

## **OFFIDA (AP)**

Legata all'incertezza delle origini, anche la natura di Ophida o Ofida, come appare nelle prime testimonianze medievali, è oggetto di studi che non hanno portato ad una conclusione condivisa. Tramontate le tesi legate ad un'origine greca (da Ophis, serpente) o romana (da Oppidum, città fortificata), tra le altre teorie ha credito quella che fa risalire il nome all'unione di due radici di origine indoeuropea: Oph (ricco) e Ida (monte, colle).



### **La Storia**

IX - III secolo a. C. : civiltà Picena. Secondo le fonti storiografiche greche e latine, l'origine dei Piceni sarebbe da attribuire ad un gruppo di giovani Sabini che, secondo la tradizione del "Ver Sacrum" (rito propiziatorio tipico di alcune popolazioni italiche praticato con lo scopo di guadagnarsi il favore degli dei), sarebbero giunti nel territorio guidati da un picchio (PICVS), dal quale avrebbero poi preso il nome la civiltà Picena ed il territorio, così chiamato ancora oggi.

III sec. a.C. : civiltà Romana. Numerose sono le testimonianze che si riferiscono a tale periodo, compresi i reperti ancora oggi conservati all'interno del Museo di Offida.

VI sec d.C.: arrivo in Italia dei Longobardi. Intorno al 580 d.C. i Longobardi conquistarono Ascoli ed il territorio circostante. In seguito alla conquista il territorio fu diviso in Contee che comprendevano dei Gastaldati e, nel corso del VII secolo, Offida divenne sede di un gastaldo della contea di Ascoli.

1039: Longino d'Azzone, signore di origine franco-tedesca, decise di cedere all'Abbazia di Farfa alcune sue proprietà tra cui il castello che sorgeva nella zona di S. Maria della Rocca.

Seconda metà del XIII secolo: Offida poteva già considerarsi una città, infatti, nel 1261 con una bolla di Papa Urbano IV veniva concessa la possibilità di istituire un preside con il compito di amministrare la giustizia e, nel 1291, il Papa Niccolò IV concedeva la possibilità di eleggere podestà, consoli e priori. Sempre nel XIII secolo, si susseguirono numerose lotte tra Guelfi e Ghibellini e, nel corso di questi scontri, nacquero delle

rivalità interne e delle lotte fratricide tra le più insigne famiglie offidane per la supremazia nel paese; le più note sono sicuramente quelle tra i Boldrini (ghibellini) e i Baroncelli (guelfi), terminate solo nel 1533.

1557: alcuni Francesi diretti a Fermo tentarono di incendiare il Palazzo Comunale distruggendo irrimediabilmente una parte dell'archivio.

1808: le Marche entrarono a far parte del Regno Italico. In questo periodo sono operanti anche un Consiglio Comunale ed una Magistratura capeggiata dal gonfaloniere. Nel 1860 un comitato rivoluzionario partecipò agli scontri contro l'esercito pontificio che venne sconfitto a Castelfidardo e assunse il governo della città. In seguito a tali eventi Offida venne inclusa nella Provincia di Ascoli.

1861: venne nominato come primo sindaco Domenico Curti al quale seguì, alla fine dello stesso anno, Giuseppe Micheli.

A partire da questo periodo, si verificò un notevole progresso che portò la cittadina da un'economia essenzialmente agricola ad una più varia basata anche su un artigianato fiorente e su un processo di industrializzazione crescente. In seguito allo sviluppo economico vennero creati servizi all'avanguardia: stazione ferroviaria, ufficio postale, telegrafo, rete elettrica, attività commerciali. Le due guerre mondiali non solo bloccarono tale processo di modernizzazione, ma videro la distruzione di alcune delle strutture create precedentemente.

Nel secondo dopoguerra il processo di modernizzazione è stato ripreso, fino ad arrivare agli anni '70, quando sono iniziati numerosi cambiamenti che hanno portato la cittadina ad essere all'avanguardia in numerosi settori.



