

CORINALDO (AN)

Trovandosi Corinaldo in prossimità della distrutta città romana di Suasa Senonum, la tradizione legge nel suo nome l'invocazione *curre in altum* (corri, fuggi verso l'alto) pronunciata dai sopravvissuti alla violenza dei barbari. Più probabile che il toponimo indichi un "colle in alto" o una "curia di Aldo": in quest'ultimo caso si evidenzerebbe un'origine longobarda.



La Storia

"Arsa e distrutta dall'empio Alarico, la bella e famosa città di Suasa, l'anno della nostra salute 409, come fu scritto, quelli che dagli incendi avanzarono per salvarsi, fuggirono verso il vento Cecias dentro i vicini colli, ... l'anno del parto della Vergine 411 diedero principio a fabbricare una città formata con regole e disegno di architettura ... la chiamarono Corinaldo, quasi 'curre in altum'".

Così scriveva a proposito delle origini di Corinaldo nei primi anni del secolo XVII Vincenzo Maria Cimarelli, frate domenicano, insigne storico, maestro di umane lettere, inquisitore del Santo Uffizio.

Storia e leggenda si alternano e si fondono nella "cronaca" del Cimarelli, desideroso di nobilitare la nascita della sua città dalle rovine della romana Suasa Senonum.

Con tutta probabilità la città di Corinaldo è sorta agli inizi del secondo millennio, in seguito al diffuso fenomeno dell'incastellamento. Arroccata tra i fiumi Cesano e Misa, tra Marca di Ancona e Stato di Urbino, diviene ambito avamposto conteso, per la sua posizione strategica, dalle fazioni guelfe e ghibelline in lotta per il potere durante la crisi del sistema feudale e l'avvento delle signorie.

Guelfa fino ai primi del '300, Corinaldo subisce il fascino e poi la tirannia di un suo nobile concittadino di parte ghibellina, Nicolò Boscareto, vicario imperiale per nomina di Ludovico il Bavaro, e a causa del quale è distrutta dall'esercito pontificio di Innocenzo VI, agli ordini di Galeotto Malatesta, il 18 agosto 1360. Corinaldo viene ricostruita letteralmente ex novo nel 1367, con l'attuale cinta muraria, nella quale figurano elementi fortificativi attribuiti al genio del celeberrimo architetto militare senese Francesco Di Giorgio Martini.

Nuove mura, nuovi assedi. Ai Malatesta succedono gli Sforza, e agli Sforza i Della Rovere, con lo spodestato duca di Urbino, Francesco Maria, che tenta nel 1517 di riconquistare Corinaldo e le terre limitrofe sotto il suo diretto dominio.

Ma in quell'epoca è scritta una delle pagine storiche più belle ed esaltanti della comunità corinaldese. Dopo ventitre giorni di assedio i corinaldesi costringono il duca alla ritirata e il papa dell'epoca, Leone X, per la fedeltà mostrata, eleva Corinaldo al rango di città.

Dignità confermata con breve del 20 giugno 1786 da papa Pio VI.

Ma è nel '600 che Corinaldo si ingentilisce nelle forme architettoniche e nel costume, arricchendosi dell'opera e dell'ingegno di pregevoli artisti.

Le famiglie nobili erigono nuove ed eleganti dimore, segno di un accresciuto e diffuso benessere. Si sviluppano le arti e i mestieri, si stringono nuovi rapporti economici, politici e culturali.

Ma non sono solamente i palazzi gentilizi a contrassegnare l'ordito architettonico della città, e in particolare del centro storico: vedono progressivamente la luce anche monumentali edifici civili e religiosi, ancora oggi visibili e perfettamente conservati, quali fra gli altri la chiesa del Suffragio dalla caratteristica pianta ottagonale, eretta sul vecchio mastio, la chiesa dell'Addolorata, quella di Sant'Anna (patrona di Corinaldo) e il santuario ora intestato alla Goretti.

Palazzi e chiese, splendidi esempi di architettura civile e religiosa, costituiscono invitanti e preziosi contenitori di apprezzabili opere d'arte.

Il Seicento e il Settecento, in particolare, sono secoli di intenso sviluppo artistico della città, grazie alla presenza e all'opera di ingegni quali fra gli altri il pittore Claudio Ridolfi che a Corinaldo visse lungamente e vi morì, l'organista Gaetano Callido che sempre a Corinaldo ha lasciato due strumenti di eccezionale fattezze, uno dei quali funzionante e il secondo in restauro, dono del Callido alla figlia monaca di clausura proprio a Corinaldo, in quegli stessi ambienti che oggi accolgono la civica pinacoteca.

Corinaldo rappresenta una terra vergine tutta da conquistare e il bel centro storico, ninfa intrigante indolentemente adagiata sul principale dei sei colli sui quali si estende il territorio comunale, vive in quei secoli il suo periodo di massimo splendore.



Con il trascorrere dei decenni, poi, si irrobustisce l'aspetto di centro economico di prim'ordine, grazie ai numerosi insediamenti produttivi che sviluppano un connettivo vitalissimo nei settori dell'artigianato artistico del mobile, del calzaturiero, della cartotecnica.

