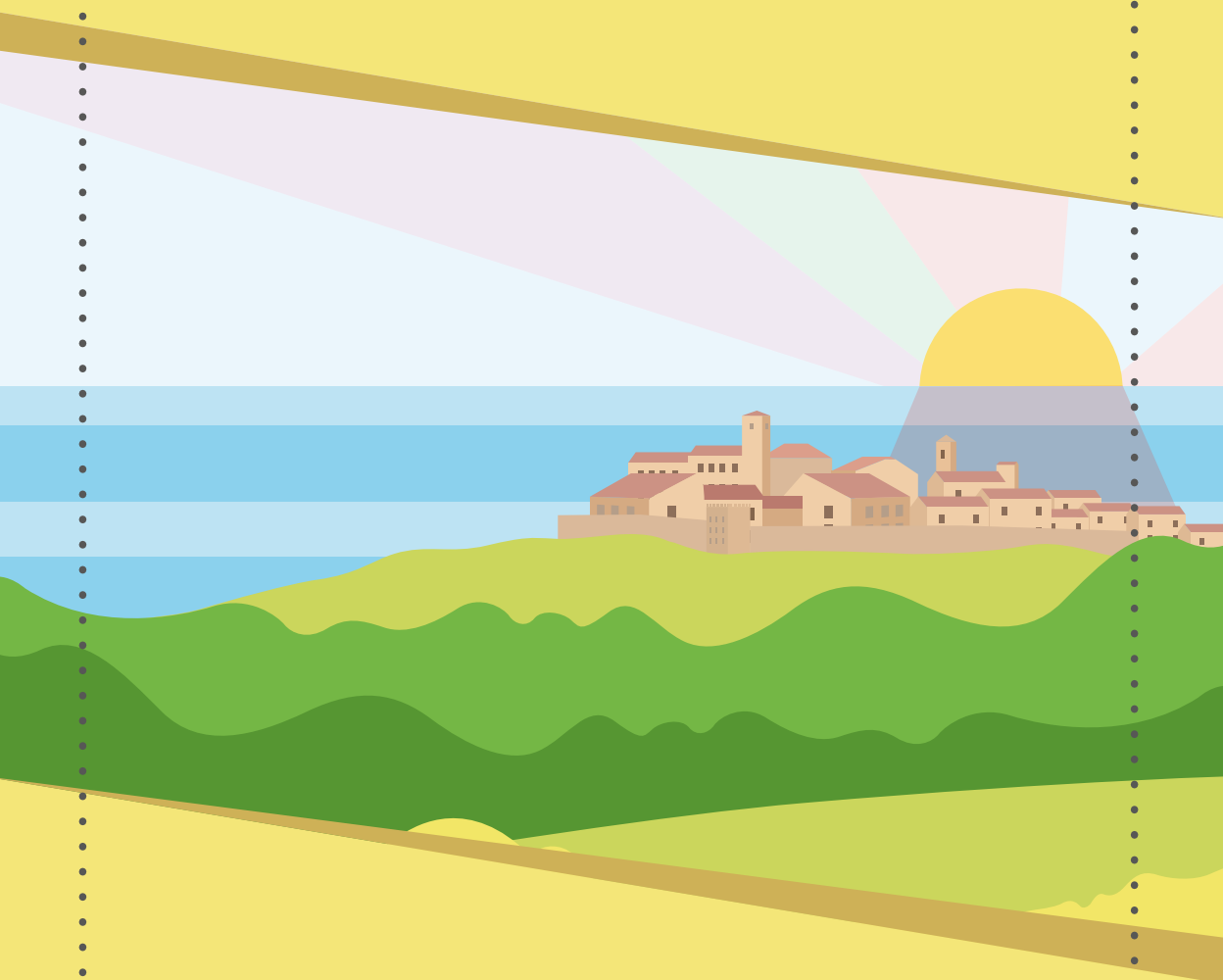
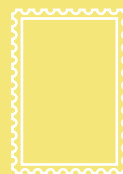


ALTIDONA




N.E.P.I.

NUTRIRE L'ESSERE COL PIACERE DELLE IDEE

<< I tre grandi suoni elementari in natura sono il rumore della pioggia, il rumore del vento in un bosco selvaggio e il suono del mare che si frange su una spiaggia.

Li ho sentiti, e delle tre voci elementari, quella del mare è la più incredibile, bella e varia. >>

_ Henry Beston



Quello che stupisce di Altidona, piccolo borgo murato a 4 km dal Mare Adriatico nella provincia fermana delle Marche, è che il suo assetto urbano non è mai cambiato dal 1200. Protetto da mura in mattoni spessi, interrotte dalle quattro porte di accesso, il castello fu eretto sopra uno sperone naturale dai frati Farfensi e Benedettini di Monte Cassino.

La storia recente di Altidona è strettamente legata a quella della vicina Fermo.

Nel 1507 figurava tra i suoi castelli di secondo grado. Il suo passato è ricco di vicende che ne testimoniano il carattere bellicoso e ribelle ed è proprio questo carattere di “castello rustico e turbolento” che lo rese autonomo ed oggi con un forte carattere identitario.