### **L'itinerario ideale attraverso i monumenti**

Il centro storico di Offida è racchiuso all'interno delle antiche Mura Castellane (sec. XII), punto di partenza di un itinerario ideale tra le vie e le piazze del paese, un percorso lungo il quale si trovano monumenti di grande valore storico, artistico ed architettonico, testimonianza di un illustre passato. Nella piazza principale si distingue il Palazzo Comunale, un elegante edificio risalente ai secoli XI-XII che ancora oggi rappresenta il cuore della vita amministrativa di Offida. All'interno del Palazzo Comunale si trova il Teatro Serpente Aureo, un vero gioiello di concezione barocca di tipo a boccascena o, come comunemente si suole dire, all'italiana, con schema a "ferro di cavallo".

Poco distanti la Chiesa della Collegiata, che ospita all'interno della cripta la ricostruzione della Grotta di Lourdes; la Chiesa dell'Addolorata in cui è custodita la Bara del Cristo Morto e la Chiesa di S. Agostino, con l'annessa Cappella del Miracolo Eucaristico

Il monumento più insigne di Offida è rappresentato dalla chiesa di Santa Maria della Rocca, ricostruita nel 1330 su una chiesina dell'XI secolo. Nell'itinerario turistico non possono essere dimenticati il Museo di Offida e l'ex convento di San Francesco che ospita l'Enoteca Regionale delle Marche.



### **I prodotti tipici**

“Ad Offida si spende poco e si mangia bene”. E' la traduzione di un detto dialettale utilizzato in passato dai cittadini dei paesi limitrofi e che riassume molto bene le caratteristiche dell'enogastronomia offidana, molto ricca di prodotti e piatti tipici.



### **I due prodotti tipici sono:**

1. Il Chichì Ripieno (foto sotto): una focaccia molto gustosa e saporita farcita con tonno, alici, capperi e peperoni, particolarmente adatta per tutti gli spuntini o per accompagnare aperitivi ed antipasti tipici. Ogni anno, la prima domenica di agosto, la Pro Loco di Offida organizza la “Sagra del Chichì ripieno”, un’occasione per degustare questo particolare prodotto.



2. I Funghetti: dolci molto semplici a base di acqua, zucchero, farina e anice. Sono così chiamati perché hanno l’aspetto di piccoli funghi. In origine si trovavano soltanto sotto forma di “rosetta”, poiché lo zucchero fuso ne teneva uniti diversi, ma avevano la caratteristica di diventare molto duri dopo pochi giorni. Oggi si trovano anche singoli funghetti molto più piccoli e più teneri, ma leggermente diversi nel gusto rispetto agli originali.

### **VINI:**

Offida, con oltre 1.100 ettari coltivati a vigneto, è il comune della Provincia di Ascoli Piceno con la maggiore superficie vitata ed uno dei primi della Regione Marche. Negli ultimi anni, con studi e ricerche sui vitigni, sulle tecniche di produzione e vinificazione, si è raggiunta una qualità dei vini di grande eccellenza che, sempre più, si affermano nel mondo degli esperti e dei consumatori.

Quattro sono le D.O.C. presenti nel territorio: Rosso Piceno, Rosso Piceno Superiore, Falerio dei Colli Ascolani e Offida Doc (nelle varietà pecorino, passerina, passerina spumante, passerina passito e vino santo, rosso) di recente approvazione.

#### **Il Rosso Piceno**

Zona di Produzione: La più vasta delle Marche. Comprende le provincie di Ancona (fino a Senigallia), Macerata ed Ascoli Piceno.

Caratteristiche:

Colore: rosso rubino, più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: armonico, gradevolmente asciutto.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%

#### **Rosso Piceno Superiore**

Zona di Produzione: Interessa una zona ristretta a sud-ovest dell'ultimo tratto del fiume Tronto.

