



Associazione
Marchese Onofrio Del Grillo
Fabriano



Onofrio
Del Grillo
(1714-1787)

le delizie
del Marchese

le delizie del Marchese

L'associazione, attraverso riscoperta e valorizzare della figura del Marchese Onofrio del Grillo, reso noto a livello nazionale dal celebre film con Alberto Sordi, ha l'obiettivo di promuovere il territorio fabrianese e regionale attraverso la ricerca storica e lo sviluppo di prodotti tipici del territorio e loro divulgazione. L'associazione si prefigge inoltre di organizzare eventi e creare occasioni di convivialità ciò sia per creare momenti di aggregazione e scambio tra i propri soci, sia più in generale per creare richiamo e volano culturale, economico e turistico nell'ambito del territorio stesso.



FaUSTINa

BIRRA in lattina

DAL CAMPO DI ORZO AL BOCCALE

IBEER Birrificio Agricolo Fabriano - Cerchiamo di mettere la stessa cura in ogni passaggio per realizzare birre di grande bevibilità, nel pieno rispetto di una produzione sostenibile. Le nostre birre sono il risultato di un lavoro di squadra che parte dalla selezione del cereale e arriva al confezionamento del prodotto finito. Produciamo birre che parlano della nostra terra, le Marche, ma allo stesso tempo portano con sé elementi innovativi, frutto della continua ricerca e sperimentazione dei nostri birrai.

FAUSTINA LA BIRRA IN LATTINA - La Bionda del Marchese del Grillo

La grande passione per il prodotto è evidente in ogni momento del processo produttivo: combiniamo tradizione, modernità, creatività e sostenibilità in tutte le birre artigianali che realizziamo.

Birra agricola, artigianale, a bassa fermentazione prodotta con malti d'orzo di coltivazione propria. Di colore giallo paglierino, con una schiuma bianca, pannosa e persistente, la nostra Outside the Sonno è una Lager Hell delicata e dissetante, dalla bassa gradazione alcolica. Al naso sentori leggeri di cereale uniti ad una punta di erbeaceo, in bocca un tocco di amaro ad equilibrare il corpo fragrante e il finale secco. Descrittori: LEGGERA, BEVERINA, EQUILIBRATA



IO SO' IO

L'azienda Agricola Poderi San Lazzaro s.a.s. nasce nel maggio 2003 portando avanti la tradizione di famiglia, nella coltivazione della vite e nella produzione del vino di qualità, rispettando l'ambiente e i ritmi biologici del vigneto. L'azienda, che è di proprietà di Paolo Capriotti e Carosi Elisetta, si trova in un'ottima posizione, in piena collina a 290 metri sul livello del mare, a circa 15 Km dall'Adriatico e 25 Km dai monti Appennini. È situata nel comune di Offida, il cuore del Rosso Piceno Superiore una delle DOC storiche Italiane. La cantina piccola ma funzionale, è parte integrale di un casolare dei primi del '900, che sorge all'apice di un crinale con una panoramica che spazia dal mare alla catena appenninica. Qui nasce il nostro amato IO SO' IO, Offida Rosso DOCG, colore rosso rubino intenso con profumi fini e netti con prevalenza di frutti di bosco a bacca rossa. Vino di buona struttura ed eleganza con ottimo equilibrio apprezzabile al naso e al palato.





GAGLIARDI

MATELICA



Don Bastiano

In pieno centro a Fabriano, sul lato destro del palazzo del Podestà, c'era un tempo la "Casa delBoia". Qui, non lontano dalla residenza dei Del Grillo, abitava con la sua famiglia "l'incappucciato", il temuto esecutore materiale delle pene capitali. Non distanti le terribili carceri.

Qui operò anche "mastro Titta", il leggendario boia dello stato Pontificio. Il luogo rimanda alla mente la vicenda di Don Bastiano, uno dei personaggi più famosi del film "Il Marchese del Grillo" di Monicelli, sacerdote scomunicato e finito al patibolo per volere di quel Papa "che si crede padrone del cielo!" (cit.). Diretto, senza peli sulla lingua: così è Don Bastiano. Come schietto e sincero è questo Verdicchio di Matelica DOC dotato di buona struttura.



