

MONTELUPONE (MC)

Secondo la leggenda, il borgo nasce sotto il segno di Ercole Libico. Molto probabilmente il nome deriva dalla potente famiglia longobarda dei Luponi: di un suo membro, Lupo I, si ha notizia intorno all'anno 787



La Storia

Le origini di Montelupone si confondono tra storia e leggenda. Alcuni studiosi sostengono che sia stato fondato da un compagno di Ercole Libico che, dispersosi in seguito ad una tempesta, approdò nel tratto di mare Adriatico dove sfocia il fiume Potenza, dando così origine ai centri di Porto Recanati, Recanati, Montesanto (Potenza Picena) e Montelupone.

Di contro altri sostengono che Montelupone abbia avuto la sua origine dalla famiglia romana - Lippia- , i cui discendenti - Lippo e Lupo - scelsero questa zona per costruirvi le loro ville: - Mons Lupia -, come si legge in una Epistola di Cicerone.

Panfilo, nel poema intitolato "Piceno", ne fa risalire il nome alle genti insediatesi nella zona e provenienti dalla Grecia. Attraverso trasformazioni ed aggiunte dei tempi, il nome originario si è andato modificando in Montis Luponis ed oggi Montelupone. Il rinvenimento di una necropoli, avvenuto nel 1926, ha confermato che sul colle ove sorge il paese, la vita esisteva già nel VI° secolo a. C., al tempo della Civiltà Picena, come testimoniano i reperti archeologici portati alla luce. Recenti studi hanno scoperto che oltre a diverse dimore romane sparse nei punti più suggestivi dell'attuale territorio comunale, in località Cervare di Montelupone sorgeva il Castello di Posoli con il tempio di Apollo e vari edifici religiosi; ancora oggi è visibile una grande stele funeraria che segna il confine fra i territori di Montelupone, Macerata e Morrovalle.

Documenti risalenti all'anno mille testimoniano possedimenti in zona, con la presenza di tale castello, da parte dell'Abbazia di S. Apollinare in Classe (Ravenna). Una importante strada romana collegava Castrum Posoli con le maggiori città romane della zona: Auximum, Potentia, Firmum. Presso l'attuale colle di S. Nicolò esisteva il ministerium (feudo) di Bibiano già centro romano, confermato nella sua funzione dai re longobardi.

Dalla munificenza di una nobile donna della famiglia Grimaldi, la "Pia Signora", attorno all'anno 907 ebbe origine l'Abbazia Benedettina di San Firmano, nei pressi del fiume Potenza, che per un certo periodo di

tempo, tenne feudalmente anche il centro di Montelupone. La regola benedettina - ora et labora - portò grande giovamento alle popolazioni locali, fra fermento spirituale e bonifica dei campi in un'epoca di grande sviluppo culturale. Il Monastero di S. Firmano raggiunse il controllo di un vasto territorio che si estendeva fino a Civitanova Marche, ben oltre gli attuali confini comunali; subì le sorti del tempo, le lotte atroci e cruente fra le fazioni guelfe e ghibelline, restando attivo fino al XV° secolo.

Il documento più antico che reca il nome del libero Comune di Montelupone risale all'anno 1150, ma evidentemente già pochi anni dopo, la comunità locale vantava una buona fama, tanto che nel 1202 Montelupone sedette al tavolo delle trattative per la firma della famosa pace di Polverigi, al fianco di Fermo, contro Ancona e Recanati. Audaci capitani di ventura affermarono il loro potere sulle terre di Montelupone: nel 1256 il paese venne conquistato da Percivalle Doria, vicario di Re Manfredi, a partire dal 1294 si susseguirono Tebaldo, Mainetti, Chiavelli. Nel 1353 entrò e si stabilì a Montelupone Fra Moriale alla testa della sua compagnia di ventura che con l'aiuto del tedesco Luzzo di Lanzo, da qui depredò e saccheggiò i centri marchigiani limitrofi. Nell'anno 1363 fu la volta di Pierfrancesco di Brancaleone signore di Casteldurante (Urbania), nel 1407 dominarono i Malatesta di Rimini a cui si debbono le molte fortificazioni esistenti; ancor oggi sono ben visibili le sedi delle bombardiere nei torrioni di guardia delle mura urbane. Francesco Sforza conquistò Montelupone nel 1433.



Questa terra vide la sovranità del vescovo di Pausola e quindi del vescovo di Fermo, la cui soggezione ebbe termine con l'elezione al soglio pontificio di Papa Sisto V°, il quale, costituendo la nuova Diocesi di Loreto, nel 1586, volle includervi, quale segno di riconoscenza, anche Montelupone.

