



Le strade del vino e dei sapori

(Itinerari del Cluster Made in Marche)

La Regione Marche vanta prodotti tipici unici e quindi una cucina in grado di fornirle un primato di longevità non solo italiano. L'area dei Colli Esini-Frasassi rappresenta il fulcro delle produzioni di maggior rilievo tra cui sveltano i vini "*Verdicchio dei Castelli di Jesi*", il "*Verdicchio di Matelica*", l'*Esino doc* (bianco e rosso), la "*Lacrima di Morro d'Alba*" anche se il Verdicchio, è considerato il principe dei vini doc, noto in tutto il mondo, spesso più della stessa Regione in cui viene prodotto.

Il verdicchio ha colore paglierino, con riflessi verdognoli, odore delicato, sapore asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo e con gradazione alcalina attorno ai 12 gradi. Vino da pesce per antonomasia, si beve preferibilmente giovane, abbinato ad antipasti magri, pastasciutte, risotti, grigliate e carni bianche. Il vitigno trova il suo ambiente naturale nelle medie colline che scendendo dalla Gola della Rossa, fiancheggiano il fiume Esino fino a Jesi, in un susseguirsi di bellezze naturali, centri medievali ricchi di storia, di cultura e di romantiche abbazie, quasi a creare un armonioso equilibrio tra natura, paesaggio, attività umane e questo nettare prezioso.



Partendo da **FABRIANO** per la strada cosiddetta "delle Serre" che conduce a **CERRETO d'ESI**, si attraversa una zona chiamata Le salse, dove si produce un vino particolare, "*Esino bianco doc*", con un caratteristico sapore, dovuto alla presenza di falde acquifere ricche di sale. Proseguendo sulla stessa strada si arriva a Cerreto, dove si può gustare la "*Vernaccia cerretana*", vino prodotto da un antico vitigno recentemente recuperato.

Da Cerreto, proseguendo per la sinclinale camerte verso **MATELICA**, ci si imbatte nella particolare varietà di vino chiamata "*Verdicchio di Matelica*" per distinguerlo dal più conosciuto *Verdicchio dei Castelli di Jesi*.

Matelica, antica città romana, è ricca di ritrovamenti d'epoca tra cui mosaici, tombe di guerrieri e proprio in una delle tombe sono stati trovati vinaccioli, a significare una millenaria tradizione vitivinicola (*caratteristica anche la produzione di salumi come il "ciauscolo", salame spalmabile*).

Ritornando verso la statale 76 della Val d'Esino, seguendo il percorso del fiume, all'altezza di **CASTELBELLINO**, antico centro medievale, eminentemente rurale ma ricco di memorie e di iniziative, la strada si inerpica per dolci colline e si addentra ben più verso il cuore della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi, in quello che viene definito "il percorso della via dell'ombra" perché si snoda sul lato meno assolato della vallata (Le principali tipicità sono: *Verdicchio e miele*). Di qui si arriva a Monte Roberto e Maiolati Spontini.

MONTE ROBERTO, è il tipico paesino della Vallesina, arroccato su un colle, con ricca produzione di verdicchio (*ma anche olio e cereali*) e con avanzi di mura castellane e di torrioni del '400. Nel suo territorio insiste l'Abbazia di Sant'Apollinare.

Dopo appena 2 km, si giunge a **MAIOLATI SPONTINI**, patria del grande musicista Gaspare Spontini e anche sede del Museo Spontiniano. Basterà fare una passeggiata sul Colle Celeste Erard, dedicato alla



moglie del musicista, per avere un'idea di ciò che rappresenta questo territorio: ricchezza di storia, di arte, di tradizioni ed un paesaggio che si estende a perdita d'occhio tra valli, promontori e rilievi montani, alcuni dolci, altri tormentati, tutto segnato dalla feconda mano dell'uomo.

Da Maiolati si arriva agevolmente a **CUPRAMONTANA**, antica città picena, il cui nome deriva dal culto dedicato alla dea Cupra, ricca di monumenti e di memorie storiche e che, giustamente, si vanta del titolo di "Capitale del verdicchio", non soltanto per la qualità di verdicchio che vi si produce e per la rinomata Sagra dell'Uva che annualmente vi si tiene, ma anche perché è divenuta nel tempo un vero e proprio epicentro dell'attività vitivinicola della zona, come attesta del resto anche il simpatico e interessante "Museo dell'etichetta del vino", che vale la pena di visitare. (Si fregia dei titoli di "Città del vino" e di "Città dell'olio").



