



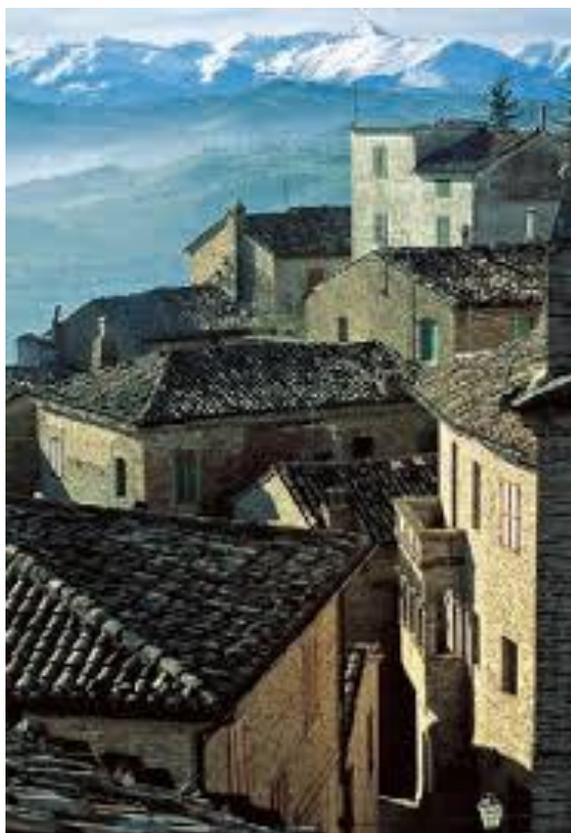
“SIBILLINI in ROSA”

6[^] EDIZIONE-2015

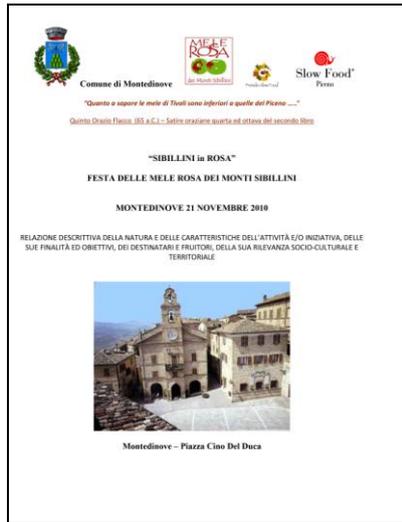
“La Grande Festa delle Mele Rosa dei Monti Sibillini”

MONTEDINOVE

31 OTTOBRE – 1° NOVEMBRE



5 ANNI DI SUCCESSI



2010



2011



2012



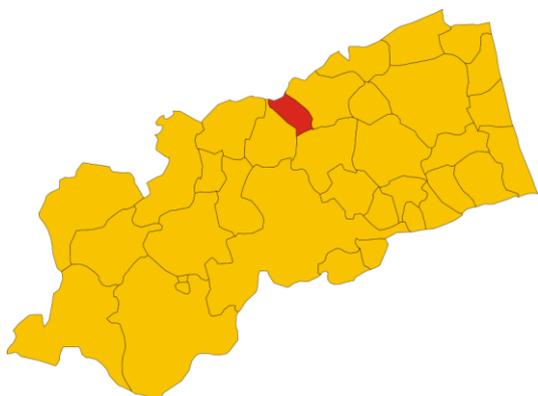
2013



2014



PAESE E TERRITORIO



Il paese di Montedinove sorge su un colle a 561 m s.l.m. tra le valli dell'Aso e del Tesino, alle pendici del Monte Ascensione. Fa parte della Comunità montana dei Sibillini.

Dall'Autostrada A14 si raggiunge con 34 km e con 6 km dalla Strada statale 433; dista 30 km dalla città di Ascoli Piceno.

Il territorio cittadino, abitato in epoca picena, accolse nel 578 gli ascolani che cercavano riparo dai longobardi. In seguito, il territorio fu donato nel 1039 da Longino all'abbazia di Farfa, e furono proprio i farfensi a costruire le fortificazioni a difesa del paese. Nel 1239 il paese subì l'assedio di Re Enzo e riuscì ad uscirne vittorioso dopo due anni. Nel 1279 il paese si elevò a libero comune, mentre nel 1586, sotto papa Sisto V, entrò nel Presidiato di Montalto. Nei secoli successivi Montedinove segue le sorti dello Stato della Chiesa e dell'Italia.

