

# Matelica, i dintorni e il suo Verdicchio

L'area del Verdicchio di Matelica è compresa in un territorio situato nel cuore dell'Alta Valle Esina. Il primo comune che s'incontra percorrendo la strada del vino giungendo da Nord, è Genga, piccolo borgo sviluppatosi all'interno della cinta muraria di un castello medioevale, immerso nel Parco Regionale della Gola Rossa e di Frasassi. Straordinarie sono le Grotte di Frasassi, autentica meraviglia della natura che attira a sé migliaia di persone ogni anno, affascinati dall'impressività delle stalattiti e stalagmiti che si alternano per ben trentacinque chilometri. Proseguendo, si giunge a Fabriano, celebre per la produzione della carta, le cui origini risalgono al XIII secolo si possono ripercorrere visitando il Museo della Carta e della Filigrana, inserito nel complesso conventuale di San Domenico. Tutto il centro storico di quest'operosa città è uno spaccato medioevale: la Piazza del Comune con i loggiati che la racchiudono per i due lati, il Palazzo del Podestà, la Fontana Rotonda ed il Palazzo Vescovile. Continuando verso sud, si arriva a Cerreto d'Esi, graziosa cittadina medioevale con la Torre Belisario ed il "labirinto architettonico" del centro storico. Percorrendo pochi chilometri ancora, si giunge a Matelica, città circondata dai numerosi vigneti coltivati a Verdicchio e nella quale si respira un'aria d'antica nobiltà e di ricchezza culturale, come testimoniano Piazza Enrico Mattei, il Museo Piersanti, il Museo Civico Archeologico ed il Teatro Comunale progettato dall'architetto Piermarini, lo stesso del Teatro alla Scala di Milano. Famosa in tutto il territorio per l'infiorata, che si svolge nel giorno del Corpus Domini, è Castelraimondo con il suo piccolo centro storico dominato dall'antica torre merlata del Cassero. Degne di nota sono le attrazioni enoturistiche offerte da Esanatoglia, Gagliole e Pioraco, dove i visitatori possono gustare prodotti tipici della tradizione agricola e culinaria, immergendosi nella bellezza ambientale e paesaggistica di questi piccoli centri.

Il percorso si conclude a Camerino, sede di una delle più antiche università italiane. L'impianto urbano risale al XII e XIII secolo, ovvero all'epoca in cui divenne comune. Da visitare il duomo, il Vescovado e l'Università.

## Matelica e piazza Enrico Mattei

Il luogo dove tutti i matelicesi amano ritrovarsi

è la grande piazza Enrico Mattei. Nelle calde e soleggiate giornate estive, la gente si ripara nella parte in ombra, mentre in inverno si addensa intorno alla fontana sempre illuminata dal sole. La piazza era già tracciata in epoca romana, durante il periodo comunale ospitava gli edifici pubblici più importanti: il Palazzo del Podestà, quello del Capitano del Popolo, la Torre Civica e la Pieve. A questi, qualche decennio più tardi, si aggiunsero i palazzi degli Ottoni.

Al centro si innalza la monumentale fontana in pietra bianca, progettata da Lorenzo Ventura da Urbino nel 1587. Dalla vasca poligonale emergono quattro divinità marine "battezzate" dai matelicesi "Biutinu", "Maccagnanu", "La Veloce" e "La Sirena". Sul lato ovest della piazza si erge il Palazzo del Governo, l'edificio fu iniziato nel 1271 dall'architetto fiorentino Benincasa Pigliapupi. Nel 1511 Ascanio Ottoni fece costruire il loggiato, unendolo al Palazzo del Governo e alla Torre.

Sul lato opposto della piazza, Palazzo Otto-

ni fronteggia fisicamente e simbolicamente il Palazzo del Governo. La famiglia Ottoni si era insediata su questo lato della piazza, quando si sottomise all'autorità comunale e si trasferì all'interno delle mura cittadine.

L'edificio fu iniziato nel 1472 da Costantino e Giovanni Battista da Lugano, i committenti erano Alessandro e Ranuccio Ottoni. Il palazzo non fu mai completamente realizzato. Oggi ospita uffici comunali, la Biblioteca "L. Bigiaretti", la Pinacoteca Comunale.

Il Palazzo Comunale, unito a quello Ottoni, fu costruito da Vincenzo Ghinelli nell'800.

