

CLUB ALPINO ITALIANO SEZIONI DI ASCOLI PICENO e SAN BENEDETTO DEL TRONTO



DOMENICA 10 NOVEMBRE 2024 ESCURSIONE INTERSEZIONALE ORGANIZZATA DALLE SEZIONI DI ASCOLI PICENO E SAN BENEDETTO DEL TRONTO TRA LE VIGNE DEL PECORINO ARQUATANO ANELLO DA TRISUNGO AL MONTE CIVITA PASSANDO PER FAETE E SPELONGA.

Ora e luogo di ritrovo:

Ore 08,30 distributore Q8 Cavaceppo sulla Salaria.

Accompagnatori:

Squarcia Claudio (Ascoli)

3287071585

Tenaglia Stefano (San Benedetto) 335352047

Distanza:

10 Km percorso ad anello.

Dislivello:

600 m.

Tempo di percorrenza:

5 ore soste comprese.

Difficoltà escursionistica:

E

Partendo da Trisungo questo circuito ad anello vi permetterà di vedere alcuni vigneti ancora coltivati i vari sentieri che percorreremo collegano le frazioni di Faete e Spelonga. Il tracciato passa accanto alla "Chiesa della Madonna della Neve" (878 m), gioiello situato fuori dalla frazione di Faete, incastonato tra castagneti secolari e circondato dal fascino dei Monti della Laga. L'itinerario proposto risulta essere particolarmente interessante anche per via dell'eccezionale panoramica offerta dalla sommità del Monte Civita, da cui sarà possibile spaziare a 360° sui principali gruppi montuosi della zona: dal Monte Vettore (il rilievo più alto dei Sibillini), scendendo verso la valle del Tronto ed il gruppo del Monte Ceresa, e dal lato opposto sui Monti della Laga, i Monti Gemelli ed il gruppo del Gran Sasso. Al rientro a Trisungo potremmo vedere il miliario romano rinvenuto sul letto del Tronto nel 1831, presso la zona identificata come "Centesimo", il cippo miliare in travertino è risalente al 16 a.C., e documenta un senatoconsultum del 22 a.C., mediante il quale l'imperatore Augusto ordinava una ristrutturazione dell'allora importantissima via Salaria. Sui miliari venivano indicati la distanza progressiva dal punto di origine della strada e il nome del mandante della commissione, difatti in questo caso viene riportato il nome di Augusto. Questo notevole resto, alto 70 cm, è oggi ammirabile passeggiando per le vie della frazione di Trisungo, murato sulla parete di una casa medioevale, posta di fianco a un grazioso palazzetto settecentesco.



Filari di Trisungo



Cippo miliario romano

PERCHE' IL VINO PECORINO SI CHIAMA COSI'??

Arquata del Tronto è stata una delle Capitali italiane della viticoltura. Per millenni abbiamo lottato con l'impervio territorio per salvaguardarla, i nostri vitigni, vini e ricette tipiche che permettessero di far mantenere il vino per più anni. Foto di seguito **itinerari vinorum Surpicano** era il nome latino di Arquata del Tronto.



Essa può avere ancora un ruolo socio economico ed ambientale strategico perché la sua perdita culturale è inaccettabile. Come possiamo vedere nell'immagine sottostante dal Catasto Gregoriano del 1835 d.c. Arquata è tra le rare zone dell'Italia Centrale dove si praticava una viticoltura specializzata, estesa su ben 90 ettari quadri. **Parlare di Vino Pecorino è parlare di Arquata.**

tab. 1 - *Coltura della vite: terreni vitati e vigne in alcuni comuni dell'Appennino piceno, 1835*

	vitati Ha	di cui in area di monte (Ha)	vigne Ha	di cui in area di monte (Ha)	% sulla superficie agraria
Arquata	760	760	90	90	2,80
Amandola	2268	917	-	-	8,59
Sarnano	3140	98	-	-	21,47
Camerino	7685	7340	-	-	10,78
Caldarola	1725	1 663	-	-	17,38
Visso	363	363	-	-	1,64

Fonte: Atti della giunta per l'inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola, vol. XI, tomo II, cit., pp. 832-834.

La vigna ed il vino ad Arquata nei secoli scorsi è sempre stata una grande risorsa perché la sua vendita permetteva di comperare il grano che a quelle quote era di difficile coltivazione.