Attualmente, ciò che salta immediatamente all’occhio, è che le vie del paese non sono state intitolate ai vari eroi o a più o meno illustri personaggi nazionali, al di là del corso Dante Alighieri.

Nella toponomastica del borgo resta ancora la testimonianza di nomi antichi che “raccontano” storie di vita locale come via “Pesa”, via “Forno”, via “Stella”, altre dedicate ad altidonesi uomini illustri, come

Agostino Felici (De Felicibus), celebre chirurgo ad Osimo che nel 1704 fece qui stampare la sua opera “Enchyridion chirurgicum”.

Fidi Basilio, nato ad Altidona nel 1540, gesuita, professore universitario, il quale facilitò il sorgere del Collegio (liceo) di Fermo nel 1587.

Una passeggiata per i vicoli di questo borgo è un’esperienza immersiva nella storia per l’anima e lo sguardo, che attraverso l’asse centrale del corso, come un ideale cannocchiale, dalla piazza del Municipio punta dritto verso l’azzurro dell’Adriatico.

Uomini illustri, chiese, luoghi d’arte come il Teatro, la Casa degli artisti, la Fototeca provinciale, il vecchio Asilo, che insieme costituiscono la vera identità di questo borgo murato, tra i soci fondatori dell’Ecomuseo della Valle dell’Aso e delle sue identità.



@ <http://www.altidona.net/>

✉ info@altidona.net

☎ +39 0734 936353

f

- Altidona è un borgo marino di 3410 abitanti della Provincia di Fermo nelle Marche.

Come Arrivare:

A 14 - Uscita Pedaso (dir. Nord)

A 14 - Uscita P.S.G.\ Fermo (dir. Sud)

Coordinate: 43°01'53.06"N - 13°36'27.25"E

Altitudine: 202 s.l.m

Superficie: 12,15 Kmq

INFO UTILI

Dalla porta che sovrasta il Palazzo del Municipio si entra in una piccola "piazzetta italiana" dove il potere temporale si incontra con quello spirituale.

La semplice chiesa di S. Maria e S. Ciriaco conserva inaspettate opere del XIII - XIV secolo come:

- La preziosa ed antica scultura lignea della Madonna della Misericordia,

- La Pala d'Altare del pittore Vincenzo Pagani,

- Il polittico attribuito al Cortese artista la cui attività è documentata ad Altidona tra il 1399 ed il 1439.

- **APRILE:** Girovallando; greenexperience della valle dell'Aso, passeggiando con la nostra guida nella "rete del quotidiano".
- **MAGGIO:** Festival Blues; al parco I Maggio l'appuntamento è con il Blues internazionale.
- **LUGLIO:** Imperdibile appuntamento con la polenta con le lumache, evento riconosciuto dall'associazione Polentari d'Italia.
- **DICEMBRE:** Presepe Vivente; dal 1985 oltre 200 figuranti il 25 e 26 Dicembre animano il borgo antico di Altidona con la rievocazione storica della **Natività**.



ALTDONA BORGO ANTICO - IL CORSO



SAGRA DELLA POLENTA CON LE LUMACHE O I FRUTTI DI MARE

Polenta con le lumache

Da quarant'anni, nell'antico borgo di Altidona si tiene la sagra della polenta con le lumache, una tipicità del territorio che fa contenti i residenti ma anche i tanti turisti che, i primi di agosto, affollano le spiagge dell'Adriatico.

L'evento è riconosciuto dall'Associazione "Polentari d'Italia".

Ingredienti:

La ricetta per 4 persone

- 400 g di farina gialla macinata fine
- 48 Lumache già pulite
- 1 Spicchio di aglio
- 1 Gambo di sedano
- 1 Cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 2 Cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 Bicchiere di vino bianco
- 1 Ciuffo di prezzemolo tritato
- 3 Foglie di salvia
- 1 Foglia di alloro
- 1 Grattugiata di noce moscata
- 1 Cipolla
- 60 g di burro
- Sale
- Pepe

Procedimento

Tritate la cipolla e l'aglio e fateli appassire con il burro e l'olio extravergine di oliva.

Unite il sedano tagliato a dadini il concentrato di pomodoro sciolto in un bicchiere di acqua e lasciate insaporire per 10 minuti.

Aggiungete le lumache sgusciate, bagnate con il vino, unite metà prezzemolo e la salvia tritata, la foglia di alloro spezzettata e la noce moscata; fate cuocere per 1 ora a fuoco medio, se necessario allungate con l'acqua, poi salate e pepate.

Portate a ebollizione 1,3 l di acqua salata, versatevi a filo la farina gialla e fate cuocere per 50 minuti mescolando.

Disponete la polenta su un piatto di portata e ricopritela con le lumache condite con il sugo di cottura; spolverizzate con il prezzemolo tritato rimasto e servite.

➔ Lo sapevi?

Ad Altidona la polenta è servita anche con i frutti di mare.