Da Cupramontana, passando per la Badia del Beato Angelo, si prosegue per **APIRO**, antico paese dal passato glorioso, ricco di storia, dove si avverte forse per la prima volta, perché imponente e maestosa, la presenza del Monte San Vicino (m. 1414). (Oltre al *verdicchio* vi si produce anche un ottimo *Rosso Piceno DOC* e *dolciumi come i "cavallucci"*). I dintorni offrono l'occasione di belle passeggiate sul San Vicino e in località Sant'Urbano, dove merita una visita l'omonima abbazia benedettina.

Prendendo la strada per Poggio San Vicino, il percorso si fa tortuoso ma il panorama che si gode è stupendo. Ci avviciniamo sempre più al Monte San Vicino: da Frontale, tipico villaggio montano, da cui partono varie escursioni sul monte, una strada panoramica porta a Pian dell'Elmo (850 m. s.l.m.), dove, circondata da una folta faggeta, si trovano varie strutture ricettive. Dopo 4 km si giunge a **POGGIO SAN VICINO**, paesino di origine romana, antico centro agricolo dell'Appennino marchigiano che conserva in parte l'aspetto medievale originario.



Da Poggio San Vicino ci si dirige verso **CINGOLI**, ripercorrendo in senso inverso la stessa strada e ripassando per Apiro, su una strada che offre un magnifico panorama, come quello che si ammira appena arrivati a Cingoli, la cui invidiabile posizione la fa chiamare "Balcone delle Marche".

Siamo al limite dell'area del verdicchio, in una zona in cui sulla vite predomina l'olivo (*area di produzione dell'olio extravergine di oliva, ma anche di formaggi, miele, pappa reale, farina di grano e granoturco...*). Assai antica, comunque è la tradizione vinaria di Cingoli e certamente qui si cimentarono, per primi nella regione, nella difficile arte della produzione di spumanti. Da Cingoli, che

merita in ogni caso una visita accurata ed una sosta magari in uno dei tanti suoi ristoranti e alberghi, si prende la strada per **STAFFOLO**, attraverso frazioni e campagne sempre più rigogliose.

A Staffolo, antica località fortificata che, con orgoglio si vanta di aver mantenuto per secoli la sua qualità di comune libero e con proprie leggi, si giunge, passando per la frazione di Coste. Anche Staffolo, come la vicina Cupramontana, ha antiche tradizioni nella produzione del verdicchio (ma anche di *miele, formaggio in grotta, olio, lonzetta di fico e salumi*) ed è tuttora un importante centro di attività vinicole. Dalla ridente Staffolo, attraverso un percorso breve ed agevole, si arriva a **SAN PAOLO DI JESI**, antica contrada, divenuta poi castello della città di Jesi e confine tra il contado jesino è quello di Osimo (*importante la produzione di oli extravergini e condimenti oltre alla produzione di estratti dalle erbe officinali*).



Attraversando le colline, ricche di vigneti ben curati e ordinati, si scende dolcemente a valle, sino a raggiungere la vecchia strada statale nel borgo di Pantiere

alle porte di Jesi.

Attraversata la città si prende la provinciale per **SAN MARCELLO** dove inizia la cosiddetta “via del sole” del verdicchio, per l'esposizione della zona a mezzogiorno. San Marcello, da sempre castello di Jesi, si presenta con una bella cinta muraria, intercalata da torrioni quadrati e cilindrici e con una economia che si è trasformata nel tempo da agricola in artigianale, grazie alla vicinanza con Jesi.



Proseguendo con una piccola deviazione, si arriva a **MORRO d'ALBA**, castello che ha conservato perfettamente le scarpate mura medievali, con il percorso di ronda completamente coperto, comune che produce verdicchio in gran quantità ma è famoso per la “*Lacrima di Morro d'Alba*”, il secondo vino DOC della zona. Si tratta di un vino di colore rosso rubino, con sfumature violacee, di profumo intenso e di sapore asciutto, che si ottiene da un vitigno autoctono unico e molto antico, denominato 'Lacrima'. Ha una gradazione superiore agli 11 gradi e può essere abbinato anche a piatti forti. E' una vera perla di cui andare fieri: il gusto particolarmente gradevole e la ristrettezza dell'area di produzione ne fanno un vino raro e famoso.

