteriori informazioni
e la gallery fotografica
delle wedding location del Piceno: www.youpiceno.it





Magical historical locations, old churches, fortresses, castles, theatres, stately homes welcome you into the setting for your big day!

For more information and a photo gallery of Piceno wedding venues: www.youpiceno.it





Il fascino della storia e della cultura incontra il romanticismo. I paesaggi ricchi di luce, i borghi, l'estro degli artigiani e degli atelier moda, l'enogastronomia d'alta qualità e la fantasia degli chef del territorio.

Il Piceno è uno scrigno di sorprese che sa realizzare, con spirito creativo, i sogni di ogni coppia di sposi. Offre gli scenari ideali di un evento intimo, raccolto ed elegante, di una fuga romantica, un viaggio di nozze: splendide occasioni per lasciarsi avvolgere dalla pace e dalla bellezza.

Scoprire l'anima del Piceno vuol dire immergersi nelle sue atmosfere, per vivere e sentire autenticamente un territorio fatto di immagini uniche e di grande poesia.

Scegliere il Piceno come meta romantica nasce dal desiderio di intraprendere un viaggio sensoriale e sentimentale, appassionandosi alla piacevolezza dei luoghi e al calore della gente.

The charm of history and culture combined with sheer romance. The light-filled landscapes, the villages, creative artisans and dressmakers, find food and wine, the flair of local chefs.

Piceno is a treasure trove of surprises, whose creative spirit will make the dreams of every bride and groom come true. Ideal scenarios for an intimate, private and elegant event, a romantic getaway, a honeymoon: wonderful opportunities to be embraced by its peace and beauty.

Discovering the soul of Piceno means losing yourself in its atmosphere, for a true life experience in this territory of unique images and great poetry. Choosing Piceno as romantic destination comes from the desire to embark on a journey of senses and sentiment, enjoying the pleasure of places and the warmth of the people.



Grandi eventi gastronomici da non perdere
nella primavera-estate del Piceno

*Top gourmet events not to be missed
in Piceno spring and summer*





Fritto Misto è l'evento enogastronomico che da undici anni caratterizza il territorio piceno.

L'evento si svolge nella splendida cornice di Piazza Arringo, il cuore del centro storico di Ascoli Piceno, nel lungo ponte compreso tra il 24 aprile e il 3 maggio, con l'obiettivo di valorizzare la frittura, una delle tecniche di cottura più diffuse al mondo, partendo dall'oliva ascolana del Piceno, ambasciatrice della cucina marchigiana nel mondo. Per dieci giorni il grande Palafrritto ospita oltre trenta delegazioni di cuochi provenienti dall'Italia e da alcuni Paesi stranieri che propongono più di sessanta tipologie di frittiture sfiziose, dalle più tradizionali a quelle più innovative: un'offerta che si compone di tanti cibi di strada e di preparazioni d'alta cucina. L'evento è divenuto nel corso degli anni uno tra i più apprezzati a livello nazionale ed è in grado di richiamare decine di migliaia di turisti da ogni regione italiana. Nel ricco programma offerto ai visitatori, oltre alle delizie del Palafrritto, spiccano i laboratori dedicati agli abbinamenti delle frittiture ai vini marchigiani e alle birre artigianali, corsi dedicati ai più piccoli per la preparazione delle olive ascolane, corsi di cucina, show cooking, visite con ingresso ridotto al patrimonio museale della città di Ascoli Piceno.

"Fritto Misto" is a gourmet food event that has delighted Piceno territory for eleven years.

The event takes place in the splendid setting of Piazza Arringo, the heart of Ascoli Piceno's old town centre, on the long spring break from 24 April to 3 May, with the aim of promoting frying, one of the most popular cooking techniques in the world, starting with the "oliva ascolana del Piceno", a Marche gourmet ambassador worldwide. For ten days the great "Palafrritto" is home to more than 30 delegations of chefs from Italy and abroad offering more than 60 types of delicious fried items, from the most traditional to the most innovative: a menu made up of many types of street food and haute cuisine. Over the years, the event has become one of the most appreciated nationally and is able to attract tens of thousands of tourists from every Italian region. In the rich program offered to visitors, in addition to the delights of Palafrritto, there are some noteworthy workshops dedicated to pairing Marche fried dishes with wines and craft beers, and courses for children to learn how to make "olive ascolane", as well as cookery courses, show cooking, and special reduced tickets for visiting Ascoli Piceno's museums.

www.frittomistoallitaliana.it



San Benedetto del Tronto è tra i più importanti porti pescherecci d'Italia per volume di commercio ittico. Una città che ha quindi numeri e requisiti per ospitare e promuovere un grande evento interamente dedicato al pesce azzurro.

