



GUIDA AL “MADE IN MARCHE”

Dalle richieste del "visitatore attento" e da quelle degli stessi cittadini nasce l'idea di creare una guida delle eccellenze enogastronomiche della regione Marche, che possa essere un valido strumento di conoscenza delle risorse dell'intero territorio regionale e, allo stesso tempo, un utile e curioso mezzo di accoglienza per i turisti attraverso il suggerimento d'interessanti itinerari enogastronomici.

La regione Marche è salita alla ribalta come mèta attraente di destinazione turistica, perché capace di soddisfare una domanda alla ricerca di un prodotto alquanto diversificato e di qualità. Il paesaggio è dominato da tre elementi: il mare, con una costa attrezzata, ricca di centri eleganti e di storia; la montagna, caratterizzata da prati, faggete e terrazze coltivate, e la campagna i cui aspetti caratterizzanti testimoniano una cultura rurale millenaria.

Al paesaggio variegato si uniscono attraenti centri storici che mostrano le tracce di passa-

te e importanti civiltà. I visitatori che hanno potuto ammirare le bellezze e le attrattive offerte dalla regione (aree archeologiche, abbazie, chiese, musei, rocche, castelli, teatri storici, paesaggi, eventi) sono rimasti affascinati dalla qualità e dalla ricchezza delle risorse turistiche presenti in quest'area e, allo stesso tempo, dalla possibilità di degustare una cucina tipica e ricca di prodotti genuini. Questa guida vuole essere un efficace strumento di accoglienza e di promozione territoriale proprio attraverso la scoperta dei prodotti enogastronomici più caratteristici della regione: ognuno degli itinerari qui presenti, oltre alla presentazione dei prodotti tipici della zona in questione (le origini, la storia, le caratteristiche e le tradizionali tecniche di produzione), fornisce anche utili informazioni su dove poterli acquistare e degustare, dove pernottare e cosa visitare, anche in concomitanza di sagre ed eventi culturali accuratamente menzionati.



REGIONE MARCHE

Meno di 10.000 chilometri quadrati, quattro Province (Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro-Urbino), 246 Comuni tutti con una loro originale configurazione: le Marche, unica regione al plurale, sono in realtà un magnifico fazzoletto di terra o, come ripetono i sociologi e gli economisti, un'unica grande città. Una città nella quale si trova di tutto: un litorale che attraversa il territorio per tutta la lunghezza, con singolari mutazioni di paesaggio che vanno da ampie spiagge sabbiose a rocce che degradano a picco sul mare; una pianura dolce e armoniosa con coltivazioni cromaticamente assortite e paesi che testimoniano l'operosa presenza dell'uomo; montagne ricche di boschi, caratterizzate da numerosi insediamenti;

e poi fiumi che pettinano il territorio secondo scansioni quasi geometriche, grotte di grande interesse geologico, rupi scoscese e un solo prezioso lago naturale, quello di Pilato. Questa è la cornice geografica. Il quadro, disegnato dalla storia e dalle diverse civiltà che si sono succedute, è magnifico: castelli e abbazie, chiese e musei, palazzi e piazze, ville, teatri storici, siti archeologici e monumenti arricchiscono le Marche in tutta la loro estensione.

Non ci sono vuoti, ovunque c'è un edificio da ammirare, un dipinto da apprezzare, una curiosità da annotare.

La ricchezza della regione è nella concentrazione di beni naturali (una flora variegata, una fauna tipica, un paesaggio tra i più declamati d'Italia) e

dei beni architettonici e storico-artistici, ai quali si aggiungono straordinarie risorse culturali. Se turismo non è più scottarsi al sole pigramente, ma è armonica integrazione di benessere fisico, accrescimento culturale e appagamento delle proprie esigenze, allora le Marche sono una meta privilegiata.

C'è clima meteorologico favorevole ma anche clima umano cordiale e disponibile.

C'è la sintesi tra rispetto della natura e sviluppo alberghiero e ricettivo. C'è un patrimonio di attività piccolo-industriali e artigianali che non infastidiscono l'ospite, semmai appagano i suoi bisogni e interessi, in una regione pulsante e quieta allo stesso tempo.