Notevole e progressivo è anche l'incremento demografico dovuto essenzialmente alla favorevole evoluzione delle attività produttive, ma anche alla spiccata vocazione all'accoglienza turistica che Corinaldo ha sviluppato soprattutto in quest'ultimo decennio.

Le vestigia dell'eroico passato sono oggi rintracciabili: nel perimetro murario di circa un chilometro con le sue porte bastionate a nord e a sud, con lo "sperone" di Francesco di Giorgio Martini, con le torri e torrette che diciannove volte contrappuntano l'ordito difensivo quattrocentesco; nelle chiese e nei santuari (da non trascurare è anche quello dell'Incancellata del secolo XVI) di cui s'è già detto; nel palazzo municipale e nel complesso degli Agostiniani, nel teatro storico e nei numerosi palazzi gentilizi delle famiglie Cesarini, Orlandi, Marangoni, Amati, Ciani, Mazzoleni; nei personaggi ai quali si è fatto prima riferimento; alle storie e manifestazioni che riconsegnano Corinaldo ad un'aurea tipicamente medievale, intrigante, avvolgente, che si respira e rivive ogni anno, da venticinque anni a questa parte, con la tradizionale rievocazione storica in costume denominata "Contesa del pozzo della polenta".

Certo la storiellina, tutta ottocentesca, riguarda la vicenda di un contadino che, risalendo l'erta che conduceva anticamente dal borgo al centro storico, lascia cadere un sacco di farina di mais nel pozzo al quale tenta di bere per combattere l'arsura estiva.

Dal pozzo cominciò a uscire, prodigiosamente, tanta polenta che sfamò i corinaldesi assediati. Si fa riferimento allo storico assedio del 1517, ma al di là dell'anacronismo storico relativo alla presenza e uso della farina di mais in quel tempo lontano, appare invece profondamente legato ai "sogni" degli assediati l'idea, o meglio la speranza di vedere spuntare da un pozzo qualsiasi, magari dalla canna di un negromante, un cibo inesauribile che rimpinguasse le derrate alimentari oramai agli sgoccioli. E, come ancora oggi i pastori andini masticano foglie di coca per contrastare i morsi della fame durante i lunghi periodi di pascolo delle greggi, così le popolazioni di tanti secoli fa certamente avranno bramato l'arrivo provvidenziale (sorta di mitica manna) di un cosiddetto "pane succedaneo spontenascete". Come a dire che, a Corinaldo, si respira ancora quell' "antico colore del tempo", come ebbe a dire uno degli ultimi grandi personaggi pubblici del luogo, Mario Carafòli: giornalista, fotografo, scrittore, spirito arguto e salace della sua Corinaldo, mitizzata a livello di "paese più bello del mondo" (come ognuno ritiene essere il proprio luogo di origine), ma anche inventore di tante storie sulla particolare astuzia dei suoi stessi concittadini che, mescolata a un pizzico di sana follia, hanno fatto conoscere Corinaldo, anche, come il paese dei matti.

Matti furbi, irriverenti, astuti, scaltri, abituati a dissodare la vita con la forza delle braccia e dell'ingegno in egual misura.



E, al di là delle facili ironie, Corinaldo può vantare notorietà mondiale in virtù della venerazione alla martire Maria Goretti, il cui culto non conosce appannamenti e anzi è cresciuto e capillarizzato anche in concomitanza con l'attuale centenario della morte (1902 – 2002), Tanto che la tv di stato ha realizzato e già trasmesso una finction sulla giovinetta di Corinaldo e sempre più sono i pellegrini e i semplici visitatori dei luoghi gorettiani che si recano nel paese dell'entroterra senigalliese.

Ribattezzata quale Agnese del XX secolo da papa Pio XII, la fama e la vita di Marietta, come l'hanno sempre chiamata i suoi concittadini dell'epoca e di oggi, àncora la secolare, consolidata, riconosciuta avvenenza storica e artistica di Corinaldo a luogo di spiritualità che nella provincia dorica è preceduta solamente da Loreto.

Corinaldo, dunque, e oggi più che mai, sulla scorta della sua storia millenaria, è luogo di arte e di fede.



Riepilogo ...

- 1000 ca., al fenomeno storico dell'incastellamento si devono probabilmente le origini di Corinaldo, più che alla leggendaria ricostruzione, in posizione collinare, della romana Suasa, incendiata dai barbari di Alarico nell'anno 409.
- 1360, avamposto strategico conteso dalle fazioni guelfe e ghibelline in lotta per il potere, Corinaldo, passata alla parte ghibellina dopo una lunga milizia nel segno della Chiesa, è distrutta dall'esercito pontificio guidato da Galeotto Malatesta.
- 1367, Corinaldo viene ricostruita ex novo con l'attuale cinta fortificata. Ai Malatesta succedono gli Sforza e a questi i Della Rovere.
- 1416, le possenti mura resistono all'assalto del famoso capitano di ventura Braccio da Montone. Anche l'assedio di Sante Garelli nel 1432 è respinto dalla strenua resistenza degli abitanti.
- 1480, una nuova cerchia di mura con tutti gli elementi fortificativi dell'epoca viene costruita per rendere il luogo inespugnabile, probabilmente con il contributo del celebre architetto militare Francesco di Giorgio Martini.