La Storia del nostro Vino così vituperata da presunte Associazioni vicine e lontane con Denominazioni varie, va recuperata perché identitaria nella sua terra, Arquata del Tronto. Don Adalberto Bucciarelli storico locale, ne descrive le origini nel suo libro "Dossier Arquatano". Grazie alla sua sensibilità storica e culturale verso la terra natia ho potuto visionare e ripercorrere rotte che possono rappresentare nuovi orizzonti di sviluppo per tutti i cittadini di Arquata del Tronto e della

zona montana dei Monti Sibillini. Altre informazioni, fondamentali nella ricostruzione storica, le ho potute visionare presso l'Archivio storico di Norcia, dove un Manoscritto della fine del 1200 d.c. attesta come la cura della vigna fosse ritenuta di primario interesse già all'epoca. I racconti di mio padre Arnaldo e degli anziani locali, tramandati da generazioni sulla nomea Pecorino e sulle modalità tecniche della sua cura, sono la voce del tempo. La loro passione ed attenzione verso questo vitigno sono state per me un ritorno alle origini.

Le Immagini del film: "Serafino" del 1968 di Pietro Germi, con Adriano Celentano sono girate ad Arquata del Tronto. Uno spaccato perfetto della società locale e della consuetudine di avere il **Vino Pecorino e Formaggio Pecorino sopra i camini**, da sempre connubio inscindibile, facevano parte dell'arredamento tipico della casa rurale della nostra Montagna Arquatana.



Celentano "Serafino" con bicchiere di Pecorino



Vigneti di Spelunca ancora oggi coltivati

Per l'eucarestia non era possibile utilizzare il vino cotto ed con i vitigni presenti, siamo nei primi secoli del secondo millennio ed ad una altezza di circa 700 metri s.l.m. si ottenevano vini che tendevano a rovinare in meno di un anno a causa della bassa gradazione alcolica. La necessità dei Monaci del Convento Benedettino sito in Borgo di Arquata del Tronto di vitigni in grado di dar loro un vino che durasse più di un anno, non solo per dire messa, **ha prodotto il Vino Pecorino, nome del Vino e non del vitigno**. Vitigni derivati da incroci sulla vite rustica locale. Presumibilmente siamo nei dintorni del 1200 d.c. e una delle regole benedettine, Norcia confina al lato nord-ovest del contado, comandava non più di tre calici a dì. Un vino proprietario permetteva di oltrepassare una così ferrea disciplina se bevuto nel silenzio e nella contemplazione di Dio e del Luogo. Con il declino dell'Impero Romano iniziò anche quello della viticoltura che resistette solo all'interno dei Monasteri. I Monaci non solo migliorarono le tecniche della viticoltura e della vinificazione ottenendo vini di migliore qualità, ma sperimentarono nuovi incroci. Nonostante ciò le regole erano davvero rigide, imponendo il suo consumo in rare occasioni e durante l'eucarestia. "Ora et labora" (prega e lavora) era il motto dei benedettini.

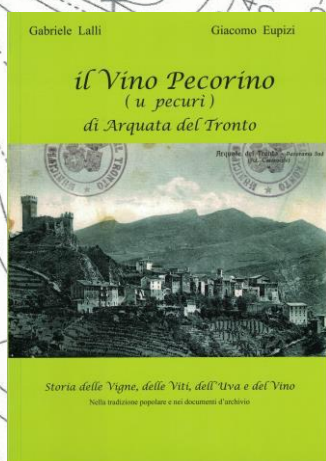
Il nome Vino Pecorino, oggi così decantato da Cantine rinomate da fregi i più diversi che fanno di questa vite loro autentica, dimenticano che all'epoca la vite era sinonimo di vita.

LE ORIGINI DEL NOME PECORINO: Il nome deriva dall'accostamento del vino al formaggio pecorino, prodotto, quest'ultimo, "speciale" all'epoca ad Arquata del Tronto, tanto che questo termine potrebbe etimologicamente essersi evoluto qui dal latino pecus al volgare pecora. Caseus il termine latino per indicare il formaggio ma saranno ancora i Monaci Benedettini ad introdurre nuove tecniche di produzione e nuovi termini identificativi. Ricordo il divieto assoluto di consumare carne secondo i dettami dell'ordine e il formaggio un alimento che non poteva mancare.

Nel dettaglio, la "Frizzantezza" del Vino Pecorino si accompagnava perfettamente con la "Piccantezza" del formaggio.

