



Viviamo Cupra

Progetto: “Viviamo Cupra” Mappa delle attività commerciali di Cupra Marittima

Cupra Marittima – “Viviamo Cupra” è il progetto realizzato dall’associazione Amo Cupra e consiste nella realizzazione di una mappa in formato cartaceo che riproduce il territorio di Cupra Marittima nelle sue principali caratteristiche del territorio e l’elenco delle attività commerciali che hanno aderito. Questo progetto ha raccolto le esigenze delle strutture balneari di avere una cartina di riferimento da offrire ai turisti durante il soggiorno a Cupra Marittima. È stata riscontrata grande disponibilità dalla maggior parte delle attività commerciali del paese. Il progetto è totalmente auto finanziato, senza nessun contributo da parte degli enti comunali. L’elenco delle attività comprende indicazioni relative alla posizione, al recapito, agli orari di chiusura e apertura e alle caratteristiche specifiche del servizio che tale attività offre ai clienti; la singola attività ha una precisa corrispondenza grafica sulla mappa del territorio, in modo da agevolare la ricerca al cliente in base alla sua posizione, scovando l’attività più vicina con i migliori servizi adatti a soddisfare i suoi desideri.

La mappa delle attività commerciali di Cupra Marittima presenta nel fronte del pieghevole la mappa del territorio di Cupra, nella parte sottostante l'elenco delle attività che aderiscono al progetto, costituito non solo dal nome della singola attività ma anche dai seguenti dati: indirizzo, recapito telefonico, specialità, giorno di chiusura, il servizio bar, orario di apertura e chiusura cucina o attività. L'elenco è numerato e ad ogni numero corrisponde un pin sulla mappa per individuare l'esatta collocazione dell'attività che si vuole raggiungere. Nella parte retrostante sono presenti informazioni riguardanti le iniziative, la storia, la tradizione e le peculiarità del territorio cuprense.

Queste le parole dell'assessore alla cultura Mario Pulcini, in conferenza stampa: "L'associazione Amo Cupra è una delle ultime nate, ma si è subito mostrata la più attiva. Un sodalizio composto da giovani volenterosi che in poco tempo hanno messo in campo iniziative che fanno crescere il turismo nella nostra Riviera. Rinnovare la carina formando anche una mini guida per facilitare il compito ai turisti è stata un'ottima idea"

Obiettivi

1 – rinnovare la mappa di Cupra Marittima aggiornando tutti i cambiamenti avvenuti nel corso degli anni sia per quanto riguarda le strutture sia per quanto riguarda le attività commerciali

2 – fornire al visitatore e cittadino un mezzo di orientamento efficace del paese

3 – informare individui non residenti delle attività commerciali e dei servizi presenti nel nostro paese: dalla ristorazione ai negozi gastronomici, dalla farmacia alle strutture dove alloggiare

4 – offrire un servizio che sappia coniugare cultura, turismo e possibilità di fare shopping

5 – rivalutazione dell'autosufficienza delle possibilità economiche e gastronomiche che il paese è in grado di offrire autonomamente e indipendentemente ai cittadini e turisti

Le attività che hanno aderito sono:

Chalet

Bagni Pinè, Borghetto, Gabry, Madù, La Sirenella, Il Porticciolo, i Marinai, Ba Beach, Papà Orso, La Capannina, Cristal Beach, Altamarea, Gabbiano, Flammini beach, La cuna

Bar

La Dolce Vita, Caffè 600 Enoteca, Mixappeal, Bar Basili, Caffè Curzi, Da Boe

Ristoranti e Pizzerie

Bad Bull, Pomorilla, Adriatica, Pensione Castello, Hotel Europa

Altro

Castelli Parrucchieri, Gelateria Happy Ice, Norcineria Antichi Sapori, Bottega della Cuccagna, La Castelletta, Ficcadenti & Flammini, Pescheria Milena, Hotel Oasi, Camping Oasi



Amo Cupra al Little Italy Hut Event 2018: “Esperienza eccezionale”

Cupra Marittima – Un pezzetto di Piceno in Olanda. Dal 2 al 4 febbraio l'Associazione Amo Cupra (in collaborazione con Gate-Away e C'Felice) ha partecipato al Little Italy Hut Event, presso la Westergasfabriek di Amsterdam. La fiera itinerante raccoglie e presenta tutte le eccellenze del made in Italy nel mondo, dalla cucina alla moda, passando per la promozione territoriale. Nel corso della manifestazione gli chef Luca Pagliarini e Alessandro Raffaelli hanno tenuto due show cooking quotidiani, nel quale hanno presentato dei piatti volti alla promozione dei prodotti piceni.

