Come una volta
Marche

di **Marco Benedettelli**

Cancelli di Fabriano
Le lumache di monte andando verso Roma

La lumaca vanta una platea di estimatori molto vasta, grazie alla carne tenera e magra che sa offrire. Altrimenti non si spiegherebbe il successo della Sagra della Lumaca a Cancelli di Fabriano, a due passi dall'Umbria nei pressi del fiume Giano, che ogni anno registra il pieno di pubblico. Le lumache di monte sono cucinate secondo la ricetta tradizionale delle cuoche locali. Non mancano altri piatti, come le tagliatelle ai gamberi di fiume e il castrato. Cancelli è un luogo ricco di storia, era passaggio obbligatoper chi viaggiava verso Roma. *Sagra della Lumaca, Cancelli di Fabriano (An), dall'1 al 4 agosto*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Paesi in festa propongono il meglio della gastronomia e enologia marchigiana

Grano, vino, tradizioni È il mese delle **sagre**

Il segreto di Monterubbiano
La tagliatella fritta è una grande specialità di Monterubbiano. Piatto unico e paesano, la sua ricetta autentica è segretissima e passa di orecchio in orecchio solo fra la cerchia di addetti alla sua preparazione. Si tratta di polpette di tagliatelle condite con besciamella e carne macinata, infarinate, passate nell'uovo e nel pangrattato e poi fritte. Ma ci sono ingredienti locali e tradizionali che vengono aggiunti solo in sede di sagra, che è il vanto di questa località fra dolci colline.

SAGRA DELLA TAGLIATELLA FRITTA *MONTERUBBIANO (FM) | DAL 10 AL 13 AGOSTO ☎ 0734/257396*

Sculture di spighe
Nella Festa del Covo giovani e anziani accolgono il raccolto estivo ricostruendo edifici religiosi con le spighe di grano. Le giornate terminano attorno al tavolo coi piatti della tradizione contadina. Su tutti i «boccolotti del batte», specialità al sugo di pollo, con interiora e carne macinata. E poi gli intramontabili gnocchi fatti a mano, oca arrosto, grigliata, coniglio. Non manca ovviamente la musica, fra balli di liscio e dj set.

FESTA DEL COVO *ANCONA, FRAZIONE DI CANDIA | DAL 23 AGOSTO AL 1 SETTEMBRE ☎ 3397992581*

Il festival del viccotto
Nato come Festa dell'uva nel lontano 1948, oggi quello di Loro Piceno è un festival vero e proprio, con musica, spettacoli, stand gastronomici, per celebrare uno dei tesori del luogo, il Vino Cotto. Ottenuto dalla bollitura del mosto di vari tipi d'uva, il «viccotto», come lo si chiama in dialetto del luogo, è un vino dolce e forte, dal colore fruttato. Durante la sagra oltre alle numerose degustazioni è possibile

visitare la Mostra permanente del Vino cotto, negli ambienti adiacenti al chiostro della Chiesa di San Francesco, per scoprire tutte le fasi della lavorazione. Non solo vino, l'occasione è ghiotta anche per esplorare le specialità gastronomiche della zona, oltre che per scoprire un bellissimo borgo marchigiano.

FESTIVAL DEL VINO COTTO *LORO PICENO (MC) ☎ 0733 509 112 | DAL 16 AL 19 AGOSTO | WWW.LOROPICENO.COM*

Tenero è il grano
Ricetta tipica con grano tenero e uova, tramandata di madre in figlia, ha ricevuto l'importante certificazione europea Igp. I maccheroncini di Campofilone si distinguono per la sottigliezza della sfoglia e del taglio, ottenuto con sottilissimi coltelli. Conta storici produttori.

SAGRA DEL MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE *CAMPOFILONE (FM) | DAL 2 AL 5 AGOSTO 2019 ☎ 320 0281092*

Una pappardella sui Sibillini
La specialità sono le pappardelle di farro. Ma non solo, a rallegrare le tavolate ci pensano anche lo stinco di maiale, le frittelle ai sei cereali, hamburger e salsicce alla grigia e le immancabili olive alla ascolana. La festa gastronomica è inoltre l'occasione per scoprire la frazione di Trivia, del bellissimo paese di Ripatransone. Luogo tranquillo, immerso nel verde e affacciato sulla catena montuosa dei Sibillini, con vista fino ai più lontani monti della Laga. Iniziativa ideale per trascorrere una serata con gli amici, non manca il vino locale e gli spettacoli-

SAGRA DELLE PAPPARDELLE DI FARRO *TRIVIA, FRAZIONE DI RIPATRANSONE (AP) | DAL 7 ALL'11 AGOSTO | ☎ 0735 99329*

Sul balcone del Verdicchio
Staffolo è terra di Verdicchio e ogni anno a fine agosto arriva la sua festa con la sagra locale. Tre giorni di celebrazioni, con musiche, balli, gruppi musicali, esposizioni, gare di pigiatura e varie iniziative legate all'enogastronomia. Quest'anno è la 54esima edizione. Il luogo, denominato aBalcone della vallesina», è incantevole. Piazzale dei Martiri fa sempre il pieno e il verdicchio scorre copioso fra gli stand. Le cantine aprono nel pomeriggio e dopo aver cenato coi piatti della cucina popolare marchigiana si balla sotto le stelle. Per partecipare, c'è un piccolo contributo di 3 euro.

