

Serra Sant'Abbondio	1. Pencianelle con sugo di fagioli 2. Crescia alla brace 3. Polenta alla carbonara
Sassoferrato	1. Artigianato norcino 2. Carni e formaggi a Km 0 3. Artigianato della pasticceria e della pasticceria
Piobbico	1. Polenta alla Carbonara 2. Bastoncelli 3. Coratella d'agnello
Frontone	1. Crescia di Frontone (De.Co.) 2. Rabbit in porchetta 3. Funghi spignoli
Cantiano	1. Visciole e amarene 2. Birra agricola del Cantiano 3. Pane di Chiaserna con farina a Km 0
Cagli	1. Artigianato norcino 2. Crescia con formaggio stagionali 3. Varietà di funghi
Arcevia	1. Polenta e gallette di mais 2. Calcione 3. Verdicchio del Castelli di Jesi
Apecchio	1. Birra artigianale 2. Specialità al Tartufo Nero 3. Bostengo (De.C.O.)
Acqualagna	1. Specialità al Tartufo Bianco e Tartufo Nero 2. Truffe specialities 3. Specialities with white Truffle and Black Truffle from Acqualagna

- Area attrezzata - Ricarica bici
- Equipped area - Ebike energy charging station
- Area camper
- Camping
- Camping

Punto IAT - Riserva del Furlo, Acqualagna
Via Flaminia, Località Furlo 40
Email: riservafurlo@provincia.ps.it
Tel. +39 0721 700041, 800028800
Mob. +39 329 8318698

Punto IAT - Apecchio
Piazza San Martino 2
www.vivereapecchio.it
Email: iatapecchio@gmail.com
Tel. +39 0722 989004
Mob. +39 39 3661377489

Punto IAT - Arcevia
Corso Mazzini 64
www.arceviaweb.eu
Email: ufficio.turistico@arceviaweb.it
Tel. + 39 0731 984561

Punto IAT - Cagli
Via Alessandri 16
www.cagliiturismo.it
Email: info@cagliiturismo.it
Tel. +39 0721 780773
Fax +39 0721 780773

Punto IAT - Cantiano
Piazza Luceoli 3
www.cantianoturismo.it
Email: ufficioturismo@comune.cantiano.pu.it
Tel. +39 0721 789936

Punto IAT - Frontone
Piazza del Municipio 19
www.facebook.com/Frontone.iat.turismo
Email: puntoiat.frontone@gmail.com
Mob. +39 380 1377626

CEA Monte Nerone e Alpe della Luna - Piobbico
Via Giacomo Matteotti 1
www.lamacina.it
Email: cea@lamacina.it
Tel. +39 0721 700226

Punto IAT - Sassoferrato
Piazza Matteotti 5
www.sassoferratotursimo.it
Email: iat.sassoferrato@happennines.it
Tel. +39 0732 956257
Mob. +39 333 7301732, +39 333 7300890

Punto IAT - Serra Sant'Abbondio
Corso Dante Alighieri 26
www.comune.serrasantabbondio.pu.it
www.ssabbondio.it
Email: iatssabbondio@gmail.com, segreteria.serra@gmail.com
Tel. + 39 0721 730657, + 39 0721 730120

A.D. Eikon



Dove i sapori sono tesori
Where flavours are riches

Viaggio alla scoperta delle tipicità

A journey to discover typical local products

Qui la terra è generosa e regala materie prime eccellenti che, curate e preparate secondo una tradizione di ricette tramandate e di sperimentazione, restituiscono una rosa di specialità davvero unica. L'enogastronomia delle Alte Marche è frutto di un'eredità antica. Altrettanto preziosa è l'alogastronomia che si è sviluppata nei tempi più recenti grazie alla passione e alla professionalità di birrifici e ristoratori locali. Tra le tipicità più celebri troviamo i piatti a base di tartufo o funghi, la crescìa in graticola, le penciarelle, la polenta di mais ottofile, il pane tipico, le amarene, le carni della tradizione, i dolci fatti come una volta, tutto da gustare con un buon calice di vino o una pinta di birra locale.

In questo territorio qualità fa rima con felicità

The land here is bountiful and offers excellent raw ingredients, which are handled and prepared according to both a tradition of handed-down recipes and experimentation, creating a truly unique range of specialities. The food and wine of the Alte Marche is the result of an ancient heritage. Equally exquisite is the food and beer culture that has developed in more recent times thanks to the passion and professionalism of local breweries and restaurateurs. The most famous specialities include truffle or mushroom-based dishes, grilled crescìa, penciarelle, ottofile corn polenta, typical bread, sour cherries, traditional meats and desserts as they were made in the past, all to be enjoyed with a good glass of wine or a pint of local beer.

In this region, quality goes hand in hand with happiness



LE QUATTRO STAGIONI DEL GUSTO

THE FOUR SEASONS OF TASTE



INVERNO

Una crescìa davanti al camino, un bel piatto di polenta, una gustosa fetta di bostrengo o una castagnola: ogni punto di ristoro saprà coccolarvi con il gusto e il calore di un ambiente familiare.



PRIMAVERA

Largo a sagre ed eventi! Funghi spignoli, asparagi selvatici, il nostro pane... ancora più goloso con marmellata di amarene artigianale e un buon bicchiere di Verdicchio.

SPRING

Make way for festivals and events! Spignoli mushrooms, wild asparagus, our bread... even more delicious with homemade black cherry jam and a good glass of Verdicchio.

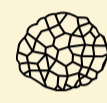


ESTATE

La cucina locale dà il suo meglio, ancora di più se gustata all'aperto! Anche un tagliere di salumi tipici accompagnato da una birra locale si rivela un autentico capolavoro.

SUMMER

Local cuisine at its best, especially when enjoyed outdoors! Even a platter of typical cold cuts accompanied by a local beer turns out to be an authentic masterpiece.



AUTUNNO

Niente letargo: arriva Re Tartufo Bianco! Tagliatelle fatte a mano con tartufo o funghi porcini, un saporito "salmi del prete" con la cacciagione, i vini novelli delle nostre cantine: questa stagione è il trionfo del gusto!

AUTUMN

Don't go into hibernation yet: the White Truffle King is on its way! Handmade tagliatelle with truffles or porcini mushrooms, a tasty "salmi del prete" with game, new wines from our cellars: this season is a triumph of taste!



Da non perdere



1. Specialità al Tartufo Bianco e Tartufo Nero di Acqualagna, Acqualagna
2. Birra artigianale, Apecchio
3. Polenta e gallette di mais ottofile di Roccacontrada, Arcevia
4. Artigianato norcino, Cagli
5. Visciole e amarene di Cantiano, Cantiano
6. Crescia di Frontone De.Co., Frontone
7. Polenta alla Carbonara, Piobbico
8. Artigianato norcino, Sassoferrato
9. Penciarelle con sugo di fagioli, Serra Sant'Abbondio

Must see

1. Specialities with White Truffle and Black Truffle from Acqualagna, Acqualagna
2. Craft beer, Apecchio
3. Polenta and ottofile cornbread from Roccacontrada, Arcevia
4. Artisanal butchers, Cagli
5. Cantiano sour cherries and black cherries, Cantiano
6. Crescia di Frontone (De.Co.), Frontone
7. Polenta alla Carbonara, Piobbico
8. Artisanal butchers, Sassoferrato
9. Penciarelle with bean sauce, Serra Sant'Abbondio

