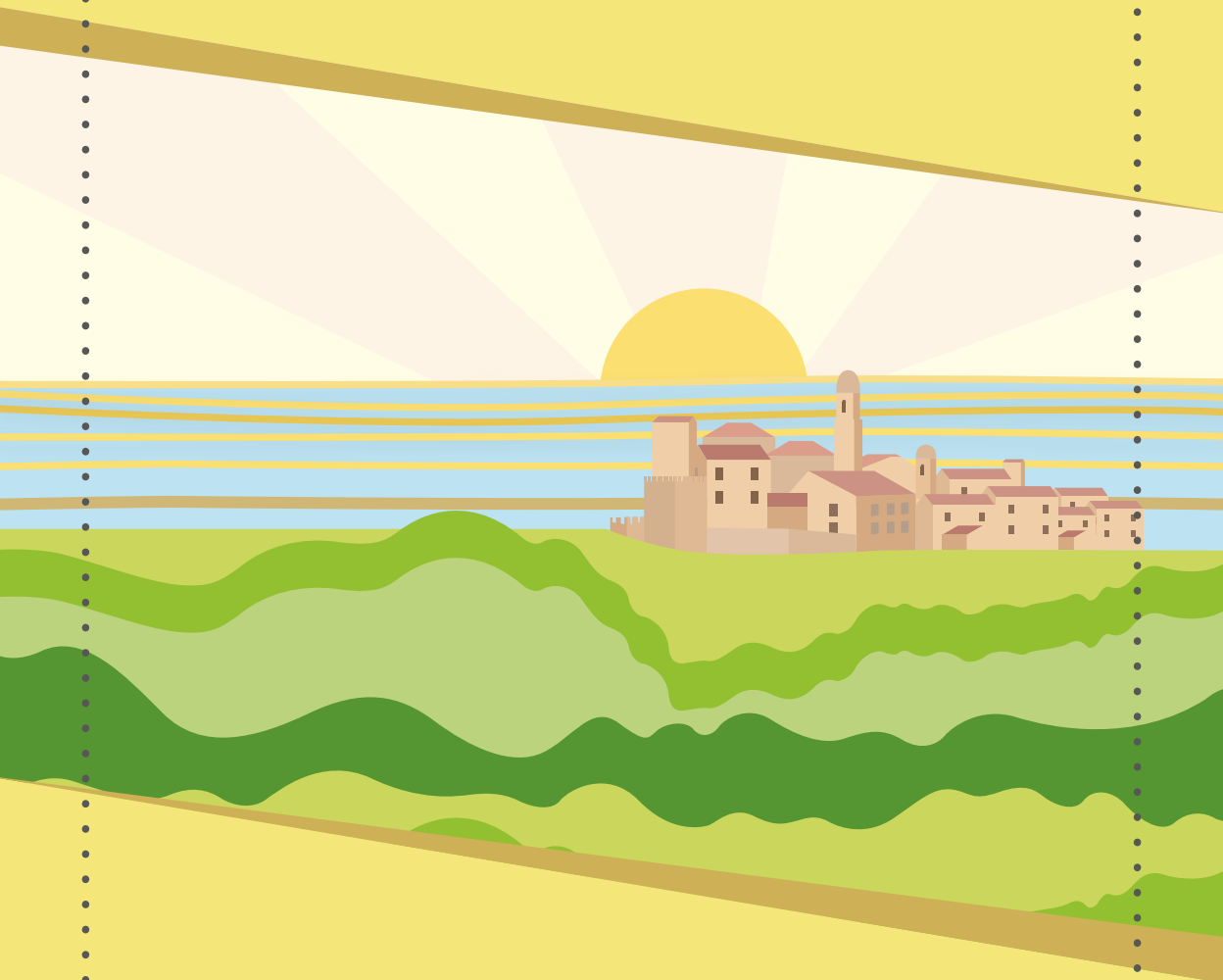


CAMPOFILONE



N.E.P.I.

NUTRIRE L'ESSERE COL PIACERE DELLE IDEE

<< così benedetta da Dio di bellezza, di varietà,
d'ubertà, tra il degradare dei monti che
difendono, tra il distendersi dei mari che
abbracciano, tra il sorgere de' colli che salutano,
tra l'apertura delle valli che arridono >>

_ Giosué Carducci

Campofilone, borgo medievale immerso in uno splendido affresco naturale, è situato su un colle della bassa Valle dell'Aso, che spazia dall'azzurro del mare Adriatico alle dolci e verdeggianti colline marchigiane fino alle vette imbiancate dei Monti Sibillini.

I reperti archeologici di età picena e romana rinvenuti nel territorio (resti di ville, edifici, cisterne, tombe con corredi, vasche termali, vasellame) testimoniano le antiche origini di Campofilone.

La dicitura “**Campo Fulloni**” riportata nei manoscritti medievali indica la derivazione del nome del paese dalla presenza, in età antica, di un campo di proprietà di un ricco lavandaio.

Nell'Alto Medio Evo i monaci benedettini si stabilirono sul colle, al tempo attraversato dall'antica strada consolare litoranea romana.

Almeno a partire dal 1066 i documenti segnalano l'esistenza dell'Abbazia di San Bartolomeo, già autonoma e tra le più ricche del territorio fermano per la gestione di cospicue proprietà terriere.