Anghio, sostantivo dialettale del gergo sambenedettese con il quale viene indicata l'alice, è un progetto pensato come un grande contenitore che, da un lato, valorizza l'articolata realtà ittica locale e, dall'altro, allarga la sua azione a livello nazionale e internazionale: il pesce azzurro accomuna infatti non solo numerose realtà italiane, ma anche diversi Paesi del bacino mediterraneo. San Benedetto è il primo polo turistico delle Marche e centro balneare di antiche tradizioni ed Anghio punta a ad assecondare e a valorizzare ulteriormente questa vocazione turistica. L'evento è giunto alla quinta edizione e nel corso degli anni si è radicato fino a diventare uno degli appuntamenti imperdibili di tutta la costa adriatica. Ogni anno decine di migliaia di persone raggiungono la città per assaggiare i più svariati piatti a base di pesce azzurro, preparati da cuochi marchigiani, italiani e

San Benedetto del Tronto is one of Italy's most important fishing ports for volume of catch sales. A city that thus has the numbers and requirements to accommodate and promote a great event dedicated to bluefish.

"Anghio" is a San Benedetto del Tronto dialect noun that means anchovy, but it is also a project conceived as a scheme to support the multifaceted local fish market on one hand, while on the other expanding its action both nationally and internationally. Indeed, bluefish is a common denominator not only for many Italian companies, but also several countries in the Mediterranean basin. San Benedetto is the Marche's main tourist district and a seaside resort of ancient traditions, with Anghio aiming to support and promote further this tourism aptitude. The event is now at its fifth edition and over the years it has become established as one of the must-see events of the entire Adriatic coast.

Every year tens of thousands of people reach the city to sample many different bluefish dishes, prepared by Marche, Italian and overseas chefs. In the "Palazzurro",

stranieri. Il Palazzurro, il cuore pulsante dell'evento, la grande cucina nella quale operano a stretto contatto tutti gli chef, è pronta ad accogliere le lunghe file di ospiti. Nella Rotonda Giorgini, la meravigliosa location che ospita *Anghìò*, c'è anche la possibilità di partecipare a cene a tema, show cooking e laboratori di degustazione e abbinamento di ottimi vini marchigiani al pesce azzurro.

www.anghio.it

Ciborghi
d'Italia



Offida, cittadina picena nota per il vino e il merletto a tombolo, ospita dal 10 al 19 luglio, la quarta edizione di *Ciborghi*, il festival nazionale dei cibi dei Comuni che fanno parte della rete del Club de I Borghi più belli d'Italia.

L'evento ha l'obiettivo di portare in piazza, in uno dei centri storici più suggestivi del Piceno, il patrimonio enogastronomico dell'Italia cosiddetta nascosta, ovvero le tradizioni dei piccoli centri d'arte, storia e cultura, spesso trascurati dai grandi flussi turistici, ma vero tessuto connettivo del nostro Paese. L'ingresso nel club, nato nel 2001, è infatti vincolato ad una serie di requisiti di carattere strutturale, come l'armonia architettonica del tessuto urbano e la qualità del patrimonio edilizio pubblico e privato, e di carattere generale, che attengono alla vivibilità del borgo in termini di attività e di servizi al cittadino.

Ciborghi è un progetto nato per assecondare una tendenza che si è consolidata negli ultimi anni, secondo la quale l'enogastronomia è divenuta un forte elemento di attrazione turistica. Negli oltre 150 Comuni aderenti alla rete si nascondono veri e propri giacimenti, che costituiscono spesso la base delle cucine regionali italiane. Nella Piazza del Popolo di Offida sono ospitati circa 20 Comuni con il proprio piatto tipico, ognuno in rappresentanza di una regione italiana.