Un'esperienza positiva, parola di Luca Pagliarini: “La manifestazione ha ospitato oltre 5 mila persone, e i nostri prodotti hanno destato tantissimo interesse. Anzitutto, un ringraziamento va fatto alle aziende Collevite, Iervasciò, Macelleria Km0, Oleificio Silvestri Rosina, LavandaBlu, Associazione Patasibilla, Monti Azzurri, Molino Agostini e Le Caniette, che ci hanno dato la possibilità – tramite contributi economici e materiali – di partecipare all'evento. Siamo fieri di aver avuto questa opportunità, nel nostro territorio ci sono tante eccellenze che meritano di essere

valorizzate”.



Amo Cupra al Little Italy Hut Event 2018

Il menu presentato

Per la composizione del menu sono stati i prodotti di diverse aziende del territorio: i taccù di Iervasciò, le farine e la pasta del Molino Agostini, le varietà di olio di Silvestri Rosina, la lavanda di LavandaBlu e i prodotti delle aziende di Patasibilla.

- Fusillo Senatore Cappelli, con brodo di lavanda e cozze sopra una passatina di fagioli, con olio verde bio*
- Gnocchetti in due consistenze (gialli e viola) alla marinara, con olio piccante.*
- Tortellone ripieno di dentice con crema di limone e salsa verde di Salicornia, con olio oro giallo.*
- Quadrucci di ceci con bisque di gamberi rosa e tartare di mazzancolle, con olio al rosmarino e aglio.*
- Taccù di olio all'arancia con broccoli e salsiccia.*
- Spaghetto senatore cappelli con acqua essenziale di pomodoro e cipolla, condito con olio Tenera Ascolana e polvere di pomodoro*



“Abbiamo trasformato gli show cooking in un assaggio dei nostri corsi di cucina: i presenti hanno imparato e si sono divertiti, che poi è il nostro obiettivo primario. Ringrazio la Steel Benelux (nella figura

di Christian Borsboom) per la fantastica cucina che ci hanno messo a disposizione, e tutta l'organizzazione di Little Italy, davvero impeccabile. Ci hanno già invitato per altre fiere in giro per il mondo, e confidiamo di proseguire nella nostra missione di promozione del nostro territorio”.

Un viaggio che non finisce qui. “Siamo andati in Olanda anche per promuovere il nostro “Italy tour and wine”, un tour esperienziale che partirà nel periodo primaverile. Nonostante i tanti problemi che hanno afflitto la nostra terra, spesso dimenticata, il territorio piceno è costellato di eccellenze non solo italiane, ma mondiali: dal vino alla carne, dai prodotti agroalimentari all'olio. Il nostro tour servirà a valorizzare l'ottimo lavoro dei tanti artigiani nel territorio, al vertice per i loro metodi e i loro prodotti”

<https://www.amocupra.it/2018/amo-cupra-little-italy-hut-event/>
[Il 20 febbraio presentazione dei corsi di cucina 2018](#)



Corsi di cucina presso lo Chalet il Gabbiano

Cupra Marittima, 2018-02-19 – L'Associazione Amo Cupra comunica che martedì 20 febbraio, ore 21:00, si terrà la presentazione dei corsi di cucina del 2018. La serata, aperta a tutti gli interessati, sarà presso lo Chalet il Gabbiano (Viale T. Bergmark Nord, concessione 36, Cupra Marittima).

Il corso si articola in tre proposte (pesce, carne, vegetariano), e sarà coordinato dagli chef Luca e Lorenzo Pagliarini, Massimo Castelli e Nicoletta Scafà.

