

Ancona

MILLENNI DI STORIA TRA LABIRINTI DI SCALINATE

Raramente sentirete un anconetano dire “ad Ancona”: in barba alla grammatica, la preposizione del capoluogo dorico è ‘in’. Sì, perché ‘in Ancona’ si viene catapultati nel cuore di millenni di storia senza preamboli e non c’è cosa più facile che perdersi tra i labirinti di scalinate irregolari e vicoli lastricati inspiegabilmente sempre in salita. Anche la geografia disorienta: arroccata sul gomito della costa adriatica da cui deriva il suo nome, infatti, Ancona è una delle poche città italiane dove il sole sorge e tramonta sul mare. Un po’ schiva e forse meno valorizzata di quanto meriti, la città non rapisce al primo sguardo ma seduce poco a poco, con le sue albe oltre gli scogli del Passetto e il cielo serale che tinge di rosa le navi del porto, con le chiese bizantine e i mercati nelle piazze. Lasciatevi sorprendere dal suo profilo antico nel centro storico, tra una visita all'imponente Duomo di San Ciriaco (con l'immane carezza alle statue leonine che lo affiancano) e una foto davanti all'antico faro del Parco del Cardeto, prima di scoprire l'anima più giocosa e moderna dei murales del quartiere di Capodimonte. Godetevi un aperitivo sulla terrazza dell'ascensore accanto all'immacolato Monumento ai Caduti nell'elegante quartiere Adriatico (altrimenti detto ‘riò de la fettina’, perché i suoi abitanti potevano permettersi di mangiare la carne), prima di spostarvi in una delle taverne autentiche del porto o del quartiere multiculturale degli Archi per una cena a base di pesce freschissimo, con gli schiamazzi tenaci dei gabbiani in sottofondo. Per trovare le migliori spiagge della città, infine, seguite gli anconetani: seppur leggermente spigolosi come il loro promontorio, non esiteranno a svelarvi le gemme nascoste in cambio di qualche complimento al loro mare, linfa vitale della loro esistenza.

Grotte del Passetto

Case al mare come non le avete mai viste

Scavate nella roccia nell'Ottocento e usate fino agli anni '60 come rimesse per le barche, le **Grotte del Passetto** danno al concetto di ‘casa al mare’ un significato al limite del rivoluzionario. In fondo alla scalinata del Passetto, a sinistra, caratterizzate da porte sgargianti adornate da ceramiche artigianali, sono spartane dimore estive che permettono ai ‘grottaroli’ di vivere a stretto contatto con il loro amato mare. Se vi è già



TRASPORTI LOCALI

testo.
testo

IL CONSIGLIO

testo.

FOTOGRAFIA/AGENZIA ©



Grotte del Passetto

venuta voglia di comprarne una, frenate gli spiriti: le grotte si tramandano solo di generazione in generazione, ma passando di lì all'ora di pranzo non è escluso che veniate invitati a una mosciolata sugli scogli. Sono aperte tutti i giorni con ingresso gratuito, spesso per tutta la giornata in estate.

Zucchero a Velò

Pasti salutari e attenzione all'ambiente

Stile minimal dall'anima vintage, prelibata cucina vegana e vegetariana, atmosfera accogliente: **Zucchero a Velò** è l'approdo apprezzatissimo di chi non mangia pesce in questa città di mare, e molto di più. Nata come ciclo-pasticceria mobile, oggi offre pasti dolci e salati (consigliata la carrot cake vegana) in spazi colorati al chiuso e all'aperto dedicati a lettura, studio, lavoro, creatività e persino sport! Tra un brunch e un corso di pittura, infatti, potrete caricare il telefono o scaricare le tensioni della giornata sedendovi a pedalare: un toccasana per corpo, mente e ambiente. (071 969 2935; www.zuccheroaveloancona.it; Via Torresi 18; pasti a partire da €7; 10-23, mar-dom)



PASTIA

nome
testo. €

nome
testo. €

nome
testo. €

nome
testo. €



COOPERATIVA PORTONOVO PESCA

Eroi senza mantello ma con la maschera (subacquea), i pescatori della cooperativa contribuiscono al benessere cittadino portando sulle tavole locali i moscioli selvatici di Portonovo. Vera e propria religione della città di Ancona, il mosciolo (con l'accento sulla prima 'o', rigorosamente chiusa) è una cozza endemica, molto saporita, che condisce le estati degli abitanti della Riviera del Conero in tutte le salse: caldo, freddo, alla marinara, negli spaghetti. I pescatori della cooperativa, che seguono i principi della pesca sostenibile e della filosofia Slow Food, vendono i mitili crudi, appena pescati. (071 80 10 42; portonovopesca.com; Baia di Portonovo; 8-12.30 e 14.30-17 lun-sab fine mag-metà set)