L'appartenenza al club è sinonimo di grande merito e orgoglio per i Comuni, e di attenzione costante agli elementi che caratterizzano la qualità della vita. Oltre al patrimonio artistico e architettonico, le risorse che contribuiscono a definire il concetto di "Borghi più belli d'Italia" sono l'ambiente e le tradizioni enogastronomiche. Anche da questo punto di vista, Offida rappresenta un ottimo e significativo esempio di Borgo più Bello d'Italia. In un piccolo territorio, infatti, popolato da poco più di cinquemila persone, è possibile trovare una delle aree nazionali più vocate alla cultura del vino, tanto da aver dato il proprio nome ad una delle rinomate DOC marchigiane. I vitigni autoctoni Pecorino e Passerina, in forte ascesa nei gusti del grande pubblico, sono i prodotti più significativi di questa terra.

www.ciborghiditalia.it

Piceno Senso Creativo sarà presente agli eventi *Fritto Misto*, *Anghìò* e *Ciborghi* con uno stand dedicato alla scoperta del territorio, fra specialità gastronomiche, bellezze paesaggistiche, ricchezza artistica e culturali, itinerari, proposte, percorsi...

"Piceno Senso Creativo" will be in attendance at the "Fritto Misto", "Anghìò" and "Ciborghi" events with a stand dedicated to exploring the territory, including gastronomic specialities, natural beauty spots, artistic and cultural heritage, itineraries, offers, trails...

the beating heart of the event, all the chefs work side-by-side in the big kitchen and everything is ready to welcome long lines of visitors. Rotonda Giorgini is the stunning location that hosts "Anghìò", and here visitors can also attend themed dinners, show cooking and workshops for tasting and pairing fine Marche wines with bluefish

Offida, the Piceno town famous for its wines and for its bobbin lace. From 10 to 19 July, the town hosts the fourth "Ciborghi", the national festival of the cuisine in the "Borghi più Belli d'Italia", a network of the country's loveliest villages.

The event aims to make one of the most charming of Piceno's old towns the venue for promotion of Italy's "hidden" food and wine heritage, namely the traditions of small towns of art, history and culture often overlooked by many tourists but in reality the nation's true connective tissue. The induction to the "Borghi più Belli" network dates back to 2001, governed by a series of structural requirements including the urban fabric's architectural harmony and the quality of public and private constructions, as well as requisites of a general nature concerning the standard of living for the inhabitants of these villages.

The "Ciborghi" project was devised in the wake of recent trends that see fine food and wine becoming strong tourist magnets. The "Borghi più Belli" network now vaunts over 150 municipalities that form a real treasure trove of the culinary gems underpinning Italian regional cuisine. Offida's Piazza del Popolo will be hosting about 20 municipalities, each representing an original dish of its own region.

Affiliation to the network is extremely prestigious and a source of great pride for the municipalities involved, with a constant focus on the elements that contribute to quality of life. In addition to artistic and architectural heritage, environment and food traditions are the resources that contribute to defining the concept of the "Borghi più Belli d'Italia". From this perspective also Offida is a significant representative of the loveliest small towns in Italy. In a tiny district populated by just over 5,000 people, it is one of the country's top vineyard and winemaking locations even lending its name to one of the Marche Region's renowned DOC labels, with increasingly popular "Pecorino" and "Passerina" native grape varieties constituting the most significant local products.

Musei e collezioni
Museums and collections





Seguendo la rotta dei musei e delle collezioni, il Piceno offre tante possibili avventure, ognuna in grado di raccontare una storia, un luogo e la sua gente, una forma di creatività e tipicità rappresentativa, che insieme compongono l'identità multicolore del Piceno.

Partendo dalla costa, il comune di Cupra Marittima permette di tornare indietro nel tempo e rivivere l'atmosfera di un'antica città romana, visitando l'area archeologica del parco del Ninfeo e il correlato Museo Archeologico del territorio.