Pesce: 7 lezioni da 3 ore | Carne: 4 lezioni da 3 ore | Vegetariano: 4 lezioni da 3 ore

Contenuti del corso ed obiettivi

Illustrazione delle buone norme in cucina

Spiegazione del corso culinario base

Nuove tecniche di cucina, studio del piatto e impiattamento.

Taglio, impasti e fondi di cottura, antipasti marinati, caldi e freddi

Primi piatti espressi formati e zuppe

Secondi al forno, arrostiti CBT (cottura a bassa temperatura)

Brevi nozioni su panificazione e pasticceria

Preparazione e presentazione di un menu e un piatto personale

finale

Abbinamento dei vini

Consegna attestati di partecipazione e ricettario

Per info e prenotazioni chiamare al numero 339 47 12 879
(Luca)



Passeggiata tra i Sentieri Cuprensi, buona la prima

CUPRA MARITTIMA – L'evento si è svolto mercoledì 1 novembre ed è stato organizzato dall'associazione Amo Cupra, Amministrazione Comunale Cuprense, Aics Associazione Italiana Cultura e Sport, Aigae Associazione Italiana Guide Ambientali ed Escursionistiche, Gsc Artocria, Archeoclub di Cupra Marittima. Tante le forze in campo dunque per dare vita ad un giornata tra cultura, sport e divertimento. Complice un clima mite che ha favorito la partecipazione alla passeggiata, hanno aderito infatti tante persone incuriosite dalla novità proventi da Ascoli, San Benedetto, Fermo. Prima ci si è ritrovati alle 09.30 presso il parcheggio del distributore Beyfin, poi insieme ai volontari accompagnatori turistici ci si è diretti verso il paese Alto di Marano dove è stato

visitato il Presepe Poliscenico Permanente, il Museo del territorio, il Belvedere Calcagno. Successivamente si è scesi verso la Chiesa di San Basso che è stata descritta e illustrata nelle sue più tipiche caratteristiche, proseguendo poi per la piazza della Libertà, attraversando il fosso di sant'Egidio per arrivare al Ninfeo e concludere la giornata presso il Parco Archeologico. Lì ad attendere i visitatori c'erano alcuni soldati e figuranti del Gruppo Storico Cuprense che hanno affrontato la didattica sugli usi e costumi nonché sulla vita militare dei legionari. Nei pressi del Parco è stato inoltre possibile fare un pic nic con la sacca Amo Cupra, che è stata consegnata ai visitatori, contenente un panino, un dolce e dell'acqua. Per chi voleva è stato anche possibile degustare del buon vino. Il gruppo è rimasto a visitare il Parco insieme all'Archeclub, che ha spiegato la vita e l'importanza di questi loghi, fino all'imbrunire. Soddisfatti gli organizzatori che hanno visto innanzitutto una buona affluenza a questa prima edizione pilota con partecipanti di tutte le età, addirittura bambini piccoli che hanno passeggiato volentieri insieme ai grandi. Ringraziano poi tutti coloro che hanno collaborato e che hanno reso possibile la riuscita della manifestazione. Importante anche il contributo degli sponsor come Forno Tassotti, Salumificio Stipa Carolina, Supermercato Tigre, Cantina Il Crinale, Gioielleria Forti, Farmacia Comunale Cuprense, Edilpunto, Immobiliare Achertipo, Morrison's Pub, Bcc Ripatransone e Fermano. Si spera di replicare la Passeggiata anche in futuro, perfezionando il servizio dove necessario per proporre al meglio questa interessante e nuova iniziativa.



Passeggiata nei sentieri cuprensi

Alla scoperta della storia e della natura del territorio cuprense

CUPRA MARITTIMA – In arrivo un nuovo interessante evento previsto per mercoledì primo novembre 2017 di Cupra Marittima, ovvero la **'Passeggiata nei sentieri cuprensi, alla scoperta della storia e della natura del territorio cuprense'**.