- 1503, Niccolò Machiavelli, in missione per conto della Signoria fiorentina, scrive il 1° gennaio da Corinaldo una celebre lettera sul duca Valentino (Cesare Borgia) che anticipa i temi - come il mito del condottiero - poi trattati nel "Principe".
- 1517, Francesco Maria, lo spodestato duca di Urbino, cinge d'assedio le mura ma dopo 23 giorni è costretto a ritirarsi. Papa Leone X premia la fedeltà dei corinaldesi elevando il borgo al rango di città.
- 1640, terminano i lavori nella chiesa del Suffragio. Questo e il successivo sono i secoli d'oro per Corinaldo, che grazie alla protezione dello Stato Pontificio si arricchisce di nuove ed eleganti dimore e di importanti edifici religiosi.
- 1786, Papa Pio VI conferma a Corinaldo il titolo di città.
- 1860, annessione delle Marche al regno d'Italia.



Un perfetto set per un film di cappa e spada

Arroccato in posizione strategica tra la Marca di Ancona e lo Stato di Urbino, il borgo di Corinaldo ha il suo simbolo nelle imponenti mura rimaste praticamente intatte dal Quattrocento. Se ne può percorrere l'intera cerchia, lunga 912 metri, con una suggestiva passeggiata guidata. Le porte, i baluardi, le torri di difesa, i merli ghibellini a coda di rondine, i camminamenti di ronda contrassegnano il paesaggio di questo raro esempio di città fortificata dove ad apparire incongrui sono i segni della modernità, come le automobili o i fili della luce. Perfetto set di un film di cappa e spada, Corinaldo ha il suo centro nella Piaggia, una scalinata di cento gradini verso cui convergono le case in mattoni rossi disposte a spina di pesce.

L'ordito urbanistico della città comprende numerosi palazzi gentilizi e notevoli edifici civili e religiosi. Lo sviluppo artistico dei secoli XVII e XVIII è dovuto principalmente alla presenza di grandi personalità come il pittore Claudio Ridolfi, che a Corinaldo visse lungamente e morì, e l'organista Gaetano Antonio Callido, che qui ha lasciato due eccezionali organi a canne, uno dei quali donato alla figlia, monaca di clausura negli ambienti oggi occupati dalla Pinacoteca civica.

Tra gli edifici pubblici, sono da vedere il Palazzo Comunale, bell'esempio di architettura neoclassica con il lungo loggiato che dà su via del Corso, l'ex Convento degli Agostiniani, costruito nella seconda metà del Settecento e ora utilizzato come albergo, il Teatro Comunale (1861-69) intitolato a Carlo Goldoni e la Casa del Trecento, che ospita la Pro Loco ed è la più vecchia del borgo.

Le chiese rivelano tutta la spiritualità del luogo, rinforzata dalla lunga appartenenza allo Stato Pontificio.

La Collegiata di S. Francesco ha origini antiche (1265) ma si presenta a noi nelle forme della ricostruzione seicentesca e, ancor di più, settecentesca, quando fu edificato il convento (1749) e venne innalzata la nuova chiesa (1752-59).

Il Santuario di S. Maria Goretti, con l'ex monastero ora adibito a Sala del costume e Biblioteca comunale, ingloba con fattezze settecentesche l'antica chiesa medievale di S. Nicolò. L'interno è un bell'esempio di tarda architettura barocca e custodisce numerose opere d'arte, tra cui una grande cantoria lignea che racchiude uno splendido organo di Callido del 1767.



La Chiesa del Suffragio, terminata nel 1640, fu in seguito demolita e ricostruita per essere riaperta al culto nel 1779. Conserva il dipinto di Claudio Ridolfi che era stato collocato sull'altare maggiore il giorno della prima inaugurazione, il 6 gennaio 1641.

Un altro organo di Callido si trova nella cantoria lignea sopra la porta d'ingresso della Chiesa dell'Addolorata, consacrata nel 1755.

In piazza S. Pietro il campanile è quanto resta dell'omonima chiesa, demolita nel 1870 perché pericolante. Al suo posto troneggia un grande cedro dell'Himalaya, piantato, pare, da un anticlericale affinché non vi si ricostruisse un altro edificio religioso.

E ora torniamo alle mura. Il primo impatto del visitatore è con la quattrocentesca torre dello Sperone, alta 18 m. e di forma pentagonale, attribuita all'architetto senese Francesco di Giorgio Martini e più volte restaurata.

Tra le torri, spiccano anche quella dello Scorticatore (dove le mura raggiungono i 15 metri di altezza), quella del Mangano e quella del Calcinaro, che prendono il nome dalla professione che svolgeva chi vi abitava.

Dalla Rotonda, invece, che fa parte dell'aggiunta rinascimentale terminata nel 1490, proseguendo verso il giro di ronda si accede ai Landroni, un corridoio porticato derivato dalla sopraelevazione degli edifici seicenteschi lungo via del Corso. Da lì si ritorna alle mura, che inglobano alcune imponenti porte bastionate.

