

# Da Fermo a Montecarotto



**P**er chi ama viaggiare una delle regioni che in assoluto non deve mancare in programmazione sono le Marche. Una terra che sa regalare sempre il meglio in ogni circostanza, capace di garantire una scelta variegata di possibilità in tutti i settori: mare, colline, montagne, cibo, cultura, manifatture... insomma qui non manca nulla e le bellezze dei luoghi non fanno altro che arricchire un ventaglio che già comprende mille sfumature. Il nostro itinerario prende in esame una porzione di questa terra meravigliosa, abbracciando tre province, Fermo, Ancona e Macerata, all'incirca in 150 km di strada, tutti da fare con lo sguardo curioso verso i sapori e i tesori della regione. Si parte da una delle città più affascinanti: Fermo. Antica colonia romana, ancora oggi porta testimonianza del suo importante passato all'interno delle vie cittadine.



Da non perdere le cisterne sotterranee, un vasto complesso di epoca romana (I secolo dopo Cristo) utilizzato per la raccolta delle acque. Luogo incantevole e unico, sia per il suo eccellente stato di conservazione, sia perché, visitandolo, si è colti da una suggestione particolare immergendosi in una fitta rete di vani tra loro comunicanti. Risalendo in superficie e camminando per pochi minuti, si arriva nella Piazza del Popolo, abbracciata sui lati da lunghi porticati che conducono al Palazzo del Comune o Palazzo dei Priori, nato dall'unione di un palazzo nobiliare e dell'antica chiesa di San Martino che, un tempo, dava il nome alla piazza. L'interno è considerato (a ragione) una riassunto culturale e storico: una bellissima pinacoteca mette in mostra le opere dal Medioevo fino al 1800 in aggiunta a un importa museo archeologico. Da non perde-

## Le cantine e i vini da non perdere

Le motivazioni che spingono a scoprire le Marche sono tante. Una delle prime è senza dubbio la ricchezza dei vini che si legano a questo territorio. Ogni provincia,

ogni collina porta con sé uve e vigneti tali da mettere assieme quindici Doc e cinque Docg. Un ricco patrimonio che vede in prima fila i grappoli di verdicchio, seguiti

### Conti degli Azzoni

Via Carradori 13  
62010 Montefano (Mc)  
tel. 0733.850002 fax 0733.851056  
www.degliazzoni.it

Un'altra azienda fiore all'occhiello delle Marche che, da parecchie generazioni, produce vino con grande dedizione. Della vasta proprietà, circa 130 ettari sono dedicati ai vigneti le cui uve vengono poi vinificate nella cantina di Montefano, poco distante da Macerata. Vini eccellenti, capaci di cavalcare anche il mercato internazionale. Tra le molte etichette vi consigliamo di provare il "Rosso Evazione" fatto con sangiovese e montepulciano e il Marche Igt Bianco "Cantalupo" venduti in enoteca a 7 e 11 euro.



### Garofoli

Via Arno 9  
60025 Loreto (An)  
tel. 071.7820162 fax 071.7821437  
www.garofolivini.it

Un'azienda attiva nel mondo dell'enologia dalla fine dell'Ottocento, precisamente dal 1871 quando Antonio Garofoli già produceva vino. La storia e la passione si sono tramandate fino a oggi con la quinta generazione che opera in maniera attiva per produrre vini degni di una così importante tradizione. Alle moderne tecniche di lavorazione delle uve si unisce competenza e professionalità tali da garantire prodotti che sfiorano la perfezione. Vi consigliamo il "Podium" e il "Macrina", due Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore venduti rispettivamente a 15 e 8 euro in enoteca.



## Mangiare e dormire

Ristorante *Le Busche* a **Montecarotto**. Un luogo di classe, adatto per le grandi occasioni. Una cucina tradizionale rivisitata dall'abilità giovane e dinamica dello Chef Andrea. Ottima la carta dei vini. Tel. 0731.89172 – [www.lebusche.it](http://www.lebusche.it)

Ristorante *Emilio*, a **Casabianca di Fermo**. Un posto invitante, piacevole e ricco di arte, il personale è gentile. Da non tralasciare le prelibatezze della cucina, ben curata, sapori sani e preparati con buone materie prime. Tel. 0734.640365 – [www.ristoranteemilio.it](http://www.ristoranteemilio.it)

*Villa Lattanzi* è un posto meraviglioso, ristorante di classe e albergo raffinato. Accogliente, curato nei dettagli. Si trova a **Torre di Palme**, poco distante da Fermo. Bellissima struttura e magnifico panorama. Per informazioni: tel. 0734.53711 – [www.villalattanzi.it](http://www.villalattanzi.it)

*Trattoria da Ezio*, a **Macerata**. La cucina è sana e genuina, ottimi i piatti della tradizione marchigiana. La gentilezza e la simpatia dei proprietari non hanno paragoni. Per informazioni: tel. 0733.232366 – [www.trattoriadaezio.eu](http://www.trattoriadaezio.eu)