Monumenti

- Palazzo comunale, con porticato e campanile
- Chiesa di San Lorenzo
- Chiesa di Santa Maria de Cellis con il suo particolare portale di tre materiali
- Porta della vittoria, già porta marina, cambiò il nome dopo che resistette all'assedio del 1239

La proposta “**SIBILLINI in rosa**”, punta alla valorizzazione della mela rosa quale eccellenza del territorio montano e comprende una serie di iniziative che esaltano le peculiarità agro-alimentari presenti, attraverso la creazione di un brand, **I SIBILLINI** appunto, tale da consolidare uno stile di vita, condividendo un’unica immagine forte fondata su una proposta di interpretazione del paesaggio e su prodotti riconoscibili.



CARATTERISTICHE DELLA INIZIATIVA

LE MELE ROSA DEI MONTI SIBILLINI ECCELLENZA GASTRONOMICA DA VALORIZZARE DEL PANIERE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI LOCALI.



Le *Mele Rosa dei Monti Sibillini* rappresentano il prodotto tipico del territorio dei Sibillini che maggiormente è riuscito ad identificarsi e ad ottenere importanti riconoscimenti. Le varietà di melo rosa coltivate derivano tutte dal *Pyrus malus* o *Malus communis*, Rosacea spontanea nei boschi.

Parlando di questa antica popolazione frutticola coltivata da sempre sui Monti Sibillini, tra i 450 e i 900 metri di le mele del Piceno, ci si riferisce sicuramente a dei frutti che sono stati con ogni probabilità progenitori delle attuali mele rosa dei Sibillini.

Il grande poeta *Quinto Orazio Flacco* (65 a.C.) le ha piu' volte citate; di seguito una delle sue piu' famose:

*“Quanto a sapore, le mele di Tivoli sono inferiori
a quelle del Piceno, che però fanno più figura”*

nell'ultima delle otto satire del secondo libro, racconta del banchetto svoltosi in casa del ricco Nasidieno ed in cui, descrivendo minuziosamente la grande varietà e raffinatezza del cibo offerto ai commensali, scrive:

*“Poi m'insegnò, che son più rubiconde
Le mele-nane colte a luna scema.
Tu meglio che da me, da lui saperne
Potrai il divario”*

*“Poi m'insegnò che sono più rosse
le mele nane, se colte a luna calante.
Lui potrà più di me
spiegarti le differenze”*



Quinto Orazio Flacco

E prima ancora, nella quarta satira, a dimostrazione di quali mele stia trattando:

*“A’ tivolesi cedono in bellezza
I pomi del Piceno, non in sapore”*

*“Rispetto a quelle tivolesi, sono inferiori in bellezza
le mele del Piceno, ma non certo in sapore”*

Come pure nella terza:

“Dalle mele picene in cor t ‘allegri”

La qualità a cui Orazio faceva riferimento era sicuramente il sapore deciso e gradevole che contrasta con le apparenze.

Le mele rosa dei Monti Sibillini sono piccoline, irregolari, leggermente schiacciate e con un peduncolo cortissimo. Il colore è verdognolo con sfumature che vanno dal rosa al rosso violaceo e all'arancio. La polpa è acidula e zuccherina, il profumo intenso e aromatico. Insomma sono buone e pur essendo poco appariscenti riescono a competere benissimo con le mele moderne grandi, regolari e dai colori brillanti, presenti sul mercato locale. Nel periodo fine 1600 inizio 1770 Antonio Amorosi, pittore nato a Comunanza (AP), poi trasferitosi a Roma, immortalava le mele rosa dei Monti Sibillini in alcuni suoi dipinti:



58

La loro coltivazione era stata completamente abbandonata; un tempo, al contrario, erano preziose e ricercate soprattutto per la loro serbevolezza: raccolte nella prima decade di ottobre, infatti, si conservano perfettamente fino ad aprile, anzi diventano più buone, perchè la polpa, soda e compatta, con il tempo si ammorbidisce. L'abbandono è terminato



ed il rischio di estinzione scongiurato da quando, la Comunità Montana dei Sibillini, ha iniziato un lavoro di recupero del germoplasma.

Dalle gemme degli ultimi alberi sparsi sopravvissuti si è potuto prelevare e diffondere il germoplasma e da qualche anno le mele rosa dei Monti Sibillini sono tornate in coltura. Il lavoro di recupero delle mele rosa è iniziato da quasi 20 anni fa, con investimenti finanziari mirati che hanno permesso la creazione di nuovi e razionali impianti.

