

MARIA RATTÀ

# *La Via Lauretana*

4. FEDE, FOLKLORE, ENOGASTRONOMIA

# Una strada da gustare. . .

La Via Lauretana offre al pellegrino in cammino una strada da gustare con gli occhi, il cuore, le orecchie, la bocca. L'enogastronomia di Umbria e Marche non mancherà di allietare i momenti dedicati ai pasti e agli spuntini, ma ci si potrà anche rifocillare di... cultura attraverso le rievocazioni storiche disseminate lungo il percorso. Le varie espressioni dell'artigianato locale potranno rappresentare delle occasioni per portare a casa un ricordo dell'esperienza, mentre per chi vorrà rilassarsi ascoltando della buona musica la Via mette anche a disposizione alcune rassegne musicali nel corso dell'anno. Insomma, camminare, ma anche assaporare, ascoltare, guardare... lasciandosi coinvolgere dalla bellezza multifaccettata di un percorso che è anche ricco, naturalmente, di quelle espressioni popolari della fede che accompagnano ogni luogo di culto, fino a culminare nella *Festa della venuta*, dedicata alla Santa Casa di Loreto.



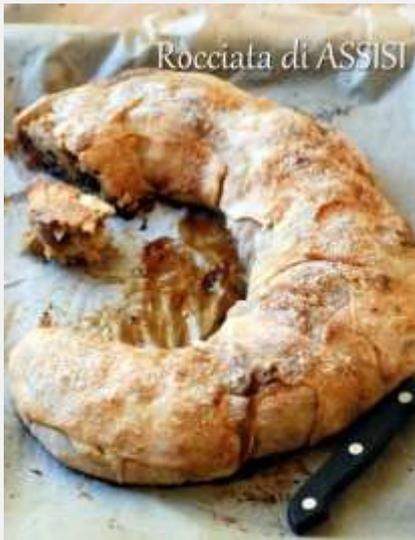
# Tradizione, cucina, rievocazioni

## Prima tappa: da Assisi a Spello

**Assisi** vanta i prodotti tipici della cucina umbra, come la *rocciata*, un dolce con mele, arricchito con noci, cacao e alchermes. Tipicamente assisani sono i *mostaccioli*, biscotti particolarmente amati da san Francesco, tanto che si narra che negli ultimi giorni di vita, scrivendo alla nobildonna romana Jacopa dei Settesoli, sua grande amica, le chiese di venire ad Assisi, raggiungendolo alla Porziuncola e portando quei dolci che già a Roma, quando era stato ammalato, gli aveva fatto gustare. Per commemorare questo episodio, la mattina del 3 ottobre, a Santa Maria degli Angeli i mostaccioli sono portati in processione e offerti durante la commemorazione del transito del santo.

Altro dolce tipico è la *pagnotta medievale*, che risale proprio ai tempi di Francesco. Tra i vini assisani, vari sono vari i "Doc" come l'*Assisi Bianco*, *Grechetto*, *Rosso*, *Rosato* e *Novello*. I ritrovamenti archeologici attestano che in queste zone la coltivazione della vite era già diffusa già all'epoca degli Etruschi, quindi ben prima dell'arrivo dei Romani, i quali diedero tuttavia poi un maggiore impulso alla viticoltura locale. A livello di artigianato, ad Assisi è attivo quello del legno di ulivo, del ferro battuto e del ricamo, con il famoso *punto Assisi*.





## LA ROCCIATA DI ASSISI

«Sarebbe bello poter dire che la Rocciata di Assisi fosse il dolce preferito da Francesco, il Santo poverello, ma ahimè, non è così. Tuttavia, considerando la tipicità, le origini e la bontà della rocciata, non si può non pensare che anche questo dolce autoctono dell'Umbria e delle Marche non rientrasse nelle grazie del Santo! Eh sì, perché la rocciata (come viene chiamata a Foligno e Assisi) o *attorta* (come viene detta sulle montagne del Folignate e a Perugia) è un dolce ricco, profumato, delizioso e... simile allo Strudel!

Ma come è possibile che un dolce così tipico dell'Italia centrale sia imparentato con lo Strudel? Ebbene, le spiegazioni sono

varie e diverse: tra le più accreditate quella che fa risalire la diffusione della rocciata all'epoca in cui i Longobardi instaurarono il proprio stato nella zona di Umbria e Marche, durante l'alto Medioevo, portando anche le proprie tradizioni gastronomiche. In realtà, ci sono testimonianze che vedono un dolce simile presente sulle tavole eugubine in occasione dei riti sacri in onore di un'antica divinità umbra, il dio Hondo Cerfio, facendo quindi risalire le sue origini agli antichi Umbri e dando un "certificato di autenticità", se così possiamo dire, alla rocciata. Infine, meno accreditata perché priva di fondamenti storico-gastronomici ma diffusa come racconto popolare, la credenza per cui la rocciata sarebbe stata portata in Umbria da soldati austriaci di passaggio nel XVIII secolo, facendone quindi risalire l'origine ad una età più recente.

Ma com'è fatta la rocciata di Assisi? È un dolce da forno cui è stato riconosciuto lo stato di PAT – Prodotto Agroalimentare Tradizionale – e per il quale la città di Foligno sta cercando di ottenere la certificazione DOP.

Si tratta di una sottile sfoglia fatta a base di farina, acqua ed olio (taluni dicono con aggiunta di vino) sulla quale vengono "distesi" una serie di ingredienti: quelli di base e comuni a tutte le versioni di tale dolce sono le mele tagliate sottilissime, lo zucchero, le noci, e l'olio extravergine di oliva. Ma esistono varianti più ricche che prevedono vari tipi di frutta secca (nocciole, mandorle e pinoli, fichi, uva sultanina e prugne) oltre a cacao, scaglie di cioccolato, marmellata, Vin Santo e alchermes: quest'ultimo può essere usato al posto dell'olio anche per spennellare il dolce prima di infornarlo. Una volta farcito, il dolce viene arrotolato su sé stesso, spennellato di olio e poco zucchero, e cotto in forno: si comprende bene, quindi, la somiglianza con lo strudel.

Ma la rocciata è forse un dolce più rustico, come evidenziato anche dal suo stesso aspetto: laddove lo strudel si presenta con una forma regolare ed una superficie uniforme e spolverata di zucchero a velo, la rocciata proprio no! La sua forma caratteristica è quella di un grosso ferro di cavallo, ma può anche essere attorcigliata su sé stessa come un serpentine (a Perugia addirittura si mette una mandorla nel centro di una delle due estremità a simulare la lingua del serpente) o una spirale.

Anche le origini del nome sono in qualche modo legate al suo aspetto: chi dice che il nome derivi da "roccia" proprio per la sua superficie rustica e color terra (poco probabile) e chi invece ne fa risalire il nome al dialetto umbro, nel quale il termine "arrocciare" significa torcere, attorcigliare. Questo



tipico dolce si produceva soprattutto nei mesi autunnali e invernali, quando si trovavano le noci e le mele fresche, ingrediente principale; inoltre, trattandosi di un dolce estremamente calorico, tradizionalmente si consumava per celebrare le festività dei morti e dei santi.

Oggi, invece, fermo restando la tipicità di Ognissanti, è un dolce disponibile tutto l'anno, che si consuma anche a fine pasto, spesso accompagnato da vini come il Torgiano Rosso Riserva e il Montefalco Sagrantino, Secco e Passito.

Un elemento folcloristico che sottolinea la tipicità della rocciata e l'importanza che essa riveste nella gastronomia umbra è la celebrazione annuale, da oltre 25 anni, a S. Giovanni Profiamma della *Sagra della rocciata*. Una variante antica, che va scomparendo, utilizza la sfoglia tipica di questo dolce come involucro per un ripieno di erbe di campo o spinaci farciti con zucchero e uva sultanina. Un'altra versione dolce utilizza un ripieno a base di ricotta, zucchero e cacao amaro.

Per la rocciata salata si utilizza un ripieno a base di cavoli ripassati in padella: non c'è che l'imbarazzo della scelta!

## LA RICETTA

Per la sfoglia:

300 g di farina "00"

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

un cucchiaino di zucchero

mezzo bicchiere di vino bianco

un pizzico di sale

Per il ripieno:

4 mele renette

400 g di marmellata di fichi

100 g di uva sultanina

100 g di noci sgusciate

100 g di mandorle spellate e leggermente tostate

100 g di prugne secche denocciolate

5/6 cucchiaini di Vin Santo

5 cucchiaini di zucchero

Preparazione

Sbucciate le mele e tagliatele a fette sottili, cospargetele di zucchero e Vin Santo e lasciate riposare. Nel frattempo preparate la sfoglia: mescolate tutti gli ingredienti secchi e impastateli con il vino bianco e l'olio. Dovete ottenere un impasto abbastanza elastico, per cui se fosse troppo duro aggiungete un po' d'acqua. Avvolgete la pasta in pellicola trasparente e lasciate riposare per una mezz'ora. Infarinare poi il piano di lavoro e cominciate a stendere la pasta: dovete ottenere un rettangolo sottilissimo, quasi trasparente. Distribuite la marmellata sulla sfoglia, facendo attenzione a non bucarla, aggiungete le mele ed infine la frutta secca spezzettata. Arrotolate la rocciata su sé stessa, quindi spostatela su una placca rivestita di carta forno dando la forma di un ferro di cavallo. Spennellate di olio e spolverizzate di zucchero semolato: infornate in forno caldo a 180° e fate cuocere per circa 30/35 minuti»<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Cristina Simonelli, *La rocciata di Assisi*, Sito internet dell'Associazione italiana Food Blogger, <https://www.aifb.it/calendario-del-cibo/giornata-nazionale-della-rocciata-assisi/>

A Spello ha luogo ogni anno la tradizionale *Infiorata del Corpus Domini*, con la preparazione di circa 1500 metri di tappeti e quadri floreali. Per quanto abbia radici antiche, solo a partire dai primi decenni del XX secolo l'usanza di addobbare con fiori i tratti stradali percorsi dalle processioni ha assunto l'aspetto di vero e proprio omaggio alla festa del Corpus. Infatti, nel 1930 c. una donna realizzò una semplice decorazione stradale con ginestre e finocchi, suscitando l'ammirazione e l'imitazione da parte di altri concittadini. L'aspetto artistico dell'infiorata si è sviluppato nel corso della storia, introducendo l'utilizzo delle sole foglie sempreverdi, con ginestra, finocchio selvatico, fiordaliso, margherite, rose per la realizzazione dei disegni artistici, fino ad arrivare alla rappresentazione di scene bibliche. Con il crescere dell'importanza dell'infiorata vennero anche assegnati dei premi ai migliori infioratori. Inizialmente si trattava di pochi oggetti di scarso valore, ma grazie alla partecipazione dei primi sponsor i premi aumentarono e ne furono aggiunti altri per specifiche sezioni. Oggi, oltre ai premi in denaro, è anche assegnato il *Premio Properzio*, una statua in bronzo che raffigura il poeta latino, assegnata al gruppo di infioratori vincitori, e che poi verrà restituita l'anno successivo e sostituita da una piccola riproduzione, sempre in bronzo.



A Spello si svolge inoltre, annualmente, anche il *Festival del Cinema*.



Spello è anche teatro di una rievocazione storia: *Hispellum*.

«Anno 1733: Nei pressi della chiesa di San Claudio presso le rovine del teatro romano, vicino dunque a Villa Fidelia, viene rinvenuto un lungo testo epigrafico noto come il "Rescritto di Costantino" risalente all'anno 336 d.C. in cui il grande imperatore riconosce alla città l'antico ruolo di santuario etnico degli Umbri. Con il rescritto, Costantino il Grande consente di tornare a celebrare in terra spellana, le manifestazioni rituali dell'antica lega delle città umbre. Spello assumeva così il ruolo di capitale religiosa degli umbri. "Hispellum" rievoca questa data.

Doveva apparire veramente "Splendidissima" questa città servita dalla via Flaminia, circondata da un'ottima cinta di mura, con porte monumentali e templi, dotata di impianti sportivi e ricreativi capaci di contenere grande folla: anfiteatro, terme, teatro. In questo splendido scenario, là dove si sviluppava la monumentale Zona Sacra di Spello ha inizio la rappresentazione storica di *Hispellum*»<sup>2</sup>. L'epoca romana viene rievocata in tutti gli aspetti della vita quotidiana, con la presenza delle *gentes Flavia, Iulia e Flaminia*, che mettono in scene giochi, riti, cortei, battaglie.

---

<sup>2</sup> *Hispellum Experience*, Sito internet della rievocazione storia *Hispellum*, <http://www.hispellum.eu/#>



La cucina di **Foligno** si caratterizza soprattutto per i suoi dolci. Anche qui, come ad Assisi, è tipica la *rocciata*, ma non solo questa. Un altro dolce locale è infatti la *fregnaccia*, simile a una frittella; poi è anche preparata la *pizza di Pasqua*, che a dispetto del nome è molto simile a un panettone ed è consumata nel periodo pasquale. Gli abitanti la gustano anche servendola con gli affettati umbri, mescolando così dolce e salato. Sempre tipica è la *miaccia*, una sorta di sanguinaccio imbevuto di Sagrantino e decorato con canditi; ancora, gli *struffoli* (palline di pastafrolla rotolate nel miele), il *castagnaccio*, la *cicerchiata*, il *panpepato* (dolce al cacao con mandorle e pepe nero), le *pepe al Sagrantino*. La cucina locale offre anche piatti che mescolano sapientemente ricette tipiche dell'Umbria con la cucina medievale. Via libera, tra gli antipasti, a *bruschette* servite con fagioli e cavolfiori, *frittelle di baccalà*, *focaccia al rosmarino e pomodori ripieni*. *Bucatini al vino Sagrantino*, *cirirole* (pasta fatta in casa) *al tartufo o alla norcina*, *preparata con panna e salsiccia*; *zuppa di farro*, *zuppa di lenticchie*, *minestra di lumache* e *cicerchi di montagna* sono annoverati tra i primi piatti tipici. E tra i secondi si possono degustare il *cinghiale alla cacciatore*, la *bistecca di maiale con le patate al forno*, *l'agnello al tartufo nero*, *la lepre al forno*, *i piccioni ai funghi*, *la torta al formaggio*, il *castratello* e la *fojata* (una specie di versione salata della *rocciata* preparata con le foglie di cavolo).

Anche a Foligno ha luogo una rievocazione storica, quella della *Giostra della Quintana* del 10 febbraio 1613, «disputata in occasione del Carnevale per risolvere il dubbio su "quale cosa sia di maggior contento a cavalier d'honore: mantenere la grazia del principe o il continuato favore di bellissima et gentilissima dama".