Il *Bed & Breakfast Antica Maison* si trova nel centro storico di **Loreto**. Le camere sono arredate con gusto e dotate di ogni confort. Il B&B si trova in una posizione favorevole: a pochi chilometri dal bel mare del Conero e ben collegato per organizzare visite nelle altre città marchigiane. Tel. 366.1754341 – [www.anticamaison.net](http://www.anticamaison.net)

*Hotel Federico II* a **Jesi**. Una bellissima struttura a pochi chilometri dell'aeroporto di Ancona. Dotato di un moderno centro benessere e di una Spa. Accogliente e ordinato, ideale per un soggiorno in pieno relax. Tel. 0731.211079 – [www.hotelfederico2.it](http://www.hotelfederico2.it)

re la Sala del Mappamondo - chiamata così perché conserva l'imponente globo realizzato nei primi anni del Settecento da Amanzio Maroncelli - custode silenziosa di una ricca e im-

nente biblioteca. Da Fermo ci si muove fino a imboccare la A14 in direzione Ancona fino all'uscita per Macerata. Percorrendo la Strada Statale 77 si arriva fino al centro cittadino rappre-

dall'autoctona vernaccia nera e dal bianchetto. Da non dimenticare il vitigno lacrima che comprende un ristretto territorio della provincia di Ancona. Una

### Montecappone

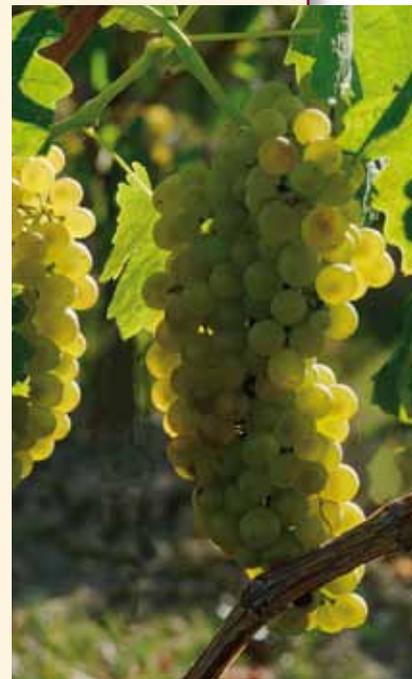
Via Colle Olivo 2  
60035 Jesi (An)  
tel. 0731.205761 fax 0731.204233  
[www.montecappone.com](http://www.montecappone.com)

Circa settanta ettari di vigneti nelle belle colline che circondano Jesi sono il prezioso patrimonio della Montecappone, cantina gestita dalla famiglia Bompreszi - Mirizzi. La valorizzazione dei vitigni autoctoni è alla base della filosofia aziendale, primo fra tutti il verdicchio re indiscusso della produzione. Una cura attenta delle viti porta a un grande risultato così da garantire vini che ben rispecchiano la tipicità delle uve. Consigliamo il Verdicchio "Federico II A. D. 1194" e il Marche Igt Rosso "Utopia" e venduti a 10 e 25 euro in enoteca.



## Tra i filari di Verdicchio

Già Plinio il Vecchio cantava le lodi dei vini del Picenum, la parte che oggi corrisponde alle Marche. Vini dal sapore unico e dall'aroma delicato. Merito, già all'epoca, della terra, delle dolci colline e dell'influsso positivo dell'Adriatico che, con le sue brezze marine, portava beneficio alle viti e ai grappoli. Una lunga tradizione raccolta dalle mani di molti contadini e viticoltori capaci di rendere le uve e i vini marchigiani conosciuti dal mercato internazionale. Ed ecco il caso del Verdicchio, un'uva a bacca bianca coltivata nella zona compresa tra Ancona e Macerata, soprattutto nella zona di Jesi, della quale riporta l'omonima Doc e la recente Docg per la Riserva. Un vitigno che si lega al suo territorio, simbolo indiscusso delle Marche e delle sue colline tagliate dai filari di quest'uva che, in fase di maturazione, si contraddistingue per il particolare colore verdodorato degli acini. Si usa solitamente in purezza, capace di dare sia vini freschi, segnati da un piacevole retrogusto amaro, pronti per essere bevuti giovani, sia vini in grado di maturare per qualche anno ottenendo un corredo aromatico complesso e invitante e una gradazione alcolica abbastanza elevata. Un ottimo vino nella versione ferma, eccellente anche come spumante e passito. Senza ombra di dubbio è adatto ad affiancare i piatti della cucina italiana, dai primi con condimenti mediamente elaborati, ai secondi di carne bianca, funghi, verdure, tartufi e frittiture. Perfetto con un menù di pesce: antipasti misti con molluschi e crostacei e portate a base di pesce azzurro.



carrellata enologica che trova ottima compagnia tra i prodotti tipici della regione, dai salumi ai formaggi, dalla carne al pesce dell'Adriatico.

