



La Rotonda a mare

Senigallia, spiaggia di velluto. **Senigallia** o, come viene chiamata dai suoi abitanti, "**S'nigaja**" si trova in provincia di **Ancona** nelle **Marche** ed è una bellissima località sul mare conosciuta e diventata famosa per la sua "**spiaggia di velluto**". La città è circondata da dolci colline e il suo centro storico racchiude splendidi palazzi storici. Non mancano locali dove divertirsi e, se aggiungiamo che i senigalliesi sono cordiali e ospitali, avete trovato il luogo ideale per una vacanza di puro relax. Facilmente raggiungibile con auto, treno o aereo, all'arrivo potete iniziare la visita da **Piazza Garibaldi** e dalla **Cattedrale di San Pietro Apostolo** edificata alla fine del '700 sulla preesistente **chiesa dei Gesuiti**.

I terremoti che si sono verificati negli anni hanno reso necessarie diverse ristrutturazioni che hanno però mantenuto intatta la bellezza originaria. L'interno ha pianta a croce latina con tre navate. Nella navata centrale si ammira una maestosa statua bronzea raffigurante **Pio IX**. Molte le opere conservate al suo interno e bellissimi affreschi e opere di **Galimberti**. All'interno della cattedrale è custodito inoltre il **sarcofago di San Gaudenzio** e la **cappella dedicata a Santa Maria Goretti**.



Piazza Garibaldi – Foto di Gio Ghiandoni

I portici lungo il fiume Misa a

Senigallia, spiaggia di velluto

Il centro storico si svela un po' per volta, passeggiando a piedi tra piccole botteghe artigianali ed eleganti negozi alla moda. Si arriva così sotto ai **Portici Ercolani**, lungo il **fiume Misa**. Progettati a metà del '700 da **Monsignor Ercolani**, sono stati voluti da **Papa Benedetto XIV** al fine di ospitare ogni anno la **Fiera Franca**. **Le arcate in pietra sono ben 126.**

Per ammirare un altro simbolo di Senigallia percorrete i Portici sino al **Foro Annonario**. Di origini neoclassiche, è stato progettato dall'**architetto Ghinelli** nel 1834. La sua struttura è in laterizio e il porticato circolare è formato da **24 colonne** con bellissimi capitelli. È qui che ogni settimana, il giovedì, si svolge il mercato di frutta e verdura. Proseguendo per il **Corso 2 Giugno** vi troverete in **piazza Roma** che ospita il **Palazzo del Governo** risalente al 1600.



Portici Ercolani

Davanti al palazzo si erge la bellissima **Fontana del Nettuno**, conosciuta anche come la fontana del **"monco in piazza"**. Si tratta della **raffigurazione di Nettuno**, ma la particolarità è che la statua non ha braccia. Si dice che furono proprio gli abitanti di Senigallia, stanchi delle continue richieste di tasse, a fare l'amputazione. Nella piazza si svolgono molti eventi culturali. Ancora di più merita una visita la **Biblioteca comunale Antonelliana**, sede anche dell'archivio storico comunale.

Dirigetevi ora in **Piazza del Duca** per visitare la possente e

maestosa **Rocca di Senigallia** conosciuta come **Rocca Roveresca**. Un tuffo nel passato! Le sue mura ospitano fortificazioni precedenti, ovvero sovrapposizioni di strutture che si sono susseguite nei secoli. La rocca non fu solamente fortezza, ma anche residenza di nobili, per poi trasformarsi in un carcere pontificio e infine, gestito dalle suore del **Protettorato di San Giuseppe**, orfanotrofio.