Per sciogliere questo dubbio si dovette ricorrere alle armi gentili e così 5 rampolli di altrettante famiglie nobili della città si sfidarono in Piazza Grande»<sup>3</sup>. Dal 1946 a oggi, a giugno e a settembre si sfidano i cavalieri dei dieci rioni in cui è divisa Foligno, contendendosi il Palio. «La Giostra della Quintana, senza tema di smentita, è la gara più avvincente e difficile che si svolge in Italia e per questo è stata definita l'Olimpiade dei Giochi di Antico Regime. Il binomio cavallo-cavaliere deve percorrere l'insidioso tracciato ad otto di 754 metri, delimitato dalle bandierine.

---

<sup>3</sup> Cos'è la Quintana, Sito internet della Giostra della Quintana, <http://www.quintana.it/quintana-foligno/index.php/it/manifestazione/laquintanacosae>

All'intersezione delle due diagonali si trova la statua che rappresenta il Dio Marte con il braccio destro disteso. Sul gancio, sotto al pugno serrato, vengono appesi gli anelli da infilare. Tre sono le tornate con gli anelli che progressivamente rimpiccoliscono. Quelli della prima tornata sono di 8 centimetri, 6 per quelli della seconda e addirittura 5 per la terza. Vince il cavaliere che termina il percorso senza penalità e nel minor tempo possibile. Ma la Quintana non è solo gara. La sera prima della Giostra per le strade del centro cittadino si snoda il Corteo con 800 personaggi in sontuosi abiti barocchi, rigorosamente fedeli ai dettami della moda ed all'iconografia dell'epoca. Nelle due settimane che precedono la Giostra, la città si anima con l'apertura delle 10 taverne rionali dove si possono gustare i piatti tipici della gastronomia secentesca che esaltano la qualità dei prodotti tipici del territorio. L'atmosfera è coinvolgente e lo spettatore viene accompagnato in un indimenticabile viaggio a ritroso nel tempo. L'agonismo della gara, la spettacolarità dei costumi e delle scenografie e l'entusiasmo dei quintanari regalano un evento che rimane nel cuore di chi lo vive. La Quintana è diventata il perfetto testimonial dell'Umbria perché racchiude tutte le eccellenze di questo territorio: quelle culturali, storiche, enogastronomiche, architettoniche e rievocative della Regione»<sup>4</sup>.



---

<sup>4</sup> *Ibidem.*

## Seconda tappa: da Spello a Colfiorito

**All'eremo di Santa Maria Giacobbe** i fedeli si recano ancora oggi in processione, in particolare il 25 maggio, festa della patrona, e nel giorno dell'ascensione.

Tanti sono i prodotti tipici del **Parco regionale di Colfiorito**: «l'area degli altipiani usufruisce di condizioni ottimali per lo sviluppo di alcune coltivazioni e per la pratica dell'agricoltura biologica. Tali condizioni sono innanzitutto la ricchezza dell'acqua, la composizione dei terreni, la loro fertilità e anche l'altitudine in cui essi si trovano. Fiore all'occhiello di questo territorio è la "patata rossa" di Colfiorito. Non meno importante è la lenticchia, della stessa specie di quella di Castelluccio di Norcia, di



cui ne ripete le caratteristiche e la bontà.

Inoltre *farro, fagioli, ceci, cicerchie* sono tutti prodotti tradizionali degli altipiani e, soprattutto, apprezzati per la loro indiscussa qualità. La cucina che ad essi si lega annovera piatti semplici, genuini, saporiti. La stessa ricchezza di pascoli e di foraggi presenti ad alta quota è la condizione ideale per la produzione di grandi quantità di latte che viene trasformato

in formaggio sia da produttori locali, sia da grandi caseifici che si sono insediati nella zona. Una menzione, infine, va fatta per gli agnelli e le pecore degli altipiani: oltre all'ottimo latte prodotto e dunque all'eccellente formaggio, le loro carni sono ricche del sapore delle erbe dei pascoli montani»<sup>5</sup>.

A Colfiorito si svolge, ogni anno, il *Montelago Celtic Festival*, uno dei maggiori eventi di cultura celtica in Italia, che giungerà nel 2018 alla sedicesima edizione, arricchita dalla presenza di gruppi contemporanei di musica celtica, rievocazione di battaglie, danze celtiche, conferenze e dibattiti.

---

<sup>5</sup> *Prodotti*, Sito internet del Parco di Colfiorito, <http://www.parks.it/parco.colfiorito/prodotti.php>

MONTELAGO  
CELTIC FESTIVAL



LA FESTA  
FANTASTICA  
DELLA TERRA  
DI MEZZO

ALTOPIANO  
DI COLFIORITO  
NELL'APPENNINO  
UMBRO-MARCHIGIANO

MONTELAGO  
CELTIC FESTIVAL

6-7-8 Agosto 2015



Il 6 maggio 2018 avrà luogo la prima edizione della *Fulginimarathon-Maratona non competitiva a Colfiorito*. Organizzata dal CAI di Foligno in collaborazione con il Parco Regionale di Colfiorito, essa si prefigge lo scopo di favorire la conoscenza del territorio e del patrimonio storico-culturale della montagna folignate. È stato creato un sito dedicato, attraverso il quale è possibile anche iscriversi alla maratona.



42-28-10 km

FULGINIUMARATHON  
ALTOPIANI PLESTINI

l'edizione

6 MAGGIO 2018  
COLFIORITO  
MARATONA NON COMPETITIVA

a passo di Trekking e Nordic Walking nei Piani Plestini

Percorsi da 10 - 28 - 42 km

In collaborazione con il Parco Colfiorito, FI, GAVI e Sagra della Patata

iscrizioni on-line sul sito:  
[www.fulginimarathon.it](http://www.fulginimarathon.it)  
dal 12 Febbraio al 28 Aprile

Con la collaborazione di:

## Terza tappa: da Colfiorito a Muccia (Camerino)

Da maggio a settembre sulla **strada tra Colfiorito e la chiesa della Madonna di Plestia** si svolge, la mattina del lunedì successivo alla prima domenica del mese, la *Fiera di Plestia*, che si origina nel Medioevo ed è ancora richiamo per gli abitanti dei paesi vicini.

A **Muccia**, invece, a luglio si svolge la *Sagra della tagliatella fatta a mano*, con un'intera giornata dedicata alla tradizione, con stand gastronomici aperti a pranzo e a cena. Ma non si tratta dell'unica sagra. Ci sono infatti anche quelle della trota e del tartufo.

The image displays a collection of event posters for the Muccia area, organized by month and date. The posters are arranged in three vertical columns. The first column (July) features 'FESTE TRIENNALI Madonna di Col De' Vestri' (July 2-7), 'A TUTTA BIRRA' (July 18-19), and 'COMEDIA DIALETTALE' (July 30). The second column (August) features '49ª Sagra della Trota' (August 3), 'ASD MUCCIA' (August 8), and 'UN TUFFO NEL PASSATO' (August 3-10). The third column (August) features 'CACCIA AL TESORO' (August 13), '3ª SAGRA del TARTUFO' (August 20-21), and several smaller posters for local businesses and events like 'FARVET', 'Verde Natura', and 'CASA DI MUCCHIA'.

Nel 2015 è nato il dolce tipico di **Camerino**, chiamato semplicemente *Dolce di Camerino*, «per volontà della neonata Accademia dei dolci tipici camerinesi e ideato e realizzato dal maestro pasticciere Giorgio Braghetti. È stato presentato ufficialmente questo pomeriggio nella sala degli Stucchi del palazzo comunale. Mele rosa di Camerino, mistrà locale, noci e mosto, per un cuore morbido racchiuso in una dolce pastafrolla da gustare tutto l'anno, ricoperta di cacao e

crema pasticcera: è questo l'omaggio di Braghetti alla sua città. "Il dolce è stato creato su richiesta degli amici della Pro Loco, che hanno detto che a Camerino non esiste un dolce tipico da gustare durante tutto l'anno – spiega il maestro pasticcere -. Ne abbiamo molti, a Pasqua la pizza e le ciambelle, ora che ci avviciniamo a Natale il pan nociato, il panettone ed il torrone, ma manca qualcosa da assaggiare per tutti i dodici mesi". Detto fatto, da buon camerinese Braghetti si è messo al lavoro, rispolverando la tradizione e scegliendo prodotti rigorosamente locali, che si trovano tutto l'anno. "Ci sono le mele rosa di Camerino, alcune anche le mie, le noci ed il mistrà, tutto proveniente da questa città – spiega il pasticcere -, abbiamo cercato di fare un dolce particolare, che è molto gradito dalle persone, anche oggi qui è andato a ruba, lo produco da circa quindici giorni e va molto bene, ha molto richiamo". Il dolce si può trovare nel laboratorio del pasticcere. L'intento è quello di poter rappresentare la bontà dei prodotti locali



nelle occasioni ufficiali, di far assaggiare a studenti e turisti qualcosa che racchiuda il sapore ed il gusto dell'intera città. Tra i primi entusiasti assaggiatori del dolce, il sindaco

Gianluca Pasqui piacevolmente colpito dalla bontà e dal sapore, che ha avuto parole di grande apprezzamento, il presidente Renzo Riccioni, il vicepresidente ed altri soci della Pro Camerino, il professor Dino Jajani ideatore dell'Accademia dei dolci tipici camerinesi, tanti curiosi e golosi. L'Accademia intende far conoscere le specialità dolciarie tipiche del camerinese, raccogliendone le ricette e promuovendo la futura realizzazione di un opuscolo e di una rete di esercizi commerciali in cui si trovano i dolci tipici locali. All'invito del professor Jajani hanno aderito una serie di appassionati, laboratori di pasticceria ed esercizi commerciali, convinti dell'opportunità di unire le forze»<sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> Monia Orazi, *Noci, mistrà e mosto. Camerino ora ha il suo dolce*, in *Cronache maceratesi*, 13 ottobre 2015, <http://www.cronachemaceratesi.it/2015/10/13/noci-mistra-e-mosto-camerino-ora-ha-il-suo-dolce/716541/>

A Camerino si svolge ogni anno la *Rievocazione della Corsa alla Spada e Palio*. Rientra nell'ambito dei festeggiamenti in onore del patrono San Venanzio (18 maggio) e affonda le sue radici nelle più antiche forme di onori tributati al santo, di cui si hanno notizie a partire dal XIII secolo, con riferimento a luminarie, offerte di ceri e altri oggetti, nonché all'accensione di un fuoco nella piazza dinanzi la chiesa nella sera della vigilia, mentre per il giorno della festa erano previste corse a cavallo e a piedi, giostre, gare ed esibizioni di abilità.

«Il primo gioco era una corsa a cavallo, che prendeva le mosse da un luogo fuori città che ancora oggi si chiama "Le Mosse" e si concludeva davanti la chiesa di Santa Maria in Via, ove era issato un pallio di seta del valore di venticinque scudi, prezioso premio per il primo arrivato.

Dopo aver fatto partire questa prima gara, il magistrato del Comune si spostava da Le Mosse salendo verso la piazza San Venanzio per dare il via al secondo gioco: la Corsa alla Spada.

Il terzo gioco era una gara a cavallo, consistente nell'infilare in corsa con la lancia un anello d'argento, appeso all'angolo del palazzo dell'Arengo, oggi palazzo arcivescovile, dopo una corsa in leggera salita dall'imbocco dell'attuale via Roma. La quarta e ultima manifestazione non era a libera partecipazione popolare come le altre, ma era riservata alla noblesse locale che, praticando per dovere di status il mestiere delle armi, dava pubblica dimostrazione della propria abilità nel muoversi con la lancia contro un saracino, che disarcionava l'incauto che fallisse con la lancia il bersaglio, e che girando su se stesso colpiva con la mazza ferrata chi non fosse veloce ad abbassarsi per schivare il colpo; tutto ciò in un tripudio di armature, livree e gualdrappe.

Nella tradizione cittadina non hanno subito interruzioni né la frequentazione della chiesa che custodisce le reliquie del Santo martire Venanzio nel giorno della sua festa né l'accensione del focaraccio nell'antistante piazza la sera della vigilia; i giochi, invece, si sono tenuti fino all'unità d'Italia<sup>7</sup>.

Nel 1982 per la prima volta viene proposta la rievocazione storica e così da quell'anno la città, nel mese di maggio, inizia un viaggio a ritroso nel tempo, fino al periodo d'oro della Signoria da Varano. La festa religiosa segna anche il "risveglio"

---

<sup>7</sup> *La manifestazione*, Sito internet della *Corsa alla Spada e Palio*, <http://corsaspada.it/Lamanifestazione.aspx>

della corte con le sue “dame, i cavalieri, l'arme, gli amori, le cortesie, l'audaci imprese”..

È un susseguirsi di riti, cerimonie, con l'offerta dei ceri all'accensione del grande falò propiziatorio, la corsa alla spada al palio degli arcieri, gli spettacoli di musica antica all'apertura delle taverne negli angoli più suggestivi del centro storico.

Le gare sono strettamente legate all'antica divisione della città e del territorio in Terzieri: di Mezzo (i cui colori sono il verde e nero, con l'emblema del ceppo legato), Muralto (i cui colori sono l'azzurro e il bianco, con l'emblema delle spighe di grano) e Sossanta (i cui colori sono il rosso e bianco con l'emblema della colomba). La sera della vigilia della festa del Patrono (17 maggio) muovono dalla sede dei rispettivi Terzieri separati cortei che, in sfarzosi costumi d'epoca, al lume

delle torce, con vessilli, chiarine e tamburi, passano per le vie del centro medioevale, interamente pavesate di drappi e stemmi per condurre nella Basilica di S. Venanzio ove ha luogo la cerimonia dell'offerta dei ceri. Seguono nella piazza antistante la Basilica: la lettura del proclama che bandisce la gara della Corsa alla



spada e palio, l'accensione del grande falò propiziatorio, tra squilli di trombe e rullo di tamburi.

Nel pomeriggio della domenica successiva alla festa del Patrono, si snoda per le vie principali della città il fastoso corteo del Palio, composto da oltre 300 figuranti tra dame, cavalieri, armigeri, musicisti e sbandieratori. Finalmente giunge il tanto atteso momento della Corsa alla spada cui, dopo un allenamento di mesi, partecipano trenta giovani in costume, dieci per ciascun Terziero, i quali si contendono allo spasimo la vittoria: il percorso è di circa 1.300 metri, in buona parte in ripida salita.

Il corridore che arriva per primo al traguardo e sfilava la spada dal ceppo in cui è infissa è il vincitore assoluto ed ha in premio la spada; al Terziero, vincitore per tempo di arrivo dei suoi corridori, spetta il Palio che custodirà fino all'anno successivo. La manifestazione si conclude con la consegna del Palio da parte del

Magnifico Messere, alla presenza del Duca e della sua corte, in un tripudio di colori e di suoni, tra lo sventolio dei vessilli e le figurazioni artistiche degli sbandieratori.