Il lato sud della piazza è occupato dal Palazzo De Sanctis, costruito dall'architetto Antonio Mollari nel 1814, ristrutturando edifici preesistenti. Unita ad esso la bella Chiesa del Suffragio, eretta tra il 1704 e il 1715 sull'area in parte occupata da una chiesetta dedicata a San Sebastiano. Nella chiesa sono conservate tre belle pale d'altare che gli storici attribuiscono ad allievi di Sebastiano Conca, Giacinto Brandi, Salvator Rosa. L'ultimo lato della piazza è chiuso da Palazzo Boldrini e da Palazzo Fossa. Sono tra i più antichi della piazza. Il primo ha perso tutti gli ornamenti della facciata: loggia e finestre ed ora si presenta con un massiccio muro di mattoni. Il secondo, invece, ha conservato molti elementi decorativi: la cornice bugnata del portone, l'androne d'ingresso e soprattutto i due bellissimi ordini di logge nel cortile interno.

## Matelica: oltre la Piazza

Questo secondo itinerario include i più importanti edifici religiosi della città. Il punto di partenza è ancora Piazza Mattei. Dopo aver percorso un breve tratto di Corso V. Emanuele, si giunge in una piccola piazzetta dominata dalla facciata della Cattedrale e dalla mole del campanile, posto al centro della facciata. L'edificio è stato ricostruito e restaurato più volte e il campanile da dietro una piccola chiesa si è trovato al centro della facciata di una grande cattedrale. Dell'edificio barocco sono rimaste soltanto due belle cappelle che fiancheggiano l'altare maggiore.

Usciti dalla chiesa imboccate l'arco sulla destra e poi vicolo Orti. E' questa una zona ricchissima di palazzi rinascimentali, molto belle le facciate posteriori del Palazzo Campanelli, del Palazzo



Bracci e Monti de Luca, arricchite da graziose loggette aeree.

Al termine della discesa, seguite le indicazioni per la vicina Piazza San Francesco.

Questo spazio è dominato dalla facciata del Palazzo Finaguerra in fondo si innalza la bella facciata a mattoni di San Francesco. L'aspetto attuale è dovuto al restauro seicentesco. Le cappelle laterali meritano un'attenta visita: conservano opere di Ercole Ramazzani, Eusebio da San Giorgio, Marco Palmezzano, Simone e Giovan Francesco de Magistris, Durante Nobili. Si ritorna in via Oberdan, in poche centinaia di metri sorgono tre importanti chiese. La prima è San Filippo, dall'edificio interamente barocco. Bellissimo l'organo sulla controfacciata, da ammirare i dipinti del Savonazzi, del Brandi e del Ghezzi. Da non perdere la straordinaria sagrestia ellittica. A pochi passi si erge la chiesa di San Giovanni Decollato progettata dall'architetto Calderari nel 1733. E' uno degli esempi più belli di rococò marchigiano.

Alla fine della via, con facciata su via Sant'Adriano c'è la chiesa intitolata a Sant'Antonio e Santa Teresa. L'interno in forme barocche è dominato dall'altare maggiore circondato da tre grandi tele con storie di Santa Teresa attribuite ad autori della scuola del Solimena.

Consigliamo anche una breve visita agli angoli medioevali del centro storico; offrono scorci particolarmente vividi. Una prima passeggiata può essere fatta nei vicoli intorno Porta Cuoio, la porta non esiste più, al suo posto ora ci sono il Centro Italiano d'Analisi Sensoriale e l'Enoteca Comunale, dove si possono assaggiare e acquistare vini e prodotti tipici. Sono interessanti anche i vicoli del Cafasso intorno alla chiesa di San Giovanni fino alle spalle di Piazza Mattei.

#### **I dintorni di Matelica**

Nei dintorni della cittadina di Matelica si possono trovare degli itinerari naturalistici incantevoli. Paesaggi affascinanti si possono ammirare risalendo le pendici del Monte San Vicino: percorrendo la strada asfaltata soprannominata "Vespa" in prossimità del quartiere Casette San Domenico e giunti al termine della salita, si può ammirare il panorama di Matelica.

Proseguendo, si attraversano boschi di querce e per i sentieri si giunge alle pendici del Monte San Vicino, dove tra i boschi di faggi si individua una via che porta alla vetta del monte, da cui si gode un panorama unico e da dove si può vedere, in giornate limpide, addirittura il Gran

Sasso a sud e la costa della Dalmazia ad est.