Nel 1798, anno della prima soppressione degli ordini religiosi e della confisca delle opere d'arte da parte dell'esercito di Napoleone a seguito del trattato di Tolentino, Montelupone ebbe l'onore di ospitare la famiglia recanatese di Monaldo Leopardi, in fuga dalla propria città. In quell'anno nacque Giacomo Leopardi. La vita continuò serena attraverso i secoli, come lo spirito dei suoi cittadini taciturno e operoso fino a quando, nel suo passaggio, l'armata di Napoleone vi lasciò i germi di una fattiva libertà.

Dalle cospirazioni che cominciarono dopo il Congresso di Vienna non rimasero estranee le popolazioni maceratesi collegate con il centro di Bologna. Montelupone fu sede di uno dei primi focolai della Carboneria, che nel Palazzo Emiliani raccoglieva cittadini delle Marche e della Romagna - a preparare con ardimento di pensiero e di azione il primo motto rivoluzionario per l'italico risorgimento - 1816-1817). La

sera del 5 giugno 1817, festa del Corpus Domini, i carbonari prepararono una imminente rivolta che avrebbe dovuto effettuarsi a Macerata nella notte tra il 24 e il 25 giugno 1817.

Ma la polizia, avuto sentore dei preparativi, soffocò l'azione sul nascere. Furono arrestati per primi Pietro Davilli, Luigi Tomassini, Vincenzo Cingolani, Lodovico Pochini, Achille e Giuseppe Pozzi, Nicola Mei, Maria Cipollari, Pasquale Cioci, Giuseppe e Nicola Massimiliani. Tra essi, con altri undici Maceratesi, il Davilli e il Pochini furono condannati a morte, pena commutata in seguito in carcere a vita.

Il moto maceratese servì a dimostrare il fervore di quelle attività patriottiche che arricchirono tutto il risorgimento italiano. Nel 1860 le truppe dei generali francesi Lamoriciere e De Pimodan da Roma, apprestandosi ad arrestare l'avanzata delle truppe piemontesi guidate dal generale Cialdini, sostarono a Montelupone il 17 settembre 1860 - prima di muovere alla disfatta di Castelfidardo - (18 settembre 1860), che segnò l'annessione delle Marche al Regno di Sardegna e quindi l'unificazione dell'Italia. Nell'ultimo conflitto mondiale Montelupone fu occupato dalle truppe tedesche, che, in ritirata di fronte all'avanzare degli alleati polacchi e inglesi, colpirono la chiesa di S. Chiara. Nello stesso periodo, ospitò l'ospedale militare di zona, proseguendo una tradizione di soccorso e solidarietà di cui la popolazione locale si è sempre distinta fin dal medioevo.



Riepilogo ...

- **VI sec. a. C.**, il rinvenimento nel 1926 di una necropoli documenta l'esistenza di una comunità appartenente alla "civiltà picena".
- **729**, inizia il controllo della Chiesa, sovrana attraverso il Vescovo di Fermo.
- **980**, da una nobildonna della famiglia Grimaldi ha origine il convento adiacente alla preesistente Abbazia benedettina di S. Firmano, alla quale per un certo periodo è infeudata anche Montelupone.

- **1150**, il documento più antico di Montelupone reca il nome del libero Comune, che qualche decennio dopo vanta già una buona fama, tanto da sedere nel 1202 al tavolo delle trattative per la firma della pace di Polverigi, al fianco di Fermo, contro Ancona e Recanati.
- **1258**, il borgo è conquistato da Percivalle Doria, vicario del re Manfredi; nel 1294 passa a Tebaldo Mainetti e poi al Chiavelli.
- **1353**, entra in Montelupone alla testa della sua compagnia di ventura Fra' Moriale, che da qui parte, con l'aiuto del tedesco Luzzo di Lando, per depredare i centri limitrofi. Nel 1363 il borgo cade sotto Pierfrancesco di Brancaleone, signore di Casteldurante (Urbania).
- **1407**, inizia il dominio dei Malatesta di Rimini, ai quali si devono molte delle fortificazioni ancor oggi visibili, come le sedi delle bombardiere nei torrioni di guardia delle mura. Eccettuata la breve parentesi dell'assoggettamento a Braccio da Montone, i Malatesta tengono il borgo fino al 1433, quando viene conquistato da Francesco Sforza che ne resta padrone fino al 1447.
- **1585**, l'elezione a Pontefice di Sisto V porta benefici a Montelupone, di cui è originario il suo segretario Nicola Degli Angeli. Il borgo, inserito nella nuova diocesi di Loreto, inizia a vivere un'esistenza tranquilla sotto l'ombrello protettivo della Chiesa.
- **1799**, Montelupone ospita Monaldo Leopardi, in fuga da Recanati a causa dei briganti che la infestano. Il conte Monaldo è nominato governatore della città e tiene con sé per un breve periodo Giacomo, che allora aveva un anno.
- **1817**, Montelupone è sede di uno dei primi focolai della Carboneria, che riunisce in Palazzo Emiliani cittadini delle Marche e della Romagna pronti al moto rivoluzionario. Una rivolta dei cospiratori locali è soffocata sul nascere dalla polizia.