### Moncaro

Via Piandole 7/a  
60036 Montecarotto (An)  
tel. 0731. 89245 fax 0731. 89237  
[www.moncaro.com](http://www.moncaro.com)

La volontà di un gruppo di contadini ha fatto la differenza quando, nel 1964, venne fondata una Società Cooperativa per la valorizzazione del territorio marchigiano e dei suoi prodotti. Così oggi Moncaro continua nella sua impresa, con la produzione di vini capaci di avere il consenso dei consumatori e del mercato. Una vasta e ricca carrellata di bottiglie che racchiudono la qualità delle uve dei suoi viticoltori. Vi consigliamo di provare il Verdicchio "Le Vele" e il Verdicchio "Verde Ca' Ruptae" venduti rispettivamente in enoteca a 10 e 12 euro.



### I tesori di Fermo

Da tutti Fermo è considerata il salotto monumentale delle Marche, cittadina elegante e affascinante, ricca di storia e cultura che continua a mostrare il meglio di sé con eventi, manifestazioni e rievocazioni storiche. Una terra nella quale le tradizioni hanno continuato silenziose e discrete il loro percorso, indissolubili testimonianze dell'abilità e della ricchezza di questo angolo della regione. Una miscela di bellezze naturali e artigianato amalgamate ai profumi e ai sapori che arrivano dalla tavola. C'è solo l'imbarazzo della scelta tra i prodotti che Fermo è in grado di offrire. Ne è un esempio la caciotta Fermana, un formaggio nato dall'unione di latte vaccino in aggiunta a porzioni variabili di latte ovino e caprino, tutto rigorosamente della zona. La lavorazione avviene ancora secondo tradizione infatti, dopo la rottura della cagliata con le mani, si mette a riposare un po' di tempo dopo aver fatto una leggera pressione per la fuoriuscita del siero. Anche la salatura rispetta le "antiche" regole: avviene ogni 12 ore per un massimo di due giorni. La maturazione si conclude in 15-20 giorni all'interno di ambiente freschi. Il risultato è eccellente, un formaggio dal colore dorato, adatto da degustare assieme a uno dei vini bianchi della zona.

### Antichi Mestieri

Oramai è un dato di fatto: le Marche rappresentano una delle eccellenze italiane per l'inventiva, la creatività e per l'artigianato. Ogni centro abitato, ogni comune, ogni borgo custodisce tradizioni e manifatture uniche, segno di un grande passato che ha continuato, nel corso dei secoli, a far parlare di sé. Gli antichi mestieri sono molti a partire dai lavori femminili: per esempio la creazione dei merletti, la lavorazione dei cesti in vimini e paglia e la tessitura delle tele di lino, importanti soprattutto per il corredo delle spose. Da non tralasciare l'abilità dei falegnami, oppure la lunga e consolidata esperienza dei calzolari che, ancora oggi, sono una dei punti di forza della regione. A questi maestri della tradizione se ne aggiungono altri di pari valore come quelli che lavorano la carta, gli specialisti del restauro e del legno intagliato, gli abili artisti per la realizzazione di strumenti musicali, i maestri vetrai, i produttori di pipe e campane. A testimonianza di ciò ogni anno vengono organizzate manifestazioni, feste e "botteghe artistiche" nelle varie province con lo scopo di non perdere nessuna delle preziose memorie della regione.

sentato da Piazza della Libertà e dalla Torre dell'Orologio. Qui le costruzioni signorili esprimono al meglio le diverse forme architettoniche come Palazzo Bonaccorsi e Palazzo Ricci, da tempo poli museali. Da non perdere lo Sferisterio, un teatro all'aperto di epoca neoclassica dall'eccellente acustica, oramai diventato il punto di riferimento di molte importanti manifestazioni di musica. Per appagare anche il palato nel centro storico della città si può visitare anche la Civica Enoteca Maceratese.

Pochi chilometri di auto e ci si sposta nella provincia di Ancona, precisamente a Loreto, uno dei luoghi più significativi per il pellegrinaggio del mondo cattolico poiché è sede della Basilica della Santa Casa. Oltre a questo importante sito di culto la città merita una visita per tutte le bellezze che racchiude, mostrando ai visitatori un impatto di ordine architettonico ed urbanistico. Una deviazione verso l'interno della regione e si arriva a Jesi, un comune appartenuto ai Malatesta, importante per aver



dato i natali al musicista Pergolesi al quale è dedicato il teatro. Un centro storico ben conservato, piacevole da visitare per gli scorci suggestivi, arricchito da palazzi e chiese. Una sosta è d'obbligo alla Pinacoteca per vedere le opere del pittore Lorenzo Lotto. Jesi, oltre a essere una perla delle Marche per le sue bellezze artistiche, ha un patrimonio enologico di rilievo poiché qui si produce la Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi che da poco ha ottenuta la Docg nella versione Riserva.

**Le Marche hanno un ricco patrimonio anche dal punto di vista ambientale, con molti parchi naturali e aree protette.**

Una piccola deviazione per arrivare a Montecarotto, tappa finale del nostro itinerario. Una bella cittadina posizionata in un luogo collinare di confine tra due valli e un tempo probabilmente utilizzata come zona di avvistamento: non a caso, da qui, è possibile allargare lo sguardo e abbracciare tutta l'area di Ancona.