Tornando di poco indietro sulla strada percorsa, si devia per **BELVEDERE OSTRENSE**, altra cittadina di origine medievale che sorge in cima a un colle a cavallo tra le valli del Misa e dell'Esino. Ospita un museo particolare, quello dell'Immagine postale.

La strada che da Belvedere conduce a **MONTECAROTTO**, mostra un susseguirsi di verdeggianti vigneti e di piantagioni cerealicole.

Montecarotto, oltre ad essere con Cupramontana il maggior centro di produzione del Verdicchio, per le sue memorie storiche, per i suoi monumenti, per la sua bellezza e per le sue tradizioni popolari, merita una visita attenta. Tra l'altro ospita anche il Museo sulla “Mail Art”. La sua economia vanta una grande quantità di aziende vitivinicole tra cui la Terre Cortesi Moncaro, la più grande azienda del settore, delle Marche.



Da Montecarotto, si raggiunge il piccolo centro di **POGGIO SAN MARCELLO**, piccolo, ma anch'esso ricco di storia, di monumenti e di ottimo Verdicchio.

Di qui si scende verso **CASTELPLANIO**, grazioso paese che ospita un'altra grande azienda vinicola che costituisce uno dei centri motori della valorizzazione e della diffusione del Verdicchio.



Proseguendo sulla statale 76, si attraversano i territori di **ROSORA** e **MERGO** (caratteristica la produzione della “*Sapa*” dolcificante ricavato dalla lunga cottura del mosto), anch'essi zone di produzione del Verdicchio per raggiungere **SERRA SAN QUIRICO**, sede del Parco Naturale Gola della Rossa e di Frasassi, imponente castello medievale con gioielli come l'Abbazia millenaria di Sant'Elena e la chiesa barocca di Santa Lucia (è possibile ritrovare i sapori di un tempo sia per la produzione di olio che per la presenza dei prodotti tipici di

montagna tra cui i “calcioni”, particolari dolci-salati, dal gusto inimitabile).

Proseguendo, si raggiunge **SERRA DE' CONTI**, attraversando un'altra importante area vitivinicola che vanta premi anche internazionali per la qualità dei vini e degli spumanti prodotti.

Proseguendo per **ARCEVIA**, l'antica Roccacontrada, si attraversa un paesaggio splendido, ricco di piantagioni di mais, vigneti e produzioni biologiche, un territorio ricco di



ritrovamenti preistorici, castelli medievali ben conservati e importanti opere d'arte. (Nella zona compresa tra Serra de' Conti e Arcevia, si concentra la maggior parte dei produttori di farro, cicerchia, cereali biologici, mays 8 file di Roccacontrada, salamini di fico, agresto – una specie di aceto balsamico realizzato con la citata sapa – vino di visciola, ecc.).

Attraverso **GENGA** (produzione del Salame morbido di Genga e della ritrovata "Mela del Papa") e la Gola di Frasassi, scavata dallo storico fiume Sentino le cui acque hanno creato lo splendido scenario delle Grotte di Frasassi, si torna a **FABRIANO**, principale città del territorio.

Qui è possibile trovare, oltre a monumenti, musei, storia e cultura, tutti i prodotti tipici del territorio che vanno dai vari tipi di vini e spumanti, alle numerose varietà di formaggi e di mieli, alle farine da polenta macinate a pietra, agli asparagi di montagna, ai funghi e tartufi, tanto per citarne alcuni, e si possono gustare salumi,



ricavati da maiali allevati a terra come un tempo, garantiti da un Consorzio di tutela, tra cui il famoso "Salame Fabriano", vero prodotto della tradizione gastronomica locale.

E nei ristoranti: i "vincisgrassi" o la "polenta con la sapa" fatta con farina di mays 8 file di Roccacontrada e il coniglio in porchetta o il pollo in potacchio, innaffiati con un bel bicchiere di verdicchio, i calcioni per dessert con un premiato spumante locale, e perché no? la mela del Papa e, per finire, un buon caffè con un sorso di Varnelli, pregiato liquore marchigiano.