La bellezza nei pennelli dei pittori e sulle ridenti colline

Montelupone è nelle Marche uno dei piccoli centri che meglio ha conservato le testimonianze della sua ricca storia, con le mura castellane e le quattro porte d'ingresso che nei secoli passati venivano chiuse al tramonto e riaperte all'alba, e l'originale pavimentazione in pietra. Sulla bella piazza-salotto, cuore del borgo, si affaccia il Palazzetto del Podestà (o dei Priori) con la torre civica. È un edificio trecentesco di grande valore architettonico a forma rettangolare, in cui si evidenzia l'influenza lombarda. Il loggiato a cinque archi è sovrastato da altrettante bifore ogivali poste nel salone principale del piano nobile, che custodisce un affresco devozionale del Cinquecento nello stile espressivo tipico della Controriforma. Parte integrante del monumento è l'adiacente Torre Civica con merlatura ghibellina che accoglie lo stemma più antico della città, l'orologio civico e la grande campana in bronzo fuso.

All'interno del piano nobile si trova la Pinacoteca Civica, da visitare in un ideale percorso di conoscenza del borgo insieme con il Museo d'Arti e Mestieri Antichi, che ha sede nei sotterranei del Palazzo Comunale.

Sorto su di una preesistente struttura medioevale e realizzato nella veste architettonica odierna dall'architetto Ireneo Aleandri nel 1800, il Palazzo Comunale si affaccia sulla piazzetta-salotto con il suo loggiato di stile neoclassicggiante. Al suo interno si dischiude una vera sorpresa: il Teatro Storico Nicola Degli Angeli, ideato dallo stesso Aleandri ed eseguito nel progetto definitivo risalente al 1884 da Giuseppe Sabbatini. Di forte impronta neoclassica con influenze palladiane, due ordini di tredici palchi e il piccolo loggione, il Teatro è cinto dall'etereo soffitto dipinto nel 1887 da Domenico Ferri, che lascia come sospeso in un cielo di nuvole, un gruppo di giovani fanciulli improvvisatisi angeli musicisti.

Curiosando per le vie di Montelupone, si scorgono diverse residenze di antiche famiglie: i palazzi Tomassini-Barbarossa, Chigi-Celsi-De Sanctis, Narcisi-Magner, Fresco, Emiliani, Giachini e altri ancora.

In Palazzo Emiliani è da vedere un fregio del pittore Biagio Biagetti raffigurante le Quattro stagioni interpretate attraverso il ciclo vegetativo del grano, dalla semina fino alla produzione del pane. Inquadrate da flessuosi tralci di gusto Liberty, le scene rivelano l'ecclettica cultura del maestro piceno.



La Chiesa di S. Francesco, eretta per opera della Confraternita Francescana nella seconda metà del Duecento e poi rimaneggiata in stile tardo-barocco, vanta un coro ligneo settecentesco, quattro statue delle Virtù teologali realizzate in stucco nel 1752 e un organo del 1753. Sull'altare maggiore era collocata la splendida Madonna del latte di Antonio da Faenza (1525), ora ospitata all'interno della Chiesa Collegiata,

che custodisce anche la Cappella Addolorata ridipinta da Cesare Peruzzi tra il 1934 e il 1941. La Madonna Immacolata del fiammingo Ernest Van Schayck (1631) è pervasa di accenti devoti sostenuti da un'attenta lettura dei modelli del classicismo bolognese.

La Chiesa di S. Chiara, sede dell'antico convento delle Clarisse, fu edificata tra i secoli XV e XVIII. Vi si ammirano le porte intarsiate da Cristoforo Casari nel 1796, e la grande tela dell'Annunciazione della Vergine, copia del Barocchi del XVIII secolo.