2



Provincia di Ancona

- 1 Da Senigallia a Fabriano
- 2 Da Ancona a Staffolo

Provincia di Ascoli Piceno

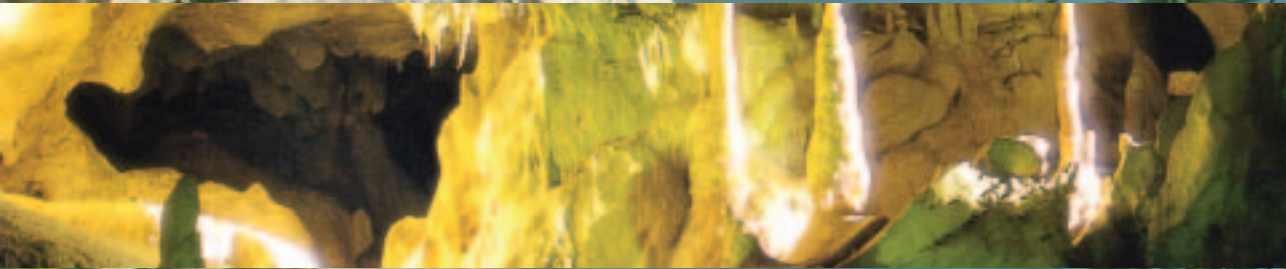
- 3 Da Campofilone a Montemonaco
- 4 Da San Benedetto del Tronto a Acquasanta Terme

Provincia di Macerata

- 5 Dal mare a Macerata
 - da Porto Recanati a Macerata
 - da Porto Potenza a Macerata
 - da Civitanova Marche a Macerata
- 6 Da Matelica a Castel Sant'Angelo sul Nera
- 7 Da Cingoli a Sarnano

Provincia di Pesaro-Urbino

- 8 Da Pesaro a Pergola
- 9 Da Sant'Angelo in Vado a San Leo



PROVINCIA DI ANCONA

Per secoli attraversata da popoli e culture diverse, presenta una densità demografica superiore a quella delle altre province marchigiane; una storia millenaria ha sedimentato tracce indelebili delle numerose civiltà che si sono succedute: dai piceni, ai romani, all'architettura medievale degli antichi borghi.

Il territorio preserva con gelosia le sue ricchezze unitamente ad un paesaggio naturale di estrema bellezza, caratterizzato da mare, colline, vegetazione incontaminata.



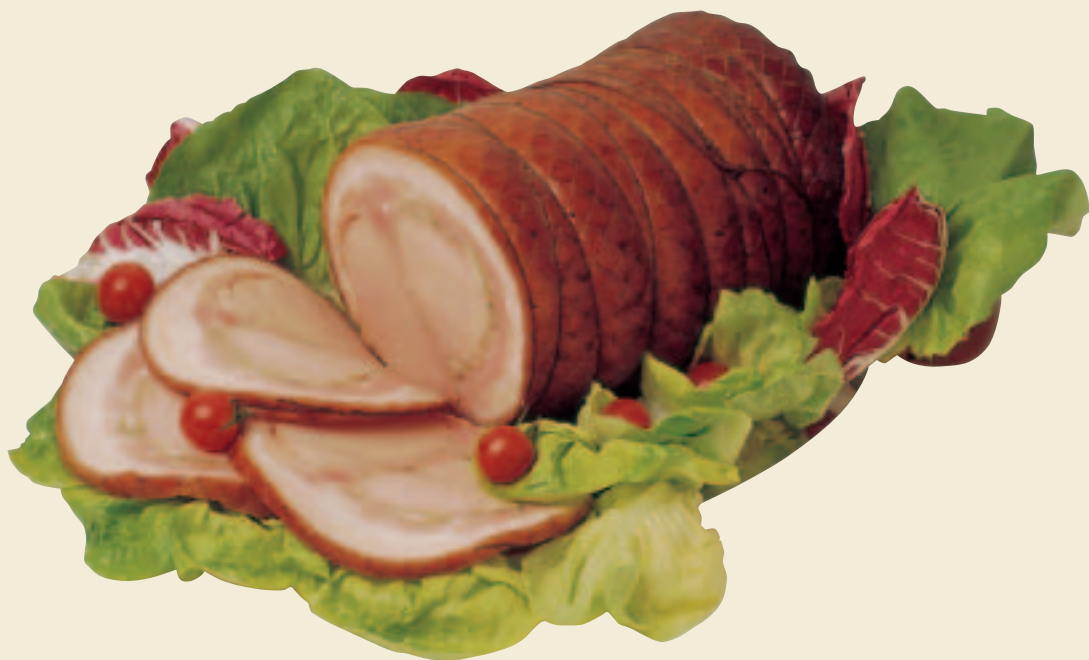
- 1. DA SENIGALLIA A FABRIANO
- 2. DA ANCONA A STAFFOLO

Piatto di punta della cucina romana, in realtà la porchetta trova il suo luogo di origine nelle province di Macerata ed Ascoli Piceno.

