

MORESCO (FM)

Secondo la leggenda, al tempo delle scorrerie dei Mori lungo la costa adriatica, un gruppo di questi, si spinse un po' più all'interno per edificarvi una roccaforte nel cuore della cristianità. Altri, al contrario, sostengono che il Castrum Morisci sia stato costruito vicino al mare proprio per respingere gli assalti dei Saraceni. Più probabile che il toponimo derivi da una nobile famiglia di nome Mori, oppure dalla parola dialettale morrecine che indica il mucchio di pietre su cui poggia il castello.



La Storia

- **1083**, in una pergamena conservata a Fermo è riportato per la prima volta il nome di Moresco. A seguito della costruzione del castello, la popolazione si trasferisce sulla collina.
- **1146**, Tebaldus comes (conte) de Morisco è il signore del castello che compare in alcuni atti notarili.
- **1248**, il cardinal Raniero, legato pontificio, restituisce alla città di Fermo il castello di Moresco che l'imperatore Federico II le aveva tolto.
- **1266**, i signori di Moresco vendono la fortezza del castello al doge di Venezia e podestà di Fermo Lorenzo Tiepolo per 500 lire volterrane.
- **1433**, il conte Francesco Sforza occupa le Marche e tutto lo Stato fermano. Rimane a Monterubbiano cinque mesi, obbligando i cittadini di Moresco a rifornire le truppe di vino, olio, fieno, legna e danaro.
- **1481**, il borgo è oggetto delle rivalità fra Ascoli e Fermo. Un nobile fermano, Pellegrino Morrone, è ucciso nel castello di Moresco dai monterubbianesi.

- **1586**, Sisto V, Pontefice marchigiano, crea il Presidiato di Montalto, facendolo dipendere direttamente dalla Santa Sede e dai tribunali di Roma. A tale Presidiato viene aggregato anche Moresco.
- **1648**, una guarnigione di soldati moreschini guidata da Giovanni Morelli raggiunge Fermo per ristabilirvi l'ordine dopo l'uccisione del Governatore.
- **1848**, Moresco è comune autonomo, ma nel 1869, sotto il Regno d'Italia, viene aggregato a Monterubbiano.
- **1910**, il 25 giugno Moresco riconquista l'autonomia con regio decreto.



Una torre eptagonale per distinguersi dagli altri paesi.

Rughe di una saggezza che si fa luogo, il microcosmo di Moresco resiste agli inganni del tempo. Il borgo medievale prende dal castello la sua forma a ellisse e la sua posizione a dominio della verde valle dell'Aso, nota per la produzione di frutta.

Il castello, con le sue torri di avvistamento e di difesa, fu roccaforte strategica del Comune di Fermo nella guerra contro Ascoli e i suoi alleati. Il profilo che subito identifica Moresco è quello della torre Eptagonale del XII sec., alta 25 metri: perché sia stata costruita con gli inconsueti sette lati non è chiaro - forse solo per distinguersi dagli altri torrioni del sistema difensivo fermano.

Nel 1918 la cuspide in stile arabo è crollata ed è stata sostituita da una merlatura ghibellina. Dalla sommità della torre lo sguardo spazia, nei giorni limpidi, dal monte Conero al Gran Sasso e fino alle coste albanesi.

La grande campana del '500 scandisce ancora i suoi rintocchi ogni giorno, alternandosi con quella della torre dell'Orologio, guardiana del castello eretta a difesa dell'antico accesso.

Fiero, autonomo e attaccato al suo campanile come ogni borgo marchigiano, Moresco vanta una sala consiliare tra le più belle della provincia. Vi è custodita la grande pala d'altare di Vincenzo Pagani, autore pure dell'affresco sotto il portico della piazza che era la navata sinistra della chiesa di S. Maria in Castro, demolita e sostituita dalla parrocchiale di S. Lorenzo.

Questa è sorta sotto la grande torre inglobando la chiesetta di S. Francesco Borgia che ora ne è la sacrestia.

Ha cambiato invece destinazione d'uso la chiesa di S. Sofia, che s'incontra dopo essere passati sotto la torre dell'Orologio: conosciuta come lu teatrì, è stata sede, dopo la sconsacrazione, di un piccolo teatro.

Secondo la tradizione fu edificata per commemorare una giovane di Moresco, Sofia Amati, brutalizzata e uccisa. Altri ritengono che nel castello sia nata la madre di Santa Sofia. La chiesa racchiude un interessante affresco della scuola di Carlo Crivelli (1430-95).

