

CAMERANO (AN), UN TERRITORIO E IL SUO VINO



Category: [Enogastronomia](#)

di Leonardo Felician

Nella **Regione Marche**, la cittadina di **Camerano** (An), inserita nello splendido scenario del **Parco del Conero**, con il susseguirsi di dolci poggi segnati dalle linee regolari dei campi coltivati che degradano verso le rive del **fiume Aspio** oppure che s'innalzano in direzione del **monte Conero**, è



conosciuta per le sue meraviglie sotterranee.

Una intera città scavata nell'arenaria che percorre il sottosuolo del centro storico con andamento labirintico.

Tutto il territorio è parte integrante della **Riviera del Conero**, in cui si può vivere un connubio tipicamente marchigiano di mare e collina, arricchito da una vasta offerta di eventi, manifestazioni ed attività culturali durante tutto l'arco dell'anno.

I Comuni di **Ancona**, **Camerano**, **Numana** e **Sirolo** si estendono dal mare alla collina, in un paesaggio dominato da questo roccioso monte di 572 metri di altezza, caratterizzato dalla presenza di una ricca

biodiversità, tra cui spicca il corbezzolo, dal quale l'intero parco regionale assume storicamente il suo nome.

Fare escursionismo nei dintorni di **Camerano** è uno dei modi migliori per vivere la natura: il territorio offre percorsi naturalistici praticabili a piedi, in mountain-bike oppure a cavallo, collegandosi con le località del Parco. Chi visita **Camerano** resta stupito dalla scoperta della **Città Sotterranea**: il termine "grotte" è certamente riduttivo per uno dei siti turistici più importanti del territorio.

A lungo si è ritenuto che i numerosi cunicoli fossero resti di antiche cave arenarie o luoghi per conservare il vino.



Ma le esplorazioni e gli studi dei componenti del **Gruppo di Ricerca Storica del Conero di Camerano** dal 1976 al 1983, le interpretazioni effettuate ed i percorsi turistici raccontano un'altra storia interessante.

Infatti, le accurate ricerche hanno svelato la presenza in quasi tutti gli ambienti di decorazioni architettoniche, bassorilievi e particolari che poco si addicono a cave oppure a semplici locali di deposito.

Infatti si possono ammirare, volte a cupola, a vela, a botte, sale circolari e colonne di particolare stile e foggia,

decorazioni con fregi, motivi ornamentali e simboli religiosi costituiscono una delle costanti dell'intero percorso.

La solennità dei vari ambienti rimanda a luoghi destinati a culto, vere e proprie chiese sotterranee oppure luoghi di riunione. La città sotterranea sembra scavata in epoca medioevale come rifugio per la popolazione contro le numerose scorrerie da parte di eserciti e bande armate. Ma è stata impiegata nuovamente in tempi molto più recenti, nel luglio del 1944, per dare rifugio alla popolazione durante la Seconda Guerra Mondiale.

Tutti i particolari svelano agli occhi del visitatore, un paese sotterraneo fiabesco, ricco di fascino, una città ipogea segreta a forma di labirinto con vari ingressi, molto spesso comunicanti tra loro.



Non va trascurata una passeggiata nel centro del borgo arroccato su di un colle, né la visita del Palazzo Comunale in cui si può ammirare la raccolta delle opere del pittore locale **Carlo Maratti**, cui si deve anche il trasporto delle spoglie di Santa Faustina, prima conservate nelle catacombe romane, nella chiesa di San Nicolò di Bari.

A lui è dedicato il teatro della città e alcune sue opere si trovano in giro nelle varie chiese.

A **Camerano** durante l'anno si tengono numerose manifestazioni.



Tra le quali, un momento di festa molto sentito che si ripete ormai da ben 28 anni si celebra la prima settimana di settembre, nel 2024 dal giorno 6 al giorno 8, quando il vino diventa il vero protagonista.

Si tratta infatti della **Festa del Rosso Conero**, con punti di ristoro, bancarelle, giochi di strada e momenti di degustazione fino a notte fonda per stare insieme e divertirsi in un'atmosfera allegra ed informale in cui il vino si abbina ad eventi musicali e spettacoli.

Infatti, il vino da queste parti è protagonista perché il panorama intorno a **Camerano** è tutto ricamato dai vigneti del **Rosso Conero**, corposo e strutturato vino da uve di Montepulciano, che qui trovano un habitat ideale.

Perché, pur essendo nei pressi del mare, il monte protegge dai venti e le alte coste si levano dai 130 ai 250 metri di altezza, in un'area protetta che comprende i territori di **Ancona, Sirolo, Numana, Camerano, Offagna**, parte di **Castelfidardo** ed **Osimo**.



Una vera oasi naturalistica che per questo beneficia di un microclima particolarmente adatto alla coltivazione della vite, dove l'uva cresce tra le colline riscaldate dei raggi del sole, gode di temperature miti e degli influssi del mare.

Il **Rosso Conero** è attestato da più cenni storici e leggende nella **Regione Marche**.