Nella rievocazione storica è stata inserita anche la "Disfida degli arcieri", una competizione che vede gli arcieri locali non più divisi per Terziero, ma contrapposti a quelli di un'altra città, in una gara appassionante che si svolge in quattro prove, che non solo mettono in luce il complessivo valore di ogni squadra, ma soprattutto quello degli interpreti di una disciplina così antica. È infatti vincitrice la compagine che al termine della tenzone ha conseguito il maggior numero di punti e viene assegnato un premio come "Migliore Arciere della Disfida" a colui che ha



conquistato il miglior piazzamento nella finale.

Sono oltre quindici giorni, nel mese di maggio, di grande animazione per la città di Camerino e per i territori vicini perché la rievocazione storica è preceduta e seguita dalle manifestazioni e dalle iniziative dei Terzieri. tra le quali l'apertura delle

tipiche osterie (gastronomia su antiche ricette), le mostre di prodotti artigianali, gli spettacoli folkloristici e l'esibizione di bande musicali»<sup>8</sup>.

---

<sup>8</sup> *Rievocazioni storiche*, Portale turismo del Comune di Camerino,  
<http://turismo.comune.camerino.mc.it/tradizioni/rievocazioni-storiche/>

## Quarta tappa: da Muccia (Camerino) a Belforte del Chienti

«A cavallo tra Marche e Umbria, il **parco dei Sibillini** è crocevia di antichissime tradizioni gastronomiche: la civiltà pastorale si unisce alla norcineria (di cui l'Umbria è capitale indiscussa) e l'agricoltura resiste, con alcune produzioni simbolo, come la lenticchia di Castelluccio. Sui Monti Sibillini si producono salumi straordinari – *coppe di testa, lonze e capocolli, salami lardellati, prosciutti* – ma la storia di questo territorio è prima di tutto quella della transumanza: il formaggio più importante è il *pecorino*, ma si trovano anche le *ricotte (fresche o stagionate)* e, in misura minore, *caprini o misti*. L'elenco delle ricchezze gastronomiche del parco non finisce qui: questo territorio incontaminato offre antiche varietà di *mele*, eccellenti produzioni di *miele, tartufi, funghi (russole, boleti, amanite, finferli), castagne, ceci, cicerchie, trote* (allevate nel torrente Nera), *farine* (di grano, di granturco e di roveia), *pane cotto nel forno a legna, biscotti* e, per finire, i due tradizionali fine pasto della zona: il *Mistrà* e il *Vin cotto*»<sup>9</sup>. Il *Mistrà* è un ammazzacaffè tradizionale, prodotto per distillazione alcolica e aromatizzazione, con anice verde (presente sui Monti) e con finocchio selvatico e frutta (mele e arance). La gradazione alcolica varia dai 40° ai 45°, il gusto è secco, e viene utilizzato non solo per correggere il caffè, ma anche bevuto liscio, mescolato con l'acqua, e, miscelato con acqua e ghiaccio o con un sorbetto, è ottimo anche come dissetante. Impiegato anche come digestivo dopo i pasti, se ne fa altresì uso in cucina per preparare dolci, cocktails, long-drinks, ma si sposa bene anche con gli ingredienti salati.

---

<sup>9</sup> *Prodotti*, Sito internet del Parco Nazionale dei Monti Sibillini,  
<http://www.parks.it/parco.nazionale.monti.sibillini/prodotti.php>



## LE ORIGINI DEL MISTRÀ E IL “VARNELLI”<sup>10</sup>

Il mistrà affonda le proprie radici nella conquista (da parte della Repubblica di Venezia, tra il XVI e XVII secolo) dell'omonima città greca sita a circa 5 chilometri da Sparta, nel Peloponneso meridionale. Presa la città fu anche scoperto un liquore locale, che altri non era che l'ouzo, prodotto tradizionale della Grecia, che venne ribattezzato col nome della città conquistata e nel giro di poco divenne un liquore tipico di Venezia, tanto che la sua fama si eclissò solamente dopo l'arrivo dei francesi, prima, e degli austro-ungarici, poi.

Sul finire del XIX secolo Girolamo Varnelli, titolare della distilleria Varnelli, fondata da suo padre, reinterpretò la ricetta già diffusa nelle marche, con l'iniziale intenzione di realizzare un decotto anti-malaria per i pastori transumanti, creando un liquore che in breve tempo divenne famoso e che ancora oggi porta il nome della famiglia fondatrice, diventando il *Varnelli, anice secco speciale*.

«La ricetta tradizionale prevede l'uso di un litro di alcol a 90°, 50 grammi di anice, 10 grammi di semi di finocchietto selvatico, 30 grammi di coriandolo, 2 scorze di arance.

La preparazione prevede che gli ingredienti vengano messi in infusione in un recipiente a chiusura ermetica e, dopo essere stato ben agitato e tappato, il tutto sia lasciato stare a macerare per una decina di giorni.

Trascorso questo tempo si prepara lo sciroppo, portando a bollore a fiamma bassa 120 decilitri d'acqua con un chilo e tre etti di zucchero, per cinque minuti, dopo di ché, spento il fuoco, viene lasciato raffreddare.

Nel frattempo si filtra il macerato, lo si unisce allo sciroppo freddo mescolando per amalgamare il tutto e quindi lo si lascia riposare per un paio di giorni, prima di filtrarlo nuovamente ed imbottigliarlo»<sup>10</sup>.

A **Pievefavera** si svolge, durante l'estate, la *Sagra de lu vitellu*, con la degustazione di vari piatti tipici di diverse località, ma anche e soprattutto a base di vitello, come l'*asado di vitello*, lo *spezzatino con bombardier* e la *trippa di vitello*.

L'Associazione Turistica di Pievefavera con il Patrocinio del Comune di Caldarola organizza a **PIEVEFAVERA di Caldarola** dal 10 al 13 AGOSTO 2017

### SAGRA DE LU VITELLU

Giovedì 10	Venerdì 11	Sabato 12	Domenica 13
Palestina	Gnocchi al ragù	Vincigrassà	Tagliatelle al tartufo
Spaghetti all'americiana	Strozzapreti alla montanara	Canchiglia al verde	Asado di vitello
Coda alla vaccinara	Spezzatino con Bombardier	Filetto di vitello al cognac	
		Trippa di vitello	
Marco e la sua Fisarmonica	Veneri Live Band	Si balla con l'Orchestra Allegria	Quartetto... Eccezzera...
Clown Tito e Tato	Clown Tito e Tato	Clown Tito e Tato	Clown Tito e Tato

**Vernaccia, tozzetti, musica e...  
...tanto divertimento**

Tutte le sere saranno servite:  
BRUSCHETTE  
all'OLIO di CORONCINA di PIEVEFAVERA  
BISTECCHES e FETTINE ai FERRI • FIORENTINE • HAMBURGER  
GRIGLIATE MISTE di MAIALE • INSALATA MISTA • PATATINE FRITTE  
CONTORNO di FAGIOLI

info: cell. 331.5251570 • sagracluvitellu@libero.it

<sup>10</sup> Il Mistrà (Macerata), Sito internet *Il mondo del gusto*, <http://www.mondodelgusto.it/prodotti/3265/mistra-macerata>

A **Caldarola** si svolge, in agosto, una rievocazione storica nota come *Giostra de la Castella*, la cui prima edizione ebbe luogo nel 1983.



«La prima domenica [di agosto], anticipato da un corteo in abiti del primo Rinascimento, si svolge il suggestivo rito dell'Offerta del doppiere in cui i Priori delle Castella offrono il Doppiere al sacerdote che lo benedice. Il rito segue quanto detto negli statuti del 1586: "in ogni anno, nella festa di Maria Vergine, tanto nel mese di marzo che di agosto, il comune della Terra di Caldarola sia tenuto e debba dare e presentare alla Chiesa di Santa Maria Annunziata nel Piano di Gea un



doppiere di cera del peso di due libre..." La serata si conclude con "Frustenga, liccacennora e ficaonta", la riedizione di antiche ricette di pani e dolci offerti dalle fornarine ed annaffiati dal vino dell'oste del paese. La disputa del Palio, un'altra autentica finestra aperta sul passato della Terra di

Caldarola resa particolarmente suggestiva dalla partecipazione di sbandieratori, cavalieri e personaggi in costume, si svolge la domenica successiva e ripropone i giochi in uso nel '400 (tiro con l'arco, giostra dell'anello, corsa alla papera); dette gare assumevano particolare importanza in occasione del *calendimaggio*, ricorrenza molto sentita e che continuerà ad essere ricordato con particolare solennità fin verso la metà del 1600. In epoca moderna si è voluto coinvolgere i

castelli di Croce, Pievefavera, Valcimarra e Vestignano, all'epoca appartenenti al Ducato dei da Varano, per dar maggior valenza alla manifestazione. Anche questa cerimonia si apre con un corteo in abiti dell'epoca, che scendendo dal castello, si porta nella "Platea magna in Castelvecchio" (oggi Piazza Vittorio Emanuele) dove hanno luogo le gare. Al termine, si festeggia fino a tardi, approfittando dei piatti tradizionali proposti dall'Osteria della Luna nel suggestivo scenario del Castello Pallotta»<sup>11</sup>.



Un particolare curioso riguarda la *Via Crucis del Venerdì santo*, che si svolge per le vie del paese, con le classiche quattordici stazioni fatte rivivere con i costumi dell'epoca, ma senza la presenza della figura di Cristo. Questi, infatti, non è impersonato da nessuno, ma è rappresentato semplicemente dalla Croce.

Tutto il rito è accompagnato da musiche sacre.

Anche a Caldarola, in occasione del Corpus Domini, si realizza un'*infiorata*.

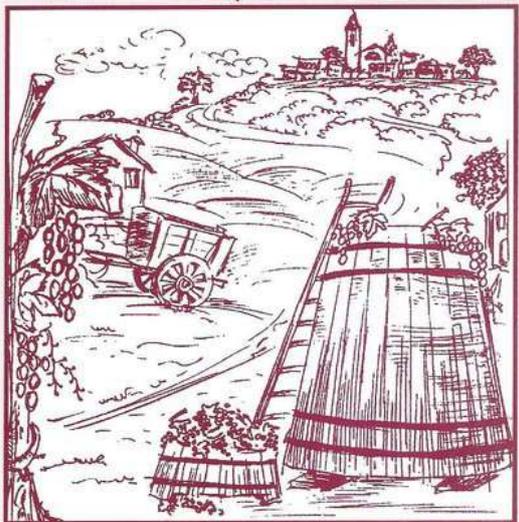


<sup>11</sup> *Rievocazioni storiche*, Portale turismo del Comune di Caldarola, <http://turismo.comune.caldarola.mc.it/tradizioni/rievocazioni-storiche/>

## Quinta tappa: da Belforte del Chienti a Tolentino

**BELFORTE DEL CHIANTI**  
BORGO SANTA MARIA

**SAGRA**  
**dell'ACQUATICCIO**



A **Belforte del Chienti**, in settembre si svolge la Sagra dell'Acquaticcio, con giochi di carte (briscole, scala 40), stand gastronomici, balli e musica. Sempre a Belforte hanno luogo la Sagra dell'oca arrosto e la Festa della trebbiatura, con la rievocazione storica dell'attività contadina.

Associazione "Fattoria didattica Agriturismo La Fonte" in Festa Contrada Sodere, Belforte del Chienti

**PROGRAMMA ESTIVO**

**13ª SAGRA dell'OCA ARROSTO e FESTA della TREBBIATURA**

VI INVITIAMO A PARTECIPARE NUMEROSI ALLA FESTA  
Sosteniamo il turismo della montagna svantaggiata dal terremoto

**Venerdì 7 Luglio - OCA ARROSTO PER TUTTI**

ore 21.00 **GARA DI BRISCOLA** (1ª PREMIO: VITELLO) allestito nell'Aneddi Agricolo  
Si Balla con musica dal vivo. Balla all'aperto in piazza

**Sabato 8 Luglio - SAGRA della "POLENTA con LA PAPERÀ e L'OCA"**

ore 21.00 Si balla con l'Orchestra  
"ELISA e GLI AMICI DELLA NOTTE" Balla all'aperto in piazza

**Domenica 9 Luglio - SAGRA dell'OCA ARROSTO**

ore 11.00 Tavola rotonda: **SIRIA - SCUOLA - MUSICA - DISABILITÀ - COMUNICAZIONE - AGRICOLTURA - AMBIENTE**  
Interverranno Autorità Comunali, Provinciali, Regionali, Unione Montana dei Monti Azzurri, Federazione Provinciale Coltivatori Diretti, Cav. Prof. Ello Carfagna, Prof.ssa Anna Maria Ferrone, Marcella Carnesfoglio e il Cel. **FRANCESCO LAURENZI**  
Partecipa il Sindaco di Belforte Roberto Paoletti su "La rinascita nel post terremoto": testimonianza

ore 12.00: E. Motta presso l'Agriturismo "La Fonte"

ore 12.00 **PRANZO** SU MACCAGNO DE LO VATE, OCA ARROSTO, PORCHETTA, vitignani e tagliato di rago di capra e oca, etc...

ore 15.00: 13ª GARA "DOLCE DE LO VATE"

ore 16.30 **SFILATA** del Gruppo Folcloristico "LI MATTI DE MONTECÒ"

ore 17.00: Rievocazione della Trebbiatura "se canta e se magna sotto lu varcò"  
dalla 10 alle 20. Si balla con "VANESSA e CLAUDIO"  
ore 24.00: Spettacolo pirotecnico

Tutti i giorni è possibile consumare **OCA ARROSTO e PORCHETTA**  
Balli ore 19.00 spettacolo musicale con accompagnamento di oca

**Lunedì 14 Agosto 2017**

**2ª Festa Vegetariana**  
con prodotti biologici della casa - intrattenimento musicale dal vivo  
Tutti i venerdì estivi sarà possibile la consumazione anche vegetariana

**15 Agosto 2017**

**Festa di Ferragosto**  
con l'Orchestra MC2 - pranzo, merenda, cena  
È gratuita la prenotazione: Tel. 340.2312798



Altro evento belfortese è una giornata dedicata ai più piccoli, *Un bel forte in gioco*, organizzata dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con la Probelforte e l'Unione Montana dei Monti Azzurri. La piazza Umberto I è allestita per accogliere i bambini, dando loro la possibilità di partecipare a giochi creativi e didattici, ad attività espressive e del mondo circense, con conferenze anche per i genitori.