La cinta muraria percorre tutto il perimetro del centro storico per circa un km di lunghezza. Essa ha conservato i suoi spazi medioevali, anche se alcuni tratti sono stati ricostruiti nei secoli successivi. Le torri presenti sono di due tipi, a pianta rettangolare o a puntone (a pianta pentagonale): queste ultime sono la testimonianza dell'avvenuta dominazione malatestiana.

La Porta Ulpiana nel medioevo era annessa al castello; restaurata nel XVI secolo, è stata modificata nel periodo barocco, quando vi è stato aggiunto davanti un arco decorativo, conservando però all'interno il rivellino del XV secolo.

Fuori le mura, a circa 4 km dal centro, si trova l'Abbazia benedettina di S. Firmano. Costruita nel IX secolo in stile romanico a tre navate, si presenta con la preziosa lunetta del portale in stile bizantino. All'interno, sotto l'alta scalinata, si trova l'incantevole cripta con le reliquie e la statua del Santo in terracotta policroma. Al recanatese Giacomo di Nicola è riferito l'affresco raffigurante la Vergine in trono fra i Santi Rocco e Sebastiano, già attribuito alla scuola di Gentile da Fabriano per i toni cortesi della messa in scena.

I prodotti tipici



Il Carciofo di Montelupone (foto sopra), per cui è stato anche avviato l'iter per il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta della Unione Europea ed al quale è stato attribuito il marchio DE.C.O

(Denominazione Comunale di Origine - Res Tipica) e il Miele dei Colli Monteluponesi, anche esso in via di certificazione nell'ambito del progetto regionale Miele Marche DOP.

Olio extra vergine di oliva, vino, vino cotto, pane a lievitazione naturale, dolci tradizionali, ma anche creazioni in argento, oggettistica, articoli in ferro battuto ed in legno.

I piatti tipici

I vincisgrassi (foto sotto) prendono il nome, alla fine del '700 dal generale austriaco Windisch Graetz che ne dettò la prima ricetta. Si prepara un ragù di carni miste e di frattaglie con il quale si condiscono, unitamente a besciamella e parmigiano grattugiato, lasagne all'uovo preparate con una speciale ricetta tradizionale.



Ma vediamo nel dettaglio ...

Antipasto:

“Lo salato” (prosciutto crudo, lonza, salame lardellato e “Ciauscolo”, accompagnati da olive, carciofini locali sott’olio). Pizza co li sgrisci.

Primi piatti

I Vincisgrassi (vedi descrizione sopra)

I gnocchi di patate al sugo di papera (anitra).

Le tagliatelle fatte a mano.

I quadrucci: minestra fatta in casa in brodo di gallina.

Piatto unico

I Frascarelli; simile alla polenta ma con farina di grano tenero, conditi con salsicce, carciofini, pomodori. Esiste una variante che include il riso tra gli ingredienti; il piatto allora viene detto riso corgo.

La polenta intinta nella “sapa” (vino cotto liquoroso e denso).

Le Fette: pane raffermo bagnato e cotto assieme a: brodo vegetale, uova, formaggio.

Secondi piatti

Le cucciole: lumache di terra, cotte in padella con pomodoro e finocchio selvatico. Le cucciole vengono raccolte dopo la pioggia e tenute sotto la crina, a spurgare, per almeno 3 settimane.

Il coniglio in porchetta.

L'oca arrosto: piatto tipico del "tempo della mietitura".

Contorni

Carciofo monteluponese alla Judea.

Fava ngreccia.

Vini

Bianco dei colli maceratesi.

Rosso piceno.

Dolci

I Pupi di lievito, i Piconi, nel periodo carnevalesco gli Scroccafusi e le Sflappe.

I Sughitti: preparati con mosto d'uva appena colta, farina di grano e noci.

Le Zeppole, ciambelline di metà quaresima.

Dessert

Vino cotto.



LE RICETTE

Carciofi alla judea

Preparare i carciofi scartando le parti più esterne, quindi farcire l'interno con finocchio selvatico e erbe aromatiche (maggiorana, prezzemolo, mentuccia, aglio...), sale. Cuocere i carciofi predisponendoli affiancati in posizione verticale in una pentola idonea, avendo cura di annegarli completamente con una combinazione di vino bianco e acqua. Servire con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva crudo.

