



Un'escursione che merita: "il Parco del Conero"

Dalla costa adriatica Friulano-Veneta a quella Pugliese c'è un solo tratto scoglioso (non me ne vogliano quelli di Gabbicce Monte), 10 chilometri che partono a sud di Ancona fino a Numana: il Conero.

"Un'oasi" nella quale: paesaggio, profumi e tradizioni si fondono creando un'atmosfera unica.

Siamo usciti ad Ancona Sud, indicazioni per Sirolo-Numana, una decina di chilometri e si arriva alla piazzetta di Sirolo, un punto panoramico eccezionale, una "bomboniera"!



La sosta è obbligatoria, avete a disposizione un balcone sul mare, poi vista l'ora, una buona colazione da Katia al bar "Oasi".



Seguitemi facciamo un giro panoramico della piazzetta ...



Ci lasciamo alle spalle il centro storico, riprendiamo la macchina parcheggiata vicino al Teatro Comunale, direzione sud verso il porto di Numana.



La strada scende e ci porta al livello del mare, la curva sul porto turistico di Numana.



Numana e dietro il monte Conero, un'altra perla da visitare prima a piedi poi da godersi al mare.

Continuiamo a costeggiare il mare, solo una piccola deviazione al centro di Marcelli frazione di Numana, poco più di un chilometro e ritroviamo il mare alla nostra sinistra. Siamo ancora sul lungomare di Marcelli, a 5 chilometri da Porto Recanati, a 7 chilometri dalla Basilica di Loreto.

Bagni e ristoranti sono un tutt'uno in questo tratto, dopo le scarpinate nelle strette e tipiche stradine di Sirolo e Numana, il "bisogno primario" si comincia a far sentire!!! Sulla via Litoranea che stiamo percorrendo, incontriamo la foce del fiume Musone, non la superate.

Guardate a destra, proprio prima del ponte ...vi consiglio un posto "buono"!

Quando non mi vedete sui campi di gara, sono sequestrato dai titolari che mi costringono a lavorare!!!

Siamo arrivati al Ristorante Pizzeria IL BATTIBECCO di Rossano, Roberta e Cinzia.

Continuo a farvi da "Cicerone"... siamo all'interno del parco del ristorante.



L'ingresso ed il mega parcheggio (ammessi anche camion e camper!)



Il dietro e la sala ristorante estiva sotto al gazebo.



Un tipico esempio di casa colonica marchigiana.



I grandi spazi verdi creano un'atmosfera rilassante, il profumo dei pini si mischia con quello del mare a pochi metri.



Entriamo, ho fatto una telefonata in mattinata ed ho convinto lo chef a preparare un pranzetto a base di pesce (in questo locale la specialità è la carne), se vuole che questo fine settimana mi fermo a lavorare!!!



... in punta di piedi, sapete che caratterini hanno gli "chef"!

Siamo entrati nel "regno di Rossano".



Mi è andata bene...

... oggi la creatività è a 1000!

Come avete visto il sugo di astici, scampi e mazzancolle è pronto.

Il "cognatino" Chef mi prepara anche l'antipasto di crudità e caldo, *mhmhmhmh!!!!*



L'antipasto l'abbiamo fatto fuori, gli spinosini con il sugo che avete visto preparare non sono avanzati...

Manca qualcosa, Rossano ci sta già pensando.

Avete mai visto preparare una spigola al sale?
Ve lo faccio vedere, per il gusto e il sapore finale fidatevi!!!



Dopo questo pranzo non posso trovare nessuna scusa, questa sera si lavora.
La carne alla brace specialità del Battibecco è già sulla linea di partenza.



Nabil il nostro pizzaiolo (nella foto sopra), momentaneamente in cucina, ci mostra il prodotto che sarà magistralmente cucinato alla brace.



Degustazione di carne alla brace, una specialità del Battibecco, nella foto a sinistra in fase di cottura, in quella a destra pronta da servire su assi di rovere ricavate da vecchie botti. Quella che vedete è la porzione per due persone, 1,200 kg di tagli misti: marchigiana, argentina, irlandese, filetto.

Buon appetito ...

Uno sguardo all'officina di Rossano.



Le due griglie ed uno dei forni, "la mannaia" sul tagliere rosso è lo strumento indispensabile per tagliare le marchigiane o le fiorentine.

A destra i vari banchi di lavoro.

Sotto un'altra visione della cucina: cappa, fuochi, bollitori, friggitrice, etc.

Nella foto a destra una composizione di foto che immortalano i prodotti realizzati da Rossano: "la pista".

Non di pattinaggio ma di maiali e cinghiali!!!

"Al Battibecco le antiche tradizioni sono di casa"



Al primo piano le 3 sale da pranzo:



A piano terra il bar e la mia postazione preferita: "la cassa".



Un ringraziamento allo chef Rossano per aver deliziato con i suoi piatti molti amici del pattinaggio, promosso a vita sponsor gastronomico di Sportitalia.

**Rossano, Roberta e Cinzia
saranno lieti di servirvi e farvi apprezzare le loro specialità**



RISTORANTE PIZZERIA IL BATTIBECCO

Via Litoranea n° 252

60026 NUMANA (AN)

Telefono: +39 071 7391895

Info: +39 347 4093404