Piatto tipico di **Tolentino** sono i *cappelletti*, consumati in brodo, con il ragù di carne oppure alla boscaiola, e serviti soprattutto la domenica e a Natale. Conosciuti in tutta Italia, nel 2017 è nato il *Consorzio volontario per la tutela del Cappelletto di Tolentino* fondato da alcuni produttori locali di pasta fresca all'uovo, per

garantire la tutela del prodotto. I fondatori e gli aderenti hanno sottoscritto un disciplinare che stabilisce, fra le altre cose, (pena l'infrazione di sanzioni, fino all'esclusione dall'associazione) lo spessore della pasta, gli ingredienti di base (in particolare, carne esclusivamente marchigiana o italiana), la qualità del ripieno, l'assenza di coloranti e conservanti. Naturalmente, tutto il processo di lavorazione deve essere "made in Tolentino". La nascita del consorzio è stata connessa alla creazione di un marchio che identifichi il Cappelletto del consorzio stesso. Si punta al riconoscimento dei marchi IGP, ITG o QM (Qualità delle Marche), fino alla denominazione DOP.



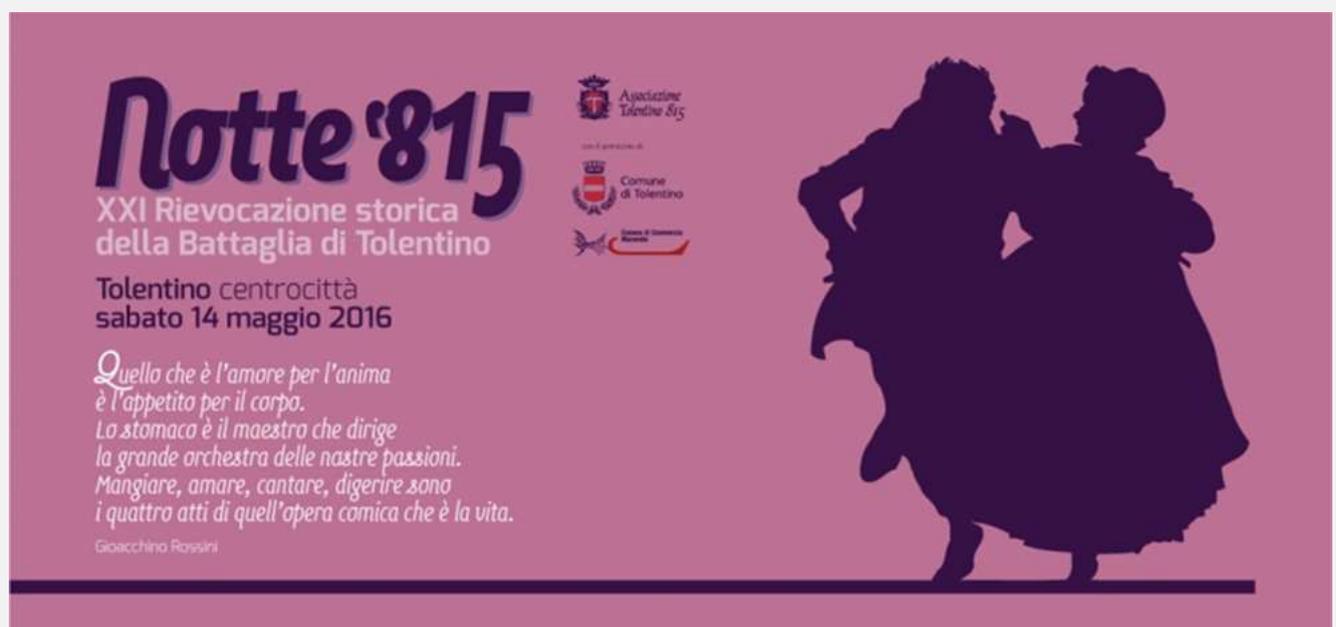
Tolentino è anche sede della *Biennale dell'Umore nell'Arte*, nata nel 1961, per iniziativa di Luigi Mari, che a Tolentino esercitava la professione medica, coltivando ad alto livello l'hobby della caricatura. Iniziata con la partecipazione di 53 artisti italiani e la presenza di 400 opere, la Biennale ha raggiunto numeri elevatissimi nel 2007: 64 Paesi, 680 artisti, 1471 opere. Parlando della Biennale, Federico Zeri, critico

d'arte, così si espresse: «La vera caricatura, il grande umorismo, nascono dall'intelligenza, dall'eleganza mentale, da una grande sensibilità, dal genio. L'umorismo è una forma essenziale dell'arte, e i grandi Maestri, nelle arti figurative, sono stati spesso anche grandi Umoristi». Un giudizio che egli poi integrava affermando «Il grande merito della città di Tolentino è proprio quello di avere avviato, attraverso la Biennale dell'Umore e il Museo della Caricatura un esemplare cammino storico e critico, indirizzato alla conoscenza e alla valorizzazione di questo non



trascurabile genere dell'arte italiana e internazionale", perché "nella stessa vita dell'Uomo l'umorismo è qualcosa di decisivo, di fondamentale". La Biennale dell'Umorismo nell'Arte è una entità che appunto sul sorriso fonda la ragione della propria esistenza e da anni resta il luogo della storia e della memoria, dove la fantasia dell'individuo si esprime al meglio con creatività, umorismo e libertà»<sup>12</sup>.

Ai primi di maggio di ogni anno, sempre a Tolentino, si svolge la rievocazione storica *Tolentino 815*, in ricordo della Battaglia del 1815. Per l'occasione, varie attività commerciali ("trasformate" in osterie) propongono menù d'epoca, e le vie cittadine sono animate da soldati, osti, popolani e altre figure ottocentesche.



**Notte '815**  
XXI Rievocazione storica della Battaglia di Tolentino

Tolentino centrocittà  
sabato 14 maggio 2016

*Quello che è l'amore per l'anima  
è l'appetito per il corpo.  
Lo stomaco è il maestro che dirige  
la grande orchestra delle nostre passioni.  
Mangiare, amare, cantare, digerire sono  
i quattro atti di quell'opera comica che è la vita.*

Gioacchino Rossini

Associazione Tolentino 815  
con il patrocinio di  
Comune di Tolentino  
Società di Storia e Beni Culturali

**sabato 7 maggio**  
ore 18.00 - Piazza San Nicola  
**inaugurazione mostra fotografica della  
XX Rievocazione storica della Battaglia di Tolentino**  
a cura di Diaframmazero  
la mostra resterà aperta fino al 15 maggio  
orari: feriali 18.30- 20.00 sabato 10.00-24.00  
domenica 10.00-12.30/17.00-20.00

**domenica 8 maggio**  
ore 14.30/20.00 - Palazzo Parisani Bezzi  
**Nozze d'incanto a Palazzo**  
da Napoleone ai giorni nostri tutte le tradizioni sul matrimonio

**sabato 14 maggio**  
ore 10.00 - Sala Mari Palazzo Sangallo  
conferenza: **"Il decennio francese (1805-1815)  
in Italia ovvero le radici del Risorgimento italiano**  
Sergio D'Errico Presidente dell'AMI di Rimini

ore 11.30 - Sala Mari Palazzo Sangallo  
proiezione del film  
**Come mirano giusto costoro**  
regia F. De Laurentis - Teatro Polivalente Occhiobello  
dalle ore 18.00 - Centrocittà e... non solo  
**Notte '815**  
dal tramonto all'alba la città si rianima vivendo  
il periodo ottocentesco con osterie, balli e bivacco storico

**Domenica 15 maggio**  
ore 10.00/12.30 - Torrione San Catero  
**Visita guidata ai luoghi della battaglia**  
(prenotazioni 329.8071457/340.8502552)

ore 11.30 - Piazza della Libertà  
**Sfilata e esibizione di Balli ottocenteschi**  
del Gruppo Estense di Modena

<sup>12</sup> La storia della Biennale internazionale dell'Umorismo nell'Arte, Sito internet della Biennale internazionale dell'Umorismo nell'Arte, <http://www.biennaleumorismo.it/it/1961-2013-un-itinerario-lungo-mezzo-secolo/>

Nella Basilica dedicata a san Nicola da Tolentino i fedeli possono ricevere i *panini benedetti*, espressione della devozione al santo e legati a un episodio della sua vita, quando egli, ammalato gravemente, fu guarito per intercessione della Madonna, che gli apparve in visione, assicurandolo con queste parole: «Chiedi in carità, in nome di mio Figlio, un pane. Quando lo avrai ricevuto, tu lo mangerai dopo averlo intinto nell'acqua, e grazie alla mia intercessione riacquisterai la salute»<sup>13</sup>. Mangiato il pane, ricevuto da una donna di Tolentino, san Nicola guarì, e da quel giorno cominciò a distribuire il pane benedetto ai malati, invitandoli a confidare nella Vergine Maria per guarire nel corpo e nello spirito.

«La Chiesa ha approvato l'istituzione e l'uso dei panini, prescrivendo un rito speciale per la loro benedizione, analogo a quello della benedizione delle palme, ma riservato all'Ordine Agostiniano.

Si apre il sacro rito al canto dell'inno *Te canunt omnes* a s. Nicola, mentre si accede all'altare. Segue la lettura dell'Epistola tratta dal III libro dei Re (27, 9-16), dove viene narrato il prodigio del profeta Elia in favore della vedova che gli preparò un pane abbrustolito, e del Vangelo di S. Giovanni (6, 1-14) sulla moltiplicazione dei pani e dei pesci operata dal Signore. Quindi, in cinque successivi *oremus* il celebrante supplica il Signore di benedire i panini come benedisse i cinque pani nel deserto; di purificarli dalla profanazione che ne hanno fatto gli uomini, di restituirli alla primitiva integrità; di santificarli in modo che col cibarsene siano sconfitti i nemici infernali che insidiano la salvezza delle anime e la sanità dei corpi; di concedere a chi ne mangerà, invocando il patrocinio di S. Nicola, la vita eterna e le grazie temporali, rendendo innocui tutti i nemici che in questa terra ostacolano il raggiungimento della vera vita.

Mentre se ne fa la distribuzione ai fedeli viene cantato un inno che esalta i prodigi compiuti dai panini benedetti. Il rito si chiude con una preghiera a s. Nicola nella quale s'invoca il suo patrocinio sulla Chiesa e su quanti lo pregano.

I panini di san Nicola sono confezionati presso il santuario con farina di grano ed acqua, senza lievito, cotti al forno. Sono un segno sacramentale della Chiesa,

---

<sup>13</sup> *I panini benedetti di san Nicola*, Sito internet della Basilica di san Nicola a Tolentino, <http://i.panini.benedetti.di.san.nicola.html>

come lo è per esempio l'acqua santa, ed operano grazie nella nostra vita in misura della fede nel Signore.

Prima di mangiare i panini, si reciti la preghiera a san Nicola, per confidare nel Signore ed accettare la sua volontà di salvezza. La richiesta di grazie va unita all'impegno a progredire in un autentico cammino di fede, speranza e carità, verso Dio e i fratelli»<sup>14</sup>. I panini possono essere richiesti anche contattando via mail, fax e telefono i frati agostiniani di Tolentino.



---

<sup>14</sup> *Ibidem.*

## Sesta tappa: da Tolentino a Macerata

La **Riserva naturale dell'Abbadia di Fiastra** ospita ogni anno l'evento *Musica da Bosco*, trasformandosi in una vera e propria «sala da concerto che ha per quinte le querce secolari e per poltrone un tappeto di foglie.

I concerti di *Musica da Bosco* sono organizzati dall'Associazione Amici della Musica di Urbisaglia e dal Centro di Educazione Ambientale Abbadia di Fiastra»<sup>15</sup>.



**Musica da Bosco**  
2017

**domenica 21.05**  
**Quartetto sassofoni**  
del Conservatorio G.B. Pergolesi di Fermo  
Vincenzo De Angelis (soprano), Yu Yuan Feng (tenore)  
Letizia Illuminati (contralto), Adolfo Del Guercio (baritono)  
Musiche di G.F. Haendel, S. Joplin, H. Mancini

**domenica 28.05**  
**Piano solo # Cecilia Airaghi**  
Musiche di F. Chopin, F. Liszt, M. Ravel, B. Bartok

**domenica 04.06**  
**Ensemble "Alla Maniera Italiana"**  
Giulio Fratini (clavicembalo), Giacomo Coletti (violino)  
Romeo Cuffia (flauto), Andrea Lattarulo (violoncello)  
Musiche di autori marchigiani del XVIII secolo

*Tutti i concerti sono gratuiti. Inizio alle ore 18.00 presso la radura vicino al lago "Le Vene" della Riserva Naturale Abbadia di Fiastra. Partenza a piedi dall'Ufficio Informazioni dell'Abbadia di Fiastra alle ore 17.15. Si consiglia di portare cuscini o stuoie per accomodarsi a terra. In caso di maltempo i concerti si terranno al chiuso. Info: Meridiana Snc 0733.202942. Ass. Amici della Musica # Urbisaglia*

<sup>15</sup> *Eventi e news*, Sito internet dell'Abbadia di Fiastra, <http://www.abbadafiastra.net/it/eventi-e-news.html>

La cucina di **Macerata** annovera, tra i suoi piatti tipici, i *vincisgrassi*. «Di questo piatto, si è molto parlato nell'intento di scoprire le sue vere origini e le prove della sua nascita in terra marchigiana. Secondo l'ipotesi più antica, la parola vincisgrassi deriva da Windsch Graetz (oppure Gratz) nome di un generale austriaco che, nel 1799, durante le guerre napoleoniche, era di stanza con le sue truppe ad Ancona. Il



suo cuoco personale che aveva ideato la ricetta, gliela dedicò e la fama di una minestra asciutta tanto appetitosa si estese ben presto con i precetti della preparazione. Vari scrittori sono però concordi nel sostenere che i vincisgrassi furono sì un piatto preferito

dal generale austriaco, ma che erano già stati inventati. Ciò sarebbe provato dal fatto che, in un manuale gastronomico del 1784, "Il Cuoco Maceratese" di Antonio Nebbia, era riportata la ricetta di una salsa per *pringsgras* già in uso nel maceratese. È un fatto, comunque, che dagli inizi del 1800 in poi, i vincisgrassi hanno trovato sempre migliore accoglienza non solo a tavola, ma anche nelle scampagnate di fine settimana o nelle colazioni all'aperto. Gli ingredienti della ricetta originale sono: prosciutto

crudo, tartufo, parmigiano e una salsa a base di latte e farina, con i quali si condiscono gli strati di pasta all'uovo»<sup>16</sup>. Tra i secondi piatti invece, si possono gustare il *pollo in potacchio* o *alla maceratese*, cioè pollo novello cotto in padella a pezzi, con salsa di pomodoro, cipolla, vino bianco, pepe, aglio e rosmarino. Tra i vini non possono non



essere menzionati i *Colli Maceratesi DOC* e la *Verracciaci Serrapetrona DOCG*.

