



aderente a

Il Camping Club Civitanova Marche in collaborazione con il Comune di Cupramontana (AN)



organizza il raduno camper

Raduno di Primavera a Cupramontana (AN)

Capitale del verdicchio e nuovo Comune Amico del Turismo Itinerante

16 – 17 – 18 marzo 2018

Programma

Venerdì 16 a partire dalle ore 18:00 arrivo, sistemazione e registrazione equipaggi nell'area di parcheggio, riservata, al campo sportivo vecchio sito in Via Spontini (GPS 43.447358, 13.115766 o N 43° 26' 50.363" E 13° 6' 56.807')

Sabato 17: Mattina proseguono arrivo e registrazione equipaggi. **Ore 10:00 visita guidata** a gruppi al centro storico, al complesso Musei in Grotta e alla cantina Colonnara (www.colonnara.it)

Ore 12.30 "Aperitiviamo insieme" tutti sotto al gazebo con aperitivo offerto dal club.

Ore 16:00: come al mattino, visite guidate a gruppi al centro storico, al complesso Musei in Grotta e alla cantina Colonnara Per chi vuole, sabato sera o domenica mattina Santa Messa presso le Chiese della città.

Ore 20:00 Cena insieme, facoltativa e su prenotazione entro i termini, presso il "Ristorante Gina".

(Menù: antipasto casareccio, lasagne in bianco, pappardelle al cinghiale, grigliata mista con agnello, maiale, spiedini, salsicce e cose varie, insalata mista, patate arrosto, caffè e digestivo, acqua e vino * € 24,00 a persona, bambini fino a 10 anni, partecipanti al raduno, gratis)

Domenica 18: Ore 10.00, presso la sala consigliare, **assemblea ordinaria dei soci e rinnovo organi sociali.** A seguire: **saluto del Sindaco e cerimonia** di assegnazione del prestigioso riconoscimento di "**Comune amico del turismo itinerante**" con **consegna dell'attestato** e del cartello stradale ai rappresentanti dell'amministrazione comunale da parte del presidente di area dell'Unione Club Amici e del responsabile del progetto.

Dopo pranzo, con calma, saluti, baci, abbracci e... arrivederci al prossimo incontro!

Quota di partecipazione: € 12,00 ad equipaggio.

Prenotazione obbligatoria entro domenica 11 marzo o al raggiungimento del limite dei posti max disponibili.

Info e prenotazioni: 338/5323821 Giancarlo o 339/7727357 e 0733/898689 entrambi **esclusivamente ore pasti** Gabriele e Maria; email: campingclubcivitas@alice.it Sito web: www.campingclubcivitanovamarche.com

Come raggiungere Cupramontana: da A14 uscire ad Ancona Nord, seguire la direzione Jesi/Fabriano/Roma, proseguire sulla SS 76, uscire in direzione Cupramontana/Monte Roberto e seguire le indicazioni per Cupramontana.

Il programma è provvisorio pertanto potrà subire variazioni. Il Direttivo declina sin da ora ogni responsabilità per quanto possa accadere prima, durante e dopo la manifestazione.

Affrettatevi a prenotare!!! Vi aspettiamo!!

Lo staff

Qualche notizia di Cupramontana



suo antico nome di CUPRAMONTANA.

CUPRAMONTANA, 505 m. s.l.m., situata nel cuore della Regione Marche, è stata probabilmente fondata nei secoli VI - V a.C. ed ebbe il nome da un tempio che vi sorgeva dedicato alla Dea Cupra. Devastata durante la guerra greco-gotica, fu abbandonata. Le sue rovine vennero utilizzate in seguito per la costruzione di un posto fortificato, poi castello, che sorse a poca distanza, in un luogo più elevato ed al quale fu dato il nome MASSACCIO (massa di Accio). Nel 1747 si riconobbe nei pressi del Massaccio, il luogo dove sorgeva l'antica Cupramontana: ciò fu possibile con la corretta lettura di una lapide rinvenuta nel 1718 nella zona archeologica. Nel 1861 Vittorio Emanuele II, giusto il desiderio espresso dal Consiglio Comunale nella seduta del 9.11.1861, concesse, con Regio Decreto, a Massaccio di riavere il