Vincisgrassi

Ingredienti per il sugo (6 persone): 250 g. di magro di vitello, 2 stomaci di pollo, ossa di midollo, 1/2 bicchiere di vino bianco, 50 g. di burro, cipolla, sedano, carota, mezzo chilo di pelati, conserva, 1 bicchiere di latte, 200 g. di animella di vitello, 50 g. di lardo battuto.

Ingredienti per la pasta: 3 uova, 30 g. semolino, 30 g. burro, 1/2 bicchiere vino cotto, 250 g. farina.

Ingredienti per la besciamella: 30 g. di burro, 1/2 litro di latte, 3 cucchiaini di farina, noce moscata, sale.

Ingredienti per il condimento: 80 g. di parmigiano, 30 g. di burro.

Lessare le animelle, spellarle e farne dadini. Far sciogliere lardo, burro, odori, e rosolare il tutto, quindi aggiungere la carne, le ossa, gli stomaci versando il vino bianco. Al momento opportuno aggiungere pomodori, conserva e far cuocere il sugo; a metà cottura aggiungere latte, acqua e quindi salare. Tagliare la carne a dadini, passare il sugo nel passaverdura e rimettere carne e sugo in pentola per altri 15 minuti.

Fare la pasta e stenderla, poi tagliarla a quadrettoni da 10-15 centimetri, scottarla in acqua bollente salata e passarla in acqua fredda sempre salata. Disporre la pasta ad asciugare su una tovaglia. A parte sciogliere il burro, aggiungere farina e latte mescolando uniformemente; far bollire per 5 minuti poi mettere la noce moscata e il sale. Prendere una teglia da forno, imburarla e disporci il primo strato di pasta: condirla con sugo e besciamella, formare un secondo strato e condire con burro, sugo e parmigiano. Completare gli strati fermandosi 2 centimetri sotto il bordo della teglia, quindi coprire con besciamella e lasciare riposare per alcune ore. Cuocere al forno per 45 minuti a 200 gradi.

Portare in tavola dopo che i vincisgrassi siano leggermente raffreddati e abbiano formato la crosticina superficiale.



Fava ngreccia

Ingredienti: 1 chilo di fava secca, 1/2 bicchiere di olio extra vergine di oliva, 100 g. di alici, 30 g. di capperi, prezzemolo, aglio, aceto, sale, pepe. Lessare e salare le fave, preparare la salsa con alici, aglio, capperi e prezzemolo tagliati finemente. Condire con sale, pepe, olio, aceto e versare la salsa sulle fave. Servire fredda.

Piconi

Ingredienti per la pasta: burro 250 g., zucchero 200 g., 5 uova, 1 limone, 500 g. di farina.

Ingredienti per il ripieno: 500 g. di ricotta, 100 g. di zucchero, 5 uova, cannella, rhum, limone.

Preparare la pasta frolla e metterla in frigo. Preparare il ripieno unendo ricotta, cannella, zucchero, limone grattato, rhum e 4 rossi d'uovo. Stendere la pasta frolla e tagliarla a dischetti di circa 8-10 cm. Mettervi

sopra il ripieno, chiudere a mezzaluna e pennellare col tuorlo d'uovo. Cuocere per 30 minuti in forno a 150°.



Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

La festa del Patrono S. Firmano - Si celebra l'11 marzo di ogni anno, giorno della morte del Santo. Le manifestazioni religiose si protraggono per diversi giorni e culminano con una solenne processione con le reliquie di S. Firmano per le vie della frazione. Anche gli allievi delle scuole monteluponesi vengono coinvolti e partecipano attivamente alla festa con proprie espressioni artistiche che vengono esposte all'interno della chiesa. Una serie di attività ricreative e popolari fanno da contorno all'evento radunando nell'abbazia centinaia di persone del comprensorio in quella che è la prima occasione di ritrovo alla fine dell'inverno e nell'approssimarsi della bella stagione. Nel 1986 è stato celebrato il Millenario dell'arrivo di San Firmano in questa Abbazia con iniziative di grande rilievo, tra le quali un convegno sulle abbazie benedettine della provincia di Macerata e la realizzazione di una guida sul complesso abbaziale.