Un altro suggestivo tragitto si avvia verso per i prati di Gagliole. Oltrepassando il castagneto di fonte Ancaiano, si arriva alle falde di Monte Lavacelli, attraverso boschi cedui di cerro, carpino e querce, costeggiando le sorgenti Fumazione. Incantevole la passeggiata per visitare i pascoli del Monte Gemmo e il giro del Monte Canfaieto, dove faggi ultra secolari regalano vedute meravigliose in primavera ed autunno. Affascinante l'atmosfera naturalistica che si respira nella gola del Sasso Forato (frattura fra due rocce). A due chilometri di distanza si trova la Croce delle Aie di Macciano (842 m) da dove si può ammirare tutta la Valle dell'Esino e i numerosi vigneti del Verdicchio di Matelica. Altre località attraenti sono l'Abbazia di Roti e la gola di Jana, a cui si arriva passando per il caratteristico paesino di Braccano, le cui case sono state ornate con murales ad opera di artisti appartenenti alle migliori accademie d'arte italiana.

#### **Matelica e il vino**

La cittadina fu popolata dai Piceni: è provato che questi già conoscessero l'uva ed il vino.



Infatti fu ritrovata nel centro abitato di Matelica una tomba di un giovane "principe" piceno dove, fra splendide armi e scettri ed altri oggetti, è stato rinvenuto un bacile emisferico contenente dei vinaccioli di vitis vinifera. Il periodo romano ha permesso a Plinio, Varrone, Catone ed altri di dissertare sull'uva e sul vino piceno. Da ciò si può affermare che in queste terre, giudicate fertili, non mancavano le vigne. La caduta dell'impero romano, le invasioni medioevali, il disfacimento dell'impero d'Oriente, che aveva avuto potere ed influenza lungo la costa adriatica, riducono l'attività agricola al solo sostentamento e le vigne, abbandonate le antiche alberate quando le viti venivano "maritate" agli aceri e ad altre piante, ora occupano piccoli appezzamenti a sé stanti, protetti. Nel periodo medioevale la valle è feudo della signoria dei "Da Varano" di Camerino, potenti ed illuminati protagonisti della storia dell'area di dominio. Il passaggio dalla Signoria degli Ottoni allo Stato della Chiesa nel 1578 creò un risveglio dell'attività agricola dovuto ai monaci ed agli insediamenti monastici nel territorio che influirono sulle attività locali. Proprio in questo periodo (12 gennaio 1579) un contratto notarile, in quel di Matelica, cita la parola "Verdicchio". Da qui la vite riprende un suo ruolo nell'economia aziendale e rurale cessando di essere esclusivo uso del clero e dei nobili ed entra nelle abitudini della comunità di persone. È nella seconda metà dell'800, con l'arrivo dell'oidio, della peronospora e della fillossera, che la viticoltura subisce la sua fine per riprendere il suo nuovo sviluppo ai primi del '900 ove la divulgazione tecnica e l'insegnamento permettono di ricreare la viticoltura moderna.

#### **Il Verdicchio di Matelica**

Nel transitare per la prima volta nell'Alta Valle dell'Esino, superando la stretta "Gola di Frasassi", avvertiamo immediatamente una dimensione diversa: le dolci colline, momentaneamente scomparse, ricompaiono come d'incanto, circondate da monti boscosi che sembrano cingerle come regine. In questa singolare vallata, compresa tra il Monte San Vicino ad est, la catena dei Monti Sibillini a sud, caratterizzata dalle bizzarrie del fiume Esino, si estende la zona di produzione del Verdicchio Doc di Matelica. L'esposizione dei vigneti, la costante ventilazione, la luminosità ed il calore contribuiscono a costruire un ambiente idoneo per il ciclo vegetativo della vite.