Nell'Alto Medioevo i vini "Mossi" venivano chiamati con diverse terminologie, fra le quali ricordiamo quelle di "saliens" o "tiillans", di lingua latina, oppure con quelle di "mordaci", "piccanti", "raspati o raspani", "razzenti" o "racenti", in lingua volgare. Non esisteva all'epoca il termine Frizzante come identificativo di un prodotto spumeggiante, il termine Piccante racchiudeva in sé anche il suo significato, come di tutti i prodotti con sapore speziato. La frizzantezza del vino è dovuta alla doppia fermentazione che il vino subisce per via della zona climatica e per la praticità dei Monaci, i quali otturavano le botti e le otri con la stoppa di ginestra ed il legno di nocella per renderle stagne. Esse poi venivano posizionate in cantine che dovevano avere almeno una finestra per permettere di avere temperature primaverili all'interno di oltre i 18 gradi centigradi, necessari per far ripartire la rifermentazione del vino. Infatti, ieri come oggi, i primi freddi autunnali bloccano la fermentazione del vino che dovrà riprendere in primavera regalando un vino dalle proprietà uniche di vivacità. Un metodo arquatano che ancora oggi cerchiamo di replicare. Il formaggio di pecora acquisiva la sua

piccantezza dalla lavorazione che subiva il caglio ottenuto dallo stomaco dell'agnello. Necessario per far coagulare il latte, andavano aggiunte erbe locali, ad esempio ortica e mentuccia che donavano al formaggio la caratteristica piccante, in dialetto locale tale usanza era ed è chiamata "Acconcia". Ricordo che siamo nel periodo storico precedente al viaggio in Cina di Marco Polo ed alla scoperta delle Americhe e quindi all'arrivo in Europa delle spezie. Questo termine "spezie" deriva dal latino "species" che indica una merce speciale e a cui venivano attribuite perfino virtù magiche. Vino Piccante e Formaggio Piccante, legati dal termine Pecorino, identitari in un luogo magico Arquata del Tronto. Non, vino delle pecore, appellativo inteso per ignoranza e dispregiativo per il luogo e per la storia del nostro vino. L'intenzione dei Monaci Benedettini era di Nobilitare i due prodotti locali, uniti dal sapore speziato, per le loro peculiarità uniche al tempo. Ancora oggi, connubio di prodotti tipici che regalano doti ed emozioni. Le denominazioni del passato che legano il vino al suo luogo d'origine: Pecorino Arquitano, Pecorino d'Arquata, Pecorina Arquatanella, Pecurino d'Arquata. Essi identificavano un uvaaggio di uve rosse e bianche che donavano un prodotto frizzante tanto in voga ed, come al nostro tempo con il termine Prosecco, era usuale chiamare altri uvaggi con lo stesso termine, come risulta dagli atlanti ampelografici di metà '800. Nel 1876 il Conte Gallo chiamerà uno dei vitigni bianchi con il termine Pecorino, ma ancora oggi noi arquatani lo stesso vitigno lo chiamiamo con un altro nome e con termine Pecorino il vino che sempre è stato, rosé frizzante.



Le parziali notizie riportate nella relazione sono nel libro il vino Pecorino degli autori Gabriele Lalli originario di Colle e Giacomo Eupizi che vive a Borgo ed è Presidente della Soc. Coop. Agriarquata nata per promuovere i prodotti del territorio di Arquata del Tronto. Per maggiori informazioni si può acquistare il libro da Rinascita o visionare il sito internet:

www.agriarquata.com

Al termine dell'escursione intorno alle 15,00 per chi ne ha piacere saremo ospiti di Giacomo a Terra Divina presso centro commerciale Pescara sulla Salaria per una chiacchierata sul Vino Pecorino e una degustazione di prodotti tipici al prezzo di euro 15,00.

L'attività escursionistica è un'azione che presenta dei rischi chi la pratica se ne assume la piena responsabilità; le Scuole e le Commissioni del CAI adottano tutte le misure precauzionali affinché nei vari ambienti si operi con il maggior grado di sicurezza possibile, ma comunque il rischio è sempre presente e non è mai azzerabile.

Per l'iscrizione è obbligatoria la prenotazione entro venerdì 8 novembre chiamando o mandando un messaggio Whatsapp sull'utenza mobile degli accompagnatori o recandosi in sede negli orari di apertura.

Solo per i NON SOCI occorre presentarsi in sede Venerdì 8 novembre per attivare l'obbligatoria copertura assicurativa la quota è di euro 13,00.

Orari apertura sedi (Ascoli 18,30-20,00) (San Benedetto 21,30-2300)

Carta escursionistica con evidenziazione del percorso.

