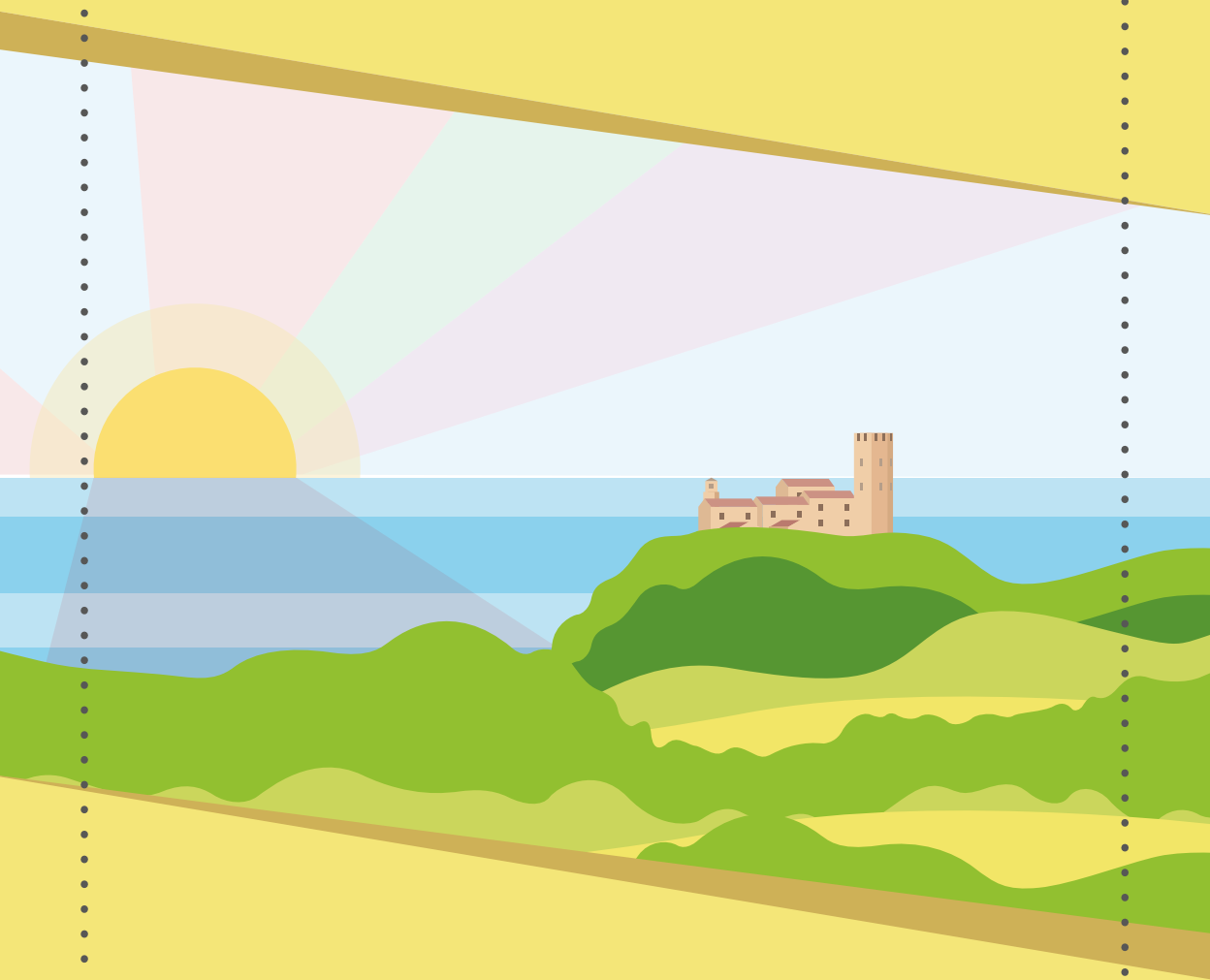
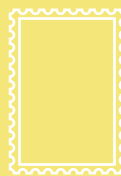


MORESCO




N.E.P.I.

NUTRIRE L'ESSERE COL PIACERE DELLE IDEE

<< Solo se riusciremo a vedere l'universo come un tutt'uno in cui ogni parte riflette la totalità e in cui la grande bellezza sta nella sua diversità, cominceremo a capire chi siamo e dove stiamo. >>

_ Tiziano Terziani



Il Castello di Moresco sorge sulla sommità di un colle a controllo della sottostante valle dell'Aso.

Delle origini di Moresco si sa poco. Quel che è certo è che sul suo territorio in età romana sorgevano importanti insediamenti e successivamente, in età longobarda, curtes e castra (centri fortificati) monastici e feudali, uno dei quali poi affermatosi su tutti diventando unico luogo di residenza della popolazione sparsa.

L'origine del nome non è certo se derivi da un signore, di nome Morico o della famiglia dei Mori, oppure dal toponimo morro, morrecine, che sta per luogo sassoso.

Le prime notizie del castello risalgono al 1083 e documenti risalenti al XII secolo testimoniano la reggenza di Tebaldo, conte di Moresco.

Nel XIII secolo il castello passa in proprietà alla città di Fermo.