Anche in tema di "arrosti" e carne allo spiedo la regione Marche vanta una tradizione consistente. La porchetta si prepara utilizzando un suino giovane non grasso, aperto e svuotato, aromatizzato con sale, pepe nero, aglio, finocchio selvatico, rosmarino, vino bianco ed erbe selvatiche. La carne viene sottoposta ad una cottura lenta allo spiedo, che deve dorare la cotica esterna sino a renderla croccante, e cuocere alla perfezione la carne interna.

Ideale da affiancare a fave e formaggio.

PORCHETTA



1 **Salumeria Caio Bilei**
60044 Fabriano (AN)

2 **Salumeria Lucia Martini**
60044 Fabriano (AN)

Salame pregiato, ricoperto di una leggera muffa marrone scuro, duro e ruvido al tatto. La carne è compatta, di colore rosso scuro, con i lardelli bianchi e la grana fine. Per la produzione si utilizzano carni di primissima scelta, selezionate da spalla e coscia, tagliate e tritate, e lardo preso esclusivamente dalla fascia adiposa della schiena, tagliato a cubetti e insaporito con sale, aglio, pepe macinato e pepe in grani e mescolato a lungo. Per renderlo assolutamente unico i norcini hanno un piccolo segreto: l'affumicatura. Il salame viene appeso in una stanza in condizioni di temperatura controllata e vi rimane per alcuni giorni in modo da favorire la perdita di umidità. Successivamente viene spostato nel locale di stagionatura dove rimane per circa due mesi. La sua lavorazione richiede cura e attenzione. Il momento rituale per mangiare tutti insieme il salame di Fabriano è la mattina di Pasqua, unico giorno dell'anno che prevede una colazione salata.

SALAME TIPICO DI FABRIANO

7



3 **Salumeria Caio Bilei**
60044 Fabriano (AN)

4 **Salumeria Lucia Martini**
60044 Fabriano (AN)

“L’olio della Marchia” ha sempre goduto di una reputazione invidiabile. La qualità e la tipicità dell’olio marchigiano sono il frutto della combinazione di diversi fattori: la base varietale utilizzata, che unisce al Frantoio e al Leccino alcune varietà locali, diverse da zona a zona, il particolare ambiente podoclimatico della regione, le antiche tecniche agronomiche e la sapiente ed antica tradizione frantonaia. L’olio extravergine di oliva della provincia di Macerata è caratterizzato da un fruttato medio-leggero con frequenti sentori di erba e mandorla verde, al gusto tendenzialmente dolce con note di amaro e piccante. Ideale per condire piatti freschi e ottimo da gustare sul pane fresco o sulla tipica “bruschetta”.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE

Fare una descrittiva di un’altro prodotto
esempio le olive ascolane ec...oppure
fare la stessa descrittiva ma in modo
diverso

5 **Cooperativa Soc. Berta 80**
Ginestra del Conero
Via del Cimitero, 66
63010 Massignano (AP)

6 **Az. Agricola Barchiesi Faustino**
Piazza Barcaroli
60030 Morro d’Alba (AN)

7 **Azienda Agricola Vicari
Nazzareno e Vico s.s.**
Via Pozzo Buono, 3
60030 Morro d’Alba (AN)

8 **Azienda Agricola Fratelli Politi**
Frazione Nidastore, 84
60011 Arcevia (AN)

La sua produzione comprende un ristretto territorio in provincia di Ancona.

È ottenuto dalle uve del vitigno Lacrima.

Ha un colore rosso rubino carico, con sfumature violacee nel primo periodo. L'odore è gradevole, intenso, persistente e fruttato. Il sapore è gradevole, asciutto, sapido e morbido.

È da bersi giovane quando il profumo e il sapore sono più caratteristici.