<sup>16</sup> *Gastronomia*, Sito internet del Comune di Macerata, <http://www.comune.macerata.it/aree-tematiche/cultura-turismo/tradizioni-e-folklore/gastronomia>

## IL CUOCO DI MACERATA E L'ORIGINE DELLA PAROLA VINCISGRASSI

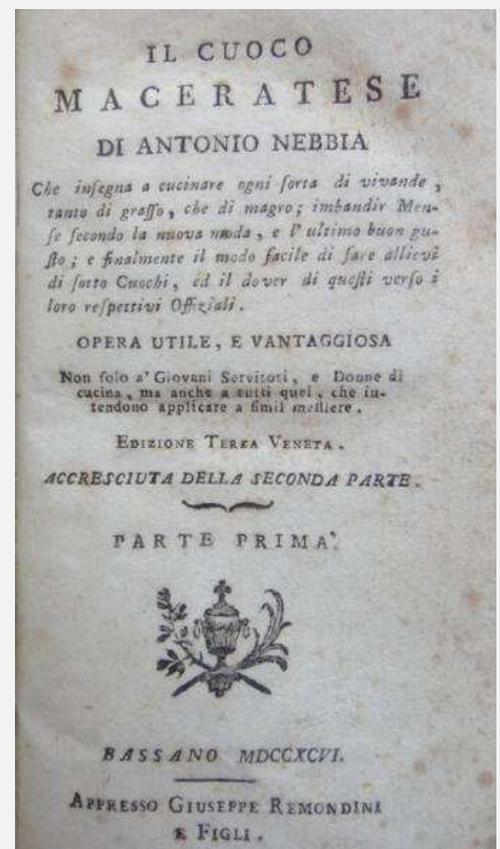


Macerata ha dato i natali ad Antonio Nebbia, cuoco che visse nella seconda metà del XVIII secolo, lavorando presso varie famiglie gentilizie. Nel 1779 diede alle stampe un ricettario, intitolato *Il Cuoco Maceratese*, che riprendeva l'impostazione della *grande cuisine*, ormai famosa in Europa, a partire dalla Francia. Nebbia ebbe il merito di fissare le regole moderne dell'alimentazione, impostando la gastronomia per le nuove classi sociali del suo tempo.

Il libro rimosse grande successo, con varie riedizioni fino all'arrivo di un altro noto manuale di cucina, l'*Artusi*. L'importanza del *Cuoco Maceratese* stava anche nel fatto che per la prima volta si aveva un vero e proprio manuale di cucina per imparare a realizzare tutti i vari piatti, cosa che nessuno mai, in terra marchigiana, aveva fatto prima di lui, dando alla gastronomia la dignità di una sistemazione editoriale. Inoltre, Antonio Nebbia riuscì, nel suo testo, a presentare non semplicemente ricette per persone benestanti, ma anche per chi faceva i conti con una minore disponibilità alimentare, attraverso il riciclo di vari elementi, testimoniando, in questo modo, la mentalità dell'epoca, in cui cucinare consiste nella vera economia del

quotidiano.

Fu proprio Nebbia a trasporre editorialmente la ricetta del piatto più tipico della gastronomia marchigiana: i vincisgrassi. Il ritrovamento del testo di Grassi, nella sua prima edizione del 1779, ha reso meno fondata la tesi che ne ricollegava l'origine alla storia del generale austriaco, in quanto si parla di una ricetta definita come *salsa per il princisgrass* (grasso da principi), con un anticipo di almeno vent'anni rispetto all'arrivo del militare sul suolo italiano. Il nome deriverebbe da un'esortazione a usare un condimento, dal latino *vincio*, legare e *crassus*, untume.



In occasione della festa della Madonna della Misericordia, a Macerata si svolge la tradizionale *processione delle canestrelle* (con gli antichi costume maceratesi), durante la quale viene offerto il grano alla Madonna. Questa tradizione affonderebbe le proprie origini nel 1447, quando la città fu prodigiosamente liberata dalla peste. Piano piano si arrivò a una migliore organizzazione della processione, molto probabilmente a partire dall'anno dell'incoronazione dell'immagine mariana, avvenuta il 25 agosto 1721.



I piatti tipici di **Recanati**, legati ad antiche tradizioni, sono rappresentati da quelle ricette che normalmente erano preparate in occasione delle feste, connotandosi spesso di un significato simbolico e rituale. Si possono ricordare i *piccicasanti*, una specie di minestra collosa il cui nome deriva dalla colla con cui si attaccava il calendario di Sant'Antonio (abate) dietro la porta della stalla. Nello stesso giorno (17 gennaio) si mangiavano anche le *pagnottelle di sant'Antonio*, date pure agli animali. Tra i primi si annoverano gli *gnocchi di patate*, conditi con il *sugo di papera*, preparato per la festa della Vittoria (Madonna del Rosario), la prima domenica di ottobre. Tra i secondi si annoverano il *coniglio in potacchio o alla cacciatora* e *in umido* e le *cucciole* (lumaconi), così tipiche che i recanatesi sono anche chiamati *cucciolettari*.



Tra gli insaccati si possono menzionare il *ciauscolo* (*ciavuscolo* e *ciaruscolo*) e le *salicce*. L'ambito dolciario annovera le *frappe*, gli *scroccafusi*, le *castagnole*, la *pizza di formaggio*, la *pizza dolce*, il *ciambellone* e le *fave dei morti*.

Molte sono i frantoi presenti sul territorio, che producono olio sia sfuso che imbottigliato.



Uno dei piatti tipici di **Loreto** è invece il *coniglio in porchetta*, da degustare accompagnandolo con il *Rosso Cornero DOC*.

A Loreto ha inoltre luogo ogni anno, la settimana successiva alla Pasqua, la *Rassegna Internazionale di Musica Sacra*. L'evento si realizza ormai dal 1961 con concerti vocali e strumentali eseguiti da varie corali da tutto il mondo, in un tripudio di musica dedicata alla Vergine Maria. Naturalmente è rappresentata anche Loreto stessa, con la sua Cappella musicale, esistente da oltre 500 anni. Nel 2004 si è anche costituita l'Associazione "Rassegna internazionale di Musica sacra

Virgo Lauretana", su iniziativa della Regione Marche, della Provincia d'Ancona, del Comune di Loreto, della Fondazione della Cassa di Risparmio di Loreto, della Carilo-Cassa di Risparmio di Loreto, delle Opere Laiche



Lauretane, dell'Associazione Lauretana "Adamo Volpi". Uno dei promotori dell'Associazione fu l'allora arcivescovo di Loreto e delegato pontificio Mons. Angelo Comastri. Tra le finalità dell'Associazione si annoverano la diffusione della musica sacra e della polifonia vocale (con l'organizzazione di convegni, seminari, concerti, manifestazioni), ma anche quella del patrimonio storico-culturale della musica sacra e in particolare delle fonti lauretane e marchigiane della stessa; l'Associazione vuole inoltre favorire, attraverso la musica (specialmente sacra) le relazioni amichevoli fra i popoli.

Il mese di settembre è definito *settembre lauretano*, e si caratterizza per varie feste religiose (tra cui quella dell'8, giorno della natività di Maria), civili, corse di cavalli, sagre, rievocazioni e spettacoli.

Ma l'avvenimento certamente più importante per la città è quello strettamente collegato con la Santa Casa: si tratta della *Festa della Venuta*, che si svolge la notte tra il 9 e il 10 dicembre, per commemorare l'arrivo dell'abitazione di Maria nella città. Le campagne del circondario si accendono di fuochi e, mentre le campane suonano a festa, la Madonna viene portata in processione e i festeggiamenti raggiungono l'apice il 10, con la celebrazione del Solenne Pontificale.

Il Venerdì Santo ha invece luogo *La morte del Giusto*, rievocazione della passione di Cristo che, dal 1978, richiamando persone da tutto Loreto, si snoda da Villa Musone fino alla città, raggiungendo la piazza della Basilica.



# BIBLIOGRAFIA

## LIBRI

- A.A. V.V. *I Cammini Lauretani. Un progetto di Itinerario Culturale Europeo*, 2010-11, disponibile alla pagina <http://www.verdiananetwork.com/wp-content/uploads/2014/05/i-cammini-lauretani.pdf>
- BENISCELLI Alberto, MARINI Quinto, SURDICH Luigi (a cura), *La letteratura degli italiani. Rotte confini passaggi*, Città del Silenzio, 2012.
- BORSI Stefano, *Bramante*, Giunti, 2014.
- EISENBICHLER Konrad, TERPRSTRA Nicholas (edited by), *The Renaissance in the Streets, Schools, and Studies. Essays in Honour of Paul F. Grendler*, CRRS Publication, 2008.
- FILIPPETTI Fabio, RAVAGLIA Elsa, *Alla scoperta dei segreti perduti delle Marche*, Newton Compton, 2017.
- GIULIETTI Paolo, SERENELLI Chiara, *La Via Lauretana. A piedi da Assisi a Loreto*, Terre di Mezzo, 2015.
- HOURIHANE Colum P., *The Grove Encyclopedia of Medieval Art and Architecture*, Vol. 1, Oxford University Press, 2012.
- JONES Pamela M., *Altarpieces and Their Viewers in the Churches of Rome from Caravaggio to Guido Reni*, Routledge, 2016.
- SEMMOLONI Giorgio (a cura di), *Tolentino. Guida all'Arte e alla Storia, Comune di Tolentino*, Accademia Filelfica, 2000, estratti disponibili sul sito del Comune di Tolentino, alle pagine <http://turismo.comune.tolentino.mc.it/alla-scoperta-del-comune/la-storia/lantichit%C3%A0-e-il-medioevo/> e <http://turismo.comune.tolentino.mc.it/alla-scoperta-del-comune/la-storia/let%C3%A0-moderna/>

## ALTRI SCRITTI

- BARCHETTA Pino, *Il sistema postale nel XVI secolo: dai "cursores" al servizio pubblico*, Sito internet della fondazione proPosta, <http://www.fondazioneproposta.it/app/download/4921124/Il+sistema+postale+nell+XVI+secolo+di+Pino+Barchetta.pdf>
- MASSI Agnese, COLTORTI Mauro, D'ERRICO Francesco, MUSSI Margherita, ZAMPETTI Daniela, *La 'Venere' di Tolentino e i pionieri della ricerca archeologica*, in *Origini. Preistoria e protostoria delle civiltà antiche*, XXI, 1997, Bonsignori Editori, disponibile sul sito *Academia*, [https://www.academia.edu/30996562/La\\_Venere\\_Di\\_Tolentino\\_E\\_I\\_Pionieri\\_Della\\_Ricerca\\_Archeologica](https://www.academia.edu/30996562/La_Venere_Di_Tolentino_E_I_Pionieri_Della_Ricerca_Archeologica)
- MOUREAU François, *Le Pèlerinage à Lorette de quelques voyageurs français entre Renaissance et Lumières, Séminaire: Voyages d'Europe (XVIe-XIXe siècles)*, Sito internet del Centre de Recherche sur la Littérature des Voyages,

<http://www.crlv.org/conference/le-p%C3%A8lerinage-%C3%A0-lorette-de-quelques-voyageurs-fran%C3%A7ais-entre-renaissance-et-lumi%C3%A8res>

- RATTÀ Maria,  
- *La «Via di Francesco»* - 2Un cammino fra tradizione e originalità, Sito internet della rivista *Note di pastorale giovanile*,  
[http://notedipastoralegiovanile.it/images/Newsletter2017/via\\_francesco\\_2.pdf](http://notedipastoralegiovanile.it/images/Newsletter2017/via_francesco_2.pdf)  
- *La Via Francigena - 3. Strada di ieri e di oggi*, Sito internet della rivista *Note di pastorale giovanile*,  
<http://notedipastoralegiovanile.it/images/Newsletter2017/francigena3.pdf>
- RODIGHIERO Susanna, *Le insegne e le ampolle di pellegrinaggio medievali italiane (XII-XVI) Analisi e confronti*, disponibile alla pagina  
<http://dspace.unive.it/bitstream/handle/10579/5822/827884-1153519.pdf?sequence=2>

## MAGISTERO

- Giovanni XXIII, *Discorso*, 4 ottobre 1961.
- Giovanni Paolo II,
  - *Omelia*, 8 settembre 1979;
  - *Omelia*, 10 dicembre 1994.
- Benedetto XVI,
  - *Preghiera nella Santa Casa*, 1 settembre 2007;
  - *Angelus*, 2 settembre 2007;
  - *Omelia*, 4 ottobre 2012.

## ARTICOLI

- *50 anni fa il primo viaggio* (Roberto Olla), Sito internet TG1 Rai,  
[http://www.tg1.rai.it/dl/tg1/2010/articoli/ContentItem-73d33cba-a307-4fb3-82c6-d1233e5f0cf7.html?p=9&refresh\\_ce](http://www.tg1.rai.it/dl/tg1/2010/articoli/ContentItem-73d33cba-a307-4fb3-82c6-d1233e5f0cf7.html?p=9&refresh_ce)
- *50 anni fa Papa Giovanni XXIII a Loreto e Assisi*, testo di un articolo dell'*Osservatore Romano* disponibile sul Sito internet *San Francesco Patrono d'Italia*, Organo Ufficiale di Stampa della Basilica di San Francesco d'Assisi,  
[http://www.sanfrancescopatronoditalia.it/16979\\_50\\_anni\\_fa\\_Papa\\_Giovanni\\_XXIII\\_a\\_Loreto\\_e\\_Assisi.php#.WmxHzqjia00](http://www.sanfrancescopatronoditalia.it/16979_50_anni_fa_Papa_Giovanni_XXIII_a_Loreto_e_Assisi.php#.WmxHzqjia00)
- *Alberi di mille anni come monumenti: scopri i più spettacolari delle Marche* (Marco Ribechi), in *Cronache maceratesi Junior*, 21 novembre 2016,  
<http://www.cronachemaceratesi.it/junior/2016/11/21/alberi-di-mille-anni-come-monumenti-scopri-i-piu-spettacolari-delle-marche/8536/#prettyPhoto>
- *Appunti di cucina recanatese*, in *Il cittadino di Recanati*, 10 novembre 2007,  
<http://www.ilcittadinodirecanati.it/recanati-info-utili/per-saperne-di-piu/enogastronomia>
- *Conclusi i lavori di restauro dell'edicola votiva al santuario della Madonna di Loreto*, in *Tuttoggi.info*, 12 maggio 2012, <http://tuttoggi.info/conclusi-i-lavori-di-restauro-delledicola-votiva-al-santuario-della-madonna-di-loreto/137831/>

