

Weekend: sapori e relax

Si chiama *Appassimenti aperti* l'evento che, nel borgo marchigiano di Serrapetrona, coinvolge le cantine in cui si produce la Vernaccia. *Artissima*, Degas, Damien Hirst e tanti altri appuntamenti: Torino capitale del bello. In Umbria è il momento di gustare l'olio novello: frantoi, aziende agricole, botteghe dei sapori. Prima neve in Austria, con benessere: a Villach, in Carinzia, le nuove terme avveniristiche di Kärnten e sciate in quota. Con soste gourmand

Serrapetrona, borgo medievale delle Marche, ospita *Appassimenti aperti*, evento dedicato alla Vernaccia, un vino prezioso. Un tour fra cantine e osterie.



Si chiama *Frantoi aperti* la manifestazione umbra che a novembre permette di visitare aziende agricole e assaggiare l'olio novello. Feste, laboratori, degustazioni.



La nuova edizione di *Artissima*. La mostra su Degas. La collezione privata di Damien Hirst. E tanti altri appuntamenti. Succede tutto a Torino.



A Villach, in Carinzia, alla scoperta delle avveniristiche terme di Kärnten: relax e divertimento vicino alle piste da sci. Le dritte per un fine settimana fra neve e benessere.



Proposte e offerte di weekend:
www.doveviaggi.it



Serrapetrona. 1. Grappoli d'uva lasciati ad appassire per ricavare la Vernaccia. 2. Una veduta del borgo. 3. Uno scorcio di piazza Santa Maria. 4. Il ristorante I Due Angeli, all'interno del Relais Benessere Borgo Lanciano, a Castelraimondo. 5. Colline attorno a San Ginesio. 6. L'agriturismo Coroncina.

Il profumo del mosto selvatico

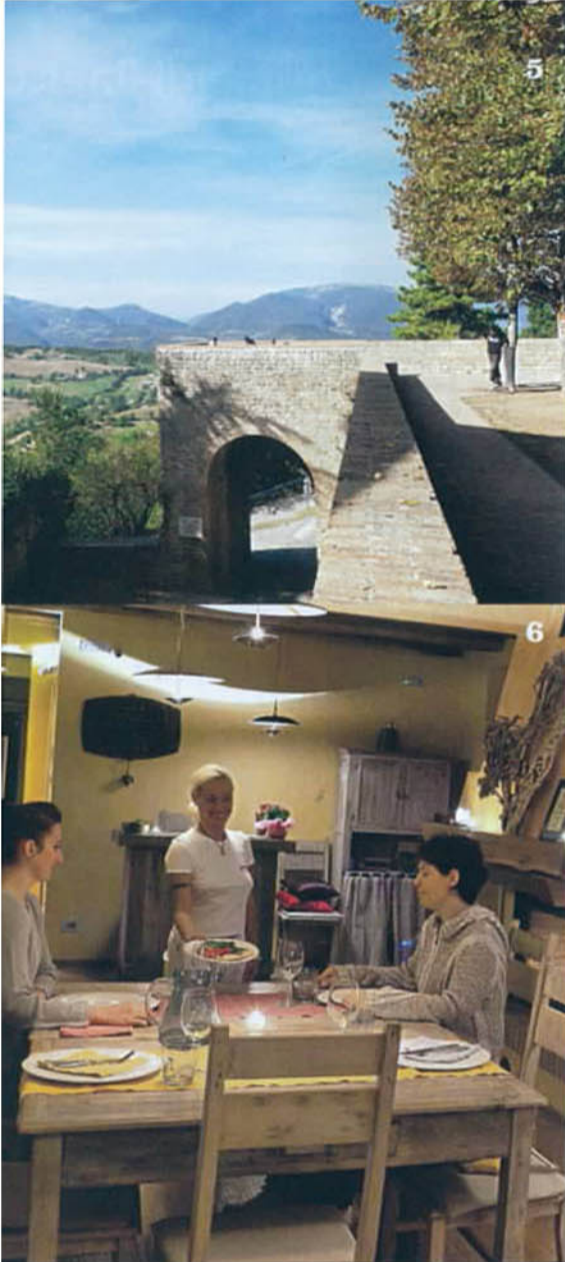
Appassimenti Aperti è la rassegna che, l'11 e il 18 novembre, permette di scoprire i segreti della Vernaccia, un vino prezioso che nasce a Serrapetrona. Cantine, locande, osterie in un borgo medievale

Pareti rivestite di grappoli d'uva e profumo di mosto. È l'antica arte della vinificazione, da far conoscere a migliaia di wine lover attenti a capirne segreti e regole. La racconta, e la svela, una bella rassegna, **Appassimenti aperti** (www.appassimentiaperti.it), che l'11 e il 18 novembre coinvolge **Serrapetrona**, borgo medievale in provincia di Macerata, dove il foliage rosso-arancio dell'autunno spruzza boschi e vigneti. Protagonisti dell'evento, organizzato dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini e dai comitati di tutela delle due denominazioni, sono la Vernaccia di Serrapetrona Docg, spumante dolce e secco color granato, e il Serrapetrona Doc, un rosso rubino fermo. Nelle due domeniche di novembre si possono conoscere e degustare i due vini simbolo di questo territorio, alle porte del Parco Nazionale dei Monti Sibillini (www.sibillini.net), grazie all'apertura straordinaria delle cantine del luogo, che per l'occasione mostrano al pubblico i loro gioielli: intere pareti con grappoli appesi, i famosi appassimenti che tramandano l'antica tradizione di mettere ad appassire le uve per alcuni mesi prima di procedere alla loro lavorazione. Un'usanza che la civiltà contadina perpetua da secoli e che fa del vitigno autoctono vernaccia nera il

