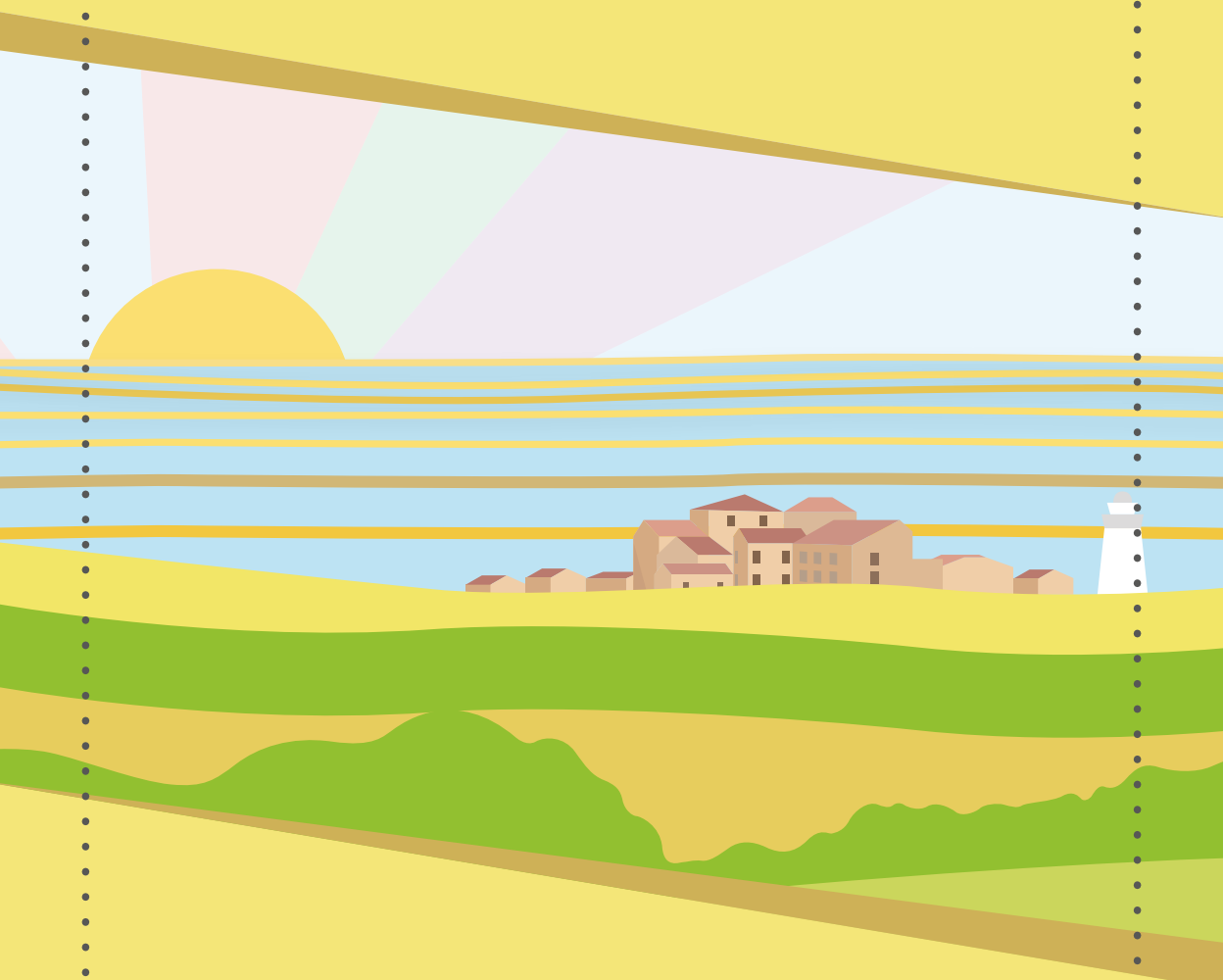


PEDASO



N.E.P.I.

NUTRIRE L'ESSERE COL PIACERE DELLE IDEE

<< [...]Pedaso, nome breve antico come il fiume  
che gli scorre a lato.

Pedaso, più che mai nell'anima di chi vi è nato  
E nel suo cuore rimarrà  
Per sempre...

\_ Andreina Maria Mascaretti

Il primo riferimento a Pedaso compare in alcuni documenti del 1290, le Rationes Decimarum, i registri delle decime che venivano riscosse dallo Stato della Chiesa.

Nelle Rationes, imposte da Niccolò V per affrontare le imprese di Sicilia, viene menzionata la chiesa di S. Croce ai piedi dell'Aso, in latino de pede Asi.