- Dal 3 maggio torna la fiera di Plestia a Colfiorito, in *Tutto Oggi Info*, 26 aprile 2010, <http://tuttoggi.info/dal-3-maggio-torna-la-fiera-di-plestia-a-colfiorito/70204/>
- Evocazioni mariane in Torquato Tasso (Giuseppe Bortone), in *Theotokos*, XX (2012), n. 2, disponibile sul Sito internet La Theotokos, <http://www.latheotokos.it/modules.php?name=News&file=print&sid=1215>
- Foligno, oltre mille persone per la prima copia della Divina Commedia, in *Umbria Domani*, 29 novembre 2015, <http://www.umbriadomani.it/politica-umbria/foligno-oltre-mille-persone-per-la-prima-copia-della-divina-commedia-64954/>
- Il "Cammino" lauretano (Giuseppe Santarelli), in *Il Messaggio della Santa Casa*, novembre 1997, estratti pubblicati sul Sito Cammini Lauretani, <http://www.camminilauretani.eu/en/routes/12-via-romana-lauretana-da-roma-a-loreto.html>
- Il papa incontra i giovani a Loreto (GianPaolo Salvini), in *La Civiltà Cattolica*, 2007 IV, quaderno 3777 3 novembre 2007, pp. 267-276.
- Il Tintoretto delle Vergini a Palazzo Buonaccorsi, in *Cronache maceratesi*, 18 aprile 2017, <http://www.cronachemaceratesi.it/2017/04/18/il-tintoretto-delle-vergini-a-palazzo-buonaccorsi/949930/>
- Il voto di Cristoforo Colombo alla Madonna di Loreto, in *Vivere Osimo*, 10 dicembre 2007, <http://www.vivereosimo.it/2007/12/10/il-voto-di-cristoforo-colombo-alla-madonna-di-loreto/150119/>
- Infiorata solidale a Caldarola, in *Cronache maceratesi*, 17 giugno 2017, <http://www.cronachemaceratesi.it/2017/06/17/infiorata-solidale-a-caldarola/976320/>
- L'Osteria di Castelnuovo di Porto (Cinzia Dal Maso), in *Specchio romano*, 15 gennaio 2015, disponibile alla pagina <http://www.specchioromano.it/Fondamentali/Lespigolature/2015/GENNAIO/L%E2%80%99Osteria%20di%20Castelnuovo%20di%20Porto.htm>
- La Basilica della Santa Casa di Loreto, Sito internet della Gerso-restauro opere d'arte, [http://www.gerso.eu/public/La\\_Basilica\\_della\\_Santa\\_Casa\\_di\\_Loretob.pdf](http://www.gerso.eu/public/La_Basilica_della_Santa_Casa_di_Loretob.pdf)
- La Madonna di Loreto e la Casa arrivata in volo da Nazaret, in *Famiglia Cristiana*, 10 dicembre 2017, <http://www.famigliacristiana.it/articolo/la-madonna-di-loreto-e-il-prodigio-della-casa-arrivata-in-vo-lo-da-nazaret.aspx>
- La Madonna di Loreto. Il viaggio di ritorno, da Roma a Loreto, del 1801, in *La rucola*, <http://www.larucola.org/2012/02/25/la-madonna-di-loreto/>
- La Santa Casa di Loreto a Cortemaggiore (Laura Putti), in *Piacenza Musei*, aprile 2007, pp. 8-9.
- La Santa Casa di Loreto, alla luce degli archivi e dell'archeologia, Sito internet Perfetta Letizia, <http://www.perfettaletizia.it/archivio/servizi/loreto/scheda.html>
- La stessa pietra a Nazareth e Loreto (Vincenzo Varagona), in *Avvenire*, 3 marzo 2006, disponibile alla pagina <http://www.gesustorico.it/htm/archeologia/loreto.asp>
- Le litanie lauretane (Carlo Lapucci), in *Toscana oggi*, 24 settembre 2008, <http://www.toscanaoggi.it/Cultura-Societa/Le-litanie-lauretane>
- Marche: nell'Abbazia di San Claudio la tomba di Carlo Magno (Simone Baroncia), in *Korazym.org*, 12 aprile 2014, <http://www.korazym.org/14089/marche-nellabbazia-san-claudio-tomba-carlo-magno/>

- Nasce 'Consorzio del Cappelletto di Tolentino', in Ansa, 30 agosto 2015. [http://www.ansa.it/canale\\_terraegusto/notizie/prodotti\\_tipici/2017/08/30/nasce-consorzio-del-cappelletto-di-tolentino\\_70e4f682-76cb-46b3-bf51-eabfe9e8200b.html](http://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/prodotti_tipici/2017/08/30/nasce-consorzio-del-cappelletto-di-tolentino_70e4f682-76cb-46b3-bf51-eabfe9e8200b.html)
- Noci, mistrà e mosto. Camerino ora ha il suo dolce (Monia Orazi), in Cronache maceratesi, 13 ottobre 2015, <http://www.cronachemaceratesi.it/2015/10/13/noci-mistra-e-mosto-camerino-ora-ha-il-suo-dolce/716541/>
- "Qu'est-ce qu'être l'auteur d'un «écrit illustre»? Sur quelques ouvrages jésuites des xvie et xviii siècles" (Pierre-Antoine Fabre), in Cahiers Forell - Formes et Représentations en Linguistique et Littérature - Archives (1993-2001), disponibile alla pagina <http://09.edel.univ-poitiers.fr/lescahiersforell/index.php?id=338#top>
- Quando Napoleone passò a Loreto (Silvia Santini), in Centro Pagina, 13 febbraio 2017, <http://www.centropagina.it/cultura/quando-napoleone-passo-a-loreto/>
- Storia e ricetta dei vincisgrassi marchigiani (Giulia Ubaldi), in Il Giornale del cibo, 27 luglio 2017, <http://www.ilgiornaledelcibo.it/vincisgrassi-storia-ricetta/>
- Straordinario affresco di Jacopo Siculo recuperato nella chiesa della Madonna di Loreto, in Tuttoggi info, 20 ottobre 2008, <http://tuttoggi.info/straordinario-affresco-di-jacopo-siculo-recuperato-nella-chiesa-della-madonna-di-loreto/29661/>
- Sua eccellenza il cappelletto: nasce a Tolentino un consorzio per la tutela (Giulia Sancricca), in Corriere Adriatico, 9 settembre 2017, [https://www.corriereadriatico.it/sonar/food\\_wine/sonar\\_food\\_eccellenza\\_cappelletto\\_tolentino\\_consorzio-3228811.html](https://www.corriereadriatico.it/sonar/food_wine/sonar_food_eccellenza_cappelletto_tolentino_consorzio-3228811.html)
- Travel: The Arch of Malborghetto, Italy (Lucia Marchini), in Current World Archeology, n. 85, 2017, disponibile alla pagina <https://www.world-archaeology.com/issues/cwa-85-now-on-sale/>

## SITI INTERNET

- 12° Sagra dell'oca arrosto e Festa della Trebbiatura, Sito internet del Comune di Belforte del Chienti, <http://www.comune.belfortedelchienti.mc.it/eventi-cms/12-sagra-delloca-arrosto-e-festa-della-trebbiatura/>
- XXI Rievocazione storica della Battaglia di Tolentino: 14 e 15 maggio 2016, Portale dei Musei di Tolentino, <http://www.tolentinomusei.it/it/node/107>
- A la beatissima Vergine di Loreto di Torquato Tasso, Sito internet Art Culturel, <http://www.artcurel.it/ARTCUREL/RUBRICHEAUTORI/DiCiacciaFrancesco/DCFVergineLoretoTasso.htm>
- Abbazia di Acquapagana, Sito internet del Comune di Serravalle di Chienti, <http://www.comune.serravalledichienti.mc.it/abbazia-di-acquapagana/>
- Abbazia di San Claudio al Chienti – Corridonia (MC), Sito internet I luoghi del silenzio, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/abbazia-di-san-claudio-al-chienti-corridonia-mc/>
- Acquedotto degli Archi – Loreto (AN), Sito internet I luoghi del silenzio, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/acquedotto-degli-archi-loreto-an/>
- Acquedotto pontificio, Sito internet Cultura Italia, <http://www.culturaitalia.it/opencms/viewItem.jsp?language=it&case=&id=oai%3Asirpac.cultura.marche.it%3A65564>

- *Alberi monumentali di Caldarola* (Eno Santecchia), Portale Territoriale della Provincia di Macerata, <http://www.provincia.mc.it/curiosita-cms/paesaggi-e-natura-alberi-monumentali-di-caldarola/>
- *Antico Tesoro della Santa Casa*, Sito internet del Museo – Antico Tesoro della Santa Casa, [http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag\\_collezione.asp?idart=30&sezione=c\\_o](http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag_collezione.asp?idart=30&sezione=c_o)
- *Arazzi*, Sito internet del Museo – Antico Tesoro della Santa Casa, [http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag\\_collezione.asp?idart=22&sezione=c\\_o](http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag_collezione.asp?idart=22&sezione=c_o)
- *Arco di Malborghetto*, Sito internet della Soprintendenza speciale per il Colosseo, il MNR e l'Area Archeologica di Roma, <http://archeoroma.beniculturali.it/siti-archeologici/arco-malborghetto>
- *Biblioteca Mozzi Borgetti - Sale Antiche*, Portale dei Musei di Macerata,
- *Botte dei Varano (XV secolo)*, Sito internet *Guide Doc Artis*, [http://www.guidedocartis.it/?page\\_id=9813](http://www.guidedocartis.it/?page_id=9813)
- *Botte Di Varano e Collettore Romano – Serravalle di Chienti (MC)*, Sito internet *I luoghi del silenzio*, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/botte-da-varano-e-tunnel-romano-serravalle-di-chienti-mc/>
- *Camerino - Cattedrale di Santa Maria Annunziata*, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Guida/Chiese/Title/Camerino-Cattedrale-di-Santa-Maria-Annunziata/IdPOI/914/T/4?page=1>  
<http://www.maceratamusei.it/Engine/RAServePG.php/P/254110050410>
- *Camerino- Lago di Polverina*, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Guida/Laghi/Title/Camerino-Lago-di-Polverina/IdPOI/10317/C/043007>
- *Camerino - Monumenti*, Portale turismo del Comune di Camerino, <http://turismo.comune.camerino.mc.it/arte-e-cultura/monumenti/>
- *Cartiera Sordini*, Sito internet istituzionale di Pale di Foligno, <http://www.paledifoligno.it/le-cartiere-di-pale/cartiera-sordini/>
- *Castelliere di Monte Orve – Colfiorito (PG)*, Sito internet *I luoghi del silenzio*, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/castelliere-di-monte-orve-colfiorito-pg/>
- *Castello di Beldiletto*, Sito internet del Comune di Pievebovigliana, <http://www.comune.pievebovigliana.mc.it/castello-di-beldiletto/>
- *Castello di Collepino – Spello*, Sito internet *I luoghi del silenzio*, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/castello-di-collepino-spello/>
- *Cattedrale di S. Flaviano e Museo diocesano di Recanati*, Portale territoriale della Provincia di Macerata, <http://www.provincia.mc.it/curiosita-cms/luoghi-di-fede-cattedrale-di-s-flaviano-e-museo-diocesano-di-recanati/>
- *Chi siamo*, Sito internet *Cammini Lauretani*, <http://www.camminilauretani.eu/it/chi-siamo.html>
- *Chiesa di Maria Santissima di Loreto <Costafiore, Muccia>*, Portale della Cei, *Le Chiese delle Diocesi italiane*, <http://www.chieseitaliane.chiesacattolica.it/chieseitaliane/AccessoEsterno.do?mode=guest&type=auto&code=33815&Chiesa di Maria Santissima di Loreto Costafiore, Muccia>
- *Chiesa di San Nicolò – Belfiore di Foligno (PG)*, Sito internet *I luoghi del silenzio*, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/chiesa-di-san-nicolo-belfiore-di-foligno-pg/>
- *Chiesa di Santa Maria*, Sito internet dei Beni culturali della Regione Marche, <http://www.beniculturali.marche.it/Ricerca/tabid/41/ids/67963/Chiesa-di-S-Maria/Default.aspx>

- Chiesa di Santa Maria di Varano – Muccia (MC), Sito internet *I luoghi del silenzio*, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/chiesa-di-santa-maria-di-varano-muccia-mc/>
- Chiesa e Ospedale della Madonna della Misericordia – Pielapiaggia di Camerino, Sito internet *I Luoghi del Silenzio*, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/chiesa-e-ospedale-della-madonna-della-misericordia-pielapiaggia/>
- Chiesa Madonna della Misericordia o di S. Maria (sec. XV), Sito internet *Guide Doc Artis*, [http://www.guidedocartis.it/?page\\_id=8678](http://www.guidedocartis.it/?page_id=8678)
- Chiesa di Santa Maria Giacobbe, Portale turismo della Regione Umbria, *Umbria Tourism*, <https://www.umbriatourism.it/-/santteraup-chiesa-di-santa-maria-giacobbe>
- Chi era san Nicola da Tolentino?, Sito internet dell'Associazione Ricerche Culturali Asciano, <http://lauretana.asciano.org/> (sezione "La nostra ricerca, p. 2)
- Chi siamo, Sito internet della *Rassegna internazionale di Musica sacra Virgo Lauretana*, [http://www.rassegnalauretana.com/?page\\_id=142](http://www.rassegnalauretana.com/?page_id=142)
- Chiesa Santa Maria delle Vergini, Sito internet del Comune di Macerata, <http://www.comune.macerata.it/aree-tematiche/cultura-turismo/musei-e-monumenti/chiese/chiesa-santa-maria-delle-vergini>
- Chiesa (sconsacrata) di San Sebastiano – Belforte del Chienti (MC), Sito internet *I luoghi del silenzio*, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/chiesa-sconsacrata-di-san-sebastiano-belforte-del-chienti-mc/>
- Chiesetta della Banderuola a Porto Recanati, Sito internet *Riviera del Cornero e Colli dell'Infinito*, <http://www.rivieradelconero.info/it/la-chiesetta-della-banderuola-a-porto-recanati/>
- Ciottolo di Tolentino, Sito internet *Izi.Travel*, <https://izi.travel/de/be74-ciottolo-di-tolentino/it>
- Complesso abbaziale, Sito internet dell'Abbazia di Fiastra, <http://www.abbadifiastra.net/it/abbazia-di-fiastra/complesso-abbaziale.html>
- Convento di Renacavata di Camerino, Portale Territoriale della Provincia di Macerata, <http://www.provincia.mc.it/curiosita-cms/luoghi-di-fede-convento-di-renacavata-di-camerino/>
- Convento di San Bartolomeo in Brogliano in Colfiorito, Sito internet del Sistema Informativo Unificato per le Soprintendenze Archivistiche, <http://suisa.archivi.beniculturali.it/cgi-bin/pagina.pl?TipoPag=prodente&Chiave=41320&RicProgetto=reg-umb>
- Cos'è la Quintana, Sito internet della *Giostra della Quintana*, <http://www.quintana.it/quintana-foligno/index.php/it/manifestazione/laquintanacosae>
- *Credenziali Ufficiali del Pellegrino Lauretano*, Sito internet della Confraternita delle SS. Stimmate di San Francesco, <http://www.sacrestimmate.it/>
- *Cripta*, Sito internet della Basilica di San Nicola a Tolentino, <http://www.sannicoladatolentino.it/2.7-cripta.html>
- *Da Venere a Properzio: scoprire le torri di Spello*, Sito internet *Turismo.it*, <http://www.turismo.it/cultura/articolo/art/da-venere-a-properzio-scoprire-le-torri-di-spello-id-14094/>
- *Da visitare*, Sito internet dell'*Agriturismo Villa Ninetta*, <http://www.villaninetta.com/itinerari.html>
- *Descrizione del Crocifisso di S. Damiano*, Sito internet della Basilica di Santa Chiara di Assisi, <http://www.assisiantachiara.it/il-crocifisso/descrizione-del-crocifisso-di-s-damiano/>
- *Devozione lauretana*, Sito internet del Museo - Antico Tesoro della Santa Casa, [http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag\\_collezione.asp?idart=29&sezione=c](http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag_collezione.asp?idart=29&sezione=c)  
o

