

“IL CIAUSCOLO IGP ED I PRODOTTI TIPICI DEI MONTI SIBILLINI”

Una giornata dedicata alla conoscenza del Ciauscolo IGP e dei prodotti tipici di un territorio posto ai piedi dei monti Sibillini. La cittadina di Sarnano, su cui sventola la *Bandiera Arancione*, è situata al centro di un'incantevole valle e fa parte dell'Associazione de *“I Borghi più belli d'Italia”*.

Il centro storico, di origini medievali è uno tra i meglio conservati delle Marche; la sua struttura urbanistica di città murata presenta antiche vie, che si avvolgono in cerchi concentrici, scalinate e scorci mozzafiato.

A Sarnano e nel suo territorio è possibile gustare le prelibatezze dei Sibillini: i salumi, la cacciagione, il polentone cotto in forno con pecorino condito con grasso e magro, i legumi, fino al semplice pane artigianale cotto nei forni a legna. Da non perdere è la tipica crostata al torrione, preparata esclusivamente a mano con mandorle, nocciole, spezie e cotta nel forno a legna per farle acquisire la tipica e particolare croccantezza.

Sarnano ospita nel mese di settembre di ogni anno anche un evento importante: la **“Festa del Ciauscolo e del Salame Spalmabile”**, che porta nella cittadina tanti appassionati del magnifico salume delle Marche.

SARNANO (MC), DOMENICA 13 NOVEMBRE 2022

Ore 10.30 Ritrovo al Salumificio “Montirotti”, in Loc. Cardagnano, 302 a Sarnano\ Mc.

Il salumificio “Monterotti” è specializzato, da oltre 40 anni, nella produzione di salumi confezionati con carni di suini allevati nelle incontaminate terre dell'entroterra marchigiano. Tutti i prodotti marchiati “Monterotti” sono stagionati in cantina naturale, seguendo rigidamente i tempi dettati dalla secolare tradizione. Il risultato finale: prodotti con profumi ed aromi unici ed inconfondibili.

Ore 10.45 Saluti e apertura della giornata:

- Le titolari del Salumificio “Monterotti”, Genni e Katia, ci presentano il Salumificio ed i prodotti aziendali;
- **“FACCIAMO INSIEME IL CIAUSCOLO IGP CON LE ATTREZZATURE MANUALI TIPICHE DEL PASSATO”**. I Mastri “Pistaroli” (norcini) del salumificio ci faranno vedere il sezionamento di una mezzena di maiale e il taglio dei vari pezzi anatomici che la compongono. Passeranno poi al confezionamento del salume con le attrezzature tipiche del passato, con illustrazione dei tagli di carne utilizzati, del metodo di preparazione, di confezionamento e di stagionatura del CIAUSCOLO;
- Aperitivo con assaggio di Ciauscolo offerto dal Salumificio “Monterotti”;
- Possibilità di acquisto dei prodotti aziendali;

ORE 13,00 Pranzo con prodotti tipici di Sarnano presso il Loggiato del Centro Storico;

Ore 15.30 Incontro in Municipio con il Sindaco Luca Piergentili che ci parlerà della **“FESTA DEL CIAUSCOLO E DEL SALAME SPALMABILE DI SARNANO”**;
Al termine visita guidata del Centro Storico di Sarnano.

NELLE GIORNATE DEL 12 E 13 NOVEMBRE 2022, IL CENTRO STORICO SARA' INTERESSATO DAL
“FESTIVAL DEL BIOLOGICO E DEI TESORI DEL BORGO”

QUOTA PARTECIPAZIONE: € 25 (max) da corrispondere direttamente al Ristoratore.

PRENOTAZIONE entro e non oltre il giorno 10 novembre 2022:

- Flavio Vai Tel. 370.3139246 - mail: vaiflaviovai@gmail.com

PER ARRIVARE:

Salumificio “Monterotti” Loc. Cardagnano, 302 - 62028 Sarnano (MC)

Tel. 0733.657513 - 338.1032888 (Genni)