

Moresco, il fascino della torre

Dalla nebbia emerge la sagoma del castello che si innalza sul colle che domina la Valle dell'Aso. Al di là di esso, lo sguardo spazia fino al mare e alle città di Fermo e Monterubbiano. Siamo nelle Marche, nella provincia di Fermo, e Moresco, annoverato tra i Borghi più belli d'Italia, è un piccolo gioiello tutto da scoprire.

Simbolo della città è la splendida **Torre Eptagonale** del XII secolo, sulla quale si può salire fino al Belvedere per ammirare il dolce profilo delle colline sfumato dalla foschia. Accoglie i visitatori al loro arrivo nel borgo la **Torre dell'Orologio**, risalente al XIV secolo e porta di ingresso al delizioso centro storico a forma elissoidale.



Il centro si sviluppa attorno alla piazza triangolare circondata da un portico mentre, tutt'attorno, quasi ci si perde nel dedalo di stradine pittoresche, dove il tempo sembra essersi fermato. Merita una sosta la bella **Chiesa di San**

Lorenzo, che custodisce alcune preziose te del XVII e del XVIII secolo. Nella **Chiesa dalla Madonna dell'Olmo**, invece, si può ammirare un grande affresco di Vincenzo Pagani. Altri due piccoli gioielli sono il piccolo **Teatro di Santa Sofia** e l'oratorio dedicato alla Madonna della Salute.



In un borgo così ricco di storia non potevano mancare i musei. Vale una visita la **Pinacoteca Comunale "Patrizio Gennari"** (Piazza Castello 15, orario invernale: sab-dom 15-17, ingresso gratuito) che conserva la tavola di Vincenzo Pagani *La Madonna in gloria col Bambino e i santi Lorenzo, Rocco, Sofia e Nicola di Bari* del 1529 e una tela raffigurante Santa Sofia. Presso il **Museo dell'Auto e della Moto "Pietro e Roberto Nardi"** si può invece ripercorrere tutta la storia dell'auto, dalla carrozza alla Ferrari.



La ricca cucina fermana

Se durante la visita sovvieni un certo languorino, si può fare una sosta per gustare le specialità di Moresco, come la pizza di fichi o la polenta con le vongole. Molte ricette della cucina fermana, poi son preparati con erbe spontanee, come l'ottima zuppa di erbe e cereali, le tagliatelle di ortica o i fiori di acacia fritti.



Come antipasto o spuntino, si possono invece scegliere i formaggi o i salumi tipici, come il ciauscolo, il ciabuscolo, la lonza o le salsicce stagionate. Tra i **primi piatti**, vi consigliamo i **vincigrassi**, la versione marchigiana delle lasagne, o i maccheroncini di campofilone. Specialità della costa sono i piatti di mare, come la rana pescatrice al forno. Non possono mancare le olive all'Ascolana spesso consumate in abbinamento a cubetti di crema pasticcera impanati e fritti.

Tra i dolci, troviamo la cicerchiata, le sfrappe, le frittelle e, tra i dolci delle festività natalizie, il **frustingo**, di cui vi proponiamo la ricetta.

Frustingo

È il dolce delle festività natalizie diffuso in tutte le Marche e della provincia di Fermo in particolare. Di origine contadina, ne esistono diverse varianti, da quelle più povere a quelle arricchite con ingredienti "nobili" come il cacao e il caffè

Ingredienti

- 1 kg di fichi secchi
- 300 gr di noci sgusciate e tritate
- 200 gr di mandorle tostate e tritate
- 200 gr di pane raffermo a fette
- 4 caffè senza zucchero
- $\frac{1}{2}$ litro di mosto cotto
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 100 gr di farina di mais
- 100 gr di farina 00
- 90 gr di pangrattato
- Scorza grattugiata di arancia
- Sale e pepe q.b
- Olio extravergine di oliva
- Rhum a piacere

Tritate i fichi secchi e fateli cuocere in acqua calda per

circa 30 minuti. In una ciotola, mettete il pane raffermo a fette e versateci sopra i fichi con la loro acqua di cottura fino a bagnare tutto il pane. Fate riposare per 5/6 ore. Amalgamate insieme tutti gli altri ingredienti, lasciando per ultimo il pangrattato per regolare la consistenza dell'impasto. Aggiungete il composto al pane con i fichi e disponete il tutto in una o più teglie di alluminio unte con un velo di olio. Cuocete in forno preriscaldato a 180° C per circa un'ora, finché non si forma una crosticina. Sfornate e servite freddo.



COME ARRIVARE

A14, da Nord in direzione Ancona, da sud direzione Napoli, uscire a Pedaso, poi seguire le indicazioni per Ancona, continuare sulla SS16, attraversare Marina di Altidona e proseguire seguendo le indicazioni per Moresco.

DOVE MANGIARE

***Agriturismo La Meridiana**, via Forti 8, Moresco, tel 340/1086430, www.agrimeridiana.it.

***Trattoria Conte Tebaldo**, piazza Castello 19, Moresco, tel

347/2660279.

DOVE DORMIRE

***Agriturismo La Pieve**, Contrada Latrocella 11, loc. Altidona,
tel 0734/936452, www.agriturismolapieve.net

***Agriturismo La Meridiana**, via Forti 8, Moresco, tel
0734/223881 – 340/1086430, www.agrimeridiana.it