

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Nel paese del mitico album A4

di **Chicco Rossi**

Tempo di scuola e di acquisti. Se una volta il
must era il

**quaderno
delle**

Regioni (forse sarebbe utile reintrodurli così almeno i giovani di oggi potrebbero imparare
meglio quello splendido paese che è l'Italia), oggi l'offerta è variegata, però c'è un

prodotto

scolastico che negli anni continua a resistere e che fa tornare bambini i genitori quando lo
comprano per i loro figli:

l'album

A4 della Fabriano.



E allora oggi andiamo in quel di
Fabriano dove, tra le altre cose, vi è una splendida mostra quale è quella “
Da Giotto a Gentile, pittura e scultura a Fabriano fra Due e Trecento” curata da Vittorio Sgarbi.

Fabriano si trova nel cuore delle

Marche, in prossimità degli

Appennini, in passato importante crocevia culturale ed è il paese che ha dato i natali non solo
a quel

Gentile cui in parte è dedicata la mostra richiamata, massimo esponente dello
stile gotico, ma anche a un certo

Marchese Onofrio del Grillo reso indimenticabile dal grande

Alberto Sordi diretto dal

maestro Monicelli.

La testimonianza del fervore culturale e artistico di Fabriano si percepisce passeggiando per le splendide vie e ammirando le piazze che ogni tanto si aprono.

Da non perdere assolutamente il
Palazzo del Podestà che si erge nel suo splendore nella
Piazza del Comune, costruito nel 1255 e strutturato in tre corpi di fabbrica, di cui quello centrale presenta il voltone ogivale di sottopasso della strada.

Lo stesso
Palazzo del Comune costruito nella seconda metà del '300 e poi ricostruito nel periodo rinascimentale, sede dei signori di Fabriano, i
Chiavelli o il
portico dei Vasari di piazza Garibaldi, centro economico medioevale, che conserva sulla facciata emblemi in pietra dell'Arte dei Calzolai.

Ma una visita la meritano anche le chiese tra cui spicca quella di
San Benedetto, costruita nel XIII secolo e successivamente ricostruita tra il XVI e il XVII secolo, seconda per dimensioni solo a quella dell'Abbazia di Montecassino.

Ma Fabriano vuol dire carta e allora come non andare a visitare il
museo della carta e della filigrana dove è possibile ammirare la
Gualchiera medioevale
fabrianese che riprende le antiche tecniche di lavorazione dei "Mastri Chartai" e seguire l'intero ciclo lavorativo: dall'arrivo e stoccaggio degli stracci in "monte", alla spedizione delle balle di carta finita.

Alla fine della visita, visto che la vita deve essere un'eterna scoperta ricca di sorprese, perché non assaggiare degli
gnocchi di patate con la papera assaggiando uno splendido
Verdicchio dei Castelli di Jesi rigorosamente di Corrado
Dottori, un ragazzo che ha avuto il coraggio di rinunciare alla vita agiata di consulente in una banca internazionale per dedicarsi alla terra, e come dargli torto?

Pensate alla bellezza e dolcezza di vedere un fiore che piano piano sboccia, o la vigna che in primavera si risveglia in tutto il suo splendore.

E allora come non provare un
Terre Silvate fermentato in acciaio a temperatura controllata senza inoculo di lieviti selezionati e con un riposo sulle fecce fini per sei mesi. Dopo si può procedere all'imbottigliamento. Tutto questo dona al vino un colore giallo carico. All'olfatto si presenta
complesso ed
equilibrato con note di
muschio e
mandorla,

miele e
timo. Al gusto persistente con un finale ammandorlato.

Proseguiamo la nostra visita andando a pochi chilometri da Fabriano alla scoperta di **Esanatoglia**, piccolo paese racchiuso tuttora fra le mura castellane che vengono lambite dall'Esino. Il paese merita una visita in quanto ancora fuori dai giri turistici di massa e quindi è possibile passeggiare quasi indisturbati per le stette vie andando alla scoperta di palazzi e chiese quali quella di

Santa Maria Maddalena con le sue **nature morte fiamminghe** o quella di **Santa Maria di Montebianco** con l'**edicola campestre**, per poi essere guidati fino alla Torre di Sant'Andrea e alle **fontane di San Martino**, splendida **opera idraulica** concepita nel Trecento e ancora perfettamente funzionante.

Piatto tipico sono le **cotiche con i fagioli**, che mal si abbinano però con il **Verdicchio di Matelica**, caratteristico della zona, tra i quali si erge il **Cambrusiano**, un superbo bianco vinificato parte in acciaio e parte in barili di legno di rovere tostato per un anno, per poi essere affina un altro anno in bottiglia.

A dire il vero le due cose non si abbinano, un problema risolvibile optando per una bella porzione di **crescia onta** ripiena con i salumi che qui non hanno paura di alcun confronto.



La **crescia onta** è un impasto di farina di grano turco che viene fatto cuocere sulla brace per poi essere tagliata a spicchi e fritta nel grasso della **padellaccia**, un dietetico piatto a base di carne di **maiale**.

E per finire?

Attenzione siamo in periodo di vendemmia e allora si possono degustare i **biscotti di mosto**, un viaggio subliminale nel gusto, provare per credere.