

CIVITANOVA MARCHE

Un piacevole week-end in un luogo ospitale

Testo e foto di Benito Ristori

Accogliendo l'invito pervenuto dal Camping Club di Civitanova Marche, una rappresentanza di ASSOCAMPI è stata ospite della manifestazione "7° Raduno d'Estate" tenutosi dal 9 all'11 giugno scorso.

Nei grandi piazzali antistanti la chiesa di Cristo Re, all'ombra dell'alto campanile neo gotico e a ridosso del lungomare, hanno trovato buona sistemazione oltre cento camper di varia provenienza, attratti dalla tradizionale "Festa del Mare".

Gli organizzatori locali si sono prodigati per offrire la migliore accoglienza ai numerosi equipaggi, riscuotendo unanimi consensi.

Civitanova Marche offre al visitatore, sia esso turista che camperista, una duplice scelta di interessi: il mare con ampiissime e curate spiagge, il grande porto turistico e peschereccio, lunghissimi viali e la collina sovrastante dove sorge la città vecchia di Civitanova Alta.

La permanenza nella città è particolarmente piacevole per l'arredo urbano ordinato: la



Porta Marina

Porto peschereccio



grandissima piazza che si apre davanti al Palazzo Comunale è il luogo ideale per stare in relax, mentre negli ampi viali cittadini si possono ammirare gli eleganti negozi dalle firme più note. Il tenore di vita locale denota un diffuso benessere.

C'è poi la zona del porto che offre banchine molto estese per passeggiare ed ammirare le imbarcazioni da diporto e quelle da duro lavoro in mare per pescare.



Villa Conti

I dinamici organizzatori del raduno hanno anche previsto la visita alla città alta mettendo a disposizione due bus urbani e una gio-

vane guida locale. Salendo verso la città ci hanno fatto visitare la splendida Villa Conti, della seconda metà dell'800, con ampio parco e stupenda vista sul mare.

Il primo nucleo abitativo di Civitanova è appunto la città alta, di impianto medievale-rinascimentale, con edifici costruiti in mattoni a faccia vista. Si trova a quota 160 s.l.m. e per facilitarne il collegamento col piano, fu costruita nel 1907, cosa straordinaria per l'epoca, una tranvia che è rimasta in funzione fino al 1956.

Ricca di chiese e di palazzi nobili, è anche nota per aver dato i natali ad Annibal Caro (1507-1566), illustre letterato, fra l'altro, traduttore dell'Eneide di Virgilio.

Ha una Porta, quella Marina, alla cui sommità interna si eleva, cosa eccezionale, un cipresso spontaneo: è adottata come simbolo locale.

La domenica è trascorsa in lunghe passeggiate sul Lungomare dove era allestito un variopinto mercato, esteso per circa due chilometri, utile per fare shopping a basso prezzo.

A conclusione del riuscito raduno, l'organizzazione ha offerto agli ospiti una carrellata di dolci molto apprezzati.

Una ricetta semplice e gustosa ORECCHIETTE CON CAVOLFIORE E PECORINO

Ingredienti per due persone: 140 gr. di orecchiette, una scatola di pelati da 400 gr., 200 gr di cimette di cavolfiore, 1 spicchio d'aglio, cipolla, una manciata di pecorino, 2 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva, due foglie di salvia, sale, peperoncino se gradito.

Tritare la cipolla e pelare l'aglio, metterli in una padella con i pelati, l'olio, la salvia, il sale ed il peperoncino.

Fare addensare il sugo per una quindicina di minuti.

In una pentola di acqua bollente salata mettere le orecchiette e dopo cinque minuti le cimette di cavolfiore, cuocendo ancora il tutto per 15 minuti.

Scolate le orecchiette con il cavolfiore, rovesciate il tutto nelle padella con il sugo e fate insaporire a fuoco vivace per pochi minuti mescolando sempre con delicatezza.

Aggiungere la manciata di pecorino e servite ben caldo.



Franca Tortora