La parte più interessante della cerchia muraria è forse quella di Porta S. Giovanni, in quanto conserva inalterati molti elementi di difesa. L'architettura militare dell'epoca presenta in questo tratto tutto il suo corredo di saettiere, archibugiere, beccatelli, piombatoi e merlature.

Girando verso il pozzo del Bargello si raggiunge la terrazza sopra l'arco della porta, da cui si può ammirare - come ha fatto il principe Carlo d'Inghilterra nel 1987 - il centro storico e la campagna sottostante, arrivando con lo sguardo fino al Monte Conero nei giorni limpidi.



I prodotti tipici

Corinaldo vanta, in particolare, pregiati pezzi di artigianato artistico locale che sono custoditi nella sala del costume e delle tradizioni locali, ubicata nel cuore del centro storico. Il Palio di Sant'Anna si svolge alla fine di luglio e celebra e premia gli artigiani locali.

I vigneti del rinomato Verdicchio (foto sopra) sulle colline intorno a Corinaldo danno un vino delicato, di colore paglierino tenue, dal sapore asciutto, armonico, ottimo per piatti a base di pesce.

Non è ancora Doc ma promette bene il Rosso di Corinaldo. Il territorio offre anche olio extravergine di oliva, salumi, miele.

Funghi e Conserve

Rimonato in tutto il mondo è la locale conserva di tartufo sia bianco sia nero. Questi vengono selezionati a mano, ripuliti uno per uno, lavati e messi in barattoli. Si aggiunge la salamoia e si sterilizza in autoclave. Si conservano in lungo fresco e buio. Viene realizzata dall'autunno sino all'inizio dell'inverno.

Formaggi e Latte

L'Ambra di Talamello, o più comunemente formaggio di fossa: è il formaggio più tipico di tutta la provincia anconetana. Tradizionalmente ad agosto il formaggio viene infossato per riemergere agli inizi di novembre; è un formaggio misto di latte ovino, vaccino e caprino, da razze miste la cui alimentazione avviene in pascolo estensivo naturale integrato da mangimi. Stagiona, per circa tre mesi, nelle cosiddette "fosse di arenaria", poche, ben curate, e sparse sul territorio. È un formaggio che va assaporato, masticando lentamente. Solo così libererà tutti i suoi aromi.

Pesce e Conserve

Lo Stoccafisso all'anconetana è uno dei piatti tipici della provincia, anzi è considerato il suo simbolo gastronomico. La qualità utilizzata è ragnò, considerata la migliore. La sua preparazione vuole una lunghissima cottura, caratterizzata da grossi pezzi di patate e da una grande abbondanza di vino ed olio di frantoio. Il suo sugo viene utilizzato anche come condimento per paste o polenta.

Liquori ed Infusi

Il vino cotto è il più tipico prodotto enologico regionale. Viene vinificato in zone collinari e pedocollinari. Grazie ad una lunga lavorazione si ottiene una bevanda densa e amabile, il cui caratteristico aroma e robustezza ne fanno un eccellente concorrente del marsala e di altri vini importanti. Sostanzialmente viene consumato come un normale vino da tavola o da dessert e presenta una gradazione alcolica elevata.



I piatti tipici

I passatelli in brodo di cappone sono una specialità della zona che deriva però dalla tradizione culinaria romagnola.

I vincisgrassi, una sorta di lasagne al forno con strati di sugo, parmigiano, pasta e besciamella, sono tipici di buona parte delle Marche.

L'oca arrosto, imbottita di salvia, rosmarino e aglio e contornata di patate tagliate a pezzi grossi, è un'esperienza da fare nei ristoranti di Corinaldo.

Il piatto/prodotto locale più originale è indubbiamente “Le pecorelle” (foto sopra), dolce preparato secondo una ricetta segreta che viene tramandata di generazione in generazione.



Le Pecorelle

Per l'impasto:

- un litro di mosto ben ristretto
- 1/2 kg di noci
- la buccia di tre arance
- la buccia di limone
- zucchero
- un pizzico di cannella
- un filetto di pangrattato del giorno prima.

Per la sfoglia:

- un kg. di farina
- duecento ettogrammi di zucchero
- un bicchiere di olio (extra-vergine di oliva)
- due bicchieri di vino.

Preparazione:

Preparare l'impasto il giorno prima. Tritare con la mezzaluna finemente le bucce di arancia e le noci. Metterle sul fuoco con il mosto e un pizzico di cannella, rigirare ed aggiungere il pane grattato (rigirarlo finché si stringe). Fare la pasta che non deve risultare troppo morbida, stenderla e ritagliarne dei pezzi come per le lasagne. Preparare l'impasto, rotolandolo con le mani infarinate. Metterlo sopra i pezzi di pasta e girarla in modo che la parte doppia vada di sotto. Dare la forma della pecorella e spizzicarla con le forbici. Cuocere i dolcetti in una teglia alla temperatura di 200° circa per un ora.