Attraversando la fascia collinare e montana, si può andare alla scoperta della terra di Sisto V, il papa nato a Grottammare e originario di Montalto Marche, sua "patria carissima" a cui ha concesso doni e privilegi, come il prezioso Reliquiario conservato nel Museo Sistino di Montalto, realizzato in oro, smalti e un tripudio di ben 97 gemme tra zaffiri, rubini e perle. Papa Sisto ha dato una fisionomia ancora ben visibile ad un territorio in cui arte e paesaggio si rincorrono in una simbiosi perfetta.

Questo glorioso passato è ben testimoniato dai musei delle rete Musei Sistini del Piceno a Ripatransone, Montalto Marche, Castignano, Rotella, Force, Comunanza e Montemonaco, ricchi di dipinti, affreschi, oreficerie, preziosi tessuti e esuberanti sculture (info per le aperture: 347.380.44.44 o www.museisistini.it).

Following the museums and collections itinerary, Piceno offers many possible adventures, each with a story to tell, a place and a people to describe, a form of creativity and archetypal typicity, which together make up the colourful identity of Piceno.

Starting from the coast, the town of Cupra Marittima takes the visitor back in time to feel the atmosphere of an ancient Roman town, with tours of the Ninfeo archaeological park and the relative local archaeological museum.

Across the hills and mountains it is possible to discover the land of Sixtus V, the pope born in Grottammare and raised in Montalto Marche, his "dearest homeland", to which he granted gifts and privileges like the precious reliquary – a gold casket enamelled and encrusted with a riot of gems including 97 sapphires, rubies and pearls – preserved in Montalto's Museo Sistino. Pope Sixtus IV forged an identity still visible in an area where art and landscape are in perfect symbiosis.

This glorious past is well documented by the "Musei Sistini del Piceno" network of museums in Ripatransone, Montalto Marche, Castignano, Rotella, Force, Comunanza and Montemonaco, with a rich legacy of paintings, frescoes, jewellery, precious fabrics and vibrant sculptures (info for opening times: 347.380.44.44 or www.museisistini.it).



Un viaggio tra il Piceno di ieri e quello contemporaneo è offerto, invece, dai musei di Monterubbiano, Montefiore dell'Asso, Offida e Ripatransone che compongono la rete dei Musei Piceni (per informazioni sugli orari di apertura dei Musei Piceni: www.museipiceni.it). All'interno di pregevoli contenitori museali (due conventi francescani e due palazzi nobiliari) espongono collezioni molto ricche ed estremamente diverse, che insieme ritraggono il Piceno, la sua storia, la sua gente, da ogni punto di vista.



Questo percorso non può che partire dal plastico a pavimento del Museo Archeologico di Monterubbiano nel Polo Culturale San Francesco, che riproduce la valle del fiume Asso. Da non perdere poi il museo del merletto a tombolo di Offida, il museo storico risorgimentale "L. Mercantini" di Ripatransone e il polittico dipinto da Carlo Crivelli, nel Polo Museale di San Francesco a Montefiore dell'Asso.



A journey across Piceno of yesterday and today, on the other hand, comes in the form of the museums of Monterubbiano, Montefiore dell'Asso, Offida, and Ripatransone which make up a local network (for information on "Musei Piceni" opening hours see www.museipiceni.it). These are respected locations (two Franciscan convents and two mansions) that exhibit rich, extremely diverse collections depicting Piceno, its history and its people from every point of view.

This tour must start from the floor model in Monterubbiano archaeological museum, in the San Francesco cultural centre, which reproduces the valley of the River Asso. Not to be missed, Offida's museum of bobbin lace, Ripatransone's "L. Mercantini" historical museum of the Risorgimento, and a polyptych painted by Carlo Crivelli now in the San Francesco museum of Montefiore dell'Asso.





La storia delle passate generazioni, dei loro mestieri e vita quotidiana è protagonista nel Museo delle tradizioni popolari di Offida che espone antichi attrezzi da lavoro, nel Museo della civiltà contadina di Montefiore dell'Aso che riproduce l'ambientazione di una casa contadina, nel Museo della civiltà contadina e artigiana, nel Museo del vasaio e del fischietto di Ripatransone, e nel Museo del rame di Force in cui, attraverso attrezzi da lavoro e manufatti, è possibile rivivere i gesti dell'antica arte della forgiatura del rame.