La zona geografica delimitata per la Doc Verdicchio di Matelica interessa il territorio di otto comuni: Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco in provincia di Macerata e parte del territorio dei comuni di Cerreto D'Esi e Fabriano, in provincia di Ancona. L'area delimitata è interna e lontana dall'ambiente e dall'influenza marina. Difatti, è una pianura alluvionale interna che include tratti di fondovalle fluviale e torrentizio. Il territorio è attraversato dal fiume Esino nella fase iniziale del suo percorso che scorre parallelo, verso nord, alla fascia montuosa appenninica ed alla costa adriatica. La vallata, ove si sviluppa il tratto di regione in questione, è il prodotto dell'effetto erosivo dei molti corsi d'acqua sulla dorsale pedemontana e montana caratterizzata da rocce calcaree. La disposizione nord-sud di questa valle, identificabile nel territorio delimitato dal comune di Castelraimondo (MC) a sud e Cerreto D'esi (AN) a nord, diversamente dalle altre valli marchigiane aperte al mare in un'esposizione est-ovest genera un clima freddo d'inverno e caldo d'estate, con una forte escursione termica fra il giorno e la notte (anche venti gradi di differenza). Il risultato finale è un'uva molto ricca d'estratti, d'aromi primari, di zuccheri (e quindi di alcol nel vino) e sali minerali; nel vino si traduce in maggiore corpo e struttura. Ecco un vino bianco che si avvantaggia dell'invecchiamento, diventando complesso e profondo. Le peculiarità pedologiche di terreni di natura fossile e ricchissimi di elementi minerali, legati alla presenza nel periodo Paleolitico di acqua salata, conferiscono al Verdicchio di Matelica delle caratteristiche di acidità, freschezza e sapidità totalmente irripetibili altrove.

La denominazione Verdicchio di Matelica diventa Doc nel luglio 1967. È il primo vino della regione ad aprire questa nuova pagina della vitivinicoltura regionale. Nel 2009 arriva la Docg per il Verdicchio di Matelica Riserva.

La scelta della base ampelografica è tutta riposta nella varietà autoctona Verdicchio dalla quale deriva per almeno l'85% il prodotto vino. È un vitigno molto versatile e la tecnologia di lavorazione nel rispetto della tradizione locale consente di ottenere prodotti anche con la tipologia spumante, riserva e passito. Per lo spumante occorre fare riferimento alla importante prova documentale fornita dal Trattato "De salubri potu dissertatio" di Francesco Scacchi, fabrianese, scritto nel 1622. Nel volume "Del bere sano" parla del vino frizzante e dei processi di

rifermentazione come già noto durante l'epoca romana. La produzione di spumante nelle Marche ha tradizione antica e la vocazione di questi territori è confermata dal fatto che i vini base spumante sono preparati in prevalenza con vitigni autoctoni quali il Verdicchio, Vernaccia nera ed altri.

Il Verdicchio di Matelica è un vino strutturato, sapido e caratterizzato da profumi avvincenti. I vigneti sono coltivati su terreni per la maggior parte calcarei che conferiscono al vino maggior finezza e qualità gusto-olfattiva. Di colore giallo paglierino con inconfondibili riflessi verdolini, al naso è delicato con fragranza di frutta e floreale di fiori gialli, acacia e ginestra. In bocca si presenta secco, persistente e caldo con sentori che ricordano la frutta matura. Un'avvol-

gente morbidezza regala al palato sensazioni di rotondità che non stancano, grazie anche al retrogusto di mandorla tipico del Verdicchio. Vino di grande personalità, si presta ad essere bevuto a tutto pasto, a partire dalla versione spumante come aperitivo. Il Verdicchio di Matelica è particolarmente indicato negli abbinamenti con gli antipasti magri, o di pesce, pastasciutte, risotti, zuppe di pesce, brodetti, minestre, secondi piatti a base di pesce ma anche carni bianche. Nella versione passito lo si può gustare con formaggi pecorini stagionati e dolci a pasta non lievitata.

**Le nostre visite nei vigneti**

Aldo Cifola ci accoglie con la signorilità innata che lo caratterizza. Nelle sue parole tanta passione, preparazione, conoscenza dei luoghi, della viticoltura e amore verso questo vitigno così unico e territoriale. Ma quel che più conta, è il fatto che i discorsi trovino seguito nel suo vino. E qui a La Monacesca, tutto torna, naturalmente. Vini equilibrati che posseggono rigore territoriale, piacevolezza, personalità e profondità. Il nome deriva dall'insediamento di alcuni monaci benedettini che qui costruirono una piccola chiesa e un convento (ad oggi restaurati e parte del borgo aziendale). Trenta ettari di vigneto, fra boschi e campi di cereali, con una notevole varietà di cloni locali. Selezione massale all'origine con innesti sul campo. "Il nostro - spiega Cifola - è un Verdicchio di montagna, con caratteristiche diverse rispetto a quello di Jesi. Due declinazioni diverse per raccontare un vitigno e un territorio incomparabile. Purtroppo troppo spesso, con il tipico understatement marchigiano, non riusciamo a valorizzare l'immenso tesoro di queste terre ed è un vero peccato". Vale la pena visitare quest'azienda fondata nel 1966 dal padre Casimiro e conoscere uno dei Grandi produttori (appena 200.000 bottiglie) di questa zona.

