

Collegiata di San Medardo

Domenica 6-13-20-27 ottobre
Ore 15,00/18,00

Visita guidata alle Sale Museali

Castiglioni

Domenica 6 ottobre

X Festa del Pane

San Pietro in Musio

Domenica 13 ottobre

XXV Festività della Madonna di Monte Vago
con mercatino di prodotti artigianali

Piticchio

Domenica 20-27 ottobre

Ore 10,30/12,30 - 15,30/18,30
Ingresso a pagamento - 335.6511471

Visita guidata al Museo del Giocattolo

VISITE, ANCHE GUIDATE, AL MUSEO ARCHEOLOGICO, SAN FRANCESCO, SANT'AGATA, SAN ROCCO, PARCO LEOPARDI

"Braccio, subito giunto, gli furono aperte le porte e con una voce da tutto il popolo fu chiamato Signore. Roccacontrada fu il primo fondamento della sua futura grandezza ed il primo ridotto del grande imperio ch'egli s'acquistò poi."

Gianantonio Campano (De Vita et Gestis Braccii Perusini)

Lungo questa valle, detta dei mulini, nel giugno 1407 Braccio Fortebraccio dei Conti di Montone, chiamato in soccorso di Roccacontrada, ora Arcevia, ruppe il lungo assedio posto con 2000 cavalieri ed altrettanti fanti da Ludovico Migliorati, già Signore di Fermo, Rettore della Marca e da Agnolo dal Foco della Pergola.

Narra infatti Giovanni Simonetta nei suoi Rerum Gestarum Francisci Sfortiae Ducis Commentarii che "Roccacontrada non era speranza di poterla per forza avere, se non per assedio o carestia d'acqua."

Nel 1420 Braccio nominò il figlio Oddo Conte di Roccacontrada. La Città di Arcevia nel Seicentesimo anniversario dell'assedio 1407 - 2007.

Stele ed epigrafe restaurate nel Sesto Centenario della sua morte 1424 - 2024.

Lungo la SS. 360, nel Medio Evo detta Strada dei Molini, all'altezza di Ponte del Goro, nel giugno 2007 fu posta l'epigrafe sopra riportata sostenuta dall'imponente stele in calcare bianco, per ricordare la liberazione della città e del territorio, evento, ripreso poi nelle enciclopedie e nei libri di storia, ritenuto di straordinario valore per le fortune militari di Braccio da Montone ed il futuro di Roccacontrada.

In questo 2024 Montone, Perugia, l'Aquila, Arcevia con l'Accademia Misena ed il Comune, hanno insieme celebrato il Seicentesimo anniversario della sua morte, avvenuta il 5 giugno 1424.



Info: 333.7646251



Arcevia

6-13-20-27 Ottobre 2024

Una Domenica Andando per Primi



... preparati per la **tredicesima edizione** nei ristoranti della nostra Terra con farine di grano, farro, **Mays Ottofile di Roccacontrada** , fave, ceci, segale, orzo, cicerchia, castagne, grano saraceno. Sapori e profumi delle antiche usanze popolari di:



domenica 6, 20 ottobre 2024**LE BETULLE****Via Avacelli, 260**

338 6580425 - 0731 983086

- Zuppa di lenticchie con verdure e gamberetti
- Tagliolini di farina di grano duro con ceci, vongole e pomodorini
- Gnocchi di patate con farina di grano tenero al Varnelli
- Spiedini di calamari e gamberi
- Ciambelline al vino con mele e nocciole

GROTTA DI LORETELLO**OSTERIA CONTEMPORANEA****Via Lorello**

380 3437738

- Zuppa di ceci dell'azienda agricola "La Tradizione"
- Tagliatelle di grano tenero al ragù di cinghiale
- Passatelli tradizionali salsiccia e funghi nostrani
- Costine di maiale, patate e cipolla di Suasa
- Pasticceria secca