I Vincisgrassi Marchigiani (foto sopra)

I "vincisgrassi", descritti come "princisgras" per la prima volta da Antonio Nebbia nel "Il Cuoco Maceratese" (1783), secondo una leggenda marchigiana dovrebbero il loro nome al principe Windisch-Graetz che li "sublimò" nel 1799 quando arrivò a capo dell'esercito austriaco per strappare Ancona alle armate napoleoniche.

Una ricetta originale è impossibile da definire, perché ogni marchigiano ha introdotto personalissime variazioni, che però non hanno alterato l'armonia dei sapori di questa pasta al forno.

Preparazione ragù

Fare rosolare nel coccio un battuto di pancetta e prosciutto grasso, aggiungere poi un trito di cipolla, aglio, sedano, carota che dovranno appassire lentamente con aggiunta di piccole spruzzate di vino bianco secco. Aggiungere rigaglie di pollo, passato di pomodoro, sale, pepe, e lasciar sobbollire questo sugo per almeno due ore.

Preparazione pasta

Fare una sfoglia sottile con farina e uova. Tagliare delle larghe lasagne della grandezza di circa un palmo della mano, lessarle un pò alla volta in abbondante acqua salata, e a metà cottura scolarle, passarle in acqua fredda, e adagiarle ad asciugare su un canovaccio.

Ricetta

In una pirofila da forno bagnata con il ragù, adagiare uno strato di pasta alternato ad uno strato di sugo spolverato di parmigiano. Ripetere l'intera operazione più volte, chiudendo con un ultimo strato di ragù abbondante. Coprire la pietanza con una finissima besciamella insaporita. È consigliato preparare i vincisgrassi nel tegame con largo anticipo, perché tutti i sapori si possano ben amalgamare. Per completare la realizzazione e la gratinatura della ricetta, passare la pirofila in forno medio per quarantacinque minuti.



Coniglio in porchetta (foto sopra)

Ingredienti:

- 1 coniglio grande e intero
- un mazzetto di finocchietto selvatico
- aglio
- 100 g pancetta
- 100 g prosciutto cotto
- 100 g salame
- 100 g pancetta arrotolata
- un bicchiere di vino bianco.

Preparazione:

Lavate il coniglio con acqua e aceto, togliete le interiora, pulite, lavate e tenete da parte. Scottate in acqua bollente salata il finocchietto con 2-3 spicchi d'aglio e conservate l'acqua di cottura. Rosolate a fuoco basso un battuto di pancetta tesa, prosciutto e salame. Unite le interiora a pezzetti e il finocchietto e proseguite la cottura per qualche minuto. Stendete il coniglio su un telo, salatelo, pepatelo e ricoprite l'interno con le fettine di pancetta. Distribuite al centro il soffritto preparato, l'aglio rimasto, schiacciato, e una macinata di pepe. Arrotolatelo con cura, in modo da racchiudere bene il ripieno; cucite l'apertura e legate il coniglio. Scaldate il forno a 170°. Rosolate il coniglio sul fuoco in una teglia con un filo d'olio; unite metà del vino e un bicchiere d'acqua di cottura del finocchietto, trasferite in forno e fatelo cuocere per circa un'ora rigirandolo, bagnando spesso con il fondo di cottura e unendo vino e acqua del finocchietto, quando necessario. Prima di servirlo, liberatelo dallo spago, tagliatelo a pezzi e accompagnatelo con il ripieno tagliato a fettine.

Ciambellone

Ingredienti:

- 6 uova
- 1 bicchiere di latte

- 300 g di zucchero
- 1 bicchiere d'olio
- 1 Kg di farina
- 1 cartina di lievito per 1 Kg di farina
- limone grattugiato
- un pizzico di sale.

Preparazione:

Battere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina poi, man mano, tutti gli ingredienti. Lavorare l'impasto finché risulterà ben amalgamato e, dopo avergli dato la forma di un filone di pane, stenderlo su di una teglia precedentemente imburata. Infornare a 180 °C per circa quaranta minuti.



Passatelli in brodo (foto sopra)

Ingredienti:

- 300 g di pane secco grattugiato
- 150 g di parmigiano grattugiato
- 8 uova intere
- buccia di un limone grattugiata
- sale
- noce moscata
- brodo di carne.

Preparazione:

Sulla tavola di legno impastare tutti gli ingredienti; lavorare con le mani l'impasto che dovrà risultare ben sodo; se si dovesse sgretolare, aggiungere un po' di latte. Lasciare riposare l'impasto in frigo coperto con un telo per circa un'ora. Passarlo un po' alla volta nell'apposito apparecchio per passatelli o, se non lo si possiede, nel tritacarne senza coltelli e con la filiera a fori grandi o nello schiacciapatate con la foratura di maggior diametro.

I passatelli si taglieranno con una lama di coltello, man mano che escono, ad una lunghezza di circa 10 cm. Cuocerli in brodo di gallina o di cappone.

Crescia co' li sgrisciuli

Ingredienti:

- 1/2 Kg di massa di pane
- 200/300 g di sgrisci (grasselli di maiale)
- buccia d'arancia
- 100 g circa di strutto
- sale
- pepe.