La sua delicata e piacevole struttura consente abbinamenti con primi piatti a salsa rossa e ragù, con antipasto di pesce azzurro marinato, con secondi piatti di carni bianche. Nel tipo frizzante, si rivela un ottimo vino da fine pasto.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

9



9 **Cantina Marotti Campi**
Frazione S. Amico, 14
60030 Morro d'Alba (AN)

10 **Cantina Mancinelli**
Via Roma, 62
60030 Morro d'Alba

11 **Azienda Agricola Sbaffi**
Via Coccore, 17
60044 Fabriano (AN)

PRIMO ITINERARIO

 DALLA SENIGALLIA A FABRIANO

Senigallia
Ostra
Arcevia
Sassoferrato
Genga - Grotte di Frasassi



10

PROVINCIA DI ANCONA



**SENIGALLIA:**

Piazza del Duca, Rocca, Palazzo del Duca, Palazzetto Baviera, Chiesa di Santa Croce, Chiesa di San Martino, Palazzo Comunale

**OSTRA:**

Palazzi Pericoli e Luzzi, Chiesa di San Francesco, Torre Civica, Santuario del Crocifisso, Santuario della Madonna della Rosa

**ARCEVIA:**

Cinta muraria, Porta Sant'Agostino, Porta Santa Lucia, Porta San Pietro e del Sasso

**SASSOFERRATO:**

Borgo Moderno, Castello, Rocca medievale, Chiesa di Santa Maria del Piano, Chiesa di San Francesco, Palazzo dei Priori, Citta romana da Sentiume

**GENCA:**

Grotte di Frasassi, Chiesa di San Clemente

**FABRIANO:**

Chiesa di Santa Lucia, Chiesa di Sant'Agostino, Chiesa di San Benedetto, Piazza del Comune, Fontana Rotonda o Sturinalto, Palazzo Vescovile, Palazzo Comunale, Teatro Gentile

**SENIGALLIA:**

Mostra mercato di Filatelia (giugno); Sagra del Pesce (giugno)

OSTRA:

Mostra Artigianato e Antiquariato (agosto)

ARCEVIA:

Festa dell'uva (settembre)

SASSOFERRATO:

Festa del Prosciutto e del Cinghiale (agosto)

FABRIANO:

Festa dell'Allegria (agosto); Sagra della Lumaca (agosto); Mostra Mercato Artigianato (settembre)

