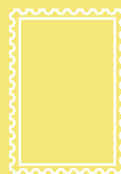


PETRITOLI




N.E.P.I.

NUTRIRE L'ESSERE COL PIACERE DELLE IDEE

<< Un paese ci vuole, non fosse che per il gusto di andarsene via. Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo, che anche quando non ci sei resta ad aspettarti.>>

_ Cesare Pavese



C'era una volta, una ridente collina che dominava la vallata dell'Aso ed un piccolo paese dal nome di "Petritoli" che offriva ed offre al visitatore uno stupendo panorama dai monti Sibillini alla Costa Adriatica. "Tre Archi" distinguono l'ingresso al Paese. Passeggiando per il centro storico s'incontra piazza Rocca, dominata dalla maestosa Torre (Civica), che s'innalza superba per la sua bellezza sul paesaggio.

Sveltano i Sibillini stagliati sull'azzurro del cielo, imponenti, si mostrano decrescenti fino a confondersi e scomparire tra una montuosità, prima aspra e confusa poi, come per ubbidire ad un ordine della natura, prendono forma le colline; morbide e verdeggianti s'infilano come perle in lunghe catene degradanti fino a lambire l'Adriatico.

I tramonti delle belle stagioni li ornano di nuova bellezza, rosa, dorati si fondono col rosso del cielo. Paesi sparsi qua e là si ergono orgogliosi. L'uomo a Petritoli si è appropriato di tanta placida bellezza, di tanta serenità e ne ha fatto il suo regno. A notte la visione d'infinita luci intervallate dall'oscurità mozza il fiato è lo splendore che emana, quelle luci sembrano ammiccare con il loro tremolio, una comunicazione di vita dai monti

lontani alle colline vicine fino a Fermo, un diadema di brillanti che ostenta la sua preziosità esaltando in alto nel buio del cielo, il suo Duomo. Alcuni anni fa una nostra compaesana, raccontò che una ragazza di Milano sua ospite, era rimasta meravigliata, sorpresa nel vedere che tutti, incontrandosi per strada, si salutavano, conversavano, percorrevano tratti di strada insieme, all'ombra della nostra Torre.

I piccoli gesti di cortesia, di gentilezza, direi quasi di fraternità sono gli aspetti più peculiari della vita paesana. Da sempre, sai che puoi entrare nella casa di tutti, chiedere, e che qualcuno sarà pronto ad accoglierti con affettuosa trepidazione quando la realtà si presenterà crudele e ti farà soffrire.

Quest'atmosfera così intima, così intensa di calore umano invita all'amore, non a caso Petritoli è nota come la Wedding-City, capace di offrire un servizio tagliato su misura per ciascuno di Noi.



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

✉ protocollo@petritoli.net

☎ +39 0734 658141

f 

- Petritoli è un borgo italiano di 2.307 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°4'4.666"N 13°39'29.303"E

Altitudine: 358 s.l.m.

Superficie: 24 kmq

INFO UTILI

Petricoli è sorto, intorno all'anno mille, su di un diverticolo che si dipartiva dalla strada principale, la Salaria, che collegava le città di Ascoli Piceno e Fermo. Nel 1200 diventò Comune autonomo e fu governato con propri Statuti. Nel 1800, nell'era di Napoleone, diventò Cantone Mandamentale e proprio in quel secolo Petritoli raggiunse il massimo splendore architettonico e culturale con la costruzione dei tre monumenti più significativi: i Tre Archi, la Torre Civica ed il Teatro dell'Iride

Da visitare:

- Tre Archi;
- Chiesa S. Andrea;
- Palazzo Comunale;
- Antica Stamperia Fabiani;
- Torre Civica;
- Porta Medievale accesso Rocca;
- Teatro dell'Iride;
- Palazzo Vitali.

- **LUGLIO: Baby Festival;** manifestazione canora per bambini e ragazzi con esecuzione dal vivo di una canzone accompagnata da un gruppo musicale.
- **LUGLIO: Festa de le cove;** rievocazione storica sulla mietitura, festa folkloristica con stand enogastronomici.
- **AGOSTO: Festa della Madonna della Misericordia;** processione con l'immagine della Madonna portata per le vie del centro del paese. Nel pomeriggio i ragazzi si sfidano nella famosa "corsa dei carrozzi" con i carrozzi di legno colorati.
- **SETTEMBRE: Moregnano DiVino;** due giorni di degustazione dei migliori vini locali, selezionati di anno in anno da esperti sommelier al fine di garantire una esperienza sensoriale unica
- **SETTEMBRE: Opera Festival;** evento legato alla lirica. Il prestigioso teatro dell'Iride ospita artisti nazionali ed internazionali.



TORRE CIVICA DI PETRITOLI



Li mocolotti de lo vatte

Un piatto che ci riporta indietro nel tempo, quando durante la trebbiatura i vicini prestavano il loro aiuto a buon rendere e la pausa del pranzo diventava un momento di festa.

Le donne anziane preparavano il sugo in un grande "callarà" e spesso i "mocolotti" si cucinavano direttamente nel sugo bollente, mescolati a lungo e ingolositi da abbondante pecorino grattugiato.

Ingredienti:

La ricetta per 4-6 persone:

- 400 gr di rigatoni grandi
- 1/2 Kg di carni miste pollo, oca, papera e rigaglie
- 60 gr di lardo macinato
- 30 gr di olio
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di vino
- 1 chiodo garofano
- 4 cucchiari di conserva di pomodoro (oggi poco usata) o 1 bottiglia di salsa di pomodoro

Procedimento

Tagliare le carni a pezzi .

In una pentola rosolare lentamente con il lardo, l'olio, la cipolla, carota e sedano .

Aggiungere i pezzi di carne e il chiodo di garofano, aggiustare di sale e pepe e rosolare.

Sfumare con il vino bianco .

Diluire la conserva con acqua calda e versare sulla carne fino a coprirla .

Lasciar cuocere lentamente con il coperchio per almeno 2 ore.

Cuocere come da ricetta originale i rigatoni direttamente nel sugo oppure cuocerli a parte in acqua bollente e poi ripassarli nel sugo. Servire con abbondante pecorino grattugiato.