La fascia montana del Piceno offre poi la possibilità di scoprire misteri e magie legati alle leggende sibilline, ben documentate nel Museo della Grotta della Sibilla di Montemonaco. Il museo racconta la storia di una leggenda millenaria, anche attraverso un'esposizione interattiva che riproduce il percorso verso il misterioso antro della Sibilla.

Infine la valle del fiume Aso propone l'interessante Ecomuseo della Valle dell'Aso e le sue identità: 11 comuni che si affacciano sulla valle e 21 Centri d'Interpretazione Territoriale che raccontano storie, genti, costumi, e offrono prodotti tipici legati alla tradizione. Un viaggio di saperi e sapori!

The history of past generations, their crafts and daily life, are featured in Offida's "Museo delle Tradizioni Popolari" which exhibits ancient work tools; in Montefiore dell'Aso's "Museo della Civiltà Contadina" which has reproduced the interiors of a rural home; Ripatransone's "Museo della Civiltà Contadina e Artigiana" and "Museo del vasaio e del fischietto", as well as in the "Museo del Rame in Force" with its display of tools and artefacts that bring to life the ancient art of copper forging.

The Piceno mountain area offers a chance to discover the mysteries and magic legends linked to the legends of the Sibyl, well documented in Montemonaco's "Museo della Grotta della Sibilla". The museum tells of an ancient legend also using an interactive exhibition to reproduce the path towards the mysterious Cave of the Sibyl.

Finally the Aso River Valley offers the interesting "Ecomuseo della Valle dell'Aso" illustrating a number of identities: 11 municipalities that overlook the valley and 21 territorial interpretation centres that tell stories of people, customs, and typical products linked to tradition. A journey for the mind and the palate!





Il Piceno è un territorio di grande creatività, competenze artistiche, tradizione, sperimentazione tecnica ed estetica.

Specialmente nelle aree interne del Piceno, all'interno delle mura medievali dei borghi o nei piccoli nuclei di campagna, è stato un fiorire nei secoli delle più svariate attività di manifattura domestica, di botteghe e piccoli laboratori artigiani, che nella maggior parte dei casi si andavano ad affiancare alle occupazioni agricole e pastorali, tipiche di questa zona e parte integrante della sua cultura antica e genuina.

È in questo modo che nasce la figura dell'artigiano, che nei piccoli borghi di collina e montagna si afferma rapidamente come colui che produce oggetti d'uso domestico, che ripara utensili e attrezzi, e che in molti casi sa essere anche ideatore e realizzatore di opere di pregio e raffinata bellezza.

Così nei secoli ogni borgo ha costruito la sua identità anche su una specifica competenza artigianale che nella storia gli è stata più affine per vari motivi: la disponibilità delle materie prime specifiche, le competenze tecniche apprese da maestranze artigiane o eminenti personalità artistiche vissute in zona e che hanno saputo contagiare, diffondere e tramandare la propria arte, e in generale l'integrazione dell'artigianato con le necessità della vita quotidiana locale, in relazione a quello che è noto come l'incontro tra domanda e offerta.

Piceno is an area that vaunts great creativity, artistic skills, tradition, and technical and aesthetic experimentation.

For centuries, inland areas above all, within the medieval walls of villages or in countryside hamlets, domestic manufacturing, stores and small workshops flourished, mainly flanking crop and sheep farming, typical of this area and an integral part of its ancient culture.

This is how the figure of the artisan developed, quickly becoming established in the small hill and mountain villages as a producer of household items, repairing tools and implements, and in many cases also inventing and creating precious artworks of refined beauty.

So over the centuries every village has built its identity on a specific craft skill that evolved in history for a variety of reasons: the availability of specific raw materials, technical skills learned from master artisans or eminent artists who lived in the area and who were able to cross-fertilize, spread and pass down their know-how, and generally the integration of the craft with the needs of local everyday life in relation to what is known to be the meeting point between demand and offer.