Il Venerdì Santo - Fra tutte le celebrazioni religiose è senz'altro uno dei riti di più antica tradizione cui partecipa, praticamente l'intero paese. Alle ore 13 del Venerdì Santo, nella Chiesa Collegiata, appositamente allestita con il Calvario, si celebrano le "tre ore di agonia di nostro Signore Gesù Cristo". Nella tarda serata, dalla Chiesa il feretro di Gesù Cristo, poggiato su di un tipico carro coperto, chiamato catafalco, viene portato per le vie principali del paese, seguito dalle statue della Madonna e di San Giovanni e dai "simboli" della passione portati dai bambini. Nella piazza centrale il corteo effettua una sosta durante la quale un sacerdote, nel richiamare il valore del sacrificio del Figlio di Dio, ne trae momenti di riflessione per sottolineare l'importanza del valore del messaggio di Cristo. Quindi il carro viene mosso in modo tale da tracciare una croce sulla pavimentazione della piazza. Durante il passaggio della processione le vie vengono illuminate attraverso lampade affisse su aste di legno o di altra natura poste dai cittadini sulle facciate delle abitazioni, assieme vengono esposti drappi alle finestre. Della processione fanno parte integrante le musiche (rigorosamente sempre le stesse da tempo immemorabile) suonate dalla Banda cittadina, istituzione musicale centenaria costituita da suonatori dilettanti del luogo, appassionati e determinati a tramandare questa tradizione.

La processione del Corpus Domini e l'Infiorata - Nella processione più importante dell'anno liturgico, dove il Corpo di Cristo viene trasportato fra le abitazioni del paese; le vie del centro storico dove è previsto il passaggio della processione vengono cosparse di fiori di ogni specie, di petali e essenze profumate, di composizioni floreali appositamente allestite sul posto.

La festa del Voto alla Madonna - La festa del voto alla Madonna si tiene nel mese di maggio, nella domenica più vicina al giorno 20. Una celebrazione che ha le sue radici nel 1893, quando il territorio di

Montelupone fu investito da una grave siccità. I monteluponesi, rivolsero le loro preghiere alla Vergine Addolorata, alla quale era stato dedicato un altare laterale della Chiesa Collegiata. Alla fine la pioggia arrivò, e ciò fu visto come un segno di benevolenza della Madonna: per questo si “fece voto” di ricordare in perpetuo - solennemente - tale grazia, con celebrazioni liturgiche e processione solenne. Fra le manifestazioni civili si ricorda la tipica tombola in piazza, con estrazione dei numeri gridati dal balcone del palazzo comunale e l’affannosa corsa dei vincitori per la scalinata civica. Il 15 settembre si celebra la festa della Madonna Addolorata co-patrona del paese assieme a S. Firmano.

La festa della venuta - La S.Casa di Nazareth, dove avvenne l’Annunciazione alla Vergine Maria, venne portata a Loreto, con molta probabilità, via mare dai crociati; tuttavia, secondo la tradizione, essa si posò sul colle lauretano, traslata dagli angeli, il 10 dicembre 1294; La sera del 9 dicembre, vigilia della “venuta”, la campagna marchigiana vede accendersi decine e decine di “faori” o “focaracci” (falò), in segno di fede nei confronti della Vergine e per “far luce” agli angeli in volo dall’oriente. Attorno ai faori, la famiglia intera recita le “laude” (litanie lauretane). Tutte le “pinturette”, situate nelle varie contrade, vengono illuminate a festa. In passato, alle 3,30 della notte, ora in cui la S. Casa avrebbe toccato terra, suonavano le campane delle chiese, chi disponeva di un’arma da fuoco doveva sparare un colpo in aria, in segno di festa; di seguito veniva celebrata la “messa della venuta”. Ai bambini che chiedevano spiegazioni circa il colore nero della statua della Madonna, veniva spiegato che esso dipendeva dalla fuliggine prodotta dalla legna bruciata all’interno della S.Casa o al fumo delle candele. I muri della casetta sarebbero anch’essi anneriti a causa della estrema povertà della Madonna, tanto da non potersi permettere l’imbiancatura. La stessa tradizione dell’accensione dei faori si ripete la sera del 14 agosto, vigilia della festa dell’Assunta.



I pellegrinaggi a piedi - In passato le campagne locali erano attraversate da intere famiglie di pellegrini che dalla Salaria, dai territori fermani, ma anche dal sud Italia, in particolare dagli Abruzzi e dalle Puglie, si recavano a Loreto. Nei pressi di Montelupone i pellegrini dovevano superare un passaggio obbligato costituito dal ponte dell’Asola, ai confini con Morrovalle, dove veniva praticato il brigantaggio. Durante i Giubilei i pellegrini europei scendendo lungo il versante adriatico, per la via Romea, facevano sosta a Loreto e da qui per la cosiddetta via Lauretana, si dirigevano verso Roma, visitando anche l’Abbazia di S. Firmano; altrettanto facevano i pellegrini del medioevo che, provenienti da S. Maria in Potenza, nei pressi dell’attuale Portorecanati, percorrevano un tratto del fiume Flosis (Potenza) allora navigabile, per avvicinarsi a Tolentino o S. Severino e proseguire per Assisi e poi per Roma. Oggi la tradizione del

