

ORTEZZANO



N.E.P.I.

NUTRIRE L'ESSERE COL PIACERE DELLE IDEE

<< Grazie al latino non sono stato solo.

La mia vita si è allungata di secoli e ha abbracciato più continenti. Se ho fatto qualcosa di buono per gli altri, l'ho fatto grazie al latino.

Il buono che dato a me stesso, quello, non c'è dubbio, l'ho tratto dal latino >>

_ Nicola Gardini

Sito in cima ad un pendio collinare che domina la sponda sinistra dell'antico fiume Hausum, Ortezzano è oggi un vivace borgo, immerso in un paesaggio di grande suggestione segnato in modo profondo dall'operosità dell'uomo.

L'odierno centro storico ha mantenuto molto dell'originario castello strettamente aderente all'orografia del territorio, che anticamente ne costituiva una difesa naturale.

Le tracce del medioevo sono perfettamente distinguibili a chilometri di distanza per la peculiarità del profilo della Torre Ghibellina.

All'interno di un tessuto urbano molto serrato, racchiuso nell'antica cinta muraria, strette vie si aprono all'improvviso su piccole ma seducenti piazze, svelando la presenza di vere perle architettoniche: chiese, antichi palazzi, imponenti resti di castello, abitazioni quattrocentesche che parlano della vita sociale di quei tempi, raccontano della devozione, delle speranze, della fatica, dell'ansia del vivere e delle gioie della gente di ieri e di oggi.

Archeologia, agricoltura di qualità e tradizioni popolari ben mantenute (Ortezzano ha ben due gruppi folk ed un centro studi del folclore) potreb-

bero essere dei buoni motivi per cui visitare Ortezzano, ma due sono le cose che la rendono unica in Valdaso le Festa della Pesca e l'amore per il Latino.

Un amore che ha profonde radici nel dare i natali al celebre latinista Giuseppe Carboni, un amore che rinnova tutti gli anni nell'ospitare giovani da tutto il mondo per cimentarsi nel famoso Certamen, un amore che durante le sere d'estate trasforma il suo centro in un luogo d'incontro della cultura classica.



Ⓜ <http://www.halleyweb.com/c044055/hh/index.php>

✉ protocollo@comune.ortezzano.fm.it

☎ +39 0734 779181

f 

- Ortezzano è un borgo di 766 abitanti della Provincia di Fermo nelle Marche.

Come Arrivare:

A 14 - Uscita Pedaso (dir. Nord)

A 14 - Uscita P.S.G.\ Fermo (dir. Sud)

Coordinate: 43°01'53.06"N - 13°36'27.25"E

Altitudine: 301 s.l.m

Superficie: 7,08 Km²

INFO UTILI

Il Centro di Studio sul Folklore Piceno nasce nel 2003.

Ha sede in Ortezzano, in P.zza Umberto I, in un locale messo a disposizione dal Comune.

Il Centro si occupa di raccogliere, valorizzare e divulgare il materiale inerente le tradizioni popolari ed il folclore in generale (musica, canti, danze, poesie, usanze, filastrocche, ecc.) dell'area picena.

Da visitare anche:

- La chiesa del Carmine con il suo campanile del 1847

- Le vie del borgo con numerose case caratterizzate da antiche scritte impresse nelle mura.

- Casa Arpini

- Piazza F. Cavallotti

- Chiesa della Beata Vergine delle Grazie

- Chiesa S. Antonio di Padova

- Chiesa S. Maria in Nives

- Antica fonte in contrada cisterna

- **MARZO:** **Certamen Latino;** competizione internazionale di traduzione dal greco e dal latino.
- **LUGLIO:** **Sagra dell'agnello co' vattuto;** La manifestazione prevede degustazioni di agnello alla brace co' vattuto e di altre tipicità locali come maccheroncini e olive fritte.
- **LUGLIO:** **Somaria;** l'Asino tra arte, natura e Poesia. Riscoprire il valore della lentezza, del far le cose nei tempi giusti.
- **AGOSTO:** **Festival filosofico dedicato al latinista Giuseppe Carboni.**
- **SETTEMBRE:** **Festa del vino;** evento per celebrare il vino e la musica. Non mancheranno le cacciannanze al prosciutto ed al ciabuscolo, la polenta, le bracioline e gli arrosticini, e poi ancora le olive all'ascolana, pupi arrosto, pizzette fritte, dolci e vino cotto.