fiore all'occhiello del territorio. I due vini, dal sapore inconfondibile, sono tra i più difficili da produrre per le complesse fasi di lavorazione. Il Vernaccia di Serrapetrona Docg, infatti, è forse l'unico spumante rosso al mondo sottoposto a ben tre fermentazioni, che conferiscono un'aromaticità unica e sorprendente. Rara e preziosa. Durante la kermesse un bus navetta, in partenza dalla piazza di Serrapetrona, accompagna alle cinque cantine locali, per lo più a conduzione familiare, dove partecipare a visite guidate e degustazioni e fare incetta di bottiglie. L'**Azienda Alberto Quacquareni**, oltre alle Doc e Docg, vende anche grappe di Vernaccia o Vernaccia Passita (via Colli 12, tel. 0733.90.81.80, www.quacquareni.it). Una scelta condivisa dall'**Azienda Agricola Lanfranco Quacquareni**, che, accanto alla Vernaccia, produce una quantità limitata di grappa, ricavata dalla distillazione delle vinacce dell'uva messe in appassimento (via Leopardi 37, tel. 0733.90.81.03). All'**Azienda Colleluce** si compra il XXIV Canto, un vino corposo cento per cento vernaccia nera passita, adatto sia alle carni rosse e alla selvaggina, sia ai dolci (contrada Sogliano, tel. 0734.93.29.40, cell. 347.66.53.614, www.colleluce.it). Alla **Tenuta Colli di**

Serrapetrona si assaggiano anche i rosati di vernaccia nera. Possibilità di mangiare (in menu, risotto al Blink, spumante rosato, bocconcini al Collequano di Serrapetrona Doc), e pernottare in agriturismo, con vista sulle vigne (via Colli 7-8, tel. 0733.90.83.29, www.tenutacolliiserrapetrona.it, doppia b&b da 80 €, menu da 27 €). Infine, l'**Azienda Vitivinicola Serboni** propone il primo spumante imbottigliato senza pastorizzazione e un extravergine d'oliva non filtrato, lavorato a freddo, dal sapore fruttato (via Case Sparse 6, Borgiano di Serrapetrona, tel. 0733.90.40.88, www.serboni.it).

Appassimenti aperti è una buona scusa per arrivare a Serrapetrona e ammirarne, tra le vie antiche, i capolavori: il Castello medievale circondato da doppia muraglia, le chiese con opere pittoriche di grande pregio, come la gotica San Francesco, con un prezioso polittico di Lorenzo d'Alessandro (XV sec.), il Museo Pinacoteca d'Arte Sacra Contemporanea e il Museo dell'Uomo, che vanta un repertorio di strumenti da lavoro dell'età preindustriale. Nelle sale appena restaurate di Palazzo Claudi si visita fino al 30 giugno 2013, la mostra *La conquista del cielo*, con il tesoro di



Weekend Marche

Serrapetrona: reperti paleontologici e archeologici di inestimabile valore, tra cui la ricostruzione di uno scheletro di dinosauro risalente a 75 milioni di anni fa. Nello stesso periodo, *Favole pittoriche* espone le opere della pittrice Anna Claudi, artista raffinata e fantasiosa, un centinaio fra paesaggi, nature morte e ritratti (tel. 0733.90.83.21, cell. 339.47.34.605, www.fondazioneclaudi.net). Per una pausa si va all'**Osteria dei Borgia**, dove gustare portate tipiche della cucina marchigiana accompagnate da una buona selezione di vini, fra cui l'immane Vernaccia (frazione Borgiano, tel. 0733.90.51.31, menù da 20 €). In alternativa, in dieci minuti si raggiunge il piccolo borgo di Vestignano, vicoli ripidi, archivolti e case dai tetti spioventi. Nel frantoio cinquecentesco del Castello ha trovato posto il **Picciolo di Rame**, un'osteria con pochi tavoli, un orario unico per il pranzo e la cena (alle 13 e alle 20.30) e un menu fisso di 12 portate che spaziano dai ricettari medievali ai piatti contadini degli anni Quaranta (Castello di Vestignano, Caldarola, cell. 348.33.16.588, www.picciolodirame.com, menu fisso a 30 €). Per la notte si prenota al **Relais**

Benessere Borgo di Lanciano, un complesso rurale del '400, immerso in un grande parco, con casali ristrutturati, pavimenti in cotto antico e travi a vista (località Lanciano 5, Castelraimondo, tel. 0737.64.28.44, www.borgolanciano.it, doppia b&b da 149 €). Intime e accoglienti, dominate da tinte pastello, sono le camere dell'**Agriturismo Coroncina**, a Belforte del Chienti. Nel ristorante vegetariano si servono i prodotti biodinamici dell'azienda (contrada Fossa 1, tel. 0733.90.62.27, cell. 329.61.64.489, www.agriturismocoroncina.it, b&b da 120 €, menu da 25 €). Non è distante da **San Severino Marche** dove fino al 9 dicembre si visita *Mose - Mostra operativa su stampa ed editoria*, allestita presso Palazzo Collio con il fondo cartaceo, gli oggetti storici e gli strumenti dell'antica tipografia Bellabarba. Un affascinante viaggio nel tempo dalle origini della scrittura all'invenzione della stampa e delle sue tecniche. In mostra anche un rarissimo originale del libro *Xenia*, opera che Eugenio Montale stampò a San Severino Marche proprio da Bellabarba (via Nazario Sauro, cell. 328.45.71.125).

Rita Bertazzoni