Rocca Roveresca

Senigallia, città della fotografia e spiaggia di velluto

La rocca subì altre destinazioni d'uso sino ad arrivare ai giorni nostri come sede di mostre d'arte e importanti eventi. Di fronte alla rocca si erge il **Palazzo del Duca** voluto, a metà del Cinquecento, da **Guidobaldo II della Rovere** come palazzo di rappresentanza. Sempre in **Piazza del Duca** ammirate la **Fontana delle Anatre** o **dei Leoni** costruita tra il **1599** e il **1602** per volere di **Francesco Maria II della Rovere** con l'obiettivo di comunicare al popolo la bonifica della zona paludosa delle **Saline**. Gli amanti dell'archeologia non devono mancare la visita al **Nuovo Teatro La Fenice** perché al di sotto del teatro, in un'area appositamente adibita, sono conservati interessanti reperti di età romana, **oltre a 130 tombe risalenti all'epoca medievale**.



Palazzo del Duca e Fontana delle Anatre

Senigallia è anche la città natale di **Mario Giacomelli**. Artista di fama mondiale, Giacomelli attraverso i suoi scatti ha fatto conoscere al mondo la sua città. Forse proprio per aver dato i natali a questo grande artista, Senigallia è conosciuta anche come **“la città della fotografia”**. Il **Gruppo fotografico Misa** si occupa di valorizzare il patrimonio fotografico di Senigallia, ma anche di dare la possibilità a giovani talenti di promuovere il proprio lavoro. Le mostre fotografiche italiane e internazionali che vengono organizzate richiamano molti appassionati. Gli amanti della fotografia possono visitare il **Musinf**, il **Museo d'arte moderna dell'informazione e della fotografia**.



Lungo il fiume Misa

Senigallia, la sua spiaggia di velluto e la Rotonda a mare

Senigallia è soprattutto spiaggia, mare e divertimento. **Quattordici chilometri di sabbia dorata e fine** conosciuta ormai da tutti come **“la spiaggia di velluto”**. Un mare calmo di un azzurro intenso, ideale per famiglie con bambini per i suoi fondali che permettono lunghi bagni tranquilli. Grazie proprio alle sue spiagge bellissime e perfettamente attrezzate, Senigallia ha ottenuto la **Bandiera Blu di Legambiente** e la **FEE** l'ha premiata per la pulizia delle acque, dell'ambiente e per i servizi offerti agli ospiti. **Con un lungomare di oltre 10 chilometri**, l'offerta degli stabilimenti balneari è varia e accontenta tutti. Dalle famiglie con bambini che qui trovano giochi e intrattenimenti, ai viaggiatori in vacanza con il proprio cane, alle coppie che cercano una vacanza più riservata. Non mancano inoltre locali dove concedersi uno

snack o rinfrescarsi con gelati e drink.



Per concludere non poteva certo mancare il vero simbolo della città: **La Rotonda a mare**. La costruzione su palafitte che porta in mare ha ispirato la celeberrima canzone di **Fred Bongusto** "Una rotonda sul mare". Bellissima di giorno e suggestiva la sera, quando le luci si riflettono sulle acque del mare di Senigallia e la musica nella spiaggia di velluto rende l'atmosfera suggestiva e spensierata. Tanti sono gli eventi che il Comune di questa città organizza. Uno tra tutti è il **Summer Jamboree, un festival anni 50**. Generalmente è organizzato in agosto e richiama gli appassionati di questo genere. La città si trasforma, gli abiti cambiano e tra gonne anni 50, pantaloni a zampa di elefante, musica rock' n'roll il divertimento è assicurato.



La "Rotonda sul Mare"

Senigallia, tra gastronomia e spiaggia di velluto

Per la sua cucina, Senigallia è diventata nel tempo anche **meta di turismo enogastronomico**. Consigliamo di provare alcuni piatti tipici, come il **brodetto alla senigalliese**, un piatto che include ben 13 tipi di pesce. La **porchetta al finocchio selvatico** o la saporitissima **Crescia di Pasqua** conosciuta anche come pizza al formaggio (vedi ricetta a fondo pagina). Accompagnate questi piatti a un buon **Verdicchio** o una **Lacrime**

di Morro d'Alba, vini tipici della zona.



Piatto di Mauro Uliassi – Foto di Gio Ghiandoni

Tra gli altri, segnaliamo due ristoranti rinomati.

