SERRA DE' CONTI (AN), TUTTO È PRONTO PER LA FESTA DELLA CICERCHIA 2017



Categories: Enogastronomia News, News

A **Serra de' Conti** (An), dal 24 al 26 novembre 2017, la cicerchia, regina dei legumi poveri, tornerà ad accogliere una nutrita schiera di visitatori affezionati e golosi. Infatti, la **Festa della Cicerchia** è l'evento attraverso il quale uno dei borghi più affascinanti e meglio conservati delle Marche, che sorge su una cresta collinare lungo la valle del fiume Misa, riscopre da oltre 20 anni storie e sapori di un tempo, riportando alla memoria i valori del mondo contadino.



La cicerchia, attualmente divenuta elemento di identità delle terre del Verdicchio, fino a pochi anni fa era considerata un legume in via di estinzione; un pericolo scongiurato dal lungo ed accurato lavoro di un gruppo di agricoltori del posto a permettere la salvaguardia e la valorizzazione di un prodotto originario del Medio Oriente, già apprezzato dai Greci, che fu conosciuto e ampiamente utilizzato dagli Antichi Romani. Nelle Marche, la cicerchia si semina tradizionalmente nel "giorno cento" dell'anno, ovvero all'inizio di aprile: un tempo, averla in dispensa costituiva una garanzia per l'imminente inverno perché ha un buon rapporto proteico, superiore del 30% a quelle dei ceci, del pisello e della lenticchia, contiene pochi grassi e molti amidi.



La cicerchia di Serra de' Conti è inserita nell'elenco dei prodotti tipici regionali che sono stati selezionati nel sito della Regione Marche.
E così per un intero fine settimana d'autunno, in un clima tranquillo e gioioso tra i vicoli dello splendido centro storico di impianto duecentesco, andrà in scena un evento che punta a salvaguardare e valorizzare i prodotti locali a rischio di estinzione ed a promuovere le produzioni pulite e rispettose dell'ambiente. I visitatori resteranno sorpresi dalla versatilità della cicerchia in cucina e dal gusto che riesce a regalare a moltissime ricette: specialità da assaggiare nelle antiche cantine, nelle grotte, nelle locande e nelle osterie di Serra de' Conti, che proporranno piatti a base di cicerchia e non solo, perché in tavola ci sarà tutto il meglio della tradizione marchigiana con oltre 100 ricette diverse.
Non mancheranno i produttori agricoli, tra i quali spiccano gli "Agricoltori Custodi" (un progetto dell'Agenzia Servizi al Settore Agroalimentare delle Marche) con le loro tipicità, tra cui la cipolla di Suasa, la favetta di Fratterosa, i legumi di Appignano, il pomodoro da Serbo, il miele, le tisane, le confetture, il vino e l'olio di oliva. In occasione della Festa si assegnerà anche il "Premio per la Biodiversità agroalimentare nelle Marche", giunto alla dodicesima edizione e istituito per far conoscere chi sul territorio regionale lavora quotidianamente per ridare centralità al cibo buono e pulito: intorno alla cicerchia, infatti, è partito negli ultimi anni un prezioso lavoro di riscoperta di altre perle della gastronomia del territorio che erano finite nel dimenticatoio.



Inoltre, come per ogni edizione, sarà dato spazio ad un ospite d'eccezione proveniente da un'altra regioneche, nel 2017 sarà costituito dei formaggi delle valli Bergamasche con i loro presidi Slow Food. La Festa tornerà a coinvolgere le scuole di ogni ordine e grado, con l'Istituto Tecnico Agrario Statale "Vivarelli" di Fabriano che esporrà i prodotti delle proprie attività didattiche in campo agroalimentare raccolte nelle proprie tenute. Anche l'artigianato tradizionale metterà in mostra lavori in legno e in vimini, pizzi e merletti, cucito e ricami, terrecotte e lavorazioni in vetro, per l'impegno anche di vecchi mestieranti che, con il loro "saper fare", ridanno vita ad antiche lavorazioni che stanno ormai scomparendo. Il ricco programma di eventi e intrattenimenti vedrà protagonisti artisti e bande di strada, stornellatori e cantastorie che sfileranno per le vie del centro e si esibiranno agli angoli delle piazze di uno dei paesi più affascinanti della regione marchigiana.

www.cicerchiadiserradeconti.it
www.regione.marche.it

(i.c.)