Dall'arte della forgiatura del rame a Force e Comunanza, al *merletto a tombolo* a *fuselli di Offida*, passando per la lavorazione artistica del travertino ad Acquasanta Terme, ma anche la lavorazione e decorazione della ceramica, l'intreccio della paglia e la realizzazione di manufatti intrecciati in materiali totalmente naturali tipici di Acquaviva Picena, la lavorazione e decorazione del legno in particolare modo nell'area montana, e la creazione orafa, diffusa nel Piceno a partire da Ascoli, fra i centri nevralgici dell'oreficeria quattrocentesca marchigiana.

Nel Piceno l'artigianato di tradizione continua a vivere e si rinnova, ed è oggi più che mai in grado di mostrare il suo valore aggiunto, quello che deriva dalla capacità di trasmettere e produrre arte attraverso le mani, di lavorare per raggiungere l'eccellenza, testimonianza concreta di un modo di ideare, produrre e organizzare il lavoro che appartiene al passato solo perché del passato conserva l'importanza della ricerca della qualità e del bello.

Conoscere e visitare le botteghe del Piceno e i loro maestri artigiani è un'ottima occasione non solo per entrare in contatto con una pagina di storia e cultura materiale ricca e affascinante, ma anche per lasciarsi coinvolgere da un mondo di creatività che viaggia tra l'antico e il contemporaneo, senza mai perdere la propria identità, i propri colori e convinzioni artistiche.

In Force and Comunanza, the art of copper forging; bobbin lace in Offida; crafting of travertine in Acquasanta Terme; manufacture and decoration of pottery, straw weaving and production of woven artefacts in totally natural materials is typical of Acquaviva Picena; woodworking and decoration are found especially in the mountain area. Then there is goldsmithing, common in Piceno starting with Ascoli and the main Marche towns from the 15th century.

In Piceno, artisanal tradition lives on and continues to renew itself. Now, more than ever, it is able to show added value deriving from the ability to transmit and produce art through human hands, working to achieve excellence, concrete evidence of a way to design, produce and organize the work that belongs to the past only in that it preserves the importance of the quest for quality and beauty typical of the past.

Getting to know Piceno craft workshops and their master artisans is an excellent opportunity not only for exploring rich, fascinating pages of material history and culture, but also of engaging with a world of creativity that has travelled from ancient to contemporary times, without ever losing its identity, its colour and its artistic conviction.

Per saperne di più sul Piceno, il suo territorio, le risorse paesaggistiche, artistiche, culturali, enogastronomiche, visitare e fare shopping nelle migliori botteghe e laboratori artigiani, prenotare la vostra vacanza nel Piceno...
... soggiornare, mangiare, comprare, partecipare ai suoi eventi, visitare i suoi musei... non perdetevi gli approfondimenti e le sezioni tematiche dedicate sul nuovo portale di riferimento per la vostra vacanza nel Piceno: www.youpiceno.it

*To learn more about Piceno, the territory, the landscape, the artistic, cultural, food and wine resources, come and visit, do some shopping in the best shops and artisan stores, book your holiday in Piceno ...
... stay over, eat, buy, participate in its events, visit its museums... don't miss the insights and the dedicated theme sections to the new reference portal for your Piceno holiday: www.youpiceno.it*

in arrivo Racconta l'edizione in foto 2015 il tuo Piceno e vinci!

Dopo il successo dell'edizione 2014, torna il contest fotografico YouPiceno - edizione 2015 - il concorso che racconta in foto il Piceno, le sue bellezze, la sua gente e le sue eccellenze paesaggistiche ed enogastronomiche.