pellegrinaggio a piedi si è rinvigorita grazie all'iniziativa dei giovani maceratesi dei gruppi ecclesiali, che ripropongono a fine anno scolastico, il pellegrinaggio a piedi da Macerata a Loreto, cui partecipano migliaia di persone provenienti da tutta Europa. A questa iniziativa partecipano anche i giovani monteluponesi che vedono sfilare questo lunghissimo serpente umano sul proprio territorio, così come facevano i loro anziani che almeno una volta l'anno si recavano, pregando per tutto il tragitto, sul colle lauretano, percorrendo poi in ginocchio, in segno di penitenza, tutto il perimetro esterno del sacello mariano, contribuendo a creare le famose scanalature visibili in loco sullo scalino in marmo. In tempi remoti, giunti a Loreto, i nostri avi si facevano praticare piccoli tatuaggi sul corpo con l'effigie della Madonna a testimoniare l'appartenenza e la totale dedizione alla Vergine Lauretana. Per i bambini era un giorno di gran festa e venivano gratificati dello sforzo compiuto con il regalo di una girandola o di una fava dorge (carruba).

La devozione popolare alla Madonna - La devozione verso la Madonna è particolarmente sentita dalla comunità monteluponese come abbiamo visto con le numerose feste religiose a Lei dedicate, cui va aggiunta la tradizionale recita del rosario nel mese di maggio nelle edicole votive sparse nel territorio comunale. Ci sono tuttavia simpatici riferimenti alla credenza popolare che vogliamo citare per far conoscere ai giovani una fetta di cultura popolare che va rapidamente scomparendo. Donne e bambini portavano appesa al collo o cucita sulla parte interna del vestito, "la pacienza" o "la devoziò", a metà fra immagine religiosa e amuleto portafortuna; si trattava di una taschina di panno con l'immagine della Madonna di Loreto o con una Croce ricamata. La coccinella viene ancor oggi chiamata Mariola oppure gajinella de la Madonna, nelle sue antennine veniva vista l'immagine della Madonna di Loreto. L'aglio selvatico è chiamato le lacreme de la Madonna. Il fiore Nontiscordardimé, di colore celestino, è detto l'occhi de la Madonna. Il maggiociondolo è detto le scarpette de la Madonna. L'effigie della Madonna di Loreto, assieme a quella di S. Antonio veniva fatta dipingere o scolpire dai contadini sulle tavole dei virocci (carri agricoli), sui gioghi e sulle golette. Infine la famosa erba della Madonna, definita in parte maschio e parte femmina, che si raccoglie la mattina del 15 agosto prima che spunti il sole (festa dell'Assunta), viene fatta essiccare all'ombra e serve per preparare un infuso dal potere taumaturgico.



Dove mangiamo ?

Il Grottino - Via degli Orti, 56 - Tel. +39 0 733 226 197 - Situato in uno degli scorci più pittoreschi del Borgo, immortalato anche dal pittore concittadino Corrado Pellini, il Ristorante Pizzeria " Il Grottino " propone in una varietà di pietanze la tradizione culinaria marchigiana, con specialità tipiche monteluponesi. Gustose ricette da assaggiare in un suggestivo ambiente che ricrea un'atmosfera da condividere fra amici o in intimità. Una varietà di antipasti, sfiziosi contorni fritti, primi piatti fatti in casa e secondi, tra cui ottime

pizze, il tutto disponibile anche da asporto per portare a casa i semplici e genuini sapori della nostra terra.
Chiuso il lunedì - Gradita prenotazione

Pizzeria del Borgo - P.zza del Comune, 2/3 - Tel. +39 0 733 228 324

Armida - C.da Cervare, 27 - Tel. +39 0 733 226 853

Hotel Ristorante Moretti Dante e C. snc *** - Via E. Fermi, 4/A - Tel. +39 0 733 226 060 - Fax +39 0 733 228 420 - Attualmente la struttura ricettiva vanta ben 30 camere doppie, delle quali 19 sono munite di aria condizionata, tra cui spicca la suite matrimoniale, fornita di ogni tipologia di comfort. Punto di forza del Ristorante " Moretti ", è l' ampio salone, particolarmente indicato per banchetti, cene, meeting aziendali ed ogni occasione in cui sia richiesto un servizio versatile ed efficiente, adattabile a diverse situazioni e richieste. Accanto al salone principale troviamo la saletta privata adatta agli incontri che richiedono una particolare attenzione e riservatezza. La cucina propone prelibatezze marchigiane all' insegna della tradizione con piatti tipici, pietanze di carne e di pesce ricercate e raffinate che restano perfettamente in armonia con il territorio e la tradizione nazionale.