- *Dipinti*, Sito internet del Museo – Antico Tesoro della Santa Casa, [http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag\\_collezione.asp?idart=20&sezione=c\\_o](http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag_collezione.asp?idart=20&sezione=c_o)
- *Disponibili le Credenziali, una bella notizia per i pellegrini della Via Lauretana*, Sito internet dei Cammini Lauretani, <http://www.camminilauretani.eu/it/news/9-news/45-disponibili-le-credenziali-una-bella-notizia-per-i-pellegrini-della-via-lauretana.html>
- *Duomo di Foligno*, Sito internet Baroque.it, <http://www.baroque.it/luoghi-del-barocco/le-chiese-nel-periodo-barocco/duomo-di-foligno-san-feliciano.html>
- *Edicola di Sant'Anna – Belfiore di Foligno (PG)*, Sito internet *I luoghi del silenzio*, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/edicola-di-santanna-belfiore-di-foligno-pg/>
- *Eremo di San Bartolomeo di Brogliano – Colfiorito*, Sito internet *I luoghi del silenzio*, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/eremo-di-san-bartolomeo-di-brogliano-colfiorito/>
- *Esterno Santuario*, Sito internet del Santuario della Santa Casa di Loreto, [http://www.santuarioloreto.it/internal\\_standard.asp?body=as03&sezione=as](http://www.santuarioloreto.it/internal_standard.asp?body=as03&sezione=as)
- *Eremo, Santuario S. M. Giacobbe, scavato in un sasso*, Sito internet *Umbria Online*, [http://www.umbriaonline.com/foligno\\_eremo\\_sasso.phtml](http://www.umbriaonline.com/foligno_eremo_sasso.phtml)
- *Eventi e news*, Sito internet dell'Abbadia di Fiastra, <http://www.abbadiafiastra.net/it/eventi-e-news.html>
- *Faceva penitenza e irradiava gioia (Mario Scudu)*, Sito internet dei Salesiani di Valdocco, [http://www.donbosco-torino.it/ita/Kairos/Santo\\_del\\_mese/08-Settembre/S\\_Nicola\\_da\\_Tolentino.html](http://www.donbosco-torino.it/ita/Kairos/Santo_del_mese/08-Settembre/S_Nicola_da_Tolentino.html)
- *Fiera di Plestia*, Sito internet del Comune di Foligno, <http://www.comune.foligno.pg.it/articoli/fiera-di-plestia>
- *Folklore pietà mariana*, Sito internet della Basilica della Madonna della Misericordia, <http://www.basilicamisericordia.it/la-basilica/folklore-e-pieta-mariana.html>
- *Fulginimarathon, 6 maggio 2018: maratona non competitiva Colfiorito*, Sito internet *Zonambiente*, <https://www.montagneaperte.it/zonambiente/12743-2/>
- *Gastronomia*, Sito internet del Comune di Macerata, <http://www.comune.macerata.it/aree-tematiche/cultura-turismo/tradizioni-e-folklore/gastronomia>
- *Giambattista Tiepolo*, Sito internet *Prodetti IIS Levi Ponti*, [http://www.progetti.iisleviponti.it/Ritratti\\_di\\_Venezia/giambattista.html](http://www.progetti.iisleviponti.it/Ritratti_di_Venezia/giambattista.html)
- *Gli sviluppi*, Sito internet del *Pellegrinaggio a piedi da Macerata a Loreto*, <http://www.pellegrinaggio.org/388-il-pellegrinaggio-a-piedi-da-macerata-a-loreto>
- *Guida Palazzo Buonaccorsi*, Sito internet *Macerata Tour*, <http://www.maceratatour.it/guida-al-palazzo-buonaccorsi/>
- *Hispellum – Ai nastri di partenza la rievocazione storica*, Sito internet del Comune di Spello, <http://www.comune.spello.pg.it/articoli/hispellvm-ai-nastri-di-partenza-la-rievocazione-st>
- *Hispellum Experience*, Sito internet della rievocazione storia *Hispellum*, <http://www.hispellum.eu/#>
- *I Cammini Lauretani*, Sito internet dei Cammini Lauretani, <http://www.camminilauretani.eu/it/i-cammini-lauretani.html>
- *I panini benedetti di san Nicola*, Sito internet della Basilica di san Nicola a Tolentino, [http://www.sannicoladatolentino.it/i\\_panini\\_benedetti\\_di\\_san\\_nicola\\_.html](http://www.sannicoladatolentino.it/i_panini_benedetti_di_san_nicola_.html)
- *I Piani di Montelago*, Sito internet *Sibillini Bike Map*, <http://www.sibillinibikemap.it/i-piani-di-montelago/>
- *Il Capolavoro di Tintoretto a Palazzo Buonaccorsi*, Sito internet dei Musei di Macerata, <http://www.maceratamusei.it/Engine/RAServePG.php/P/361510050400/M/255810050420>

- *Il Castello (Pallotta)*, Sito internet Italia Parchi, <https://www.italiaparchi.it/castelli-e-ville/castello-pallotta.aspx>
- *Il Crocifisso di S. Damiano in Assisi*, Sito internet della Basilica di Santa Chiara d'Assisi, <http://www.assisiantachiara.it/il-crocifisso/approfondimenti/>
- *Il lago di Caccamo*, blog Racconti di Marche, <http://www.raccontidimarche.it/2012/03/il-lago-di-caccamo/>
- *Il Loreto di Praga*, Sito internet Praga, <https://www.scopripraga.com/loreto>
- *Il Mistrà (Macerata)*, Sito internet Il mondo del gusto, <http://www.mondodelgusto.it/prodotti/3265/mistra-macerata>
- *Il palazzo*, Sito internet dell'Italian Clarinet University, <http://www.italianclarinetuniversity.com/it/l-accademia/scopri-l-accademia-it/il-palazzo-it>
- *Il Parco dei Monti Sibillini*, Sito internet Italia, <http://www.italia.it/it/idee-di-viaggio/montagna/il-parco-dei-monti-sibillini.html>
- *Il Parco del Subasio*, Sito internet Assisi online, [http://www.assisonline.it/monte\\_subasio\\_assisi.html](http://www.assisonline.it/monte_subasio_assisi.html)
- *Il "Pino" dei Pallotta*, Sito internet del Castello Pallotta, <http://www.castellopallotta.com/category/curiosita/>
- *Il Polittico di Giovanni Boccati nella Chiesa di S. Eustachio a Belforte del Chienti*, Sito internet I Polittici dei Monti Azzurri, <http://politticideimontiazzurri.it/il-polittico-di-giovanni-boccati/>
- *Il polittico di sant'Eustachio a Belforte del Chienti*, Sito internet Okre – Archivio digitale italiano, <http://www.okre.it/il-polittico-di-santeustachio-a-belforte-del-chienti/>
- *Il ritorno a Ferrara e la reclusione a Sant'Anna*, Sito internet dei Cataloghi e Collezioni Digitali delle Biblioteche italiane, <http://www.internetculturale.it/opencms/directories/ViaggiNelTesto/tasso/a26.html>
- *Il Santuario di Macereto*, Sito internet del Santuario, [http://www.santuariomacereto.it/01\\_il\\_santuario/index.htm](http://www.santuariomacereto.it/01_il_santuario/index.htm)
- *Il tatuaggio lauretano*, Sito internet dell'associazione Cammino Lauretano, <http://www.camminolauretano.com/it/Tatuaggi-Lauretani>
- *Il Varnelli*, Sito internet della Distilleria Varnelli, <http://www.varnelli.it/it/prodotti/il-varnelli>
- *Inaugurata la Fontana dei Galli*, Sito internet del Comune di Loreto, <http://www.comune.loreto.an.it/comunicazioni/index.php?id=read&idnews=1995>
- *L'abbazia di Santa Maria di Chiaravalle di Fiastra*, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Turismi/Spiritualit%C3%A0-Sentieri-e-luoghi-della-fede/Labbazia-di-Santa-Maria-di-Chiaravalle-di-Fiastra/C1/4/C2/98>
- *L'arca e la statua di San Nicola*, Sito internet della Basilica di San Nicola a Tolentino, <http://www.sannicoladatolentino.it/l-arca-e-la-statua-di-san-nicola.html>
- *L'Eremo di Santa Maria Giacobbe*, Sito internet istituzionale di Pale di Foligno, <http://www.paledifoligno.it/tours/eremo-di-santa-maria-giacobbe/>
- *La Banderuola*, Sito internet del Centro Studi Porto Recanati (Fondazione Mengoni), [http://www.centrostudiportorecanati.it/potentia/potentia\\_13/12banderuola.pdf](http://www.centrostudiportorecanati.it/potentia/potentia_13/12banderuola.pdf)
- *La Basilica*, Sito internet della basilica di Santa Chiara di Assisi, <http://www.assisiantachiara.it/la-basilica/>
- *La biblioteca*, Sito internet della Casa Leopardi a Recanati, <http://www.giacomoleopardi.it/la-biblioteca/>
- *La casa di Silvia*, Sito internet della Casa Leopardi a Recanati, <http://www.giacomoleopardi.it/la-casa-di-silvia/>

- *La chiesa abbaziale*, Sito internet della Comunità dei monaci cistercensi di Fiastra, [http://www.monacifiastra.it/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2&Itemid=5](http://www.monacifiastra.it/index.php?option=com_content&view=article&id=2&Itemid=5)
- *La chiesa di Santa Maria delle Vergini*, Sito internet della parrocchia di Santa Maria delle Vergini, <http://www.santamariadellevergini.org/chiesa>
- *La grande tela della Mater Misericordiae*, Sito internet della Basilica della Madonna della Misericordia, <http://www.basilicamisericordia.it/virtual-tour/mater-misericordiae.html>
- *La manifestazione*, Sito internet della *Corsa alla Spada e Palio*, <http://corsaspada.it/Lamanifestazione.aspx>
- *La riproduzione della Santa Casa*, Sito internet del Sacro Monte Calvario di Domodossola, <http://www.sacromontecalvario.it/Resource/Cappelle/19%20La%20Santa%20Casa.pdf>
- *La Santa Casa*, Sito internet del Santuario della Santa Casa di Loreto, [http://www.santuarioloreto.it/internal\\_standard.asp?body=as01&sezione=as](http://www.santuarioloreto.it/internal_standard.asp?body=as01&sezione=as)
- *La Santa Casa di Loreto: la tradizione iconografica ed il risveglio del culto con il Giubileo del '500*, Sito internet dell'Associazione Ricerche Culturali Asciano, <http://lauretana.asciano.org/> (sezione "La nostra ricerca", p. 1)
- *La Sede*, Sito internet del Museo – Antico Tesoro della Santa Casa, [http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag\\_sede.asp?sezione=sd](http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag_sede.asp?sezione=sd)
- *La Sibilla appenninica* (Michele Sanvico), Sito internet *Sibillini web*, <http://www.sibilliniweb.it/citta/la-sibilla-appenninica/>
- *La storia*, Sito internet *La morte del Giusto*, [http://www.lamortedelgiusto.it/pag\\_storia.asp](http://www.lamortedelgiusto.it/pag_storia.asp)
- *La Storia*, Sito internet del Museo – Antico Tesoro della Santa Casa, [http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag\\_storia.asp?sezione=st](http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag_storia.asp?sezione=st)
- *La storia*, Portale turismo del Comune di Belforte del Chienti, <http://turismo.comune.belfortedelchienti.mc.it/alla-scoperta-del-comune/la-storia/>
- *La storia*, Sito internet del Comune di Camerino, <http://turismo.comune.camerino.mc.it/alla-scoperta-del-comune/la-storia/>
- *La storia*, Sito internet del Comune di Recanati, <http://www.comune.recanati.mc.it/index.php/territorio/la-storia>
- *La Storia*, Portale turismo del Comune di Spello, <http://turismo.comune.spello.pg.it/pagine/la-storia>
- *La storia della Biblioteca*, Sito internet del Comune di Macerata, <http://www.comune.macerata.it/aree-tematiche/cultura-turismo/servizi-per-la-cultura/biblioteca-comunale-2/la-storia-della-biblioteca>
- *La storia della Biennale internazionale dell'Umore nell'Arte*, Sito internet della *Biennale internazionale dell'Umore nell'Arte*, <http://www.biennaleumorismo.it/it/1961-2013-un-itinerario-lungo-mezzo-secolo/>
- *La storia di Foligno*, Sito internet del Comune di Foligno, <http://www.comune.foligno.pg.it/pagine/storia>
- *La rocciata di Assisi*, Sito internet dell'Associazione italiana food blogger, <https://www.aifb.it/calendario-del-cibo/giornata-nazionale-della-rocciata-assisi/>
- *Le bellezze delle Marche: Pievefavera e Lago di Caccamo*, Sito internet *Cammino Verde*, <http://www.camminoverde.it/2017/04/28/le-bellezze-delle-marche-pievefavera-e-lago-di-caccamo/>
- *Le cantine storiche*, Sito internet della Casa Leopardi a Recanati, <http://www.giacomoleopardi.it/le-cantine-storiche/>
- *Le cascate del Menotre*, Sito internet istituzionale di Pale di Foligno, <http://www.paledifoligno.it/tours/le-cascate-del-menotre/>

