

### **Sapa**

Rosora tiene el mérito de haber dado hasta la actualidad un producto típico de las tradiciones culinarias de nuestra región y que es el origen de muchas las recetas: la Sapa.

El Sapa es un jarabe de uva que se obtiene a partir de mosto "cotto" recién hecho, de uvas blancas o rojas, de hecho también se conoce como "cocido". El mosto se coloca en una olla de cobre con las nueces en el depósito, el lento hervor le ayuda a no quedarse en la parte inferior del recipiente. El resultado es una salsa muy dulce, que puede ser descrita como el "azúcar de los campesinos."

### **Verdicchio**

Rosora es uno de los castillos del condado de Jesi y es donde se encuentra la producción tradicional de Verdicchio. Desde el castillo se puede admirar el amplio campo de vides, que en su mayor parte están a cargo de productores familiares.