Tuttavia diversi ritrovamenti effettuati in epoca recente (mosaici e anfore) confermano la presenza di insediamenti già in epoca romana.

Una carta nautica degli inizi del Trecento attesta l'esistenza di un approdo nella spiaggia di Pedaso e, di conseguenza, lo sviluppo di una certa attività commerciale tra mare e terraferma.

Nel Basso Medioevo Pedaso si sviluppò con il proprio castello su di un'altura, in prossimità di un dirupo chiamato La Cupa, di proprietà del vescovo di Fermo.

Nonostante le scarse informazioni a nostra disposizione è possibile ricostruire, a partire dal 1290 fino alla metà del secolo scorso, numerosi spostamenti della sede parrocchiale e del centro abitato, i quali rivelano, a fronte della precaria situazione del territorio, un forte attaccamento

della popolazione alle proprie radici.

Negli anni Pedaso si è trasformata in una località turistica ricercata per la costa ricca di scogliere e la spiaggia ghiaiosa che donano al paesaggio una fisionomia unica e diversa da quelli dei paesi costieri limitrofi; per il suo mare premiato con la Bandiera Blu; per l'ambiente tranquillo e rilassante adatto per le famiglie e i bambini; per la vivacità degli eventi locali e la comodità data dall'uscita diretta dell'autostrada, che permette di raggiungere facilmente e in poco tempo i centri urbani più grandi e affollati.





@ <http://www.comunedipedaso.it>

✉ [pedaso@ucvaldaso.it](mailto:pedaso@ucvaldaso.it)

☎ +39 0734 931319

f

- Pedaso è un Comune bandiera blu di 2811 abitanti della Provincia di Fermo nelle Marche.

#### Come Arrivare:

A 14 - Uscita Pedaso (direzione Nord)

A 14 - Uscita Pedaso (direzione Sud)

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

Altitudine: 4 s.l.m

Superficie: 3,85 Km<sup>q</sup>



#### INFO UTILI

La suggestiva strada panoramica che sale verso Campofilone, immette in una fascia di bosco molto estesa con rare specie vegetali.

Durante il percorso si può scorgere una notevole fenditura chiamata "La Cupa", testimonianza dei movimenti franosi avvenuti nel corso dei secoli.

Infine sul pianoro del Monte Serrone, con vista incomparabile sul mare, si trova l'Osservatorio Astronomico che dispone di un potente telescopio computerizzato.

Da visitare:

- il Faro, simbolo del paese.
- La chiesa di Santa Maria e S. Pietro Apostolo
- La chiesolina

- **APRILE:** **Pedaso Hanami;** evento marchigiano che porta in Italia la festa giapponese celebrante l'avvento della primavera nella fioritura dei ciliegi. Spettacoli, concorsi fotografici, giochi tutti legati al mondo Giapponese.
- **MAGGIO:** **Festa del 1° Maggio sul Monte Serrone.**
- **GIUGNO:** **Festa patronale di San Pietro.**
- **AGOSTO:** **Sagra Nazionale delle Cozze;** ad agosto, Pedaso si trasforma nella "capitale delle cozze". Il bel comune della riviera adriatica fermana accoglie tanti visitatori che per Sagra nazionale delle cozze decidono di trascorrere giornate all'insegna del gusto assaggiando freschissime cozze di qualità superiore.



IL FARO DI PEDASO



# Le cozze

Uno dei momenti clou del programma estivo pedasino, tra le poche manifestazioni riconosciute sia a livello regionale che nazionale.

L'impegno profuso dalla Pro Loco e dai volontari rende possibile un evento così articolato, che riscuote ogni anno grandi apprezzamenti.

## Ingredienti:

- 1 kg di cozze freschissime
- rosmarino q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- olio extra vergine d'oliva
- un bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe
- una cipolla tagliata finemente

## Ricetta

Staccare il filetto alle cozze e lavarle bene e con abbondante acqua almeno due volte. Tritare la cipolla finemente. Prendere una pentola alta e larga d'acciaio, versarvi l'olio, il rosmarino e la cipolla tritata e lo spicchio d'olio. Adagiarvi le cozze, coprire e cuocere a fuoco lento. Passati 5 minuti sfumare con un pò di vino bianco. Dopo circa 10 minuti, con l'aiuto di un cucchiaio di legno cercare di portare in superficie quelle rimaste sotto.

Ripetere l'operazione per 3 volte ogni 10 minuti. Servire calde.