Rustiche, come la maggior parte delle vecchie varietà, le mele dei Sibillini hanno un'importante carta da giocare sul mercato: sono assolutamente sane.

Sulla base di questo importante lavoro, nel 2000 è nato il Presidio Slow Food delle mele rosa dei Monti Sibillini, sostenuto oltre che dalla Comunità Montana anche dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Marche.

La mela rosa ed in particolare quella coltivata nei Monti Sibillini è uno dei prodotti tradizionali della Regione Marche, in attuazione dell'articolo 8 del Decreto Legislativo n.173/98 e del Decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali n.350/99.

I Produttori delle mele rosa dei Monti Sibillini, si sono organizzati nella proponente Associazione denominata "ROSA", che nasce con lo scopo di favorirne la produzione, la raccolta, la tutela la valorizzazione e la commercializzazione.

Con l'attività di valorizzazione l'Associazione dei Produttori ROSA in collaborazione con altri Enti ed Associazioni, punta alla tutela dell'origine e della produzione nel territorio di riferimento ed inoltre a difenderne il Presidio. L'Associazione dei produttori svolge attività di sperimentazione nel settore della frutticoltura di montagna e soprattutto dello studio circa le origini delle varietà e degli ecotipi locali dei frutti dei Sibillini, individuando nel contempo le derivazioni genetiche che dal patrimonio locale si sono diffuse nei territori circostanti e in altre aree.

La qualità della produzione del Presidio è la caratteristica più importante, in quanto, anche in assenza di un marchio a DOP che la tuteli da possibili riproduzioni in altre aree non vocate, è realizzata in condizioni climatiche e pedologiche del tutto peculiari, quelle dei Monti Sibillini.

Il clima, le caratteristiche chimico-fisiche dei terreni, l'albedo, l'escursione termica, nonché la tecnica colturale rispettosa dell'ambiente e della biologia della specie e naturalmente gli ecotipi, fanno delle mele rosa dei Monti Sibillini, un prodotto unico e non riproducibile.

Le mele rosa sono legate indissolubilmente al proprio territorio tanto che non si può parlare di mela rosa se la si toglie dal contesto del territorio di produzione. La produzione delle mele rosa dei Monti Sibillini, proprio perché protetta dalla presenza del Presidio Slow Food, controllata dalla attività della Associazione dei Produttori, contraddistinta con un

marchio registrato che permette di avere, da parte del consumatore, la loro tracciabilità, potranno beneficiare di un mercato in espansione sia a livello regionale che nazionale e mantenendo livelli di prezzo ragguardevoli saranno di sicuro interesse per le aziende agricole del territorio montano.

Inoltre oltre a garantire reddito per gli operatori economici direttamente interessati, crea anche indotti e sempre di tipo economico per i settori turistico, ricettivo ed artigianale dei Monti Sibillini.

La manifestazione **SIBILLINI IN ROSA** di Montedinove, giunta alla **sesta edizione** è una iniziativa che potrà essere riproposta tutti gli anni e rappresenta un momento di studio e valorizzazione della realtà agricola produttiva presente nell'area meridionale delle Marche e si pone come punto di riferimento per i produttori agricoli dell'area dei Sibillini.



PROGRAMMA ED INIZIATIVE

Per promuovere questo meraviglioso prodotto a Novembre, **Montedinove diventa il paese della mela rosa dei Monti Sibillini**, con le seguenti iniziative:



1 **Mercatino della terra con stand gastronomico**

Allestimento della piazza principale del paese del **mercato della terra con stand gastronomico** a base di piatti alle mele rosa, stand dei produttori di mele rosa e degli altri prodotti della montagna, presenza di vivaisti del settore frutticolo che da anni affiancano l'operato dei produttori nella risoluzione di problematiche relative alle tecniche d'impianto, all'allevamento e alla coltivazione delle piante con tecniche a basso impatto ambientale, presenza di tecnici che potranno rispondere a domande relative al trattamento delle patologie con metodi biologici, al marketing e alla commercializzazione;



2- **Colazione itinerante** nelle vie e nei punti caratteristici del centro storico, con piatti tipici della cultura gastronomica del territorio Piceno e Fermano;





3-
strada;

Svolgimento di **attività ludico-musicali** con **gruppi folkloristici** e **artisti di**

Esibizioni di complessi e gruppi musicali e strumentali con repertori pop rock anni 70-80



Block Notes gruppo musicale- Folignano (AP)



6- **Laboratori del Gusto e di analisi sensoriale** sui prodotti tipici del territorio;