Le foto dei vincitori dell'edizione 2014 *2014 edition* *winner's pictures*

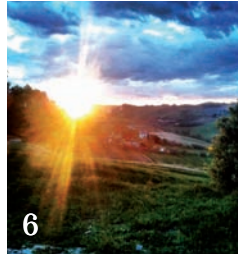
- 1 Alba sul Monte dell'Ascensione (autore: *Lorenzo Sgalippa*)
- 2 Rievocazione storica della trebbiatura a Force (autore: *Giacomo Sufferini*)
- 3 Lago di Pilato (autore: *Domenico Piunti*)
- 4 Paesaggio Monte Vettore (autore: *Lorenzo D'Isabella*)
- 5 Monti Sibillini sotto la neve (autore: *Romina Nespeca*)
- 6 Tramonto da Acquaviva Picena (autore: *Luca Santori*)
- 7 Festa Antichi Sapori a Force (autore: *Michela Tilli*)
- 8 Force paesaggio notturno (autore: *Luciano Accorsi*)
- 9 Logge Piazza del Popolo di Offida (autore: *Donatella Petrelli*)
- 10 Panorama Montedinove (autore: *Giovanni Paccassassi*)
- 11 Primavera sul Vettore (autore: *Vincenzo Allevi*)
- 12 Tradizioni ad Offida (autore: *Ilaria Pompei*)
- 13 Autunno sul Monte dell'Ascensione (autore: *Rosa Maria Vitali*)
- 14 Chiesa di S. Maria della Rocca Offida (autore: *Marco Cicconi*)
- 15 Vigna a Cossignano (autore: *Grazia De Luca*)
- 16 Montedinove vicolo (autore: *Giulia Amadio*)
- 17 Scorcio di Ripatransone (autore: *Isabella Carpesio*)
- 18 Castignano (autore: *Federica Mercatili*)
- 19 Festival dell'Appennino a Montemonaco (autore: *Martina Di Serafini*)
- 20 Affresco S. Maria della Rocca Offida (autore: *Chiara Bassignana*)

www.youpiceno.it

2015 Describe edition your Piceno *coming* by pictures *soon* and win!

After the successful 2014 edition, the new YouPiceno photo challenge - 2015 edition - is back! Describe the Piceno landscapes, its people and its wine & food traditions, by pictures.





Piceno Senso Creativo è un progetto curato da Piceni Art For Job Società Cooperativa Consortile Sede legale:
Via dell'Airone n. 21
63074 San Benedetto del Tronto (AP)
Uffici: Via della Repubblica, 77
63073 Offida (AP)
tel: +39 0735 657562 fax: +39 0735 651049

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Progetto approvato nell'ambito del PSL PICENO, cofinanziato nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 Regione Marche - Asse IV - Leader - Attuazione Strategie di Sviluppo Locale - Misura 4.1.3.7. Promozione Territoriale

Piceno Senso Creativo is a project managed by Piceni Art For Job Società Cooperativa Consortile Via dell'Airone n. 21 63074 San Benedetto del Tronto (AP) tel: +39 0735 657562 fax: +39 0735 651049

EUROPEAN AGRICULTURAL FUND FOR RURAL DEVELOPMENT: EUROPE INVESTING IN RURAL AREAS A project approved under the PSL PICENO, co-financed in the framework of the 2007/13 Rural Development Programme, Marche Region - Axis IV - Leader - Implementing local development strategies - Measure 4.1.3.7. Territorial Promotion

Redazione - *Editorial office*: Laura Ricci, Concetta Ferrara, Stefano Greco, Alessia Crescenzi, Antonella Nonnis

Grafica - *Graphics*: Walter Malavolta

Foto - *Photos*: Marco Biancucci
FForFake Comunicazione Visiva

Archivi fotografici - *Photographic archives*: Progetto Zenone - Musei Sistini del Piceno - Soprintendenza per i Beni Archeologici delle Marche di Ancona (su concessione del Ministero per i Beni e le Attività Culturali e del Turismo - Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici delle Marche - Soprintendenza Beni Archeologici delle Marche) - Provincia di Ascoli Piceno - Comune di Ripatransone - Comune di Force - Comune di Comunanza - Comune di Arquata del Tronto - Sergio Corradetti - Marcello Vagnoni

Traduzione in lingua inglese - *English translation*: Angela Arnone

Stampa - *Print*: FastEdit

Info: www.youpiceno.it
psc@youpiceno.it



Si ringraziano: i Comuni dell'area Gal Piceno, le reti museali Musei Piceni e Musei Sistini
Our thanks to: the municipal authorities of the GAL Piceno, the "Musei Piceni" and "Musei Sistini" museum networks



pssc@youpiceno.it
www.youpiceno.it



tagga le tue foto con
#youpiceno

Partecipa
al challenge fotografico
su Instagram.
Fotografa il tuo Piceno
e tagga le foto
#youpiceno

www.artforjob.it
tel. 0735 657562



PICENI ART FOR JOB

