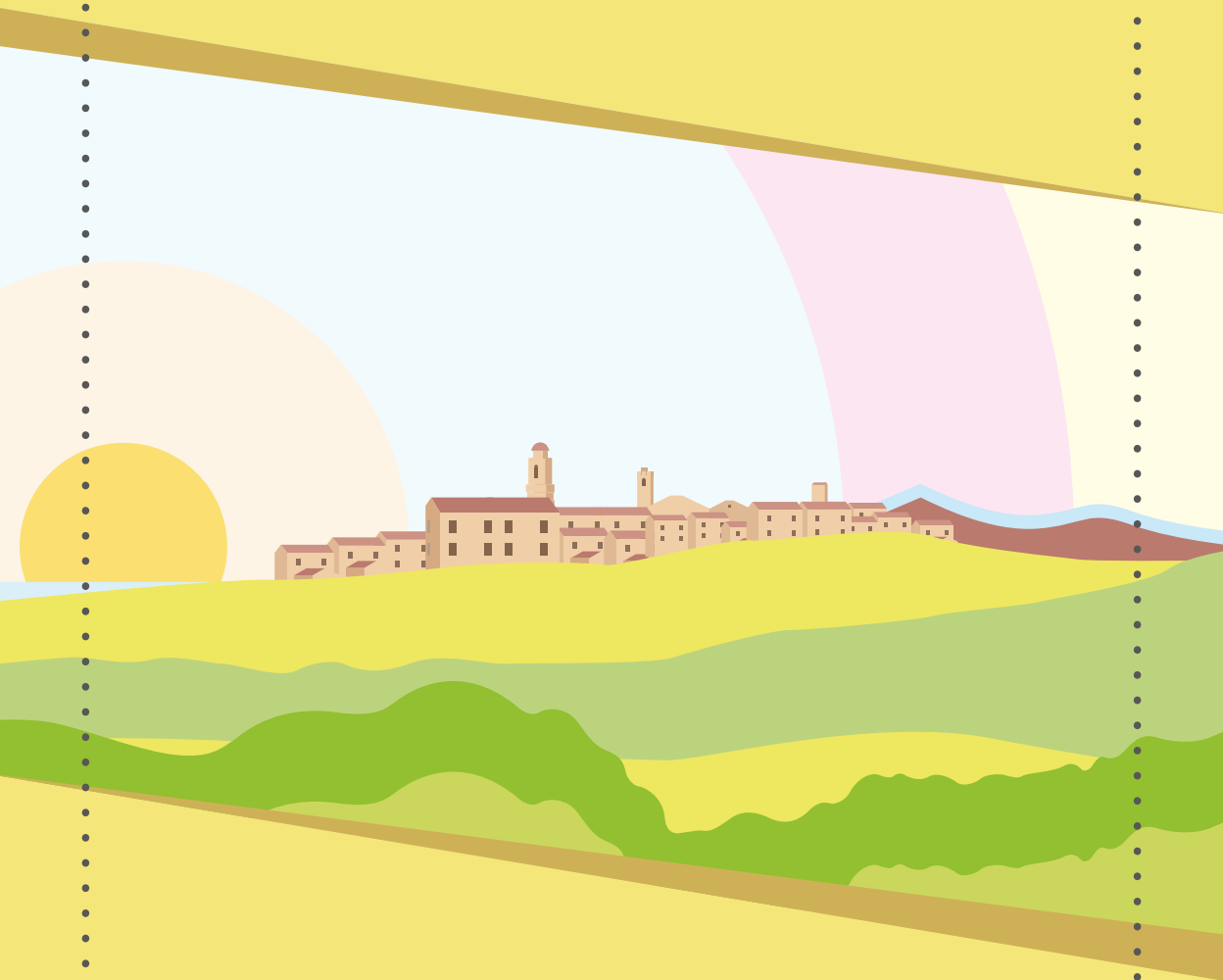


MONTERUBBIANO



N.E.P.I.

---

NUTRIRE L'ESSERE COL PIACERE DELLE IDEE

---

<< Monterubbiano, Castello del Piceno difficile ad espugnarsi, posto su di un elevato colle vicino a Fermo, è luogo ben noto sia pel movimento commerciale, sia per l'acume dell'ingegno degli abitanti; rinomato per l'aria salubre, le acque freschissime e l'abbondanza di olio e di frumento. >>

\_ Ioannes Garzoni, storico del sec. XV

Monterubbiano, nobile Terra di origini antichissime, s'erge imponente sulla cima di una singolare collina, a 463 metri sul livello del mare.

L'origine si perde tra le leggende dei primi abitatori del Piceno e ne fanno fede le frequenti tombe sparse e le piccole necropoli ritrovate, con gli svariati oggetti oggi raccolti nel Polo Culturale di San Francesco.

Il paese fu prescelto dai coloni romani che gli imposero "il più romano dei nomi": Urbs Urbana o Urbana Civitas, che vuol dire precisamente città romana.

Dopo la caduta dell'Impero Romano, Monterubbiano fu distrutto dai Goti. Risorse lentamente attorno al 1000, grazie ai Benedettini di Montecassino e poi ai Monaci di Farfa. Durante il periodo dei Comuni, anche Monterubbiano fu protagonista di complesse vicissitudini.

Nel secolo XV cadde sotto il dominio di Francesco Sforza, che ampliò, fortificò le mura e poi passò allo Stato Pontificio.

Crebbero, in ogni tempo, a Monterubbiano, uomini illustri, grazie ai quali più volte il suo nome si sparse onorato per l'Italia e per il mondo.