L'iniziativa è un progetto pilota di trekking urbano che ha preso vita grazie alla sinergia di tante forze in campo: è organizzata infatti dall'associazione di promozione sociale Amocupra, in collaborazione con Amministrazione Comunale di Cupra Marittima, Aics associazione italiana cultura e sport, Archeoclub di Cupra Marittima, Aiga associazione italiana guide ambientali escursionistiche e la partecipazione di GSC Gruppo Storico Cuprense Artocria.

Tanti aspetti saranno vissuti quel giorno, dal paesaggista, al culturale, dallo storico al gastronomico. Lo hanno illustrato gli organizzatori che stanno promuovendo la "Passeggiata nei sentieri cuprensi" su tutti i social.

Ecco i dettagli.

Il ritrovo mattutino è previsto per le ore 9.30 presso il

parcheeggio del Morrison's Pub, da lì si raggiungerà il parcheeggio del distributore carburanti Byfin (per chi lo desidera lo può raggiungere tramite bus navetta gratuito sempre a partire dal Morrison's). Inizierà quindi la passeggiata seguendo le indicazioni delle guide ambientali associate Aigae nel percorso verso il borgo medievale di Marano, paese alto, visitando i vari luoghi di interesse storico. La passeggiata continuerà fino alla chiesa di San Basso, con la visita al corpo del Santo Patrono di Cupra Marittima e al trittico del Crivelli. Si proseguirà poi fino ai resti delle ville romane nella zona del Ninfeo e terminerà al Parco Archeologico dove la visita sarà accompagnata dalle descrizioni dell'Archeoclub. Qui entra in gioco il gruppo GSC Artocria che ricreerà la tipica atmosfera dell'antica città di Cupra Marittima allestendo l'accampamento romano e dando vita a dimostrazioni dello schieramento dei legionari e simulazioni di combattimento.

A concludere questa bella giornata ci sarà un pic-nic, un ristoro da gustare al tramonto nel suggestivo panorama cuprense.

Per partecipare è consigliata la prenotazione da effettuare telefonando ai numeri [339.4712879](tel:339.4712879) o 328.3878183. Il costo è di 15 euro compreso appunto il ristoro finale. Per ulteriori informazioni è possibile inoltre visitare la pagina Facebook dell'evento.



Allo chalet Gabbiano “La Minestra è maritata”

CUPRA MARITTIMA – Giovedì 18 maggio 2017 alle ore 20.00 presso lo chalet Gabbiano di Cupra Marittima si terrà un appuntamento molto interessante, organizzato dall’associazione di promozione sociale Amo Cupra. Lo scrittore Gennaro Avano presenterà infatti il suo libro sulle tradizioni storiche, culturali e culinarie del meridione dal titolo **“La Minestra è maritata”**, che vede anche la prefazione curata da Alfonso Iaccarino, chef del ristorante “Don Alfonso”. La presentazione sarà accompagnata da un menù ideato appositamente per l’occasione dallo staff dello chalet Gabbiano, in particolare Luca e Lorenzo Pagliarini che rivisiteranno i piatti tradizionali rispettando però le ricette storiche menzionate nel volume, e Massimo Castelli che si occuperà della pizza napoletana. Ecco di seguito alcuni piatti che si potranno gustare quella sera: **caponata isolana e caponata continentale, pizza napoletana, scapecce di pesce, minestra maritata al pesce, coppo di maccheroni e sarde, parmigiana di pesce spada, babà al vino cotto e mascarponi.**

La minestra maritata, che conferisce il nome all’evento, è un

tipico piatto di origine campana, in genere preparata secondo la stretta tradizione napoletana dei pranzi di Natale e di Pasqua. La dicitura “maritata” deriva dal fatto che gli ingredienti di carne e verdura, pur essendo tanto diversi, si “maritano” perfettamente nella minestra. Le verdure utilizzate sono cicoria, piccole scarole, verza e borragine, mentre la carne è quella di maiale di minor pregio. Nella serata del 18 maggio verrà utilizzato invece il pesce. Nella tradizione più antica, al posto del pane tostato si usano gli scagliuozzi, tipiche frittelle di farina di mais fritta, adagiate sul fondo del piatto.