Laboratori del gusto e di analisi sensoriali condotte da Slow Food, sulla mela fresca e su prodotti trasformati a base di mela rosa;



<http://www.latartemaison.it/>



- 8- Realizzazione e posizionamento in aree di sosta lungo le strade e nei centri abitati, all'interno dell'area suddetta e nel territorio delle due Province di Ascoli e Fermo, di **striscioni con foto** e pubblicizzazione della iniziativa;



- 10- Potenziamento del **sito internet** delle mele rosa dei Sibillini – **www.melerosasibillini.it**, che faccia conoscere e promuova sempre di piu' questo territorio, questa eccellenza e gli altri prodotti tipici;



- 11- Acquisto di **spazi pubblicitari** sulla stampa, in particolare su quella specializzata, per far conoscere le mele rosa dei Sibillini;



- 12- Organizzazione di una serie di **incontri con gli studenti** delle scuole di 1°e 2° grado, per spiegare loro che le mele rosa sono una realtà strategica per lo sviluppo economico del territorio montano dell'area dei Sibillini;



- 13- Realizzazione di una **brochure su “Mele Rosa dei Monti Sibillini”** che descriva queste eccellenze della terra da gustare e il territorio in cui crescono, da ammirare e da vivere, con i dati e i recapiti dei produttori per l'acquisto e per l'eventuale visita agli impianti, degli esercizi di ristorazione in cui vengono utilizzate nelle preparazioni culinarie (ristoranti, agriturismi, pizzerie, gastronomiche);



- 14- **MONTEDINOVE IN ROSA**

Allestimento di una **mostra di pittura** di artisti sul tema delle mele rosa dei Monti Sibillini e dei prodotti tipici del territorio

In anteprima alcune opere dell'artista Mariella Gualtieri



15- CONVEGNO - WORKSHOP

Tenuto da **esperti del settore**, con la presenza di Rappresentanti di Slow Food Nazionale e Regionale, Amministratori e Produttori, per approfondire la conoscenza delle **mele rosa dei Monti Sibillini** e degli altri prodotti del territorio, la loro conservazione ed il loro uso in cucina, nonché dell'aspetto economico che si è generato attorno ad essi.



RILEVANZA SOCIO-CULTURALE E TERRITORIALE



La valorizzazione delle mele rosa e dei prodotti tipici dei Sibillini avrà ricadute positive dal punto di vista socio- culturale e turistico, per l'intero territorio montano, già di per se' molto attrattivo.

Oltre alla mela rosa, che rappresenta una delle tipicità più ricercate, nell'ambito della iniziativa SIBILLINI IN ROSA potranno essere valorizzati altre eccellenze gastronomiche del territorio come ad esempio il tartufo, il formaggio, le castagne, il vino cotto, il

ciavuscolo, la carne di razza bovina Marchigiana, creando così un carattere distintivo rientrante comunque nel marchio comune di qualità “BRAND SIBILLINI”.

La proposta si propone l’obiettivo di contribuire alla crescita e lo **sviluppo delle realtà produttive locali del settore agro-alimentare**, attraverso l’organizzazione del **circuito fieristico montano**, che si concretizza in periodiche fiere espositive, forum e convegni, ospitati di volta in volta negli undici Comuni della Comunità Montana.



mele rosa dei Monti Sibillini

L’idea del circuito fieristico nasce dall’esigenza di sopperire alla scarsa propensione delle aziende locali ad investire in politiche di promozione e di marketing dei prodotti realizzati. Da un’attenta analisi della natura degli investimenti effettuati dalle imprese della Comunità Montana dei Sibillini, in particolar modo quelle agro-alimentari, è emerso come vi sia un forte sbilancio tra investimenti infrastrutturali e produttivi e in attività di pubblicità e di natura promozionale.

Si ritiene, infatti, che una buona strategia aziendale sia non solo quella di produrre in maniera efficace ed efficiente, ma anche quella di lanciare adeguatamente il prodotto sul mercato con adeguate politiche di marketing.

A tal fine il circuito fieristico rappresenterebbe un valido strumento per affiancare le politiche pubblicitarie delle aziende locali soprattutto per quanto riguarda le piccole imprese che presentano maggiori difficoltà a promuovere le proprie produzioni.

Le manifestazioni inserite all’interno del circuito fieristico tendono inoltre, a fornire nuove occasioni di crescita e di sviluppo, attraverso forme di cooperazione e collaborazione fra le aziende al fine di favorire il confronto e lo scambio di opinioni e esperienze; tale cooperazione potrà fornire il supporto organizzativo per favorire le fasi di ingresso dei nuovi operatori economici nel mercato del lavoro promuovendone il contatto e la comunicazione.