COLONNARA

VITICULTORI IN CUPRAMONTANA



Gasperino ...er carbonaro

Gira voce che la fama di Gasperino Er Carbonaro, assai esperto nel selezionare buoni vini e nell'evitare sperperi e ruberie, fosse giunta fino alle vigne e ai poderi marchigiani. Ed è proprio qui, a Fabriano, dove già nel 1622 si produceva spumante, che, nelle cantine della residenza estiva del Marchese del Grillo, si può oggi degustare questo ottimo Vino Verdicchio spumantizzato.





MIA CARA OLIMPIA

Nel 1692 i Del Grillo insieme ad altre due nobili famiglie della zona fecero costruire il primo teatro di Fabriano. Da sempre luogo deputato agli spettacoli, centinaia di artisti calcarono le sue scene. Compagnie teatrali come quella della bella Olimpia che incantava il pubblico con la sua voce e la sua eleganza. E dopo gli spettacoli, nel vicino palazzo Del Grillo venivano serviti ai convenuti i migliori vinidelle vigne e dei poderi marchigiani. Tra gli ospiti più assidui, nel 1809, anche il maceratese Luigi Rondini, viceprefetto del Dipartimento del Musone. Ed oggi proprio qui, a Fabriano, si può degustare questo ottimo vino Rosé Marche IGT prodotto interamente con uve Montepulciano.



Amaro Del Marchese

Amaro Marchese del Grillo liquore artigianale tipicità marchigiana. La bevanda spiritosa alle erbe nasce nell'entroterra della Regione Marche precisamente a Fabriano città natale di Onofrio Marchese del Grillo attraverso il metodo di infusione delle erbe officinali e aromatiche come da ricetta tradizionale. **INGREDIENTI:** Radici di tarassaco, melissa, alloro, limone bio, salvia, basilico, acqua, alcool aromatizzato alle erbe, zucchero. **Proprietà del Tarassaco:** ottimo digestivo, tonico, depurativo del sangue e del fegato, diuretico, antisettico ed antinfiammatorio, apprezzato per le proprietà colagoghe e coleretiche. **COLORE:** Ambrato **OLFATTO:** Fine, intenso profumo delle erbe aromatiche. Ideale per chi ama il gusto autentico e allo stesso tempo deciso e intenso di un amaro equilibrato nei profumi e nel palato. **ABBINAMENTI:** Digestivo fine pasto. **GRADO ALCOLICO:** 36° - **CONTENUTO:** 50 cl. **CALICE CONSIGLIATO:** Calice da distillato. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 5-8°C.



I Mutandoni

Dalla nostra terra nasce Pasta Fabriano. Nella fertile terra di Fabriano, rinomata per la sua ricca tradizione artistica, artigianale e cartaria, nasce Pasta Fabriano. La pasta che rappresenta l'eccellenza, frutto di una selezione scrupolosa delle migliori semole di grano duro, coltivate con passione nel territorio fabrianese. Per Pasta Fabriano l'impegno per la qualità inizia con la coltivazione e continua attraverso ogni fase della produzione. Seguendo attentamente tutte le fasi, dalla semina del grano al confezionamento, per garantire un prodotto autentico, equilibrato e rappresentativo della dedizione all'eccellenza. La selezione accurata degli ingredienti e la passione per l'artigianato sono ciò che spinge Pasta Fabriano a perfezionare costantemente il proprio prodotto rendendolo di un'alta qualità, che valorizza le eccellenze dell'agricoltura locale e la conservazione delle tradizioni artigianali che da secoli contraddistinguono la comunità fabrianese. In collaborazione con l'Associazione Marchese Onofrio del Grillo produce una pasta eccellente, "I mutandoni del Marchese".





Associazione
Marchese Onofrio Del Grillo
Fabiano



mdgf.it **f** **@**

Via Rocchetta Bassa 73,
60044 Fabriano AN
0732 625690
iosoio@mdgf.it