fare descrizione di una città



PER VESTIRE

BYBLOS

Via Achille Barilati, 3
60100 Ancona
tel. 071 8071

FLY3 FACTORY STORE

Via del Lavoro, 1
60015 Falconara Marittima (AN)
Tel. 071 918117

GENNY MODA

Statale Adriatica
60100 Ancona
Tel. 071 8717

CASTIFLEX

materassi, arredo, accessori

Via Madonna del Piano, 49
60011 Castiglioni di Arcevia (AN)
Tel. 0731 983227



PER MANGIARE

HOTEL ALLE TERRAZZE ***

Via Rocchi, 24
60011 Arcevia (AN)
tel. 0731 9391

HOTEL GENTILE DA FABRIANO ****

Via G. di Vittorio, 13
60044 Fabriano (AN)
tel. 0732 627190

HOTEL PINETA ***

Via Campodonico, 102
60044 Fabriano (AN)
tel. 0732 259489

HOTEL DUCHI DELLA ROVERE ****

Via Corridoni, 3
60019 Senigallia (AN)
tel. 071 7927623

HOTEL ADRIATICO ***

Lungomare D. Alighiero, 98
60011 Senigallia (AN)
tel. 071 60619

HOTEL ANCORE **

Lungomare G. Mameli, 243
60011 Senigallia (AN)
tel. 071 660085



PER DORMIRE

AGRITURISMO CASA DI CAMPAGNA

Frazione Bassano, 32
Fabriano (AN)
Tel. 0732 626519

RISTORANTE MARCHESE DEL GRILLO

Frazione Rocchetta Bassa, 73
Fabriano (AN)
Tel. 0732 625690

ALLE TERRAZZE

Via Rocchi, 24
Arcevia (AN)
Tel. 0731 9391

AGRITURISMO LA GIARA

Via San Paterniano, 18
Serra de' Conti
Tel. 0731 878090

IL MIROCCOLO

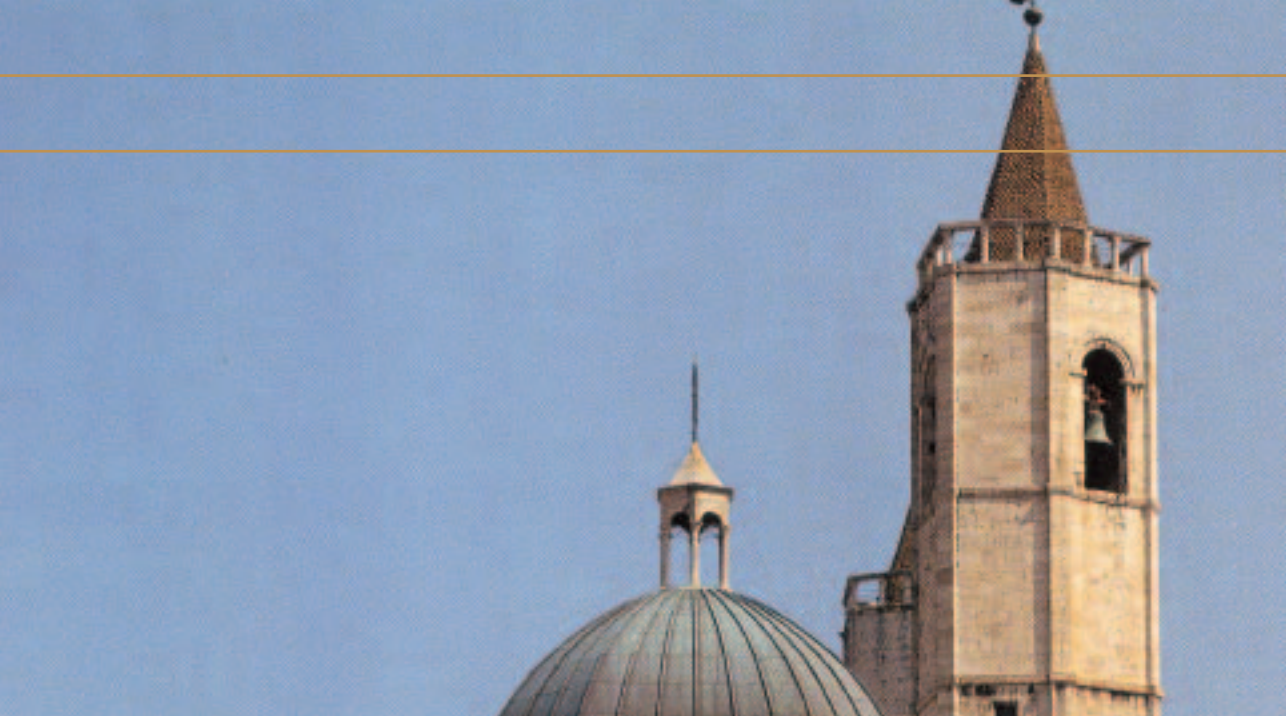
Località Monte, 1
Sassoferrato (AN)
Tel. 338 5218904

AL CUOCO DI BORDO

Lungomare D. Alighieri, 94
Senigallia (AN)
Tel. 071 7929668

BANO

Lungomare L. Da Vinci, 19
Senigallia (AN)
Tel. 071 60643



PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

La provincia di Ascoli Piceno si estende dagli Appennini al Mare Adriatico su una superficie articolata in 73 Comuni e 2 Comunità Montane. Territorio variegato che comprende mare, colline e monti. Ovunque si notano i segni della presenza umana, incorniciati in un ambiente, in più tratti, ancora intatto.

Il buon livello di sviluppo economico è testimoniato dall'elevata densità imprenditoriale. È definita "la cantina delle Marche" per la particolare dedizione alla viticoltura.