Preparazione:

Unire alla massa del pane i grasselli, sale, pepe e la buccia d'arancia tagliata a piccoli pezzi. Impastare e

aggiungere lo strutto lavorando pochissimo in modo che non sia assorbito dall'impasto. Stendere, quindi, sulla lastra del forno unta d'olio, salare la superficie, far lievitare e cuocere in forno ben caldo.

Brodetto all'Anconetana

Ingredienti:

- 1 kg di pesce misto (tradizionalmente di 13 varietà tra cui scorfano, le gallinelle, le anguille, le canocchie e le triglie)
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- mezzo bicchiere di aceto
- 300 g di pomodori.

Preparazione:

Rosolare aglio, olio e cipolla e aggiungervi l'aceto fino a che non sfuma. Unire i pomodori e lasciare cuocere, quindi aggiungere il pesce un po' alla volta. Fate cuocere il tutto e servite con pane raffermo.

Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Nel corso dell'anno, molti eventi e festival conferiscono vivacità alla città, come ad esempio il festival del jazz di Corinaldo e il concorso nazionale di fotografia Mario Carafoli, il festival di musica internazionale Cantar lontano, la Corinaldo tipica (la fiera dei prodotti locali e tradizionali) e, naturalmente, i festeggiamenti in onore di Santa Maria Goretti. Inoltre si può assistere a delle rappresentazioni teatrali tutto l'anno.

La contesa del pozzo della Polenta, che rievoca la vittoria di Corinaldo nel XVI secolo, è la commemorazione storica più antica e suggestiva della provincia di Ancona e dura quattro giorni intorno alla terza domenica di luglio.



Halloween, la festa delle Streghe – (foto sopra) - fine Ottobre - Piazza il Terreno - 60013 - Corinaldo (AN) - telefono: 07167782 - Passeggiando per i vicoli della medio-rinascimentale città nelle serate di fine ottobre, fra l'odore di zucche e di candele, si incontrano ambienti suggestivi, affascinanti scenografie, presenze inquietanti, taverne a tema dove cibo e bevande sono distribuiti da orchi e streghe, personaggi misteriosi che ballano e giocano, fuochi che appaiono e scompaiono: un sano divertimento con una buona dose di brivido.

Centro Storico - Santuario Diocesano Gorettiano - **FESTA DI S. MARIA GORETTI** - La festa di S. Maria Goretti inizia con un pellegrinaggio dal Santuario alla Casa Natale della Santa, dove è stata celebrata la Santa Messa da mons. Gerardo Rocconi, vescovo di Jesi.

Le cerimonie si concludono con la processione con l'Insigne Reliquia e la Statua di Santa Maria Goretti. Questo il programma del Giorno della festa:

Ore 8.00 - S. Messa ;

Ore 10.00 – S. Messa ;

Ore 11.15 – S. Messa ;

Ore 18.00 – Benedizione dei Bambini e Fanciulli segue S. Messa ;

Ore 21.00 – S. Messa del Vescovo diocesano e processione solenne con il seguente percorso: Piazza del Cassero – Via Cimarelli – Il Corso, Via S. Maria Goretti – Santuario.

Alle processione presta servizio la Banda Cittadina diretta dal M° A. Battestini. La Messa celebrata dal Vescovo Diocesano viene animata dalla Corale "P. Giorgi" di Corinaldo diretta dal M° L. Porfiri. Il 5 luglio festa liturgica di S. Maria Goretti - Ore 8.30 – 11.00 – 21.00: SS Messe La popolazione addobba balconi e finestre.



Centro Storico Ass. Pozzo della Polenta - Luglio – (foto sopra) - **CONTESA DEL POZZO DELLA POLENTA** - Rievocazione storica in costume del '500 - corteo storico, animazioni, enogastronomia - Un salto indietro nel tempo per immergersi nella straordinaria età del Rinascimento. Così Corinaldo, uno dei Borghi più belli d'Italia, Bandiera Arancione del TCI, si presenta da oltre trent'anni a chi vi giunge nel mese di luglio. Questa rievocazione storica riporta in vita i festeggiamenti del popolo corinaldese in seguito alla vittoria riportata su Francesco Maria I Della Rovere, duca di Urbino che dopo 20 giorni di Assedio, riconobbe l'inespugnabilità della fortezza corinaldese. Come succede per tutte le vicende storiche, la componente "legendaria" non può mancare. Il Pozzo che garantì le riserve idriche durante l'assedio, fu il protagonista di una curiosa vicenda. Un vecchio contadino saliva la scalinata portando un pesante sacco di farina di mais, stanco per il peso e per il caldo torrido si appoggiò al bordo del pozzo ma il sacco cadde al suo interno. La farina si mescolò all'acqua e si narra che i corinaldesi fecero così la polenta nel pozzo. Durante i giorni della contesa potrete rivivere il clima rinascimentale attraverso le Taverne Rionali con la cucina di un tempo, il mercato

degli artigiani e lavori antichi, lo spazio dell'area ludica dedicata ai più piccoli e non solo, per divertirsi con i giochi del passato, assistendo ai nuovi spettacoli del Gruppo Storico Città di Corinaldo "Combusta Revixi".