Caratteristiche:

Colore: rosso rubino, tendente al granato con gli anni;

odore: complesso, etereo;

sapore: sapido, armonico, gradevolmente asciutto.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%.

#### **Falerio dei Colli Ascolani**

Zona di Produzione: Interessa il territorio collinare della provincia di Ascoli Piceno.

Caratteristiche:

Colore: paglierino più o meno tenue;

odore: lievemente profumato;

sapore: secco, sapido, armonico, leggermente acidulo.

**Offida** (Denominazione di recente approvazione).

Zona di Produzione: Ricade nelle colline della provincia di Ascoli Piceno, tra i fiumi Aso e Tronto.

L'Offida Pecorino e Passerina interessa 22 comuni. L'Offida Rosso interessa 17 comuni. La tipologia Vin santo è limitata ai territori di Offida e Ripatransone. Si divide in: OFFIDA PECORINO, OFFIDA PASSERINA, OFFIDA PASSERINA SPUMANTE, OFFIDA PASSERINA PASSITO E VIN SANTO, OFFIDA ROSSO.

Il **Vino Cotto**: è un vino molto dolce e liquoroso che si ottiene dalla cottura del mosto non ancora fermentato. Ha una gradazione piuttosto alta e viene prodotto soltanto a livello familiare. Viene generalmente servito a fine pasto, accompagnato al dolce.

Il **Mistrà**: è un liquore artigianale che si ottiene dalla distillazione del vino. Può essere aromatizzato in vario modo aggiungendo anice o erbe, che conferiscono al mistrà un colore verde. E' un efficace digestivo.

## I piatti tipici

Li Taccù : è un piatto povero molto diffuso nei tempi passati. Si tratta di una sorta di tagliolini piuttosto grossi impastati senza uova, ma solo con acqua e farina che possono essere cucinati in vari modi: in brodo con un soffritto di cipolla e pancetta oppure asciutti e conditi con sugo di pomodoro.

I maccheroncini della trebbiatura : maccheroncini all'uovo, conditi con sugo di pomodoro e rigaglie di pollo. Sono così chiamati perché costituivano il piatto tipico che i contadini preparavano in occasione della trebbiatura.

Pollo Ncipp Nciapp : ricetta semplice e gustosa che consiste in uno spezzatino di pollo rosolato in padella ed aromatizzato con aglio e rosmarino.

Coniglio in salsa : spezzatino di coniglio molto saporito, con salsa di peperoni, alici, prezzemolo, capperi, olive e carciofini.



## Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

### 5 Gennaio - **LA FARFALLA D'ORO**

E' un concorso canoro per bambini organizzato dal "Gruppocinque", dal 1991. La serata conclusiva è fissata ogni anno per il 5 gennaio.

### 6 gennaio - **LE BEFANE IN PIAZZA**

In occasione dell'Epifania in Piazza del Popolo viene organizzata una festa per bambini in cui alcune befane in costume consegnano dolci e regalini vari.

### **CARNEVALE**

Giovedì grasso : carnevale dei bambini

Venerdì grasso : lu Bov Fint

Sabato: Veglionissimo

Domenica: Veglione mascherato

Lunedì Veglione ed ingresso in teatro delle Congreghe

Martedì: li Vlurd

Metà Quaresima - LA NOTTE DELLE "M'RETT"

È una serata di musica e cabaret organizzata a metà della Quaresima dalla Pro Loco per la premiazione dei gruppi mascherati che hanno partecipato al Carnevale. Il nome deriva dalla tradizionale maschera che copre gli occhi.

### Venerdì Santo - **PROCESSIONE DEL CRISTO MORTO**

Si svolge la sera del Venerdì Santo, è da ritenersi legata ad una tradizione delle antiche confraternite medievali ed è così chiamata poiché viene portata in processione lungo le vie del centro storico la Bara del Cristo Morto, custodita nel resto dell'anno all'interno della chiesa dell'Addolorata.