Tra gli edifici civili meritano infine una sosta il palazzo di Patrizio Gennari e quello del cardinale Capotosti.

Fuori le mura sono da visitare il Santuario della Madonna della Salute e, soprattutto, la Chiesa di S. Maria dell'Olmo, ampliata nel 1521 inglobando l'antica edicola gotica, che la divide in due parti con due differenti altari.

Ad abbellire gli altari fu chiamato Vincenzo Pagani che realizzò l'affresco della Crocifissione e la pala della Madonna conservata nella sala consiliare.



I prodotti tipici

Moresco signoreggia su una valle che ha il suo punto di forza nella produzione ortofrutticola.

La **pesca della Val d'Aso** (foto sopra), dopo decenni di eccellenza e dopo la crisi dovuta all'invadenza dei mercati esteri, sta tornando in auge grazie alla coltivazione biologica.

L'Olio del Piceno è da sempre riconosciuto come uno dei migliori del pianeta, già i romani lo degustavano.

A Moresco fin dai tempi dei romani si pigiava l'uva per il prezioso nettare. Negli archivi comunali si hanno testimonianze di numerosi vigneti nell'anno 1500. Le varietà clonali tipiche sono Sangiovese, Montepulciano, Pecorino, Passerina. Le Corti dei Farfensi hanno realizzato il "**Morrecine**" un vino rosso per celebrare i 100 anni dalla riottenuta autonomia comunale di Moresco.

I piatti tipici

La cucina picena offre anche i prelibati vincisgrassi (una pasta al forno), le creme fritte e le olive all'ascolana.

Il Ciavuscolo (Ciauscolo o Ciabuscolo) Di un invitante colore rosato, è un salame spalmabile, costituito da un impasto di carne di maiale: pancetta, spalla, rifilatura di prosciutto e di lonza con l'aggiunta di sale e spezie quali pepe nero e aglio pestato, con l'aggiunta di vino (gli ingredienti sono comunque variabili a seconda degli usi locali). L'impasto, ricavato al termine di almeno due macinature delle materie prime utilizzate, viene insaccato in un budello anch'esso di maiale e dopo la stagionatura, che va da alcune settimane ad alcuni mesi, è pronto per essere consumato. L'etimologia del termine viene da alcuni fatta risalire al latino *cibusculum*, ossia «piccolo cibo», dal momento che questo gustoso salume viene spesso spalmato su piccole fette di pane, E' un prodotto che ha il riconoscimento del marchio di qualità IGP.

La tradizione della **pasta di Campofilone**, tramandata di generazione in generazione, quando le donne di casa lavoravano e stendevano la sfoglia su ampie lastre di marmo, lasciavano riposare l'impasto avvolto in panni di cotone, che ne assorbivano l'umidità, e facevano essiccare in stanze ventilate, con ricambio costante di aria, per conservare intatti tutti i valori organolettici dell'alimento.

A Moresco nel periodo natalizio è tradizione fare **la pizza ficata**, un dolce molto ricco che si usa anche portare in dono. Ma il nostro fornaio sa stupire anche con altre specialità.



Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

DICEMBRE - "**Tombolata di Natale**" - Sala Consigliare

DICEMBRE - "**Tombolata di Capodanno**" - Bar Giardino

APRILE - **Scampagnata alla Madonna dell'Olmo** - Giardino della chiesa della Madona dell'olmo - Una allegra scampagnata per riscoprire i sapori e gli svaghi dei nostri nonni. Dopo la celebrazione della S. Messa nella Pieve rurale, nel giardino della chiesa viene offerto il ciambellone con il vino cotto come aperitivo per il pranzo. Il menù prevede penne, panini, formaggio con le fave, patatine e il vino che, come tradizione, è gratis. Nel pomeriggio ci si diverte con i giochi popolari come lo scoccia pigne

AGOSTO - **SAGRA DELLA POLENTA CON LE VONGOLE** - Piazza Castello\Centro Storico - La sagra Storica di Moresco. La polenta tipica delle zone di montagna si unisce al sapore del mare. Una ricetta unica come il nostro castello - PESCA DI BENFICENZA a cura delle DAME DI MORESCO presso l'ufficio turistico

AGOSTO - **FESTEGGIAMENTI IN ONORE DEL PATRONO S. LORENZO MARTIRE** - 17.30 S. Messa - 18.00 Processione

SETTEMBRE - **SAGRA DELLA CIAVUSCOLO** - Piazza Castello\Centro Storico - Per le vie del borgo si potrà degustare questa specialità tutta marchigiana in varie tipologie dall'involtino di ciavuscolo all'Hamburger di ciavuscolo, dalle olive fritte ripiene di ciavuscolo alla tradizionale fetta sul pane.