La più nota leggenda narra che il **monte Conero** sia l'ultimo scoglio emerso rimasto dell'antica Adria, una sorta di antica Atlantide ormai sprofondata.

Vi sono citazioni generiche all'enologia di questa zona in epoca greca e poi romana, nonché tracce più precise di questo vino risalenti al Medioevo, nell'epoca dei monasteri benedettini.

Il vitigno ha una sua specificità, che lo rende distinguibile da molti altri rossi per le sue caratteristiche intrinseche.

Il disciplinare della DOC costituita nel 1967 per il **Rosso Conero** prescrive che vengano utilizzate prevalentemente uve di Montepulciano in misura non inferiore all'85%, con eventuale aggiunta di uve di Sangiovese per un massimo del 15%.

Il disciplinare della DOCG, più restrittivo e preciso, risale invece all'anno 2004.

Andando di cantina in cantina si possono degustare al meglio le diverse sfumature che questo vino è capace di assumere e portarsi a casa un po' dei sapori di questa terra in qualunque stagione dell'anno.

Ma il meglio lo riserva l'inverno, quando ci sono meno turisti in giro ed i vinicoltori hanno anche più tempo, perché, se è vero che in cantina si lavora sempre,



perlomeno è fermo il lavoro nei campi.

Tra i diversi produttori di questi vini, l'**Azienda Moncaro** di **Camerano** (www.moncaro.com), vincitrice di numerosi riconoscimenti nell'arco di un ventennio, coltiva le sue viti su terreni che derivano da rocce marnose calcaree intercalate a zone di terra rosso bruna e argilla, con prevalenza di pietra in prossimità del promontorio.

Le uve di Montepulciano sono allevate a guyot, con maturazione tardiva e vendemmia a mano selezionando i grappoli migliori.

La vinificazione e parte dalla fermentazione avvengono in piccole vasche di cemento con frequenti rimontaggi giornalieri; la macerazione sulle bucce si protrae per diversi giorni, mentre la maturazione avviene in barrique e piccole botti di rovere francese per circa 18 mesi, poi continua in bottiglia per almeno un anno.

Montepasso è il **Rosso Conero DOC** della cantina, blend di uve Montepulciano al



90% e Sangiovese al 10% raccolte a mano; un vino che sa farsi apprezzare già dall'anno successivo alla vendemmia, ma con considerevoli potenzialità di invecchiamento.

I **Moroder**, con sede in **Frazione Montacuto** di **Ancona** (www.moroder.wine), sono viticoltori dal 1837 nel Conero. Aperti tutti i giorni dal lunedì al sabato, durante tutto l'anno organizzano visite guidate in cantina e nei vigneti, per soddisfare gli appassionati.

Le visite si concludono con diversi tipi di degustazione

per scoprire i vini ed i prodotti tipici regionali.

La **tenuta Moroder** dispone anche di un agriturismo nel caldo ambiente di un casolare ottocentesco che, come il **Rosso Conero DOC** della cantina, si chiama **Aiòn**.

A differenza di **Aiòn**, blend di uve di Montepulciano e Sangiovese come consentito dal disciplinare, **Notte** è un **Rosso Conero DOC** da uve Montepulciano in purezza, corposo, intenso, strutturato e armonico.

Nel ristorante si assaggia in tutte le stagioni la genuinità delle materie prime prodotte quasi tutte a km zero accompagnate da una ricerca attenta dei sapori, che garantisce originalità e armonia in ogni piatto.

Ed in estate si può godere dei panorami del **Conero** cenando sulla terrazza affacciata sulle colline e sui vigneti dell'azienda.



Infine la **Cantina Umani Ronchi** (www.umanironchi.com) che ha sede ad **Osimo** (An), è stata insignita del titolo Cantina dell'anno 2024, premio speciale **Gambero Rosso** in



ph.moroder.wine

occasione della presentazione della **Guida Vini d'Italia 2024**.

L'azienda nata da oltre 60 anni, ha una storia di espansione e di successi alle spalle ed esporta attualmente i suoi vini in 60 Paesi di tutti i continenti.

Nei suoi terreni nelle **Marche** ed in **Abruzzo** coltiva con metodo biologico 210 ettari di vigneti nel rispetto della sostenibilità e della terra. Tra i tanti riconoscimenti ottenuti, ha avuto anche l'onore di entrare nella Top List di **Wine Spectator** tra le migliori cantine italiane.

San Lorenzo è il **Rosso Conero DOC** della cantina che prende il nome dal vigneto: è prodotto dal 1982 utilizzando uve Montepulciano in purezza.

Cùmaro, il cui nome deriva dal greco per "corbezzolo", l'arbusto tipico dei boschi del Conero, è invece il vino più pregiato; un profumato **Rosso Conero Riserva DOCG** da degustare a 16-18 gradi per meglio apprezzare il suo sapore morbido ed avvolgente.



www.turismocamerano.it

www.rossoconero.info