Da Matteo, Lucido e Giacomo, compagni di San Francesco, a Vincenzo

Pagani, celebre pittore, a Benedetto Mircoli, illustre medico e Rettore della Università di Camerino, a Luca Galli, architetto.

Da Temistocle Calzecchi Onesti, scienziato, a Carlo Calzecchi Onesti, suo figlio, architetto restauratore, a Rosa Calzecchi Onesti, la grande traduttrice di Omero e di Virgilio, che ha dato vita ai nuovi canoni traduttivi omerici.

Da Gaetano Mircoli, ebanista, allievo del Donati di Offida, le cui opere si ammirano in chiese e conventi delle Marche e dell'Umbria.

A Monterubbiano, museo a cielo aperto, dove natura, paesaggio, cultura, scienza ed arte sembrano aver contratto matrimonio indissolubile, si rinnova ogni giorno, come per incanto, "il mistico silenzio che fa cessar l'opre e che raccoglie l'anima a Dio" insieme con il dinamismo del mondo moderno, che esalta la vivacità, l'intelligenza e la mitezza delle genti del luogo.



Ⓜ <http://www.comune.monterubbiano.fm.it/>

✉ [turismomonterubbiano@libero.it](mailto:turismomonterubbiano@libero.it)

☎ +39 0734 257396

+39 0734 259980

f

- Monterubbiano è Comune Bandiera Arancione TCI, con 2232 abitanti, in provincia di Fermo (Marche).

#### Come Arrivare:

A 14 - Uscita Pedaso (dir. Nord)

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

Coordinate: 43°5' 3,52"N - 13°43' 14,88"E

Altitudine: 463 s.l.m

Superficie: 32,14 Km<sup>2</sup>



#### INFO UTILI

Meritano di essere visitate:

- La Chiesa della Pieve,
- La Collegiata Santa Maria dei Letterati,
- La Chiesa dei SS. Giovanni Battista ed Evangelista,
- La Chiesa di Sant'Agostino, facente parte del convento degli Eremitani Agostiniani,
- La Chiesa del SS. Crocifisso, costruita nel 1600 per volere di Monsignor Paolo Pagani, vicario di San Carlo Borromeo,
- La Chiesa di San Francesco, trasformata in Auditorium, facente parte del Convento, oggi museo, edificato da Matteo de' Mattei, minorita monterubbianese.

- **CARNEVALE:** rievocazione dell'antichissima tradizione di "mmazza Carnovà" con la polenta con lo stoccafisso sulla "spianatora".
- **VENERDÌ SANTO (ogni biennio):** Solenne Processione del Cristo morto con il Trionfo.
- **DOMENICA DI PENTECOSTE:** Rievocazione di Sciò la Pica; che evoca la venuta dei Piceni nel territorio marchigiano.
- **LUGLIO:** Sagra degli Arrostiticini a Rubbianello.
- **LUGLIO:** Festa della Corporazione degli Artisti.
- **LUGLIO:** "Sere Note"; tutto il Paese in Musica, con concerti al centro storico.
- **LUGLIO:** Sagra della Polenta con Stoccafisso.
- **AGOSTO:** Cena rustica; il primo martedì di agosto, a cura della Corporazione Mulattieri.
- **AGOSTO:** Sagra delle tagliatelle fritte; piatto tipico monterubbianese, il 10, 12 e 13.
- **SETTEMBRE:** Scartozzà e polente; (a Rubbianello), rievocazione storica e stands.
- **SETTEMBRE:** Festa di San Nicola; in onore del patrono San Nicola da Tolentino.
- **OTTOBRE:** Madonna del Rosario; polenta d'Autunno (a Montotto).
- **DICEMBRE:** Monterubbiano Paese di Presepi.



PALAZZO DEL MUNICIPIO - RIEVOCAZIONE STORICA SCIÒ LA PICA





# Tagliatelle Fritte

Questa rinomata pietanza nasce nell'ex ristorante Pazzi di Monterubbiano, intorno agli anni '80.

Tale ricetta fu talmente apprezzata che divenne in breve la più riprodotta anche nelle case dei monterubbianesi, in occasione di feste.

## Ingredienti:

### La ricetta che più si avvicina

- 500 g di tagliatelle
- 250 g di besciamella pronta ( 20 g di burro, 20 g di farina e 250 ml di latte, sale e noce moscata)
- 200 g di mozzarella fresca
- 350 g di carne macinata
- 2 uova intere
- Olio extra vergine
- Farina qb
- Pane grattugiato
- Parmigiano grattugiato
- Salsa di pomodoro
- Olio di arachidi per friggere

## Procedimento

La ricetta è segreta!

Tuttavia, sulla base di alcuni indizi, possiamo evidenziare quanto segue: si fa cuocere la carne macinata in un tegame e ad essa si aggiungono mozzarella e besciamella; le tagliatelle si fanno bollire fino a metà cottura. L'impasto cotto precedentemente viene amalgamato con le tagliatelle e il tutto viene steso su di una tavola di legno.

Si attende una nottata, prima di formare con l'impasto delle palle, tipo quelle da tennis, che si passano nella farina, nell'uovo e nel pane grattugiato.

Esse vengono poi immerse completamente nell'olio caldo e, dopo attenta frittura, sono servite con ragù di carne e parmigiano.

## ➔ Lo sapevi?

Il piatto è diventato famoso, in Italia e nel mondo, grazie alla Sagra delle Tagliatelle Fritte promossa e organizzata, dal 1994, dall'Unione Sportiva Monterubbianese e dalla Pro Loco "L. Centanni".