Una prima volta per mano di Federico II, poi per volere di re Manfredi e definitivamente, nel 1266, quando i signori di Moresco vendono la fortezza del castello al doge di Venezia, e podestà di Fermo, Lorenzo Tiepolo. Da allora resterà castello di Fermo fino all'unità d'Italia.

Completamente cinto di mura, ha forma triangolare con al vertice

l'imponente Torre Eptagonale (? lati) del XII sec.

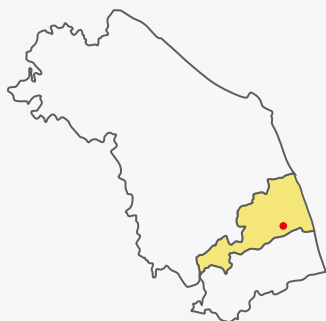
L'altra torre, detta dell'orologio sovrasta la vecchia porta di accesso al castello ed è affiancata da un elegante portico cinquecentesco.

La Terza torre non esiste più come la chiesa che era all'interno delle mura (S. Maria in Castro) di cui rimane oggi solo la navata sinistra che abbellisce ancor di più la piazza, grazie anche all'affresco della "Madonna con bambino" del Pagani.

Le Chiese sono quasi tutte fuori le mura: particolarmente interessante è quella della Madonna dell'Olmo che protegge al suo interno un edicola religiosa affrescata dal Pagani che divide in modo inconsueto e originale la chiesa in due.

Merita una visita il Santuario della Madonna della Salute, molto venerata dalla popolazione.

Dal 2001 si fregia di essere uno dei comuni fondatori dell'elitario club "I Borghi più Belli d'Italia" nato all'interno dell'ANCI per preservare e valorizzare i gioielli dell'Italia nascosta.



Ⓔ <http://www.comune.moresco.fm.it/>

✉ moresco@ucvaldaso.it

☎ +39 0734 259983

f 

- Moresco è un borgo più bello d'Italia di 573 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°05'08.95"N - 13°43'55.39"E

Altitudine: 405 s.l.m

Superficie: 6,35 Km²



INFO UTILI

Il 26 giugno 2010 Moresco ha festeggiato 100 anni dalla riottenuta autonomia, per l'occasione è stato restaurato il Palazzo Comunale con l'abbellimento della sala consiliare "Patrizio Gennari".

Inoltre, nel parco sotto il centro storico, è stato posto un monumento celebrativo realizzato da Ugo Nespolo.

- **MAGGIO:** Festa di San Lorenzo Martire; festa del patrono.
- **LUGLIO:** Tomav; da Luglio a Settembre; esposizione d'arte contemporanea all'interno della torre eptagonale.
- **LUGLIO - AGOSTO:** Violino sulla torre; festival musicale.
- **AGOSTO:** Festa della polenta con le vongole;
- **SETTEMBRE:** Festa del Ciauscolo; grazie all'inventiva degli organizzatori oltre al classico ciauscolo a fette e spalmato sul pane a Moresco è possibile gustare le Olive Fritte ripiene di ciauscolo, l' Hamburger al ciauscolo, gli Avvoltini al ciauscolo e un primo piatto a base di ciauscolo.
- **OTTOBRE:** Festeggiamenti in onore della "Madonna della Salute"; piccola chiesa rurale appena fuori il borgo
- **OTTOBRE:** Festa del braciere; un grande Braciere brucia nella suggestiva piazza Castello di Moresco levando le sue fiamme al cielo e riscaldando i convitati. Con le sue braci vengono cotte le carni e le castagne.



BORGO ANTICO - TORRE EPTAGONALE



PIAZZA CASTELLO - PALAZZO DEL MUNICIPIO

Ciauscolo (olive fritte ripiene con ciauscolo)

Un involucro croccante e un ripieno saporito contraddistinguono questa prelibata ricetta che si tramanda di generazione in generazione.

Da ricetta nobile è oggi divenuto anche uno stuzzicante piatto da street food: sono diversi i bar o chioschetti che offrono le olive ascolane al cartoccio da gustare camminando per le vie del centro storico.

Ingredienti:

- 400 grammi di olive verdi denocciolate
- Carne suina 300 grammi così suddivisa:
 - 60% Spalla;
 - 30% Pancetta fresca
 - 10% Refilature di capocollo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Aglio q.b.
- Vino rosso

Per la Panatura:

- Farinatura di grano tenero
- Uova
- Pane grattugiato

Procedimento

Fare un taglio su un lato delle olive e con un cucchiaino riempire con la farcia ogni oliva. Passare le olive nella farina.

Bagnare le olive infarinate nell'uovo sbattuto.

Passare due volte le olive nel pangrattato. Mettere le olive impanate su una teglia prima della frittura, poi friggere fino a che non saranno ben dorate.

→ Lo sapevi?

Nell'agosto del 2009 la Commissione europea ha inserito nell'elenco dei prodotti Igp anche il salame marchigiano "Ciabuscolo".

La caratteristica di spalmabilità è ottenuta con una ricetta e una tecnica di lavorazione che si sono tramandate di generazione in generazione in occasione della pista del maiale

