

7[^] EDIZIONE




Slow Food
Piceno

SIBILLINI in ROSA MONTEDINOVE

*"La Grande Festa delle
Mele Rosa
dei Monti Sibillini"*

Presidio Slow Food

29-30
OTTOBRE
2016



ASSOCIAZIONE

BORGI
AUTENTICI
ITALIA



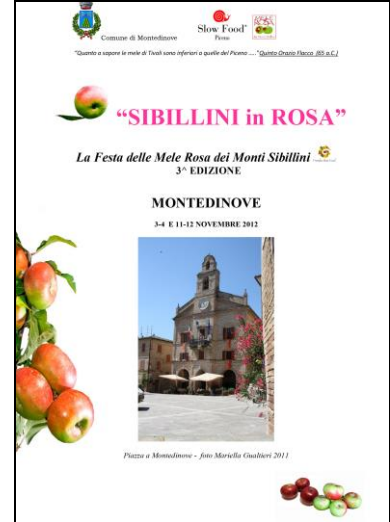
SEI ANNI DI SUCCESSI



2010



2011



2012



2013



2014



2015

SIBILLINI IN ROSA

MONTEDINOVE

7[^] edizione

29-30 ottobre 2016



Slow Food®
Piceno



Le mele rosa dei Monti Sibillini

Le mele rosa sono un'antica popolazione coltivata da sempre nelle Marche, in particolare tra i 450 e i 900 metri di altitudine: dalle aree pedecollinari fino alle valli appenniniche e ai versanti dei Monti Sibillini.

Un tempo le mele rosa erano preziose e ricercate soprattutto per la loro serbevolezza: raccolte nella prima decade di ottobre, infatti, si conservano perfettamente fino ad aprile. Le diverse tipologie hanno in comune una polpa acidula e zuccherina e un profumo intenso e aromatico. Qualità che rendono questa mela perfetta anche per la preparazione di torte e dolci.

Il Presidio ha individuato otto ecotipi di mele appartenenti a tre gruppi, che si diversificano per colore di fondo, sovracolori e consistenza del frutto. Le prime sono verdi con striature rosa o giallo aranciato e polpa soda e croccante; le seconde sono tenere e gialle, con sovracolori rosso vivo nella parte soleggiata del frutto; quelle del terzo gruppo, infine, sono sode, verdi, con striature rosso vinoso e sode. Tutte e tre le tipologie coltivate sono piccoline, irregolari, leggermente schiacciate e con un peduncolo cortissimo.

Insomma, buone ma poco appariscenti e che, per questo, non riescono a competere con le mele moderne presenti sul mercato: più grandi, regolari e dai colori brillanti. La loro coltivazione era stata quasi completamente abbandonata ed era sopravvissuto solo qualche vecchissimo albero sparso, ma da qualche anno sono tornate in coltura, grazie al

lavoro della Comunità Montana dei Sibillini, oggi Unione Montana, che ha reintrodotto sul territorio gli ecotipi conservati nei centri di ricerca locali dall'Assam Regione Marche.



Stagionalità

L'epoca di raccolta va dalla fine di agosto alla fine di ottobre ma le mele possono essere consumate fino alla fine della primavera successiva.

Rustiche come la maggior parte delle vecchie cultivar, le mele dei Sibillini hanno un'importante carta da giocare sul mercato: sono assolutamente sane. I produttori del Presidio sono riuniti in una associazione produttori Mele Rosa dei Monti Sibillini, chiamata appunto "Rosa" e che si adopera per una maggiore incentivazione e tutela dei produttori, per raggiungere una adeguata commercializzazione e remunerazione, per un'efficace promozione. L'associazione deve inoltre servire come importante anello di collegamento tra consumatori, punti vendita, ristoratori interessati all'acquisto e i piccoli produttori in modo da favorire concentrazione dell'offerta e vendita diretta.

Il Presidio ha stilato un disciplinare di produzione, che individua l'area di produzione, garantisce la qualità dei frutti e prevede tecniche di coltivazione ecocompatibili.

Area di produzione

Comuni di Amandola, Comunanza, Force, Montedinove, Montefalcone Appennino, Montefortino, Montelparo, Montemonaco, Rotella, Santa Vittoria in Matenano, Smerillo (province di Fermo e di Ascoli Piceno).

Presidio sostenuto da

Regione Marche, Comunità Montana Monti Sibillini (oggi Unione Montana dei Sibillini)



Territorio della Unione Montana dei Sibillini

Produttori

Pio Geminiani Force (AP)

Maurizio Laurenzi Comunanza (AP)

Nicolò Bertolone Montefalcone Appennino (FM)

Antonio Del Duca Montedinove (AP)

Graziella Traini Montedinove (AP)

La Conca di Mirela Ghimis Dumitrescu Smerillo (FM)

Massimo Gravucci Amandola (FM)

Lia Ionni e Alberto Marozzi Comunanza (AP)

Andrea Massacci Comunanza (AP)

Moreno Moretti Comunanza (AP)

Antico Mulino di Gallo Ciaffoni Montefortino (FM)

La Cittadella di Silvio Antognozzi Montemonaco (AP)