In seguito fu costruito il castello attorno all'Abbazia e nel XIII secolo la popolazione si organizzò secondo

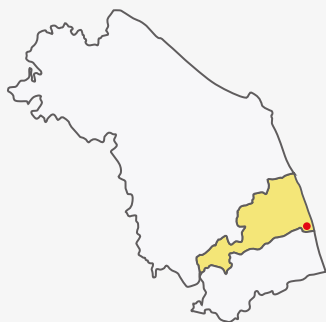
modelli istituzionali di tipo comunale, sotto la giurisdizione del Vescovo di Fermo.

Nei secoli successivi la storia di Campofilone rimase legata a questa città e alle vicende dell'Italia Unita, mentre l'Abbazia rimase il punto di riferimento spirituale tanto che i beni sono affidati alla cura dell'Abate.

Oggi, il nucleo storico è articolato attorno ad un'unica via principale da cui si apre un intreccio di vicoli affacciati sulla valle dell'Aso.

Il borgo custodisce un'antica tradizione, quella dei Maccheroncini di Campofilone IGP, sottili fili di pasta all'uovo essiccati.

Il prodotto, identitario della valle dell'Aso, nel 2013 ha tenuto il marchio comunitario di “Indicazione Geografica Protetta” ed oggi sono “raccontati” all'interno dello storico Palazzo Morelli, Centro di Interpretazione Territoriale dell'Ecomuseo della Valle dell'Aso.



🌐 <http://www.comune.campofilone.fm.it/>

✉ campofilone@ucvaldaso.it

☎ +39 0734 932951

f 📷

- Campofilone è un un borgo con affaccio sul mare di 1916 abitanti della Provincia di Fermo nelle Marche.

Come Arrivare:

A 14 - Uscita Grottammare (dir. Nord)

A 14 - Uscita Pedaso (dir. Sud)

Coordinate: 43°04'5"N - 13°49'17"E

Altitudine: 202 s.l.m

Superficie: 12,15 Km^q

INFO UTILI

In ogni stagione Campofilone offre bellezze culturali, architettoniche e paesaggistiche.

Di grande pregio naturalistico la fascia costiera con le ampie ed incontaminate spiagge libere di sabbia e di ghiaia.

Nel centro storico è possibile visitare:

- La storica Abbazia di San Bartolomeo,
- L'orto abbaziale,
- Il museo Archeologico Liturgico,
- Il museo Malacologico Entomologico,
- La chiesa della Pietà e di San Patrizio,
- Il teatro comunale, dove si tiene la stagione teatrale invernale.

Uscendo dal centro storico, inoltre, è possibile ammirare:

- La chiesa di Santa Maria d'Intignano in zona Santa Maria.
- Le palombarie del XV secolo in zona Marina e Montecamauro.

- **MARZO:** **Saint Patrick Celtic Festival**; Irish Music Festival in onore del Patrono di Campofilone e del patrono di Irlanda
- **LUGLIO:** **La Festa analcolica**; un evento all'insegna di buon cibo, drinks esclusivamente analcolici.
- **AGOSTO:** Il primo fine settimana di Agosto si svolge la **Sagra nazionale dei Maccheroncini di Campofilone IGP**. In questi giorni, nel centro storico gli stands allestiti dalla Pro Loco consentono di gustare questo piatto nella ricetta tradizionale.
- **AGOSTO:** Nel periodo di Ferragosto, la **Festa del mare**. Un evento dedicato alla gastronomia marina e ai prodotti tipici delle Marche.
- **AGOSTO:** **Orto Party**; festa della birra nell'Orto Abbaziale.
- **AGOSTO:** **Festival del Peperoncino**; stands, dibattiti, laboratori creativi e mostra di prodotti locali e caratteristici legati al prodotto.
- **SETTEMBRE:** **Passeggiata dal mare alle colline**; una camminata ecologica, culturale e gastronomica di circa 3 km.



PORTA MARINA, INGRESSO AL BORGO ANTICO



I Maccheroncini di Campofilone IGP

Di origini antichissime e consolidato simbolo identitario della comunità, i Maccheroncini di Campofilone IGP sono una varietà di pasta all'uovo tipica, che nel 2013 ha ricevuto la denominazione IGP.

La sottigliezza della sfoglia e del taglio, la semplicità degli ingredienti e la procedura di essiccazione, rendono il prodotto unico per le proprie caratteristiche organolettiche.

Ingredienti:

- 100 gr. di reale di vitellone
- 100 gr. di polpa di manzo
- 100 gr. di carne di maiale
- 100 gr. di bollito con osso
- Qualche pezzetto di papera
- Qualche osso misto (vitello e maiale)
- 1 kg. di pelati
- Due mestoli di brodo
- Un bicchiere di vino bianco
- Un trito sottile di sedano, carota e cipolla per il soffritto
- Olio extravergine di oliva
- Una spolverata di pecorino e parmigiano

Procedimento

I Maccheroncini di Campofilone IGP sono una pasta all'uovo ottenuta dall'impasto di uova fresche e semola di grano duro o farina di grano tenero.

La ricetta tradizionale propone come condimento un ricco ragù di carni miste, rosolate con un trito di sedano, cipolla, carota, poi bollite con pomodori pelati a fuoco lento per circa due ore.

Prima di essere serviti a tavola, i Maccheroncini vengono conditi su tavole di legno di abete e, infine, cosparsi di formaggio pungente.



Lo sapevi?

Ad oggi è possibile visitare i laboratori artigianali ed i pastifici, nonché degustare questa prelibatezza anche con altri condimenti, quali: ai frutti di mare, al peperoncino, cacio e pepe, vegetariani e speziati speciali.