OTTOBRE - **FESTEGGIAMENTI IN ONORE DELLA MADONNA DELLA SALUTE** - Messa e Processione per il paese - Giovedì Processione Notturna - Venerdì Preghiere coi Bambini della Scuola Materna

OTTOBRE - **FESTA DEL BRACIERE** - dalle ore 18 di sabato, Domenica anche a Pranzo - Piazza Castello - Un grande Braciere brucia nella piazza del castello levando le sue fiamme al cielo, riscaldando i convitati e con sue braci vengono cotte le carni e le castagne



Dove mangiamo ?

Osteria del Merlo - l'Osteria a conduzione familiare riprende il nome del festival nazionale della canzone per bambini che si svolgeva a Moresco negli anni '60/70 chiamato appunto Il Merlo di Moresco. L'atmosfera dell'Osteria vi saprà incantare, Aurora vi preparerà piatti tipici della tradizione marchigiana e dell'alta sabina. Stefano vi intratterrà col suo organetto e i suoi canti tradizionali mentre Alessia vi potrà insegnare a ballare il saltarello. Moresco piazza Castello - Tel. (Phone) 0734/270224 Cell. 388/1615009 - Chiuso il Lunedì

Laghi Santarelli - Ristorante Laghi Santarelli Piatti tradizionali e Pesca Sportiva - Nella splendida cornice dei laghi questo ristorante a conduzione familiare vi farà gustare piatti tipici ma anche particolarità come la trota - Aperto solo a pranzo - MORESCO via Piane tel. 0734/223889

Agriturismo La Meridiana della Famiglia Foglia Marilù, Giovanni, Daniele e Alessio - Contrada Forti 12 Moresco - Tel 0734/223881 Cell 340 1086430 - mail: info@agrimeridiana.it web: www.agrimeridiana.it - Agriturismo immerso nella campagna moreschina con 4 camere doppie. Ha una sala ristorante dove vengono serviti ottimi piatti tradizionali fatti con prodotti ed animali veramente coltivati e allevati dai proprietari. La prenotazione è obbligatoria

Pizzeria il Pizzetto - Pizza al taglio e d'asporto - Ampia scelta di pizze anche con impasto integrale. La specialità è la "Pizza Moresco" - MORESCO via piane , tel. (phone) 0734/223952

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

PS – **MORESCO** – (foto sotto) Sotto le mura cittadine è stato ricavato un ampio parcheggio nel quale la sosta camper è espressamente autorizzata. In terra, illuminato, fontanella dell'acqua e pozzetto di scarico, scalinata per l'accesso pedonale al centro. Due ingressi, quello segnalato sulla strada per Altidona, di difficile accesso, e quello prima del centro di Moresco (non segnalato) - Prezzo 10 € info 3338013681



Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Agriturismo La Meridiana della Famiglia Foglia Marilù, Giovanni, Daniele e Alessio - Contrada Forti 12 Moresco - Tel 0734/223881 Cell 340 1086430 - mail: info@agrimeridiana.it web: www.agrimeridiana.it Agriturismo immerso nella campagna moreschina con 4 camere doppie - Ha una sala ristorante dove vengono serviti ottimi piatti tradizionali fatti con prodotti ed animali veramente coltivati e allevati dai proprietari - La prenotazione è obbligatoria.

Agriturismo La Pieve - località Altidona - C.da Latrocella, 11 Tel. 0734 936452 Cell. 333 6295114 - www.agriturismolapieve.net - posto su una terrazza da dove si può ammirare la Valdaso e il mare Adriatico

Agriturismo Crosta - località Monterubbiano - via Valdaso tel. +39 0734 59169 - fax +39 0734 255151 - www.agriturismo-crosta.it - Immerso nella Campagna della Valdaso

Info Turistiche ...

Comune : Piazza Castello, 15 - Tel 0734/259983 - Email com.moresco@provincia.ap.it

<http://www.comunemoresco.com/>

Fonti ...

Borghi d'Italia – Caravan&Camper – Comune Moresco .