3. DA CAMPOFILONE A MONTEMONACO

4. DA SAN BENEDETTO DEL TRONTO AD
ACQUASANTA TERME

Campofilone da sempre è sinonimo di maccheroncini, fili sottili di pasta ottenuti con rapidissimi colpi di coltello. Si tratta di un'arte antica nata nelle case e nei semplici e puliti laboratori, dove uomini e donne assottigliavano con il mattarello l'impasto di uova e farina fino a ridurlo a un velo sottile per poi tagliarlo con velocità e maestria. La pasta va versata in acqua salata in ebollizione per due minuti. La si può condire con ogni tipo di sugo tenendo presente che per ogni 250 gr. di pasta occorrono 600 gr. di sugo.
I sottili maccheroncini assorbono molto condimento

MACCHERRONCINI



1 **Spinosi Maccheroncini di Campofilone**
Via XXV Aprile, 27
63016 Campofilone (AP)

2 **Marcozzi Antica Pasta**
63016 Campofilone (AP)

3 **Pasta di Campofilone di Ivana Maroni**
Via Santa Maria, 17
63016 Campofilone (AP)

4 **Pastificio Azienda Agricola Mancini**
Via San Biagio, 56
63010 Monte S. Pietrangeli (AP)

Vino prodotto in una zona piuttosto vasta del territorio marchigiano, che comprende le province di Ancona, Macerata e Ascoli Piceno.

Si produce con uve di Sangiovese, Montepulciano ed eventuale aggiunta di Trebbiano e Passerina. Questo vino può essere bevuto sia giovane che invecchiato.

La versione "novello", di colore rosso rubino, ha un sapore morbido e fresco di acidità e presenta una tannicità moderata. Se invecchiato presenta profumi di frutta matura e di spezie.

Vino che ben si presta ad accompagnare le carni rosse, pollame (anatra in particolare) e formaggi piccanti.

ROSSO PICENO

17



5 **Cantina dei Colli Ripani**
Contrada Tosciano, 28
63038 Ripatransone (AP)

6 **Cantina Cocci Grifoni**
Contrada Massieri, 12
Frazione San Savino
63038 Ripatransone (AP)

7 **Cantina Le Caniette**
Via Canali, 23
63038 Ripatransone (AP)

8 **Azienda Catalini**
Contrada Tre Cannelle, 11
63020 Ortezzano (AP)

Piatto di punta della cucina romana, in realtà la porchetta trova il suo luogo di origine nelle province di Macerata ed Ascoli Piceno. Anche in tema di " arrosti" e carne allo spiedo la regione Marche vanta una tradizione consistente. La porchetta si prepara utilizzando un suino giovane non grasso, aperto e svuotato, aromatizzato con sale, pepe nero, aglio, finocchio selvatico, rosmarino, vino bianco ed erbe selvatiche. La carne viene sottoposta ad una cottura lenta allo spiedo, che deve dorare la cotica esterna sino a renderla croccante, e cuocere alla perfezione la carne interna.

Ideale da affiancare a fave e formaggio.

PORCHETTA

Fare una descrittiva di un'altro prodotto
esempio le olive ascolane ec...oppure
fare la stessa descrittiva ma in modo
diverso

9 **Salumificio Amici**
Pallottini Giampaolo e Sandro
63030 Carassai (AP)

10 **Salumificio San Giorgio**
Via Croce di Via, 22
63025 Montegiorgio (AP)

11 **Salumificio Funari**
Via Petroselli, 6
63029 Servigliano (AP)

Vino fresco, dal colore paglierino tenue, che si ottiene da uve dei vitigni Trebbiano, Passerina e Pecorino.

La sua produzione interessa tutto il territorio collinare della provincia di Ascoli Piceno.

Vino dal sapore secco, sapido, armonico e leggermente acidulo; da bersi giovane, preferibilmente entro il primo anno.

Ottimo come aperitivo e suadente con la fragranza di molluschi crudi e crostacei al vapore.

A 10° il Falerio offre un delizioso connubio con il complesso gusto delle olive verdi all'ascolana; a 12° assume sufficiente morbidezza per accostarsi a formaggi teneri, semigrassi, con moderata acidità.

