



Hortus apre al pubblico e riaccende una tradizione: torna, dopo 70 anni, la Festa del Crocifisso

23 Aprile 2026 

MASSIGNANO – L'apertura al pubblico di Hortus, il giardino storico della famiglia Marconi a Massignano (Ascoli Piceno), segna non solo l'inizio di un nuovo progetto culturale e agricolo, ma anche il ritorno di una memoria collettiva profondamente radicata nel territorio: in occasione dell'inaugurazione, domenica 26 aprile 2026, verrà riportata alla luce, dopo oltre 70 anni, la storica Festa del Crocifisso.

Un evento simbolico che unisce passato e presente, restituendo al territorio una tradizione identitaria e celebrandola attraverso una giornata ricca di attività pensate per tutte le età. A nutrire questa visione è Hortus, l'azienda agricola di famiglia recentemente riconosciuta dal Ministero della Cultura come giardino storico italiano di rilevanza nazionale.

Un paesaggio di oltre diciassette ettari dove convivono biodiversità, memoria rurale e innovazione sostenibile: ulivi secolari, agrumeti storici, una cappella settecentesca, una grotta naturale, coltivazioni tradizionali e spazi dedicati all'inclusione sociale. Parte del complesso monumentale "Il Crocifisso", Hortus diventa oggi un luogo vivo, aperto al pubblico, destinato a visite, eventi, laboratori e momenti di condivisione.

Per celebrare questa doppia inaugurazione nasce l'Hortus Festival, una giornata speciale dalle ore 10,30 alle 18,30 presso Tenuta Baia a Massignano.

La manifestazione affonda le sue radici nella tradizione della cosiddetta "terza ottava di Pasqua", quando le famiglie del territorio si riunivano per celebrare la Festa del Borgo del Crocifisso: un momento di incontro, spiritualità e convivialità che ha segnato intere generazioni. Oggi quella stessa atmosfera rivive, arricchita da esperienze culturali, didattiche e ricreative.

La giornata si apre con l'apertura del giardino e le visite guidate al Giardino Storico degli Agrumi, prosegue con la presentazione del libro illustrato "Hortus, il signore delle arance" edito da Capponi Editore e con la mostra "I piccoli capolavori artistici" realizzata dai bambini delle scuole del territorio.

Nel corso della giornata si susseguono momenti dedicati ai più piccoli, come il Cantafavole con racconti ecologici in musica ispirati a Gianni Rodari e i laboratori didattici di scrittura creativa, disegno e orto inclusivo. Non mancano le esperienze immersive, come la



passeggiata alla scoperta delle erbe spontanee e la visita sensoriale del giardino storico. Ad accompagnare il pubblico per tutta la giornata ci saranno animazioni, performance, musica, un'area giochi, uno spazio cinema per bambini e zone picnic immerse nel verde. La giornata si conclude con la Santa Messa, in continuità con la tradizione religiosa della festa.

Ampio spazio è dedicato anche alla convivialità grazie agli stand gastronomici che celebrano i sapori del territorio: dalla storica sagra della frittella ai vini locali, dalle spremute d'arancia ai prodotti tipici, fino a gelati artigianali, porchetta, conserve e specialità marchigiane.

Un ritorno alle radici

La rinascita della Festa del Crocifisso rappresenta il cuore simbolico dell'inaugurazione di Hortus: un modo per restituire al territorio non solo un luogo, ma anche una storia condivisa.

“Con Hortus apriamo le porte di casa e della nostra memoria – raccontano **Sara e Simone Marconi** -. Riportare in vita la Festa del Crocifisso dopo 70 anni significa dare continuità a ciò che siamo stati e trasformarlo in un'esperienza viva, aperta a tutti, che si riflette anche nella nostra cucina e nella filiera agricola legata al ristorante Attico sul Mare”.

“Sono felicissima – sottolinea **Giusy Iacoponi**, moglie di Simone Marconi e proprietaria della tenuta – di rivivere una festa che ho solo sentito raccontare dai miei cari. Ho fortemente voluto che questa data coincidesse con l'apertura al pubblico di Hortus: i nostri spazi sono il risultato di secoli di lavoro agricolo, in particolare agrumicolo, che in quest'area ha sempre avuto grande rilievo. Questa dimora non è solo architettura rurale, è memoria e identità. Oggi custodiamo 17 ettari tra vigneti, oliveti, la casa padronale, la chiesetta e la cantina, guidata con passione da mio padre Raniero Iacoponi. Grazie anche a Simone e Sara Marconi, questo luogo diventa oggi uno spazio aperto alla comunità e alla cultura”.

Un giardino che guarda al futuro

Oltre al suo valore storico, Hortus rappresenta un modello sostenibile: una sorgente naturale alimenta il sistema irriguo, affiancato da impianti fotovoltaici; il giardino ospita un orto sospeso e progetti dedicati all'inclusione sociale, oltre a spazi per la meditazione e il contatto con la natura.

All'interno della proprietà si trova anche un orto dedicato alla cucina del ristorante Attico sul Mare, creando un legame diretto tra terra e ristorazione. L'azienda agricola comprende inoltre un giardino murato di circa 4.000 metri quadrati, articolato su più livelli terrazzati, con elementi architettonici di rilievo come le torri colombaie e una cappella utilizzata anche per



celebrazioni religiose.

Qui vengono prodotti tre vini del territorio – Cocò (Pecorino 100%), Si dice Rosso (Montepulciano 100%) e Iacobacco (Montepulciano 100% affinato 36 mesi in barrique) – in una produzione limitata di circa 3.000 bottiglie annue, disponibili esclusivamente in loco. Non è rara la visita di gruppi organizzati, per i quali vengono proposti “Pic Nic Italian style” con i prodotti della fattoria, su prenotazione.