Francesco Servili Montefalcone Appennino (FM)

Francesco Fortuni Montefortino (FM)

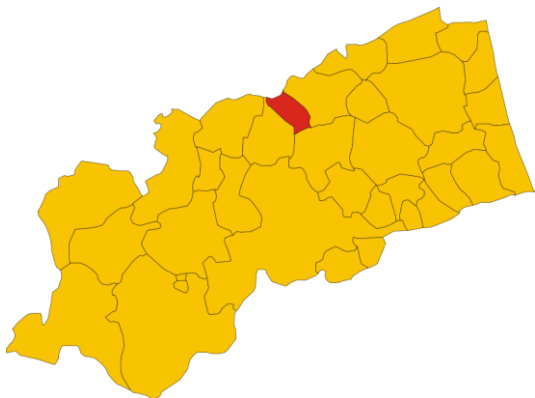
Sibillini in Rosa

Sibillini in Rosa è una **manifestazione autunnale** di livello comprensoriale che da 6 anni a questa parte, richiama a MONTEDINOVE, l'attenzione di migliaia di visitatori.

Si tratta di una mostra mercato di **frutticoltura, gastronomia** ed anche **piccolo artigianato**. Vengono organizzati stand e spettacoli e, per l'occasione, tutti i ristoranti propongono menù a base di mele rosa.

Incredibili sono le qualità di mele provenienti da tutto il territorio dei Monti Sibillini, che vengono esposte durante la festa. Forse, a vederle dall'alto, assomigliano a festosi coriandoli, data la varietà di colori.

Inoltre, i commercianti allestiscono i loro negozi e botteghe, partecipando alle varie iniziative del tipo "**La mela rosa in vetrina**".



Puntare su Montedinove, delizioso paese in provincia di Ascoli Piceno e uno dei più fiorenti centri di coltivazione del frutto, è certamente una ghiotta occasione per stuzzicare il palato con menù golosi e per concedersi una passeggiata lungo uno dei sentieri della Valle dei Piceni, verso il Monte dell'Ascensione oppure lungo il fiume Aso verso l'alta collina e le montagne, le più alte delle Marche.

“I Piceni o Picenti erano un popolo italico storicamente stanziato nel I millennio a.C. nel territorio compreso tra i fiumi Foglia e Aterno, delimitato ad ovest dall'Appennino e a est dalle coste adriatiche. Il territorio piceno comprendeva quindi tutte le odierne Marche e la parte più settentrionale dell' Abruzzo (che corrisponde grosso modo all'attuale Provincia di Teramo e a parte di quella di Pescara).

Nel IV secolo a.C. i Piceni subirono l'invasione dei Galli Sónoni, che occuparono la porzione settentrionale del loro territorio, che poi infatti assunse il nome di Ager Gallicus. Conservarono la loro autonomia e nel III secolo a.C. si allearono con i romani nella Battaglia del Sentino (295 a.C.). Dopo tale battaglia, vinta dalla coalizione romana, si avviò un processo di romanizzazione del popolo, che entrò gradualmente nell'orbita della Repubblica romana finché fu inquadrato nelle strutture politico-culturali di Roma”.

Opportunità da non perdere per un itinerario fra colori e sapori in un ambiente storico di rilievo, guidati da una cartellonistica che spiega i vari edifici storici del paese, recentemente restaurati.

SIBILLINI IN ROSA, oltre a presentare e vendere le migliori qualità di mele ROSA dei maggiori produttori tra i comuni dei Monti Sibillini, intrattiene grandi e piccini con spettacoli, mostre, concerti, laboratori del gusto.

E per tutti i golosi, i dolci alle mele rosa, le cui ricette sono state recuperate grazie alla memoria di sapienti massaie.

La “Strada delle mele rosa dei Monti Sibillini”

Il patrimonio del nostro Paese sta nelle diversità e nelle infinite sfaccettature di ogni singola porzione di terra. Ci sono territori di naturale bellezza e altri dal fascino più discreto. Entrambi possono sorprenderci. Spesso il fascino di questi luoghi si nasconde nella mano dell'agricoltore che li coltiva, nello sguardo di un animale o nell'ombra fresca di un albero che costeggia le rive dei fiumi e dei torrenti.

Il territorio dei Monti Sibillini è una terra effettivamente vocata alla frutticoltura di qualità. Clima, terra e acqua, sapientemente amministrata nei secoli hanno permesso di avere le migliori produzioni agricole di qualità del nostro territorio, tutto cucito e ordinato insieme dai disegni regolari dei frutteti punteggiati di molte varietà e colori.

Un territorio di undici Comuni da percorrere a cavallo e in bicicletta, attraverso i territori agricoli di uno dei distretti rurali più affascinanti della nostra regione. Qui sarai accolto dai profumi intensi delle mele, dai colori dei frutteti in autunno, dagli aromi della terra arata in inverno, dalle fioriture di ciliegi in primavera. Qui ogni luogo, ogni strada, ogni angolo dietro una curva, ogni albero e vecchia casa rurale ha una storia da raccontare. E la racconterà a te che passi, se saprai ascoltare.

