

S'il est vrai que les traditions gastronomiques de cette zone ont comme dénominateur commun la production de vin, en particulier le « Verdicchio », il est également sûr que chaque commune a son propre patrimoine de recettes, de plats et de culture qui la distingue immédiatement des autres. Un itinéraire pour découvrir les passions et les goûts exquis outre le vin doit donc inclure les gâteaux traditionnels, l'épeautre, le maïs, l'oignon et la pomme.

La nouvelle préoccupation pour la santé et pour l'environnement a également conduit à la naissance d'entreprises qui se consacrent à l'agriculture biologique, dont l'une est connue au niveau international.

Pour un itinéraire idéal à la découverte du vin et des traditions liées aux communes, cette fois-ci, on part du cœur des anciens « Castelli di Jesi » : Cupramontana. Ici, les fêtes les plus importantes et traditionnelles du village sont dédiées au Verdicchio, comme la célèbre Festa dell'Uva et Vinimmagine. Il est aussi possible d'admirer un musée, unique en son genre, qui illustre l'importance de l'étiquette dans la communication et la commercialisation du vin.

- « [Verdicchio di Cupramontana](#) »
- « [Museo Internazionale dell'Etichetta ed Enoteca comunale](#) »
- « [Feste di Cupramontana](#) »

Une autre commune qui revendique son rôle de berceau dans la production du Verdicchio est Staffolo, qui confine avec Cupramontana mais dont les habitants jurent que les vins se distinguent par des caractéristiques organoleptiques assez diverses. Si cela s'avère vrai, il est possible de le vérifier par une visite au Musée de l'Art du Vin avec l'annexe Oenothèque.

- « [Verdicchio di Staffolo](#) »
- « [Museo dell'Arte del Vino](#) »
- « [Festa del Vino](#) »

En descendant du coteau de Staffolo vers celui de San Paolo di Jesi, on peut admirer les douces collines densément cultivées et recouvertes de rangées de vignes. Pour tester les vertus du Verdicchio local ainsi que de la production historique locale de « spumante », ici a été créée la « Bottega del Vino » tandis que, chaque année, un concours de poésie permet de célébrer en vers les vertus « miraculeuses » de cet élixir de la région Marche.

- « [Bottega del Vino](#) »
- « [Vino di San Paolo di Jesi](#) »
- « [Verdicchio in Versi](#) »

En se déplaçant sur la rive gauche de la rivière Esino, on remonte jusqu'au village de Rosora,

où la tradition culinaire s'est révélée être en mesure de tirer aussi du vin un puissant condiment, le Sapa ; on lui dédie également une fête particulière. Le vin peut, par contre, être dégusté dans l'oenothèque communale, située dans un charmant sous-sol creusé dans la colline.

- « [La Sapa](#) »
- « [Festa della Sapa](#) »
- « [Enoteca di Palazzo Luminari](#) »

À proximité de Mergo, on célèbre traditionnellement l'arrivée du vin nouveau au début du mois de novembre à l'occasion de la fête de San Martino.

- « [Festa di San Marti all'Angeli](#) »

L'itinéraire conduit maintenant dans la zone interne, aux pieds des Appenins, à Cerreto d'Esi. Malgré l'altitude, le territoire a une vocation vinicole confirmée par la production de « Verdicchio di Matelica » et de « Vernaccia Grossa » ou « Cerretana », un cépage particulier que l'on croyait jusqu'à il y a peu de temps disparu.

- « [Vernaccia Cerretana](#) »
- « [Festa dell'Uva](#) »

Pour conclure l'itinéraire œnologique, on peut s'arrêter à Arcevia, où l'on trinque à deux occasions : la première pendant la Festa dell'Uva en septembre, l'autre début novembre à l'occasion de la fête du vin nouveau dans le cadre du château de Piticchio.

- « [Festa dell'Uva](#) »
- « [Festa d'Autunno](#) »

Mais le vin n'est pas la seule ressource agricole du territoire. Au cours des dernières années, on a assisté à la découverte d'autres délices que l'on croyait disparus des champs et de la table, qui peuvent également apporter une contribution à l'économie et au tourisme de cette zone.

Le voyage idéal peut commencer avec Castelleone di Suasa, qui a valorisé un fruit souvent délaissé dans le potager : l'oignon.

- « [Cipolla di Suasa](#) »
- « [Festa della Cipolla](#) »

En remontant la vallée du Cesano jusqu'à la colline d'Arcevia, on peut s'arrêter pour une fête à la mi-février appelée « Una domenica andando a polenta », durant laquelle les restaurateurs d'Arcevia proposent des recettes à base de farine de polenta de maïs, une variété aussi d'origine ancienne que seule la passion de quelques agriculteurs locaux a permis de récupérer.

- « [Mays Ottofile di Roccacontada](#) »

Les champs entre Arcevia et Sassoferrato accueillent par contre des cultures d'épeautre, grâce à une entreprise leader au niveau national qui commercialise plusieurs types de pâtes très appréciés.

- « [Farro Monterosso](#) »

En continuant en direction de Genga, on peut partir à la recherche d'une variété de pomme, dont il restait très peu de plants. Maintenant on est en train de chercher à les greffer à nouveau pour les offrir à la consommation et les proposer comme produits-clés aux touristes.

- « [Mela del Papa](#) »

Après la traversée les monts et la descente dans la Vallesina, il est possible de fermer ce voyage de gourmets par la dégustation d'un gâteau qui, en réalité, est salé et dont Serra San Quirico s'attribue la paternité : le « Calcione ». Mais une chose est sûre, fait avec du fromage de ces contrées, le produit final est délicieux !

- « [Calcioni e dolci di Serra San Quirico](#) »

[CARTE DU CENTRE](#)