FESTA PATRONALE DI SANT'ANNA - Con tombola - Associazione Turistica pro Corinaldo - Si festeggia il 26 luglio la Patrona S. Anna, scelta nel XVI secolo quale protettrice della cittadina corinaldese, come è attestato dai diversi documenti dell'epoca. Questa scelta venne poi confermata dalla Sacra Congregazione dei Riti, il 20 marzo 1728. L'omonima chiesa risale alla seconda metà del XVIII secolo e conserva il pregevole affresco risalente alla fine del XVI secolo, dove sono rappresentati Sant'Anna che tiene sulle ginocchia la Vergine che, a sua volta, regge il Bambino benedicente. L'opera è forse da attribuire al pennello di Francesco di Gentile da Fabriano, geniale pittore poco conosciuto, attivo in zona fra la fine del XV e l'inizio del XVI secolo.

Questo è il programma delle manifestazioni religiose e civili. Il 23 luglio – 24 luglio ore 21.00 - Chiesa di S. Anna: Rosario e S. Messa; 25 luglio ore 21.00 – Rosario e S. Messa per i nonni, le mamme in attesa e per tutti i bambini. 26 luglio – Solennità dei santi Gioacchino e Anna.

SS. Messe presso la Chiesa di S. Anna: ore 7.30 – 9.00 – 10.30. Ore 21 – S. Messa celebrata con la partecipazione di tutte le autorità cittadine, delle Associazioni, delle Confraternite e del Rione vincitore del palio della Contesa del Pozzo della Polenta, nel piazzale adiacente la Chiesa di S. Anna. Ore 22.15 – intrattenimento musicale. Ore 23.15 - Estrazione della tradizionale tombola di S. Anna, organizzata dalla Pro Loco. Presso il piazzale della Chiesa di S. Anna: pesca di beneficenza pro missionari corinaldesi.

4, 5 agosto - Tiro a Segno - **FESTA DEL CACCIATORE** - Federazione Italiana Caccia - Sezione di Corinaldo - "Festa del Cacciatore", organizzata dall'Associazione Sportiva Federcaccia di Corinaldo ad agosto. La manifestazione sportiva si svolgerà in Via Nevola (vicino all'ex Tiro a Segno). Durante la festa di svolgeranno le seguenti gare: Tiro al Piattello (tipo Fossa) e tiro alla Bottiglia con ricchi premi riservati ai Cacciatori. Saranno in palio ricchissimi premi gastronomici.



CONCORSO FOTOGRAFICO - NAZIONALE MARIO CARAFOLI – (foto sopra) - Nella Sala Consiliare "Arnaldo Ciani" del Palazzo Municipale ogni anno ad ottobre avviene la Cerimonia di premiazione del Concorso Fotografico Nazionale intitolato a "Mario Carafoli", fotografo, giornalista e scrittore.

La giuria, presieduta dall'assessore alla cultura, decreta le opere vincitrici e quelle segnalate nelle quattro sezioni previste dal concorso, e che ricordiamo essere:

I Sezione - Tema: Il Paese più bello del mondo

1° premio € 500,00 - 2° premio € 250,00 - 3° premio € 150,00

II Sezione - Tema: La città di Corinaldo - Premio € 200,00

III Sezione - Tema: La contesa del pozzo della polenta. Tema libero - Premio € 200,00

IV Sezione - Tema: Immagini al volo : Scatta con il tuo cellulare - Premio unico € 150,00

Tema: Audiovisivi-diaporami - Premio unico € 350,00

I premi sono offerti dalla famiglia Carafòli per la prima sezione, dalla Pro Loco e dall'Associazione Pozzo della Polenta rispettivamente per la seconda e per la terza sezione, dal prof. Giorgio Silvestri per la quarta sezione, in memoria di Manlio Cremonini.

Alla cerimonia di consegna dei premi seguirà la tradizionale mostra delle opere premiate e di quelle segnalate. Inoltre, ogni concorrente vedrà esposta anche una propria fotografia.



15 dicembre - 6 gennaio - (foto sopra) - **NATALE A CORINALDO** - luminarie, spettacoli, degustazioni, mercatini prodotti tipici - Mille e un Natale a Corinaldo

Il prossimo dicembre, come ogni anno, prenderanno il via a Corinaldo le manifestazioni preparate dal Comune in collaborazione con l'Associazione Turistica "Pro Corinaldo", Gruppo Storico "Combusta Revixi", Gruppo Sbandieratori Araba Fenice Corinaldo, Coldiretti, C.I.A. Corinaldo e Motoclub "Matti di Corinaldo". Lo slogan "Mille e un Natale a Corinaldo" è appropriato: dal 2° week-end al 24 dicembre, questo sarà il programma:

2° week-end di dicembre – domenica

Ore 14:00 – Festa Fiat 18 - Esposizione mezzi agricoli, ginkana con Fiat 18, musiche popolari, castagne e vin brulè – Costa Gioco del Pallone – Mostra dei Presepi a cura di Gianni Giacomelli ; Ore 17:30 -"ADESTE FIDELIS" La Corale "Piero Giorgi" canta il Natale davanti al presepio – Chiesa del Suffragio;