Belisario è una cooperativa, il più grande produttore di Verdicchio di Matelica (da soli fanno circa il 70%), con un'estensione di 300 ettari vitati per un milione di bottiglie circa a marchio Belisario (se contiamo anche le private label e la linea Poggio alle Rondini dedicata alla grande distribuzione il numero aumenta). Nata nei primi anni Settanta, ebbe un ruolo sociale ed economico importante per la zona: i contadini convogliarono qui vigneti che avrebbero altrimenti subito l'espianto. Circa 24 ettari sono in biologico, su selezione massale. La gamma di



vini è ampia, improntata su una beva disimpegnata e facilmente approcciabile. "I vigneti – commenta Patrizio Gagliardi, coordinatore commerciale – sono fra i 450 e i 600 metri di altezza, su terreni a medio impasto argilloso calcareo. La nostra cooperativa si è impegnata negli anni in attività di ricerca e di valorizzazione dei vigneti e dei cru. Ci preoccupiamo della gestione diretta dei vigneti o di fornire le indicazioni necessarie ai nostri soci".

Collestefano si trova a circa 420 m.s.l.m., in una zona molto ventilata, con vigne che hanno un'età variabile, dai dieci ai quaranta anni. Diciassette ettari di proprietà, certificati in biologico dal 1995. L'azienda, acquistata nel 1978 dai Marchionni, è guidata dalla seconda generazione, impersonificata da Fabio, laurea in scienze agrarie. Piccolissima realtà (circa 100.000 bottiglie), prima etichetta del 1998, Collestefano si è ritagliato il suo spazio nel panorama nazionale, producendo buoni vini frutto del taglio finale di vinificazioni separate provenienti dai vari vigneti aziendali. Indimenticabile il Verdicchio di Matelica 2007 e l'allegria spontaneità di Fabio che ci ha accolto benevolmente nonostante l'impegnativo ritardo.

**I Prodotti tipici**

Oltre al Verdicchio di Matelica, percorrendo l'itinerario non si può perdere l'occasione d'assaporare altre eccellenze dell'arte gastronomica e culinaria marchigiana. Cominciando dai salumi, fra i più tradizionali, troviamo il salame di Fabriano, detto anche salame lardellato, e

il morbido ciauscolo da spalmare e da considerarsi il più tipico della tradizione norcina dell'Alto maceratese. Altro prodotto da gustare è la Coppa di Testa, un salame cotto, preparato lessando e disossando la testa dell'animale condita, secondo la ricetta, insieme a vari in-

gredienti. Da non tralasciare fra i formaggi la vasta gamma dei Pecorini, ottenuti da latte di ovini allevati allo stato brado durante quasi tutto l'anno. Ma ciò che caratterizza maggiormente la cucina marchigiana ed anche l'aerea del Matelicese sono i dolci e i prodotti da forno, tradizionalmente associati ad eventi del vivere quotidiano e a festività religiose, come la pizza di Pasqua e la pizza al formaggio per il periodo pasquale, oppure la frustenga, tra i cui ingredienti annovera la dolcissima "sapa" ovvero un mosto d'uva condensato, per quello natalizio. Altro dolce tipico è la crescita fojata, preparata con noci, uva secca, fichi secchi e mele. Particolarmente gustosi sono i dolci a base di mosto, fra i quali si annoverano il Pan Nociato di Camerino, le ciambelline al mosto, i cavallucci e i sughetti. Matelica è anche Città del miele. Il miele viene raccolto nell'Alta Valle dell'Esino tra colline, campi, boschi e corsi d'acqua in un habitat ancora incontaminato; particolare è il miele millefiori e quelli monofloreali.

La vera caratteristica del territorio viene espressa dalla "Melata di Quercia", un miele amaro molto apprezzato. Non possiamo concludere il quadro delle prelibatezze gastronomiche del territorio, senza menzionare alcune fra le ricette più tipiche: i Vincisgrassi, gli strozzapreti e gli gnocchi alla Matelicese, le tagliatelle della trebbiatura, lo "zampittu co' le cotiche", i tordi matti di Fabriano, il pollo in potacchio, la classica coratella d'agnello, il caprino al miele di castagno, il coniglio in porchetta e tante altre specialità da assaporare in loco.

