

CARASSAI



N.E.P.I.

NUTRIRE L'ESSERE COL PIACERE DELLE IDEE

<< Cara Josepin
assai ti amo
anima armonia
terra che vango
nel cuore germoglia >>

_ Bruno Porrà (poeta carassanese)

Carassai è posto sulla cresta che divide le valli dell'Aso e del Menocchia, a 365 m.s.l.m. tra i Monti Sibillini ed il mare Adriatico.

Le sue origini sono molto remote, come testimoniato dalla grande quantità di tracce del periodo neolitico che si trovano sul suo territorio.

Nell'XI-XII secolo il villaggio, denominato Asignano (Asinanum), assunse il nome di Carnassalis (Carnasciale) tra il 1200 e il 1400.

Successivamente, e a seguito di adattamenti linguistici, il nome Carnassalis sarebbe divenuto l'odierno Carassai.

L'antico borgo di Carassai è formato da due nuclei di origine medievale.

Il primo, denominato Castello Vecchio, sembra risalire all'epoca feudale.

Nel corso del tempo subì numerose distruzioni e fu più volte ricostruito. La seconda entità è costituita dal cosiddetto Castello Nuovo, edificato a partire dagli ultimi decenni del Trecento, ma sviluppatosi soprattutto nel XV secolo.

Sempre compreso all'interno dei territori dello Stato pontificio fino al 1797.

Carassai fece parte dapprima della Delegazione di Fermo, Distretto di

Fermo, Governo di Montefiore fino al 1817, mentre dal 1827 passò nella Delegazione di Fermo ed Ascoli, Distretto di Montalto, come podesteria dipendente dal Governo di Montalto e infine dal 1831 nella Delegazione di Ascoli, ma sempre all'interno del Distretto e Governo di Montalto.

Nel paese sono ancora visibili le tracce della sua storia, si possono infatti visitare: le mura antiche, il castello vecchio, il Castello Nuovo e l'abbazia romanica di Sant'Angelo in Piano.

Da scoprire inoltre Rocca Monte Varmine, del XIV secolo con resti del IX, di probabile origine longobarda; si tratta di uno dei castelli delle Marche rimasto integro con le sue mura poderose e l'alta torre dai "merli" ghibellini (35 m.), munita di arciere e piombatoi.



Ⓜ <http://www.comune.carassai.ap.it/>

✉ protocollo@comune.carassai.ap.it

☎ +39 0734 919002

f 

- Carassai è un borgo di 1075 abitanti della Provincia di Ascoli Piceno nelle Marche.

Come Arrivare:

A 14 - Uscita Pedaso (dir. Nord)

A 14 - Uscita Pedaso (dir. Sud)

Coordinate: 43°05'50.53"N - 13°50'27.35"E

Altitudine: 365 s.l.m

Superficie: 22,24 Km²

INFO UTILI

Potete inoltre visitare:

- Il lavatoio Pubblico in Viale Adriatico;
- Belvedere sito nel Castello Vecchio;
- Antiquarium del Comune di Carassai, Piazza Matteotti, 8. Aperto dal lunedì al venerdì (ore 9.00- 13.00) e il lunedì, mercoledì, giovedì e domenica (ore 10.30- 15.30)
- Il Museo degli Oggetti Antichi in Via Roma, 26;
- Chiesa Oratorio di S. Monica, Piazza Matteotti;
- Camminamenti Militari (ad ora non agibili) in Via Cesare Battisti,
- La Chiesa Collegiata di S. Maria del Buon Gesù (ad ora non agibile),
- La Chiesa di San Lorenzo, sita nel Castello Vecchio (ad ora non agibile)

- **MAGGIO:** Festa Rurale e Fiera degli Animali di Sant'Angelo in Piano.
- **GIUGNO:** Mostra Sibilla Arte; spazio dedicato all'arte visiva, fotografia, agli incontri, sui temi dell'attualità dell'arte, lettere poesia, conoscenze e conservazione territorio.
- **LUGLIO:** Il castello in festa; biennale d'arte contemporanea, stands gastronomici e cene tematiche.
- **LUGLIO:** Festa del Pane e della Dieta Mediterranea; mostre, conferenze e infine degustazioni di pani differenti e ricette tradizionali della dieta mediterranea.
- **AGOSTO:** Sagra della tagliatella con la papera.
- **AGOSTO:** Sagra della salsiccia alla brace; festa per celebrare la famosa salsiccia carassanese, specialità di questo borgo. Musica e stands accompagnano la festa.
- **OTTOBRE:** Castagnata in Piazza per grandi e piccini.





ROCCA DI MONTE VARMINE

La salsiccia Carassanese

La salsiccia Carassanese nasce dalla tradizione contadina del posto ed è stata trasmessa nel tempo alla tradizione artigiana del comune di Carassai.

Tale prodotto di prestigio viene ottenuto dalla lavorazione di tagli di suino italiano garantito, con l'aggiunta di prosciutti interi e spezie che, unitamente alla maestria e all'esperienza dei produttori carassanesi, è resa unica ed inimitabile.

Ingredienti:

- sale
- aromi naturali scelti
- carne di maiale (adeguatamente preparata e passata col tritacarne elettrico)

Preparazione

Carne e condimento vengono ben impastati e quindi insaccati nelle budella piccole dello stesso animale.

Procedimento

La salsiccia di Carassai è unica nel suo genere poiché nel macinato di carne di maiale, viene aggiunta anche quella proveniente dalle preziose cosce posteriori che costituiscono il prosciutto.

Figlia di una lunga tradizione di lavorazione della carne suina, in particolare viene ottenuta selezionando accuratamente pancetta, prosciutto, spalla, filetto dosando salatura e speziatura fino ad arrivare alla cottura tramite il calore della brace di legni aromatici.



Lo sapevi?

La sagra della salsiccia alla brace è stata la prima in Italia a ottenere la certificazione sanitaria HACCP, oltre a possedere il marchio "3P" (prezzo, prodotto, professionalità), per la qualità dei prodotti, per il servizio e la pulizia offerti