FALERIO DEI COLLI ASCOLANI

19



12 **Cantina Ciu Ciu**
Santa Maria in Carro
Contrada Ciafone
63035 Offida (AP)

13 **Ditta Ribot**
Via Mandirola, 26
63010 Monte S, Pietrangeli (AP)

TERZO ITINERARIO

DA CAMPOFILONE A MONTEMONACO

- Campofilone
- Monterubbiano
- Montalto delle Marche
- Amandola
- Montemonaco

PROVINCIA DI ASCOLI PICENO



**MASSIGNANO:**

Museo Parrocchiale di San Giacomo, Piazza Garibaldi, Torre Civica, Palazzo Comunale, Chiesa di San Giacomo Maggiore

RIPRATRANSONE:

Pinacoteca e Musei Comunali, Cattedrale, Palazzo del Podestà, Teatro Storico "Mercantini", Teatro all'aperto "Le Fonti"

COSSIGNANO:

Necropoli Picena, Piazza Umberto I, Palazzo Municipale, Torrione Civico

AMANDOLA:

Chiesa di San Francesco, Teatro Comunale "La Fenice"

MONTEFORTINO:

Pinacoteca, Palazzo Leopardi

OFFIDA:

Museo Archeologico, delle Tradizioni Popolari, del Merletto a tombolo, Biblioteca Comunale, Palazzo Comunale, Rocca quattrocentesca, Teatro del Serpente Aureo

AMANDOLA:

Festival di Musica Blues (luglio - agosto); Fiera di San Ruffino (19 agosto);

Festa del Beato Antonio e Sfilata delle Canestrelle (terza domenica d'agosto);

Festa del Vino Novello (21 ottobre);

Mostra Mercato del Tartufo Bianco (novembre)

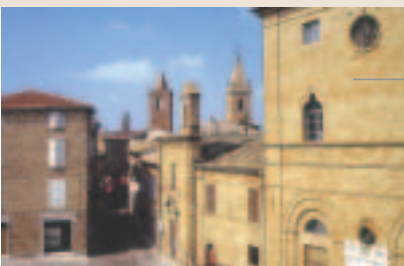
COSSIGNANO:

Festa di Sant'Antonio (17 gennaio);

Festa e Fiera di San Giorgio (aprile);

Sagra del pesce fritto (9 agosto);

Sagra della Salsiccia (15 agosto)



fare descrizione di una città



PER VESTIRE

CALZATURIFICIO DONNA SERENA

Via Montegrappa, 3
63015 Monte Urano (AP)
Tel. 0734 842393

CALZATURIFICIO GIAN ROS

Via Fermi
Casette d'Ete (AP)
Tel. 0734 871606

CALZATURIFICIO SANDRO MORI

Contrada San Pietro, 60
63010 Massignano (AP)
Tel. 0735 72422

DRIBBLING CALZATURE

Zona Industriale
63024 Grottazzolina (AP)
Tel. 0734 632064

PICKWICK STORE

Via Borgo Rosselli, 204/214
63017 Porto San Giorgio (AP)
Tel. 0734 687036

ROBERTO CAVALLI SHOES

Via dell'Industria (zona industriale)
63024 Grottazzolina (AP)
Tel. 0734 632064



PER MANGIARE

RISTORANTE CINQUE RAGAZZE

63016 Campofilone (AP)
tel. 0734 932405

IL GIRASOLE COUNTRY HOUSE

63010 Massignano (AP)
tel. 0735 572192

RISTORANTE LA ROCCA

63030 Carassai (AP)
tel. 0734 930005

RISTORANTE LE SCALETTE

63021 Amandola (AP)
tel. 0736 847915

RISTORANTE FORTINESE

63047 Montefortino (AP)
tel. 0736 859136

RISTORANTE LA SCAMPAGNATA

Località le Castagne
Montemonaco (AP)
tel. 0736 856392



PER DORMIRE

HOTEL CAPRICE**

Via Aprutina, 43/45/47
63030 Altidona (AP)
tel. 0734 931596

HOTEL PARADISO***

Piazza Umberto I, 7
63021 Amandola (AP)
tel. 0736 847468

HOTEL DA ROVERINO***

Via Ascoli, 10
63044 Comunanza (AP)
tel. 0736 844242

HOTEL ELVIRA**

Borgo San Paolo
63030 Cossignano (AP)
tel. 0735 98169

HOTEL NOVANO**

Via G. Del Duca, 1
63030 Montedinove (AP)
tel. 0736 829159

HOTEL AMBRO**

Santuario Madonna dell'Ambro
63047 Montefortino (AP)
tel. 0736 859170

HOTEL GUERRIN MESCHINO***

Frazione Rocca
63048 Montemonaco (AP)
tel. 0736 856356

HOTEL CARLINI**

Via Roma, 18
63048 Montemonaco (AP)
tel. 0736 856127