FESTA DEL VERDICCHIO DI STAFFOLO *STAFFOLO (AN), DAL 15 AL 18 AGOSTO☎ 340 588 1540*

Cozze superstar
Mobilita migliaia di appassionati e quest'anno è arrivato alla edizione 52. Quattro giorni di spettacoli e gastronomia. Al centro, cozze in guazzetto o spaghetti alla marinara cucinati secondo la tradizione. Tutte le serate sono accompagnate dalla musica, con concerti in due piazzette diverse. Fra le sagre più grandi della regione.

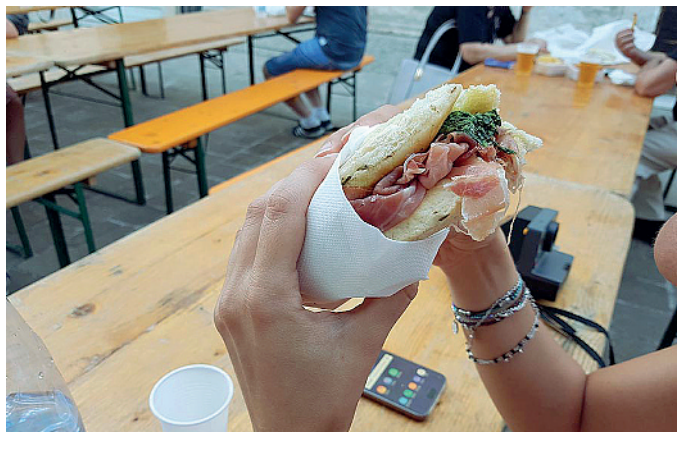
SAGRA NAZIONALE DELLE COZZE *PEDASO (FM), DAL 12 AL 15 AGOSTO☎ 0734931631*

Quell'oliva perfetta
Nasce per promuovere quello che da molti è considerato il miglior prodotto gastronomico delle Marche: l'oliva ripiena ascolana del Piceno Dop. È un vero e proprio festival con la presenza dei principali produttori artigianali e altri sedici piatti locali. Non mancano dibattiti culturali legati all'oliva ripiena ascolana nella storia e nella tradizione. E poi spazi espositivi, eventi, spettacoli, laboratori gastronomici. I visitatori, acquistando un ticket, possono scegliere tra le degustazioni e pranzare o cenare nel Giardino dell'oliva. La felicità in un boccone, come recitano i claim della manifestazione.

ASCOLIVA FESTIVAL *ASCOLI PICENO , PIAZZA ARRINGO | DAL 9 AL 19 AGOSTO, SITO: ASCOLIVA.IT*

La crescia nel forno
Gustosa specialità marchigiana simile a una focaccia aromatizzata con cipolla, rosmarino e farcita con salsiccia, salumi e erbe. La crescia di Stacciola è cotta nei quattro forni a legna, riscaldati con fascine di tralci di vite. Vengono servite anche le «cristaiat d'granturc», pasta fatta a mano di farina di mais e di grano.

SAGRA DELLA CRESCIA *STACCIOLA, FRAZIONE DI SAN COSTANZO | DAL 2 AL 4 AGOSTO ☎ 0721-950110*



Come contadini
Festa cresciuta di anno in anno, che presenta le specialità della tradizione contadina locale. Il piatto di punta è la polenta bianca e rossa su tavola di legno, e quindi braciole, costine, salsicce alla brace e spezzatino, tutto annaffiato da vino locale. C'è anche il mercatino dell'artigianato e gli spettacoli musicali. In programma, quest'anno, tributi a Lucio Dalla e Vasco Rossi. Si inizia alle 21.30 di Ferragosto, appuntamento nel bellissimo borgo in Piazza della Repubblica per cinque giorni di sagra. L'incasso è destinato alla Croce Verde locale.

MAIALATA IN PIAZZA *MONTEFIORE DELL'ASO (AP) | DAL 15 AL 19 AGOSTO ☎ 338 917 6523*

© RIPRODUZIONE RISERVATA