### 3 Maggio - **FESTA DELLA CROCE SANTA**

Viene celebrata il giorno 3 maggio in ricordo del Miracolo Eucaristico avvenuto a Lanciano in Abruzzo nel 1273 ed i cui resti sono ancora conservati nell'apposita cappella all'interno della chiesa di S. Agostino.

### Tutti i venerdì di Luglio e Agosto - **I VENERDI' D'ESTATE**

È un mercatino organizzato dalla società cooperativa Oikos in collaborazione con il Comune di Offida che si svolge nel centro storico del paese ogni Venerdì di Luglio ed Agosto. In tale occasione si possono trovare prodotti tipici dell'artigianato locale e non, oggettistica, collezionismo, antiquariato e prodotti eno gastronomici, il tutto nella splendida cornice di Piazza del Popolo e del Palazzo Comunale

### Seconda metà di luglio - **PREMIO ANNUALE DI NARRATIVA "CITTA' DI OFFIDA - JOYCE LUSSU"**

È un premio annuale di narrativa istituito nel 2006, denominato "Città di Offida- Joyce Lussu" per ricordare la figura della nota scrittrice, autrice di numerosissimi romanzi, vissuta a lungo nelle Marche e scomparsa nel 1998 all'età di 86 anni.

Si tratta di un concorso riservato a volumi di racconti, composti di almeno cinque racconti, scritti originariamente in lingua italiana e pubblicati dalle case editrici. La serata conclusiva si svolge generalmente la seconda metà di luglio, con un programma fitto di iniziative che coinvolgono vari aspetti del mondo culturale e vedono attivamente coinvolti scrittori, musicisti, attori e tutti i cittadini interessati.

### Mese di Agosto - **IL FUSELLO D'ORO**

È un concorso per merlettaie nato nel 1999. Ogni anno viene dato un tema in base al quale le merlettaie devono realizzare i loro lavori in merletto a tombolo. Tra i temi delle scorse edizioni si ricordano: il Fazzoletto (1999); il Giubileo (2000); Nel mio giardino (2001); Nel mondo della musica (2002).



Prima domenica di agosto - **SAGRA DEL CHICHI' RIPIENO**

È una sagra di lunga tradizione dedicata al Chichi, prodotto tipico della gastronomia offidana. La sagra si svolge la prima domenica di agosto in Piazza del Popolo.

Ultima settimana di Agosto - **SAGRA DEL CASTRATO E DEGLI STROZZAPRETI**

È una sagra che si svolge nell'ultima settimana di agosto nella frazione di Borgo Miriam. In questa occasione è possibile assaggiare gli strozzapreti conditi con sugo di pomodoro ed il castrato cucinato in spezzatino.

23 agosto - **FESTA DEL BEATO BERNARDO**

Si svolge ogni anno il giorno 23 agosto nel quartiere dei Cappuccini. Il programma della festa prevede una parte religiosa ed una civile.

Prima settimana di Settembre - **DI VINO IN VINO**

Già da alcuni anni, la società Vinea, in collaborazione con Slow Food, organizza una manifestazione legata alla promozione dell'eno gastronomia locale e non. Si tratta di 4 giornate in cui si possono degustare vini, formaggi, pani e prodotti tipici, con l'aiuto di esperti che, nel corso di laboratori del gusto, suggeriscono i migliori abbinamenti tra i vari prodotti.

22 Novembre - **CONCERTO DI SANTA CECILIA**

In occasione di Santa Cecilia, patrona dei musicisti, all'interno della chiesa del Suffragio, spesso utilizzata come auditorium, si svolge un concerto musicale del Corpo Bandistico città di Offida.