BORGO ANTICO - TORRE Ghibellina



CHIESA DEL CARMINE XVIII SEC.

Agnello co' vattuto

Uno dei piatti più famosi di Ortezzano sono le costolette d'agnello con il classico "vattuto" ottenuto amalgamando ingredienti semplici e caratteristici della zona.

La cottura alla brace dona infine un sapore unico, una perfetta rappresentazione della grande tradizione di questo bellissimo borgo.

Ingredienti:

La ricetta per 4 persone

- Costolette di agnello 20
- Sale q.b.

Preparazione del vattuto:

- Lardo macinato
- Rosmarino
- Aglio
- Finocchio bastardo
- Pepe
- Allungare con olio extravergine di oliva

Procedimento

Dopo aver amalgamato il tutto, cuocete per 3 minuti a lato e regolate di sale e di pepe. Allontanate la griglia dal fuoco e spalmate il battuto sulle costolette da entrambi i lati aiutandovi con la lama di un coltello. Rimettete le costolette sulla griglia proseguendo la cottura ancora 1 minuto e servite caldissimo.



<< Arrivato alla foce il mio viaggio non può che continuare verso la sorgente... >>

_ Giosué Carducci

N.E.P.I.

NUTRIRE L'ESSERE COL PIACERE DELLE IDEE

Vogliamo chiudere questo viaggio nell'Ecomuseo della Valle dell'Aso soffermandoci su NEPI Gabriele, "il Maestro NEPI", la nostra musa ispiratrice, l'uomo che più di tutti ha raccontato la Valle dell'Aso.

Gabriele Nepi nasce il 18 aprile del 1923 ad Altidona. Dopo gli studi e la formazione nei Missionari della Consolata, Gabriele si laurea in lingua e letteratura straniera.

Nei primi anni della sua attività, è stato un innovativo insegnante di scuole elementare esercitando la professione in vari comuni dell'entroterra del Piceno, riconosciuto ed amato per il suo metodo didattico aperto verso altri mondi.

Fondamentale fu, infatti, il suo viaggio di formazione negli Stati Uniti d'America, dove ricevette un premio dal presidente J. F. Kennedy. Divenne poi "il Preside NEPI", direttore didattico in diversi circoli della nostra provincia.

Grande cultore della Storia Patria, amava in modo particolare raccontare le Marche soprattutto il suo sud.

Nel 1964 vinse il primo premio nel concorso internazionale Certamen Vaticanum: aveva una vera passione per il LATINO, tale da lasciare un segno indelebile sulla Valle "Il Certamen Latino" di Ortezzano.

Fu collaboratore della Rai e membro di varie accademie letterarie pubblicando migliaia di articoli di effemeridi storiche sui giornali e quotidiani. Ha scritto ben 65 libri di cultura storica marchigiana, di latino e di saggistica, meritandosi per due volte il Premio Cultura della Presidenza del Consiglio dei Ministri per meriti culturali, e la nomina di "Grand'Ufficiale della Repubblica".

Gabriele NEPI ci ha lasciato il 3 settembre del 2010, ma i suoi racconti ci guidano ancora **"Girovallando nell'Ecomuseo della Valle dell'Aso"**.

Valdaso, giugno 2018

A photograph of an elderly man with a balding head, wearing a white dress shirt and a patterned tie. He is holding an open book in front of him, which is the central focus of the image. The background is a dense, textured pattern of green and brown, resembling a forest or a wall of foliage. The book's cover is dark, and the pages are off-white. The title 'GENTE DELLE MARCHE' is printed in a large, bold, serif font on the right page. Below the title, the author's name 'LUIGI Gabrieli Nesi' is printed in a smaller font. The left page of the book contains several paragraphs of text, which are mostly illegible due to the distance and resolution. The man's expression is neutral as he looks directly at the camera.

**GENTE
DELLE
MARCHE**

LUIGI
Gabrieli Nesi