Altra curiosità: l’origine del babà è attribuito alla Polonia ma la sua diffusione è legata alla Francia. Nel tempo, tuttavia, tanto fu il successo riscosso nel Regno Di Napoli, che oggi viene ritenuto un dolce del loro repertorio.

La cena sarà accompagnata dal vino “Aspirino” di Aversa, un vitigno autoctono particolare e antico che viene “maritato” insieme ai pioppi raggiungendo fino dieci o dodici metri di altezza.

Un’occasione dunque per assaporare i piatti della tradizione mediterranea, ricette tratte direttamente dagli antichi ricettari e portate ai giorni di oggi. Per prenotare è possibile contattare i numeri 0735.777148, oppure 331.4467141.



Allo chalet Gabbiano “La Minestra è maritata”

La Minestra è maritata

Chalet Gabbiano - Cupra Marittima

Giovedì 18 Maggio 2017

I piatti classici della tradizione mediterranea, dagli antichi ricettari alla modernità.

La presentazione del libro "la minestra è maritata" è l'occasione per la cucina del Gabbiano di preparare alcuni piatti nel rispetto delle ricette storiche menzionate.

L'Autore e i cuochi ci consentiranno, in una serata unica nel suo genere, di apprendere una vicenda e gustare dei sapori che, dai greci ai giorni nostri, mostra un panorama straordinariamente ricco della gastronomia meridionale e non...

IL MENU

Entree

Fresella isolana *Fresella continentale*

La caponata nasce all'epoca delle crociate come cibo di bordo.

Il nome deriva probabilmente dalla base di pane biscottato, oggi noto come fresella, che è simile ad un paranco delle navi denominato "capone" ne mutuava il nome.

Pizza napoletana

L'origine della pizza napoletana si colloca nel 1700 come attestano numerosi documenti individuati dallo storico Antonio Mattozzi e a Napoli sopravvivono almeno 3 esercizi di quell'epoca.

Il termine Pizza indica molte e diverse pietanze di forma piatta, infatti numerosi libri del secolo XVI denominano "pizza" anche le crostate di frutta.

Scapecce di pesce

La scapecce di pesce è una tecnica culinaria che prevede la marinatura di pesci e verdure presente fin dai tempi più remoti, riportata anche nella manualistica gastronomica italiana già nel IV sec. a.C.

Minestra Maritata al pesce

La minestra maritata è un tipico piatto di origine campana, in genere preparata secondo la più stretta tradizione napoletana per pranzi come Natale e Pasqua.

La dicitura maritata deriva dal fatto che gli ingredienti di carne e verdura si "maritano", partecipando insieme alla minestra.

Le verdure tipiche per preparare la minestra maritata sono cicoria, piccole scarole (scarulelle), verza, e borragine.

La carne di uso tipico è quella di maiale di minor pregio, con tracchie, salicce ecc. Nella tradizione più antica, invece del pane tostato si usano gli scagliozzi, tipiche frittelle di farina di mais fritte, adagiate sul fondo del piatto.

Coppo di maccheroni e sarde

E' un timballo di pasta e pesce azzurro, così denominato

dallo scalco seicentesco Gian Battista Crisci ne la "Lucerna de' Corteggiani" (1634).

I più autorevoli studiosi di letteratura gastronomica affermano che questa lapidaria indicazione rappresenti il primo accostamento di pasta e pesce.

Parmigiana di pesce spada

Il termine "parmigiana" indica una lasagna farcita di cacio parmigiano.

La storia lo annuncia come un piatto di origine siciliana per via dell'abbondanza di melanzane, poi Napoli se ne impossessò.

Dalla famosa parmigiana di melanzane nascono le varianti con altre verdure e la nostra parmigiana di pesce spada.

Babà al vicotto e mascarpone

L'origine del Babà è attribuito alla Polonia, ma la sua diffusione è legata alla Francia.

Nel tempo, tuttavia, tanto fu il consenso riscosso nel Regno di Napoli, che oggi viene ritenuto un dolce del loro repertorio.

Allo chalet Gabbiano "La Minestra è maritata"