## **Dove mangiamo ?**

**RISTORANTE LA BOTTE** - Borgo miriam 51 - 63035 - Offida (AP) - ottimo cibo, servizio e prezzo, consigliatissimo

**OSTERIA OPHIS** - Corso serpente aureo, 54/b - 63035 - Offida (AP) - cucina tipica marchigiana, cucina offidana, cucina tipica locale, buono ambiente carino

**LA TAVERNACCIA** - Via fratelli cervi - borgo miriam - 63073 - Offida (AP)

**RISTORANTE AGRITURISTICO ROSA DEI VENTI** - Via tesino, 261/a - 63035 - Offida (AP) - cucina marchigiana, prodotti locali, camere, fritti, funghi, carni alla brace, parcheggio, ambiente familiare, cerimonie, gruppi



**CANTINA DEL PICCHIO** - Via macelli, 12 - 63035 - Offida (AP)

**PIZZERIA STUZZICHERIA PRIMA O POI** - Borgo giacomo leopardi - 63073 - Offida (AP)

**RISTORANTE LA FONTE** - Contrada tesino, 72/a - 63035 - Offida (AP)

**HOTEL RISTORANTE CAROLINE** - Via mazzini 7 - 63035 - Offida (AP)

**RISTORANTE PIZZERIA PUB SERPENTE AUREO** - Borgo g.leopardi 35 - 63035 - Offida (AP)

**CHALET DON DIEGO** - Piazza valorani 5 - 63035 - Offida (AP)



## **Dove sostare ...**

### **Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

Al momento non sono segnalate, in questo Borgo, strutture idonee ad accogliere il turismo itinerante.

### **Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**Agriturismo La Valle del Sole** - Via san lazzaro, 46 - 63073 - Offida (AP)

**Agriturismo Casa Rosa** (Agriturismo) - contrada Tesino 243/b - Tel. Fisso: 0736 889536 - Cell: 320 8113982 - OFFIDA (AP)

**Agriturismo Galanti** (Agriturismo) - via crocifisso 5 - Cell: 338 8665312 - COSSIGNANO (AP) - dista 4.52 Km da OFFIDA

**Agriturismo Colle Paradiso** (Agriturismo) - Contrada San Giorgio 7 - Tel. Fisso: 0736 828269 - Cell: 328 2742052 - MONTALTO DELLE MARCHE (AP) - dista 5.40 Km da OFFIDA

**Dolci Marche** (Agriturismo) - Contrada Moglie 32 - Tel. Fisso: 0736 828427 - MONTALTO DELLE MARCHE (AP) - dista 5.48 Km da OFFIDA

**Agriturismo San Michele** (Agriturismo) - c.da san michele 5 - Tel. Fisso: 0735 98457 - Cell: 340 9713874 - COSSIGNANO (AP) - dista 5.50 Km da OFFIDA

**Agriturismo Fiorano** (Agriturismo) - contrada fiorano 19 - Tel. Fisso: 0735 98446 - COSSIGNANO (AP) - dista 5.54 Km da OFFIDA



### **Info Turistiche ...**

**U.R.P Comune di Offida:** tel 0736/888703 e mail [info@comune.offida.ap.it](mailto:info@comune.offida.ap.it)

**UFFICIO SERVIZI ALLA PERSONA** Comune di Offida: Tel. -0736888/706-07

e- mail [cultura@comune.offida.ap.it](mailto:cultura@comune.offida.ap.it) Orario da lunedì a venerdì 8,30-13,30 martedì e giovedì 15.30 alle ore 17,30

**UFFICIO INFORMAZIONI:** tel 0736 888629 fax 0736 888333 - Orario 10,00 12,30 15,30 19,30 soltanto periodo estivo

**MUSEO DI OFFIDA :** tel 0736 888706 fax 0736 888158 - Orario 10,00 - 12,30 15,30 - 19,00 soltanto festivi e prefestivi - TUTTI I GIORNI periodo estivo, pasquale e natalizio.

### **Fonti ...**

Borghi d'Italia – Comune di Offida – Marche.it – Agriturismionline – 2spaghi.