3° week-end di dicembre - Sabato

Trenino di Natale – dalle 14:30 alle 20:00 – Palazzo Comunale – Ore 17:00 Spettacolo Esibizione degli Sbandieratori dell'Araba Fenice – Largo X Agosto – Castagne e vin Brulè - Centro Storico

Domenica

Ore 17:00 – Spettacolo Esibizione del Gruppo Storico "Combusta Revixi" – Largo X Agosto - Trenino di Natale – Mattino: dalle ore 10:00 alle ore 12:30 – Chiesa di San Francesco – Pomeriggio: dalle ore 14:30 alle ore 20:00 – Palazzo Comunale – Castagne e Vin Brulè;

20 dicembre – ore 17:00 – Spettacolo "Scuola dell'Infanzia" – A.Veronica "Do, RE, MI, FA....che mi diverto" Teatro Comunale;

21 dicembre - ore 20,30 Spettacolo "Scuola dell'Infanzia di Tiro a Segno - "Gocce di Pace" – Teatro Comunale;

22 dicembre – ore 21:30 - Stagione Musicale - "Concerto di flauto solo" - Sistema Mussale della Provincia di Ancona - Chiesa Madonna del Piano;

23 dicembre - ore 21:30 - "Concerto di Natale" - Corpo bandistico "Città di Corinaldo" - Teatro Comunale;

24 dicembre - Trenino di Natale dalle ore 14:30 – Palazzo Comunale - Ore 17:00 " A CORINALDO...FA LA NEVE!" nevierà in Largo XVII settembre 1860, animazione con Babbo Natale in sidecar, castagne e vin brulè per tutti e dolci natalizi per i bambini.



Dove mangiamo ?

LA COLLINA DEL BUONGUSTAIO - *Strada santa liberata, 22 - 60013 - Corinaldo (AN)*

RISTORANTE AL CASOLARE - *Via corinaldese 6 - 60013 - Corinaldo (AN)* - buono carino economico

AI 9 TAROCCHI - *Viale dietro le monache, 8 - 60013 - Corinaldo (AN)*

I TIGLI - *Via del teatro, 31 - 60013 - Corinaldo (AN)*

RISTORANTE COLVERDE - *Via montalboddo 52 - 60013 - Corinaldo (AN)*

LA COLLINA DEL SOLE - *Strada s. liberata 2 - 60013 - Corinaldo (AN)*

Dove sostare ...

Arete Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

AA – **CORINALDO** - Area attrezzata nel Piazzale della Liberazione, antistante il centro sportivo, vicino al centro storico (500 m). Acqua, pozzetto autopulente, illuminazione, servizi igienici, 12 piazzole, raccolta rifiuti, segnalata. GPS N 43° 38' 49.56" – E 13° 02' 56.84". Fuori le mura, nella parte bassa dell'abitato, a margine dell'ampio parcheggio di Piazzale della Liberazione.

PS – **CORINALDO** - Punto sosta nel Piazzale della Liberazione. Segnalato dalla Pro-LoCo - Via del Velluto, 20/a (071.679047 - 67196).

PS – **CORINALDO** - Punto sosta presso Ristorante Colverde-Perticaroli - Localita' S. Domenico - strada direzione Montalboddo (071.7976023).

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Campeggio Colverde - Via Per Moltaboddo, 43 - 60013 Corinaldo (AN) Tel. 071/7976023 - <http://www.colverde.com/>

Agriturismo Casalantico - Strada Conagrande, 8 - - Corinaldo 60013 – Corinaldo - Accogliente ed elegante casale, recentemente ristrutturato, a pochi passi da Corinaldo e Senigallia. Nel restauro sono stati privilegiati i materiali naturali e la cura del dettaglio, con lo scopo di ricreare la suggestiva atmosfera dei tempi passati. Un omaggio di benvenuto attende gli ospiti al loro arrivo.

Agriturismo Alla vecchia cascina - Via Lepri, 10 - Corinaldo 60013 – Corinaldo - L'agriturismo è immerso nel verde delle dolci colline marchigiane. Nasce dalla ristrutturazione di un vecchio casolare del 1800 e di una tabaccaia risalente all'inizio del secolo scorso. Ha assunto una destinazione tipicamente agrituristica perfettamente inserita all'interno delle attività dell'azienda agricola con certificazione biologica. Nella struttura sono presenti numerosi animali da cortile.



Info Turistiche ...

UFFICIO IAT (informazione, accoglienza turistica) via del Corso, 8 tel: 071 / 6793236 fax: 071 / 6793235 email: iat1@corinaldo.it **Pro LoCo:** via del Velluto 20, tel. 071679047 **Associazione Pozzo della Polenta:** Largo XVII Settembre 1860, tel. 071679043

Fonti ...

Borghi d'Italia - Camperweb - Info colverde.com - Comune di Corinaldo - Proloco di Corinaldo - Agriturismi.it.

