

NELL'ALTO MACERATESE TRA CIAUSCOLO E VINO COTTO

SAN GINESIO incantevolmente adagiato su un colle dal quale si domina una spettacolare vista sui monti digradanti prima verso le colline e poi fino al mare, che per questo ha meritato l'appellativo di "balcone dei Sibillini", vanta un nucleo storico che, circoscritto da una bella e possente cinta muraria, mantiene intatto l'impianto medievale ed accoglie un prestigioso patrimonio storico ed artistico.

LORO PICENO sorge sul sito dell'antica Castrum Lauri, sulla dorsale del versante destro della Valle del Fiastra. E' considerato da molti la patria del vino cotto, un vino raro, antichissimo, probabilmente il vino degli antichi Piceni essendo ancora radicato nel territorio di più antico insediamento di questo popolo, corrispondente alle attuali provincie di Macerata, Fermo, Ascoli Piceno, Teramo. Sulla storia, antropologia, confezionamento, caratteristiche sensoriali, Piergiorgio Angelini metterà a disposizione dei partecipanti un lavoro da lui pubblicato alcuni anni fa.

DOMENICA 24 SETTEMBRE 2023

Ore 10.30 Ritrovo al Salumificio "**RE NORCINO**" in C.da Gualduccio, 13/14 - San Ginesio \ Mc.
Dal 1957 la famiglia Vitali (una delle più antiche operanti nel settore agricolo e allevamento di suini delle provincie di Macerata, Fermo ed Ascoli Piceno) produce salumi di alta qualità. L'azienda ha un ciclo chiuso in quanto coltiva, alleva, produce e vende.
Tra i prodotti aziendali spicca la produzione del Ciauscolo, salume che dal 2009 ha ottenuto il marchio IGP.

- Saluto del Sindaco di San Ginesio **Giuliano Ciabocco**
- Visita con **Giuseppe Vitali** del Salumificio "Re Norcino"
- Assaggio dei prodotti del Salumificio
- Possibilità di acquisto dei prodotti aziendali.

Ore 12.45 Pranzo nel Ristorante "**DA LUANA**" in C.da Grazie , 43, 62020 Loro Piceno \ Mc (a 500 metri circa dal centro storico). Al termine ci trasferiremo, per consumare il dolce abbinato al vino cotto, presso l'**AZIENDA AGRICOLA LORESE**" Via Cerrone Varco 41 - Loro Piceno \ Mc. Visita con il proprietario **Ercoli Cristian** dell'Azienda situata nel cuore della produzione del tradizionale Vino Cotto Marchigiano e meta obbligatoria per chiunque apprezzi o voglia approfondire la conoscenza sulle antiche tecniche di produzione e di invecchiamento del Vino Cotto, tecniche ancora oggi utilizzate nel rispetto e nel ricordo di chi prima di noi ha vissuto, prodotto e tramandato questa usanza. Possibilità di acquisto dei prodotti aziendali a prezzo di favore.

Ore 16.45 trasferimento nel centro storico e , **nel chiostro del convento di San Francesco**, visiteremo il **MUSEO DEL VINO COTTO** , (ingresso gratuito) e, nel vicino castello di Brunforte, la **cucina secentesca del monastero** rimasta intatta dopo l'abbandono delle monache avvenuta nel 2013 (offerta libera alla custode che ci accompagnerà). Infine visiteremo il vicino **MUSEO DELLE DUE GUERRE MONDIALI**. (ingresso gratuito) Ci farà da guida nei due musei l'assessore **Bruno Achilli**.

QUOTA PRANZO : € 35,00 da corrispondere al Ristoratore (Menu: cappelletti in brodo fatti a mano, grande frittura picena (olive ascolana, agnello, pollo, cremini, verdure, contorno, dolci, vino, acqua caffè digestivi. Dolce e vino cotto presso la cantina Lorese.

PRENOTAZIONE entro e non oltre il giorno 22 Settembre 2023 :

- Flavio Vai Tel. 370.3139246 - mail: vaiflaviovai@gmail.com
- Piergiorgio Angelini_tel.3406057226-angelinipiergiorgio@gmail.com