- *Le origini di Colfiorito: i Plestini, Plestia e Santa Maria di Plestia*, Sito internet *Con in faccia un po' di sole*, <http://www.coninfacciaunpodisole.it/marche/85-maceratese/211-le-origini-di-colfiorito-i-plestini-plestia-e-santa-maria-di-pistia>
- *Lorenzo Lotto*, Sito internet del Museo – Antico Tesoro della Santa Casa, [http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag\\_collezione.asp?idart=18&sezione=c](http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag_collezione.asp?idart=18&sezione=c)  
[o](#)
- *Loreto e la Santa Casa*, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Guida/Chiese/Title/Loreto-e-la-Santa-Casa/IdPOI/5616/C/042022>
- *Loreto – Luca Signorelli – Affreschi nella Cappella di San Giovanni*, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Detail/Title/Loreto--Luca-Signorelli--Affreschi-nella-Cappella-di-San-Giovanni/IdPOI/3660/C/042022>
- *Loreto - Melozzo da Forlì – Affreschi nella Cappella di San Marco*, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Guida/Opere-darte/Title/Loreto-Melozzo-da-Forli--Affreschi-nella-Cappella-di-San-Marco/IdPOI/3661/C/042022>
- *Loreto nei secoli*, Sito internet del Comune di Loreto, <http://www.comune.loreto.an.it/visitatore/index.php?id=59>
- *Luoghi della battaglia*, Sito internet dell'Associazione Tolentino 815, <http://www.tolentino815.it/parco-storico/luoghi-della-battaglia/>
- *Macerata e la stagione lirica dello Sferisterio*, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Turismi/Cultura-The-genius-of-Marche/Detail-Itinerari/Title/Macerata-e-la-stagione-lirica-dello-Sferisterio/IdPOI/82/C/043023/C1/3/C2/89/T/3>
- *Macerata-Cattedrale di San Giuliano*, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Guida/Parchi/Title/Macerata-Cattedrale-di-San-Giuliano/IdPOI/127/C/043023>
- *Mai abbastanza lontano*, Blog *Poco lontano*, <http://pocolontano.myblog.it/2013/11/25/mai-abbastanza-lontano/>
- *Madonna della Misericordia; Cristo in pietà* (scheda dell'opera), Sito internet della Regione Marche, <http://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Cultura/Catalogo-beni-culturali/RicercaCatalogoBeni/ids/23157/Madonna-della-Misericordia-Cristo-in-pieta>
- *Maioliche da farmacia*, Sito internet del Museo – Antico Tesoro della Santa Casa, [http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag\\_collezione.asp?idart=21&sezione=c](http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag_collezione.asp?idart=21&sezione=c)  
[o](#)
- *Manifestazioni*, Sito internet del Santuario della Santa Casa di Loreto, [http://www.santuarioloreto.it/internal\\_standard.asp?body=nu03&sezione=nu](http://www.santuarioloreto.it/internal_standard.asp?body=nu03&sezione=nu)
- *Mistrà*, Sito internet del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, [http://www.parks.it/parco.nazionale.monti.sibillini/detail\\_prodotto.php?id\\_prodotto=1746](http://www.parks.it/parco.nazionale.monti.sibillini/detail_prodotto.php?id_prodotto=1746)
- *Montelago Celtic Festival*, Sito internet *Irlandando*, <https://www.irlandando.it/festival-celtici/montelago-celtic-festival/>
- *Montelago Celtic Festival*, Sito internet *Umbria Eventi*, [https://www.umbriaeventi.com/montelago\\_celtic\\_festival\\_colfiorito\\_10451.htm](https://www.umbriaeventi.com/montelago_celtic_festival_colfiorito_10451.htm)
- *Monumenti*, Portale turismo del Comune di Belforte del Chienti, <http://turismo.comune.belfortedelchienti.mc.it/arte-e-cultura/monumenti/>
- *Muccia*, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Guida/Localit%C3%A0/Z2/8/C/043034/T/8/IdPOI/5683/Muccia-MC>
- *Mulino di Gelagna Bassa – Serravalle di Chienti (MC)*, Sito internet *I luoghi del silenzio*, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/mulino-di-gelagna-bassa-serravalle-di-chienti-mc/>

- Municipality of Camerino, Sito internet Doc Artis, [http://www.docartis.com/Marche/Camerino/private%20inglese/Camerino\\_Chiese%20e%20santuari.htm](http://www.docartis.com/Marche/Camerino/private%20inglese/Camerino_Chiese%20e%20santuari.htm)
- Museo capitolare diocesano di Foligno, Sito internet del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, [http://www.beniculturali.it/mibac/opencms/MiBAC/sito-MiBAC/Luogo/MibacUnif/Luoghi-della-Cultura/visualizza\\_asset.html?id=150263&pagename=57](http://www.beniculturali.it/mibac/opencms/MiBAC/sito-MiBAC/Luogo/MibacUnif/Luoghi-della-Cultura/visualizza_asset.html?id=150263&pagename=57)
- Musica da Bosco 2017, Sito internet dell'Abbadia di Fiastra, <http://www.abbadiafiastra.net/it/home-ita/17-notizie/134-musica-da-bosco-2017.html>
- Napoleone e la Madonna di Loreto, Sito internet dei Salesiani di Torino-Valdocco, [http://www.donbosco-torino.it/ita/Maria/studi/06-07/009-Madonna\\_e\\_Napoleone.html](http://www.donbosco-torino.it/ita/Maria/studi/06-07/009-Madonna_e_Napoleone.html)
- Origini, Sito internet dell'Infiorata di Spello, <http://infioratespello.it/myportfolio/origini/>
- Palazzo Leopardi, Sito internet della Casa Leopardi a Recanati, <http://www.giacomoleopardi.it/palazzo-leopardi/>
- Palazzo Parisani Bezzi, Portale dei Musei Civici e Residenze storiche di Tolentino, <http://www.tolentinomusei.it/it/palazzo-parisani-bezzi>
- Pale di Foligno, Sito internet istituzionale di Pale di Foligno, <http://www.paledifoligno.it/pale/>
- Parco archeologico, Sito internet del Museo Archeologico di Urbs Salvia, <http://www.urbisaglia.com/parco-archeologico/>
- Parco Regionale di Colfiorito, Sito internet della Regione Umbria, <http://www.regione.umbria.it/parco-regionale-di-colfiorito>
- Pievebovigliana > Pontelatrive – Convento di San Francesco (XI sec.), Sito internet Sibillini Web, <http://www.sibilliniweb.it/citta/pievebovigliana-pontelatrive-convento-di-san-francesco-xisec/>
- Pieve di Sant'Apollinare – Capodacqua di Assisi (PG), Sito internet I luoghi del silenzio, <http://www.iluoghidelsilenzio.it/pieve-di-santapollinare-capodacqua-di-assisi-pg/>
- Pittura (del 500), Sito internet della Basilica della Madonna della Misericordia, <http://www.basilicamisericordia.it/virtual-tour/mater-misericordiae.html>
- Porto Recanati – Chiesa della Banderuola, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Guida/Chiese/Title/Porto-Recanati-Chiesa-della-Banderuola/IdPOI/2994/C/043042>
- Prelatura territoriale di Loreto, Enciclopedia telematica Cathopedia, [http://it.cathopedia.org/wiki/Prelatura\\_territoriale\\_di\\_Loreto](http://it.cathopedia.org/wiki/Prelatura_territoriale_di_Loreto)
- Prodotti, Sito internet del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, <http://www.parks.it/parco.nazionale.monti.sibillini/prodotti.ph>
- Prodotti, Sito internet del Parco di Colfiorito, <http://www.parks.it/parco.colfiorito/prodotti.php>
- Rassegna Internazionale di Musica Sacra a Loreto, Sito internet Riviera del Conero, <http://www.rivieradelconero.info/it/la-rassegna-internazionale-di-musica-sacra-a-loreto/>
- Recanati - Cattedrale di San Flaviano, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Guida/Teatri/Title/Recanati-Cattedrale-di-San-Flaviano/IdPOI/1018/C/043044>
- Recanati-Convento dei Cappuccini, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Dettaglio/Title/Recanati-Convento-dei-Cappuccini/IdPOI/1031/C/043044>

- *Rievocazioni storiche*, Portale turismo del Comune di Caldarola, <http://turismo.comune.caldarola.mc.it/tradizioni/rievocazioni-storiche/>
- *Rievocazioni storiche*, Portale turismo del Comune di Camerino, <http://turismo.comune.camerino.mc.it/tradizioni/rievocazioni-storiche/>
- *Sagra de lu vitellu*, Sito internet Eventi e sagre, [http://www.eventiesagre.it/Eventi\\_Sagre/21026070\\_Sagra+De+Lu+Vitellu.html](http://www.eventiesagre.it/Eventi_Sagre/21026070_Sagra+De+Lu+Vitellu.html)
- *Sagra dell'acquaticcio Belforte*, Sito internet Eventi e sagre, [http://www.eventiesagre.it/Eventi\\_Sagre/21082114\\_Sagra+Dell+acquaticcio+Belforte.html](http://www.eventiesagre.it/Eventi_Sagre/21082114_Sagra+Dell+acquaticcio+Belforte.html)
- *Sagra della tagliatella fatta a mano – 11° edizione*, Sito internet *marche in festa*, <http://www.marcheinfesta.it/evento/14489/sagra-della-tagliatella-fatta-a-mano-11a-edizione.html>
- *Santa Maria delle Vergini*, Sito internet del Comune di Macerata, <http://www.comune.macerata.it/Engine/RAServeFile.php/f/Vergini.pdf>
- *Scopriamo chi fu Antonio Nebbia*, Sito internet del Comune di Macerata, [http://www.comune.macerata.it/Engine/RAServeFile.php/f/storia\\_AntonioNebbia.pdf](http://www.comune.macerata.it/Engine/RAServeFile.php/f/storia_AntonioNebbia.pdf)
- *Serrapetrona-Lago di Caccamo*, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Guida/Laghi/Title/Serrapetrona-Lago-di-Caccamo/IdPOI/10308/C/043051>
- *Serravalle di Chienti*, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Guida/Localit%C3%A0/Title/Serravalle-di-Chienti/IdPOI/5702/C/043052>
- *Serravalle di Chienti*, Sito internet dell'Associazione *Via Lauretana* di Tolentino, <http://www.via-lauretana.it/citta/serravalle-di-chienti.html>
- *Signorelli e la sagrestia di san Giovanni a Loreto*, Sito internet *Italian ways*, <http://www.italianways.com/signorelli-e-la-sagrestia-di-san-giovanni-a-loreto/>
- *Storia*, Sito internet dell'Abbazia di Fiastra, <http://www.abbadiafiastra.net/it/abbazia-di-fiastra/storia.html>
- *Storia*, Sito internet della Basilica della Misericordia, <http://www.basilicamisericordia.it/> e <http://www.basilicamisericordia.it/la-basilica/storia.html>
- *Storia*, Sito internet dei *Cammini Lauretani*, <http://www.via-lauretana.it/storia/l-evoluzione-della-via-lauretana.html?start=1>
- *Storia*, Sito internet del Comune di Macerata, <http://www.comune.macerata.it/aree-tematiche/cultura-turismo/tradizioni-e-folklore/storia>
- *Storia*, Sito internet dell'Università di Camerino, <http://www.unicam.it/ateneo/storia>
- *Storia aziendale*, Sito internet della Distilleria Varnelli, <http://www.varnelli.it/it/azienda/storia-aziendale>
- *Storia della Filatelia – Poste*, Sito internet dello Stato della Città del Vaticano, <http://www.vaticanstate.va/content/vaticanstate/it/servizi/ufficio-filatelico-e-numismatico/storia/storia-della-filatelia---poste.html>
- *Storia di Foligno*, Sito internet *Travel Italia*, <http://guide.travelitalia.com/it/guide/foligno/storia-di-foligno/>
- *Santuario Basilica Madonna della Misericordia*, Sito internet del Giubileo della Misericordia, <http://www.iubilaeummisericordiae.va/content/gdm/de/mondo/porte-della-misericordia.event.santuario-basilica-madonna-della-misericordia-diocesidi-macerat.html>

- *Santuario di Rivotorto*, Sito internet della Proloco di Rivotorto, <http://www.prolocorivotorto.it/index.php/cosa-vedere/rivotorto/item/31-santuario-di-rivotorto>
- *Spello, città del Pintoricchio*, Portale turismo del Comune di Spello, <http://turismo.comune.spello.pg.it/pagine/lartista>
- *Storia (Il Cappellone)*, Sito internet della Basilica di San Nicola a Tolentino, <http://www.sannicoladatolentino.it/storia.html>
- *Tempio-Criptoportico*, Sito internet del Museo Archeologico di Urbs Salvia, <http://www.urbisaglia.com/parco-archeologico/tempio/>
- *Tipicità di Recanati*, Sito internet della Provincia di Macerata, <http://www.provincia.mc.it/curiosita-cms/sapori-della-nostra-terra-tipicita-di-recanati/>
- *Tra santi e incanti: San Severino Marche, Camerino e Serrapetrona in bici* (Nicola Pezzotta), Sito internet *Con in faccia un po' di sole*, <http://www.coninfacciaunpodisole.it/marche/85-maceratese/192-tra-santi-e-incanti-san-severino-marche-camerino-e-serrapetrona-in-bici>
- *Tradizione taumaturgica lauretana*, Sito internet del Museo – Antico Tesoro della Santa Casa, [http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag\\_collezione.asp?idart=27&sezione=c](http://museoanticotesoro.santuarioloreto.it/pag_collezione.asp?idart=27&sezione=c)  
[O](#)
- *Tolentino*, Portale turismo della Regione Marche, <http://www.turismo.marche.it/Turismi/Cultura-The-genius-of-Marche/Dettaglio-Itinerari/Title/Tolentino/IdPOI/5704/C/043053/T/8?page=1>
- *Un Belforte in gioco*, Sito internet del Comune di Belforte del Chienti, <http://www.comune.belfortedelchienti.mc.it/comunicati-cms/un-belforte-in-gioco/>
- *Uno scrigno di natura, tradizioni e leggende*, Portale dei Parchi italiani, <http://www.parks.it/parco.nazionale.monti.sibillini/>
- *Uovo – Simbologia*, Sito internet del prof. Alberto D'Atanasio, <http://www.albertodatanasio.com/8-Uovo--Simbologia.html>
- *Via Crucis*, Portale turismo del Comune di Caldarola, <http://turismo.comune.caldarola.mc.it/tradizioni/via-crucis/>
- *Vicende storiche e costruttive*, Sito internet della Basilica di San Nicola a Tolentino <http://www.sannicoladatolentino.it/vicende-storiche-e-costruttive.html>
- *Visitare Camerino*, Sito internet *InformagiovaniItalia*, <https://www.informagiovani-italia.com/camerino.htm>
- *Voce Mistrà*, Enciclopedia online *Treccani*, <http://www.treccani.it/enciclopedia/mistra/>
- *Voce Mommsen Theodor*, Enciclopedia online *Treccani*, <http://www.treccani.it/enciclopedia/theodor-mommsen/>

## VIDEO

- *Intervista del TG R Marche a Nicoletta Frappiccini, archeologa*, disponibile sul canale Youtube del Museo Archeologico Nazionale delle Marche, [https://youtu.be/nzNsr\\_2H5qw](https://youtu.be/nzNsr_2H5qw)

