

28 . 29 . 30 giugno 2013

PIAZZA DEL FORTE
ACQUAVIVA PICENA

Secondi della cucina rurale

SECONDI *di NESSUNO*



Verdure Pastellate

ingredienti

Zucchine, carote, cipolle, melanzane, farina, 1 cucchiaino di sale fino, 1 uovo (tuorlo + bianco a neve), latte, olio extra vergine d'oliva per friggere.

preparazione

Unite in una terrina la farina con le uova, il sale e il latte e mescolate bene, sino a ottenere una pastella omogenea e senza grumi. Se la pastella risultasse troppo densa o troppo liquida, aggiungete rispettivamente un poco di latte o di farina. Immergete le verdure, che avrete pulite e tagliate a spicchi, nella pastella e fatele friggere in una padella con abbondante olio di semi bollente, poche alla volta, sino a quando diventano dorate e croccanti. Scolate le verdure e mettetele in un piatto rivestito



con carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Salatele e servitele subito in tavola.

Crepuscolo

Anna 348 6889670 tel. 0735 764607



Frecantò di carne

ingredienti

Verdure del frecantò vegetariano, pane crespella, carne di maiale 400 gr, rosmarino, aglio, sale, olio di oliva, vino, pomodoro rosso a cubetti.

preparazione

Mettere a rosolare tutta la verdura a cubetti con olio e fare cuocere a fuoco lento per 40 minuti. A mezza cottura aggiungere basilico e prezzemolo tritato, tagliare la carne a pezzetti piccoli e condire con sale, pepe, rosmarino e mettere in padella a rosolare lentamente aggiungendo quando necessario acqua e vino. A metà cottura, aggiungere il pomodoro per dare colore. Quando sia la carne che la verdura sono cotte, unire il tutto e fare rosolare ulteriormente per altri 5 minuti. Servire dentro al pane crespella fatto a cestino.

ABBADETTA

tel. 0735 765070 www.abbadetta.it

Cenni Storici LA FORTEZZA DI ACQUAVIVA



L'originario impianto strutturale della rocca risale a Francesco Sforza, venne nuovamente ricostruita e completata verso la fine dello stesso secolo, seguendo i canoni della architettura militare del primo rinascimento, costituendo uno dei più importanti esempi di fortificazione del periodo. Quale presidio militare fu di fondamentale interesse nella lotta tra i guelfi ed i ghibellini fino alla definitiva affermazione dello Stato Pontificio, legando, poi, la propria funzione alla difesa della costa contro le scorrerie dei turchi, fino a quando, le alterne vicende politiche e militari con il radicale mutamento dell'arte della guerra, non ne decretarono, verso la metà del 1600, l'inesorabile declino. Ricostruita secondo il progetto dell'architetto fiorentino Baccio Pontelli, la rocca presenta una pianta a forma di quadrilatero irregolare con ai vertici disposte delle torri di mole e consistenza diversa in relazione alla orografia del terreno su cui esse prospettavano, nonché ai rischi di attacchi esterni.

LE PAIAROLE

Tipico artigianato acquavivano è quello dei cesti di paglia, che nel dialetto locale sono chiamati "Paiarole". A questo unico ed esclusivo e articolato lavoro eseguito completamente a mano con l'ausilio di un punteruolo, sono le donne.



Il Sommelier consiglia:

Rosso Piceno Superiore D.O.C.
Offida Pecorino D.O.C.
Offida Passerina D.O.C.G.



tel. 0735 764012 • www.moncaro.com



tel. 0735 764416 • www.vinicherri.it



tel. 0735 764685 • www.vinicapecci.it



Dolcezze di Acquaviva



Schizzi e Scazzi



Peschette



Pasta all'Uovo Fiorella

tel. 0735 764751



Frecantò di verdure

ingredienti

2 Melanzane, 2 peperoni, 4 zucchine, 3 patate, 2 cipolle bianche, 4 pomodori rossi a pezzetti, olio di oliva, sale, pepe, prezzemolo, basilico. Pane crespella: farina, lievito, acqua, olio, zucchero, sale, olio di semi per friggere.

preparazione

Tagliare a cubetti la verdura, condire con sale e pepe, mettere a rosolare tutta la verdura con olio e fare cuocere a fuoco lento per 40 minuti. A mezza cottura aggiungere basilico e prezzemolo tritato. Servire dentro al pane crespella fatto a cestino.

ABBADETTA

tel. 0735 765070 www.abbadetta.it

LABORATORIO
TERRAVIVA
ACQUAVIVA PICENA

Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2007-2013

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PRO LOCO - Acquaviva Picena

info & prenotazioni

laboratoriotterraviva@libero.it
[facebook.com/associazione.laboratoriotterraviva](https://www.facebook.com/associazione.laboratoriotterraviva)
prolocoacquavivap@libero.it

tel. 347 6558241
tel. 347 0461759
tel. 389 0248445