Re Lupo - Via Bevilacqua, 23 - Tel. +39 0 733 226 091 - +39 329 449 756 8 - Ambiente caratteristico e familiare dove la cucina tipicamente "casareccia" è accompagnata solo da vini del territorio marchigiano. "Re Lupo" vi fa gustare salumi tipici, vincisgrassi, coniglio in porchetta, grigliate, ciambellone e vino cotto e ... non finisce qui ...Inoltre da "Re Lupo" degustazioni di riso su prenotazione e degustazioni enogastronomiche a tema sui prodotti marchigiani.

L'Osteria dei Carbonari - Trovarelli Letizia e C. s.a.s - P.zza del Comune, 15 - Tel. +39 0 733 224 762 - Fax +39 0 733 228 546 - L'Osteria dei Carbonari, situata in pieno centro storico, in un ambiente suggestivo e caratteristico propone alla clientela tipici piatti marchigiani grazie alla ricerca di una tradizione culinaria fatta di ingredienti semplici e genuini. Ricchi antipasti di salumi selezionati, accompagnati da una scelta di formaggi da gustare insieme a deliziose marmellate fatte in casa e miele locale. Ottimi i primi piatti, preparati con sfoglia tirata a mano, conditi con appetitosi sughi anch'essi frutto di una esperienza maturata negli anni. Altrettanto sono le carni, proposte rispettando il gusto della commistione di antichi sapori secondo le classiche ricette delle massaie marchigiane, il tutto disponibile anche da asporto. Piatti tipici marchigiani.



Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

AA – **MONTELUPONE** - Area comunale attrezzata in Via Manzoni, Parco urbano Eleuteri, nei pressi campi sportivi e caserma Carabinieri all'ingresso del paese. Gratuita, 10 piazzole, acqua, pozzetto, illuminazione, raccolta rifiuti, bar, apertura annuale. Comune (0733.226421). GPS N 43° 20' 39.48" - E 13° 34' 03.28".

AA – **MONTELUPONE** - Area attrezzata in frazione San Firmano nei pressi del campo di calcio. Gratuita, tranquilla, 20 piazzole autobloccanti/prato, acqua, pozzetto.

PS – **MONTELUPONE** - Punto sosta camper in piazzetta Abbazia oppure sul retro dei fabbricati (acqua).

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Agriturismo Quasar - Porfiri Silvano - Loc. Cervare, 6 - Tel. +39 0 733 226 165 - +39 338 259 631 2 - Immerso nel verde delle dolci colline marchigiane, in posizione panoramica, l'Agriturismo Quasar nasce all'interno di una tipica casa colonica in un ambiente accogliente, dove è possibile trovare relax e riposo a contatto con la natura circostante. Particolarmente adatto alle famiglie, è situato a soli 3 km dal centro storico. Dotato di 3 camere con servizi singoli, per un complessivo di 5 posti letto, sala riunioni e/o convegni con capienza di 50 posti ed ampio parcheggio con 30 posti macchina. Inoltre il Quasar offre un servizio di ristorazione 90 posti e una scelta di prodotti aziendali tipici locali tutti da gustare, in particolare ortaggi conservati sott'olio. Ambiente accogliente immerso nel verde per un soggiorno in pieno relax. S.P. " Potentina" km 9+400

Agriturismo San Firmano Maneggio - Leoni Benedetta - Via San Firmano, 60 - Tel. +39 338 215 311 4 - Posti ristorazione N. 40



Info Turistiche ...

Ufficio turismo e cultura: piazza del Comune tel. 0733226421

Pro Loco di Montelupone: via Regina Margherita tel. 0733226419; Per informazioni e visite guidate rivolgersi all'Ufficio del Turista - Piazza del Comune, 4,62010 Montelupone tel. 0733/2249334.

Infopoint Centro Multimediale: p/o Abbazia San Firmano tel. 0733228049

Fonti ...

Borghi d'Italia – Camperweb – Comune di Montelupone – Agriturismoonline..