Il primo è **Madonnina del Pescatore** (Lungomare Italia, 11). Eccellente ristorante di **Moreno Cedroni**, due stelle Michelin, considerato uno tra gli chef italiani più innovativi della cucina internazionale. Alcuni dei piatti che non si possono dimenticare: Cannolicchio e margarita o 15 grammi al cubo. Un gelato al cioccolato bianco, salsa al frutto della passione timo grigliato e pomelo

L'altro è **Uliassi** (Banchina di Levante, 6) tre stelle Michelin. Affacciato sul mare offre un creativo menù a base di pesce e vini internazionali. In cucina lo chef **Mauro Uliassi** propone scampi crudi e spremuta di testa di scampo, Pancotto, mandorle e ricci ghiacciati, Mezze maniche au beurre blanc, triglie e fegato di triglie. Un creativo menù da lasciare... a bocca aperta.



Moreno Cedroni e Mauro Uliassi – Foto di Gio Ghiandoni

Indirizzi utili di Senigallia, spiaggia di velluto

Osteria Cibo e Vino (via Fagnani, 16) è un piccolo locale considerato tra le migliori trattorie d'Italia, meritandosi Tre Gamberi nella guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso.

Nana Piccolo Bistro (via Giosuè Carducci, 19) si trova in centro, piccolo ma con piatti deliziosi e molto curati. Non mancate di assaggiare le patatas nana cucinate con tuberi andalusi tagliate sottili e fritte servite con lime e pepe.



Nana Piccolo Bistrò – Foto di Gio Ghiandoni

Sepia by Niko (Piazza del Duca, 11) è un ristorante molto bello e curato con tavoli all'esterno sulla piazza proprio di fronte alla Rocca. Piatti originali e prodotti di alta qualità. Provate il tonno crudo quasi caprese e la burrata alla diavola.



Sepia by Niko

Tra gli altri locali, **Saccaria Cafè** (via Arsilli, 66) è un locale storico molto frequentato, un ambiente caldo e familiare con eccellente servizio.

Nella **Gelateria Brunelli** (via Giosuè Carducci, 7) il gelatiere Brunelli ha battuto ben 37 mila gelaterie italiane con il suo gelato al cioccolato ricevendo il massimo dei riconoscimenti: Tre Coni del Gambero Rosso.

Per dormire consigliamo **Terrazza Marconi** (Lungomare G. Marconi, 37), un ottimo hotel fronte mare e a soli 600 metri dal centro con al suo interno un lussuoso centro benessere e una splendida terrazza.



Hotel Terrazza Marconi

La ricetta della Crescia di Pasqua

Ingredienti per 8 persone:

$\frac{1}{2}$ kg. di farina 0

150 gr. di latte intero

5 uova di medie dimensioni

150 gr. di parmigiano reggiano

100 gr. di pecorino fresco

150 gr. di emmenthal a cubetti

Olio evo

7 gr. di lievito di birra secco

Sale e pepe nero

Iniziate la vostra crescita al formaggio sciogliendo il lievito di birra nel latte appena tiepido a cui avrete aggiunto un pizzico di zucchero. In un contenitore mettete la farina e al centro della stessa le uova, l'olio e il latte preparato. Impastate aggiungendo gradatamente i formaggi grattugiati. Salate e pepate abbondantemente. Continuate a impastare sino a ottenere un composto elastico. Lasciate lievitare per circa 2 ore e mezzo e comunque sino a quando il composto non avrà raddoppiato il suo volume. Rimpastate nuovamente e fate lievitare altre 2 ore. È il momento della cottura. Il preparato andrà posizionato in uno stampo conico da panettone in alluminio e posizionato in forno ben caldo a 200° per 50 minuti. Una volta sfornata e raffreddata la vostra crescita sarà pronta per essere servita con salumi vari.

di Anna Maria Terzi



Crescia di Pasqua

INFORMAZIONI:

<http://www.feelsenigallia.it>

<http://www.musinf.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/viaggio-alla-scoperta-delle-marche/>