OSTERIA NIDO DELL'ASTORE**Via Nidastore, 24**

366 3086174 - 0731 982174

- Minestra di lenticchie e zucca
- Tagliatelle di farina di farro con speck radicchio e noci
- Millefoglie con farina di grano duro al ragù
- Grigliata mista con insalata
- Crostate e ciambelle al Varnelli

PARK HOTEL**Via Roma, 5**

331 3693703 - 0731 97085

- Frascarelli di Arcevia con farina di farro e grano duro in zuppa di verdure
- Polenta di Mays Ottofile con costine e salsicce
- Pincinelle con salsiccia, pomodorini e finocchietto selvatico
- Filetto di maiale alla "Caudino" con verdure grigliate e arrosto
- Dolci da forno

PICCOLO RANCH**Via San Pietro in Musio, 48**

337 656201 - 0731 982162

- Zuppa di fagioli
- Polenta di Mays Ottofile con salsicce e costarelle
- Gnocchi di patate e farina di grano duro al Varnelli
- Involtini di capocollo ripieni di formaggio con insalata
- L'antica crema "all'archemuse"

STAZIONE DI POSTA**Via Magnadorsa, 114**

333 5778214 - 0731 984403

- Zuppa di cavolo nero e cannellini
- Medaglioni di grano tenero con ricotta e spinaci e salsa tartufata
- Passatelli al pecorino e ciauscolo croccante
- Arista di maiale in salsa alle mele con macedonia di verdure alle erbe aromatiche
- Tortino di ricotta e crema al Varnelli

domenica 13, 27 ottobre 2024**LE BETULLE****Via Avacelli, 260**

338 6580425 - 0731 983086

- Zuppa alla contadina
- Strozzapreti con farina di farro al guanciale, rucola e pomodorini
- Gnocchetti di patate al sugo della nonna
- Puntine di maiale aromatizzate con patate arrosto e insalata
- Castagnole delle "Betulle"

GROTTA DI LORETELLO**OSTERIA CONTEMPORANEA****Via Lorello**

380 3437738

- Zuppa di cipolle di Suasa
- Maltagliati di grano duro, cotiche e fagioli
- Passatelli di grano saraceno guanciale e pecorino dei monti Sibillini
- Spezzatino di cinghiale e polenta di Mays Ottofile
- Pasticceria secca

OSTERIA NIDO DELL'ASTORE**Via Nidastore, 24**

366 3086174 - 0731 982174

- Zuppa di farro con verdure
- Passatelli con farina di orzo pomodorini e fossa
- Maltagliati di farina semintegrale al sugo di fagioli
- Brasato di manzo al vino rosso con contorno di piselli
- Crostate e ciambelle al Varnelli

PARK HOTEL**Via Roma, 5**

331 3693703 - 0731 97085

- Zuppa di erbe di campo di Arcevia con pancetta e crostoni di pane abbrustolito
- Polenta di Mays Ottofile con sugo bianco ai funghi di bosco
- Passatelli di farina di grano duro con pomodorini e formaggio di fossa
- Arrosto misto di carne con verdure saltate in padella
- Dolci da forno di farina

PICCOLO RANCH**Via San Pietro in Musio, 48**

337 656201 - 0731 982162

- Zuppa di farro
- Tacconi di farina di fava con cipolla
- Polenta di Mays Ottofile con spezzatino
- Filetto di maialino ai peperoni con patate al rosmarino
- Dolci di Mays Ottofile e farina di farro

STAZIONE DI POSTA**Via Magnadorsa, 114**

333 5778214 - 0731 984403

- Zuppa di cipolle con crostini al formaggio
- Cannelloni di grano tenero in crema di zucca e semi tostati
- Gnocchetti di farina di grano tenero mantecati al fossa e vellutata di zucca gialla
- Stinchi di maiale in salsa all'arancia con erbe di campo strascicate
- Torta alle noci e cioccolato con panna montata