Cupramontana ed il suo territorio sono da sempre legati alla coltivazione della vite e alla produzione del vino. Se ne ha una memoria viva, per il periodo romano, in un putto con cornucopia da cui fuoriescono frutta ed uva, nonché in molti frammenti ceramici di contenitori ed anfore che attestano l'uso del vino. L'antico nome del resto, "CUPRA MONTANA", fa riferimento al culto della dea Cupra che presiedeva alla fecondità e alla fertilità della terra: un intreccio millenario sedimentatosi in tradizioni, riti, consuetudini ed espressioni che formano quell'Humus di una civiltà legata alla coltivazione della terra e particolarmente della vite. Furono i monaci, benedettini prima e camaldolesi poi, nei secoli VIII-XI, a reintrodurre in maniera razionale e significativa nel territorio - anche se non mancarono mai "terre Vignate" - la coltivazione della vite. Questa si accrebbe di decennio in decennio sulle aree lasciate libere dal dissodamento dei boschi e delle selve; già nel Cinquecento troviamo vigneti a coltura intensiva e viti maritate con acero campestre, tecnica questa usata fino a non molto tempo fa. Nel settecento poi si ha una produzione viti-vinicola abbondante con esportazione del prodotto in altre regioni. La coltivazione specifica del vitigno "VERDICCHIO" si intensifica nella seconda metà dell'Ottocento, trovando condizioni ottimali a livello geomorfologico e microclimatico (esposizione solare, ventilazione e temperatura) nei pendii collinari del territorio. Nei primi anni del "Novecento si inizia la lavorazione "industriale" del vino con l'imbottigliamento e la spumantizzazione. Non poche aziende susseguitesi nei passati decenni hanno fatto conoscere ed apprezzare il vino Verdicchio nel mondo; quelle attuali (piccole, medie e grandi) continuano per qualità, ampiamente riconosciuta, questa tradizione produttiva plurisecolare. Da oltre mezzo secolo (dal 1939) viene riconosciuto a Cupramontana il nome "CAPITALE DEL VERDICCHIO", quale centro e zona dove vitigno e vino hanno trovato diffusione e produzione le più consistenti supportate da importanti iniziative culturali e promozionali. Il decreto di riconoscimento D.O.C. per il "VERDICCHIO dei CASTELLI di JESI" del 1968 ha individuato nel territorio di Cupramontana e dei Comuni limitrofi la "zona storica" di



produzione con la possibilità di caratterizzare come "classico" il relativo vino VERDICCHIO.

La coltivazione dell'olivo in territorio cuprense, certamente più antica, è storicamente documentata dal Trecento. Essa venne favorita in tutta la zona, come per altro la coltivazione della vite, dalla presenza dei monaci: oltre trenta insediamenti monastici, tra i secoli XI e XIII, erano ubicati nell'area dell'attuale comprensorio comunale. Andando dietro ancora di secoli, troviamo manufatti ceramici della romana Cupra Montana che indicano sia la produzione come il consumo di olio di oliva. Successivamente la coltivazione dell'olivo è confermata dalle registrazioni del catasto del 1471 e dal toponimo, conosciuto tra il Quattrocento ed il Cinquecento, *contrada delli Olivelli*, indicante una zona tra le attuali contrade Alvareto e Forcone. Dal Cinquecento in poi tutto il territorio aveva "terra olivata"; addirittura per l'abbondanza del prodotto alcuni frantoi vennero impiantati nelle stesse campagne, come nel 1658 in contrada Spescia e nel 1881 in contrada San Michele. Notizie certe di frantoi, o "molini da olio" come allora si chiamavano, ubicati nel castello le abbiamo dal 1521; nei due decenni immediatamente successivi ben quattro erano i frantoi in attività all'interno delle mura cittadine. Dall'Ottocento a oltre la metà del Novecento altri frantoi furono in attività non più all'interno del castello, ma nell'immediata periferia, nei borghi che in quegli anni si andavano formando, l'ultimo chiuse nel 1980. Anche Poggio Cupro, antico piccolo castello del contado jesino, ora frazione di Cupramontana ebbe un frantoio già dal 1539: una tradizione continuata fino al 1965. Attualmente in territorio di Cupramontana, a valle, in località Ponte Magno, è in attività il frantoio Silenzi, realizzato nell'anno 2000, una famiglia di mugnai proveniente da Apiro con molini da grano e da olio fin dal 1862. Se non poche sono le aree di recente impiantate ad oliveti, selezionando cultivar adatte al territorio e alla sua storia (Raggia, Mignola, Rosciola, Leccino, ecc.), ma pochi sono gli olivi secolari sparsi nelle campagne, testimoni viventi di una lunga, ricca e feconda tradizione. Olivi diventate sculture, modellate dal tempo-artista che non toglie il superfluo per portare alla luce quanto è dentro, ma che da dentro sviluppa, crea e realizza volumi, pieni e vuoti, rughe come cicatrici o mini architetture, risultato di calcoli impossibili. Se non grande è la quantità dell'olio prodotto sul territorio da aziende agricole in comune con altri prodotti come il vino o esclusivamente dedite all'olivicultura, esso è tuttavia di grande qualità sia per l'attenzione con cui sono seguite le diverse fasi della coltivazione dell'olivo e della raccolta delle olive sia per i profumi dell'olio stesso. Un prodotto quello dell'olio che al pari del vino Verdicchio è un "fiore all'occhiello" dell'intero territorio e dell'economia agricola della zona.

Bello il centro storico raccolto attorno a una piazzetta suggestiva e diverse le cose da visitare che potremo scoprire insieme!!

Noi e Cupramontana.... Vi aspettiamooooo! 😊