La “Strada delle Mele Rosa dei Monti Sibillini” è un progetto che sarà sviluppato nel prossimo futuro, si può percorrere in bicicletta, lungo le strade bianche segnalate che congiungono i Paesi della parte più a valle con quelli più montani, costeggiando i campi e

i frutteti, con calma e in silenzio, per ascoltare la ruota che gira e, a seconda delle stagioni, l'agricoltore che pota o il chiacchiericcio dei raccoglitori, il cane che abbaia o le fascine che bruciano, sul fare dell'inverno.

La "Strada delle Mele Rosa dei Monti Sibillini" si può percorrere anche a cavallo, al trotto o al galoppo, lungo gli sterrati o sotto le macchie di bosco, affiancando i frutteti e guadando fiumi e torrenti, su un itinerario avventuroso e piacevole. Il paesaggio che attraversa è vario: pianura, collina e zona pedemontana-montana, sono le tre grandi aree in cui suddividere i percorsi. Ciascuno con propri itinerari, ciascuno con una diversa difficoltà e tempo di percorrenza, ciascuno segnato da un tratto paesaggistico diverso.

La pianura e la collina ad est di Comunanza in cui si trovano Force, Montedinove e Rotella per la parte ascolana e Montefalcone Appennino, Smerillo, Santa Vittoria in Matenano e Montelparo, per la parte fernana, si fa meno dolce volgendo lo sguardo verso ovest dove il Monte Vettore si distingue imperante.

Quindi da Comunanza verso ovest e nord ovest, al ritmo lento della pianura e media collina si sostituisce quello più incalzante delle strade prettamente collinari e montane che nei loro salii e scendi portano quindi Amandola, Montefortino per la parte fernana e Montemonaco per quella ascolana, attraversando magnifici boschi di faggi e castagni e i laghi di S.Ruffino e Gerosa, fino alle più alte quote dei Monti Sibillini.



Le mele rosa dei Monti Sibillini ad Expo

Il 24 OTTOBRE 2015 Il Presidio Slow Food delle Mele rosa dei Monti Sibillini insieme al Comune di MONTEDINOVE (AP), è stato presente ad EXPO, presso il TEATRO SLOW FOOD -PADIGLIONE BIODIVERSITA'.

E' STATA UN'OTTIMA PRESENTAZIONE PER SIBILLINI IN ROSA -LA GRANDE FESTA DELLE Mele rosa dei Monti Sibillini - CHE SI E' TENUTA A 3MONTEDINOVE (AP) IL 31 ottobre -1° Novembre 2015.



ASSOCIATI

SOSTIENICI

NEWSLETTER



HOME

NUTRIRE IL PIANETA

L'AREA DI SLOW FOOD

TERRA MADRE GIOVANI

EVENTI

MEDIA CENTER

GLI OFF

INFO UTILI



24 October 2015 / Slow Food Theater

La mela rosa dei Sibillini

Le mele rosa dei Monti Sibillini, Presidio Slow Food, rappresentano il prodotto del territorio che maggiormente è riuscito ad identificarsi con esso. Si tratta di un'antica popolazione frutticola coltivata tra i 450 e i 900 metri sul livello del mare; piccolina, irregolare, leggermente schiacciata 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 è buona e pur essendo poco appariscente riesce a competere benissimo con le mele moderne grandi, regolari e dai colori brillanti, presenti sul mercato locale. 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.

Dettagli evento:

Data:

24/10/2015

Inizio:

15:00

Durata:

45min

< TORNA ALL'ARCHIVIO



**NUTRIRE IL PIANETA
NEL RISPETTO DI TUTTE LE FORME DI VITA**

Sabato 24 ottobre ore 15,00
Mele rosa dei Monti Sibillini-Presidio Slow Food
AL TEATRO SLOW FOOD
NEL PADIGLIONE BIODIVERSITÀ
AD EXPO







Le mele rosa dei Monti Sibillini Presidio Slow Food a Linea Verde, ovvero Linea Verde a Montedinove.





Le mele rosa dei Monti Sibillini Presidio Slow Food a Geo&Geo



Le mele rosa dei Monti Sibillini Presidio Slow Food a Tipicità -Fermo





Le mele rosa dei Monti Sibillini Presidio Slow Food alla presentazione di FICO (Fabbrica Italiana Contadina di Bologna).





Programma della manifestazione: Sibillini in Rosa



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- Svolgimento di **attività ludico-musicali** con **gruppi folkloristici** e **artisti di strada**; Esibizioni di complessi e gruppi musicali e strumentali;




4- **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;




5-  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.


6-  Organizzazione di una serie di **incontri ed iniziative culturali**;

Concorso fotografico.

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

7-  Organizzazione di una serie di **incontri tecnici sulle tematiche**:

L'innesto delle piante da frutta: dimostrazione;
Breve corso di potatura a cura dei tecnici frutticoli.

8-  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);



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 comparto specifico della frutticoltura di montagna nell’ambito 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.



IL SINDACO

Dr. Antonio Del Duca



Il Referente dei produttori

Graziella Traini



Dr Nelson Gentili