



Il circuito delle erbe spontanee mette in sinergia i Comuni di:

- Monte San Pietrangeli con “Erba gustando”,
- Francavilla d’Ete con “Cuochi in Erba”,
- Smerillo con “Le erbe del gusto e dei misteri”,
- Petritoli con “Erba olio”
- Montefiore dell’Aso con “Le Erbe dei Saperi e dei Sapori”

I cinque Comuni s’impegnano a riscoprire e a conoscere le erbe selvatiche come risorsa naturale utilizzata negli antichi piatti tipici della nostra tradizione gastronomica, per creare un circuito di Ristoranti che prevedano nei menù piatti con le erbe selvatiche e per far conoscere un territorio variegato nel quale tradizioni, cultura ed enogastronomia s’intrecciano sapientemente



**come arrivare a Smerillo**  
**in auto:** dall’autostrada A14, all’uscita Fermo-Porto San Giorgio in direzione Amandola; dalla Salaria direzione Ascoli Piceno svoltare verso Comunanza.  
**in autobus:** da Porto San Giorgio linea STEAT-Portesi; da Ascoli Autolinee Mazzuca; da Macerata Autolinee SASP; da Amandola linea START Travel.

**informazioni Comune di Smerillo**  
 via Dante Alighieri, 14  
 63020 Smerillo (FM)  
 tel. +39 0734 79124 • fax +39 0734 79454  
 www.smerillo.com  
 com.smerillo@tiscali.it



# Smerillo

2010  
 19 giugno • 26 giugno • 3 luglio  
 Circuito della cucina delle erbe spontanee  
 “Chi mangia la foglia”

Le erbe del gusto e dei misteri  
 Serate degustative con menù a base di erbe

Erbe selvatiche da conoscere, riscoprire e degustare ricordando le loro proprietà benefiche, tra storie intriganti e saggezza popolare



Sabato 19 giugno - Smerillo  
Pro Loco  
"Erbe e fiori di Smerillo"

**Ore 19.00** - Saluto del Sindaco Egidio Ricci

- Presentazione dell'evento a cura di Noris Rocchi, coordinatore del Circuito "Chi mangia la foglia!"
- Alessandro Tossici illustra le diverse specie di orchidee selvatiche presenti a Smerillo, insieme ad altre varietà di fiori e piante.

**Ore 20.30** - Cena degustazione organizzata dalla Pro Loco di Smerillo

**Ore 23.30** - Aspettando la magica notte di San Giovanni.

- Notte bianca a Smerillo. Tra Bacco, tabacco e... musica.
- Balli in piazza, Open bar, deg. tabacco e sigari Modigliani.

## Menù

### Antipasti

- Vari antipasti con le erbe e i fiori ai profumi smerillesi

### Primi

- Minestrone al mix di erbe della tradizione locale
- Gnocchi verdi alla calendula

### Secondo

- Spezzatino alle erbe

### Contorno

- Verdure gratinate

### Dolce

- Rosa dolce
- Tisane e Nocino di San Giovanni

*Vini della "Cantina di Castignano"*

*Prenotazioni: 347.4879785, 0734.79124 • Prezzo della cena 20,00 euro*



Sabato 26 giugno - Ceresola  
Azienda Bioagrituristica "La Conca"  
"Le erbe della salute"

**Ore 19.00** - Saluti da parte dell'Amministrazione comunale

- Il Dott. Nelson Gentili illustra i benefici della mela rosa, presidio slow food. Dimostrazioni con ricette.

**Ore 20.30** - Cena degustazione organizzata dall'Azienda Bioagrituristica "La Conca".

**Ore 22.30** - Osservazione del cielo stellato con telescopi.

## Menù

### Antipasti

- Crostini con rugni (cicoria selvatica) e patate
- Crostini con pomodorini e pimpinella
- Frittata con viticchie e mentuccia

### Primi

- Risotto ai fiori e foglie di borragine
- Trofie mantecate alle erbe selvatiche

### Secondo

- Polpettone all'erba cipollina, bacco di ginepro e timo selvatico

### Contorno

- Misticanza di erbe selvatiche

### Dolce

- Delizia ai frutti di bosco
- Liquore al ginepro e grappa con fiori di timo selvatico

*Vini biologici dell'Azienda Agrituristica "La Conca"*

*Prenotazioni: 0734.79387 • Prezzo della cena 20,00 euro*



Sabato 3 luglio - Smerillo  
Ristorante "Le Logge"  
Le erbe della tradizione

**Ore 19.00** - Saluto del vice Sindaco Antonio Vallesi.

- Dimostrazione della molitura della farina biologica. Consigli d'impiego.

**Ore 20.30** - Cena degustazione organizzata dal Ristorante "Le Logge".

**Ore 22.30** - Degustazione di orzo e di infusi con biscotti alle erbe sotto il cielo stellato.

- Musica tradizionale, poesie, storie, aneddoti e rime dialettali.

## Menù

### Antipasti

- Degustazioni a base di cicoria selvatica, tarassaco e mentuccia
- Straccetti di vitello al finocchio selvatico

### Primi

- Zuppa di farro con porcini e crespino
- Campofiloni alla silene bianca

### Secondo

- Coscio di maiale al forno con punte di rovo

### Contorno

- Insalata selvatica

### Dolce

- Tortino al cioccolato e menta romana
- Liquore all'ortica

*Falerio e Rosso Piceno della Cantina "Terrepicene"*

*Prenotazioni: 0734.79387 • Prezzo della cena 20,00 euro*