L’utilizzo del circuito fieristico non sarebbe comunque limitato all’esposizione delle produzioni locali piuttosto ad un utilizzo e/o incorporamento delle varie manifestazioni che si verificano periodicamente sul territorio quali ad esempio le diverse **fiere del tartufo**, le mostre mercato del **marrone e delle castagne dei Sibillini**, la festa delle **Mele Rosa dei Monti Sibillini** –le altre iniziative sui **prodotti enogastronomici locali** ed i “**mercati della terra**”.

Quest’ultimi in particolar modo rappresentano mercati rurali creati secondo linee guida che seguono la filosofia Slow-Food; mercati gestiti collettivamente, definiti come luoghi di incontro dove i produttori locali presentano prodotti di qualità direttamente ai consumatori,

a prezzi giusti e garantendo metodi di produzione sostenibili per l'ambiente; inoltre, preservano la cultura alimentare delle comunità locali e contribuiscono a difenderne la biodiversità.

A tal proposito il collegamento già esistente con la Condotta Slow Food del Piceno permetterà l'acquisizione di maggiore valore aggiunto alla iniziativa.

Tali mercati rappresentano senza dubbio un ottimo trampolino di lancio per le numerose aziende agricole che operano sul territorio della Comunità Montana.

Il calendario degli eventi espositivi e dimostrativi potrà essere definito all'inizio di ogni anno ed in concomitanza della manifestazione si potranno organizzare forum ai quale saranno chiamati a partecipare economisti, tecnici ed amministratori, i quali attraverso studi e ricerche illustreranno le problematiche di volta in volta affrontate mostrandone le peculiarità ed i possibili scenari futuri.

In particolare per la stesura del programma di tali incontri saranno prese in considerazione le tematiche e le argomentazioni di maggiore interesse per le realtà locali ed i temi specifici saranno proposti direttamente dagli operatori socio-economici che operano sul territorio.



COLLABORAZIONI

Per assicurare una maggiore rispondenza della proposta, il Comune di Montedinove avvierà i contatti per la collaborazione dei seguenti Enti ed Associazioni:

1. L' Unione Montana dei Sibillini;
2. La Regione Marche;
3. Le Province di Ascoli Piceno e Fermo;
4. Le Camere di Commercio di Ascoli Piceno e Fermo;
5. Slow Food
6. L' Università Politecnica delle Marche – Ancona;
7. L'Università di Macerata;
8. L'Università di Camerino (MC).



FINALITÀ ED OBIETTIVI

La Proposta **“Sibillini in Rosa: Festa delle mele rosa dei Monti Sibillini”** del Comune di Montedinove e della Associazione ROSA con la collaborazione di Slow Food Condotta del Piceno, è coerente con la Mission del territorio dei Monti Sibillini, in quanto:



- 1.dà valore alla **comunità** attraverso la valorizzazione del settore primario e focalizza l'attenzione sull'emergenza sociale del territorio dei Monti Sibillini. In tal caso l'aiuto alla attività dei produttori permette la crescita dell'intera comunità e le infrastrutture sociali;
2. sostiene lo sviluppo delle realtà del territorio dei Monti Sibillini, con grande attenzione al problema dell'emergenza sociale, visto il quadro economico nazionale e locale estremamente difficile in questo periodo, supportando iniziative che realmente rispondono ai bisogni della **comunità** locale ed operando su un settore "alternativo" ma complementare a quello industriale maggiormente incisivo sull'economia di questa area geografica;
3. valorizza il capitale umano, specialmente quello giovanile, nonché quello "emarginato" dalle classiche attività economiche oggi in difficoltà, ma desideroso di intraprendere attività "innovative" e/o riscoperte quale valore incondizionato della persona e della sua crescita, considerato unica garanzia di capacità innovativa duratura per lo sviluppo economico e sociale della **comunità**;
4. favorisce la collaborazione tra Enti pubblici ed Associazioni, nonché con e tra le realtà economiche private a rafforzamento del senso di appartenenza ad una **comunità**, quella dei **Monti Sibillini**, molto apprezzata e conosciuta dall'utenza di altri territori e straniera.



IL SINDACO

Dr. Antonio Del Duca



IL PRESIDENTE ASS. ROSA

Graziella Traini



Dr Nelson Gentili