

CORINALDO



Eccoci di nuovo a proporre un itinerario che ci permetta di conoscere una cittadina della nostra Regione piuttosto interessante, non solo per l'ambiente caratterizzato come al solito da una natura ancora incontaminata, ma anche e soprattutto per la particolarità urbanistica. Si tratta di **Corinaldo**, città di antichissima origine risalente al periodo immediatamente successivo alla caduta dell'Impero Romano.

Per raggiungere Corinaldo, prendiamo l'autostrada A14 con direzione sud e dopo poco tempo usciamo al casello di Marotta per poi svoltare a destra ed immetterci sulla SP 424 Valcesano. Continuiamo il nostro viaggio fino a San Filippo sul Cesano, poi svoltiamo subito dopo a sinistra, ci immettiamo nella SP 17 e ci dirigiamo verso una collina a sud della valle. Attraversiamo una campagna ben tenuta e dopo alcuni tornanti, possiamo osservare la città distesa su un colle come tante altre cittadine delle Marche, difesa da una cinta muraria imponente.

Attraverso Viale degli Eroi giungiamo alle porte della città. Ci lasciamo sulla destra la chiesa di San Francesco e subito dopo svoltiamo a destra in Viale dietro le Monache, dove possiamo facilmente trovare un posto per parcheggiare la nostra auto.

Intendiamo percorrere la cittadina lungo il perimetro murario e poi penetrare nel cuore del centro abitato. La città non emerge in modo particolare per l'architettura dei suoi palazzi, ma piuttosto per il modo in cui essi si inseriscono nel suo originale impianto urbanistico, fatto di strade a serpentina, di strade rettilinee, di piani inclinati che introducono spazi vuoti, profondi scorci prospettici e grandi complessi edilizi.

Insomma più che concentrare la nostra attenzione sui singoli edifici, abbiamo preferito attraversare per esteso la città murata per comprenderne il disegno e l'immagine complessiva. Iniziamo la visita da costa S. Giovanni, (poco lontano dalla nostra auto) che ci permette di entrare in città attraversando la trecentesca Porta di Sopra per poi giungere in largo Porta S. Giovanni.

Notiamo subito, a destra, il cosiddetto Sperone, poderosa torre pentagonale alta circa venticinque metri, e a sinistra Porta San Giovanni.

La torre dove si aprono la Porta Maggiore e la postierla (la piccola porta a sinistra) è una costruzione quattrocentesca realizzata dopo l'introduzione della polvere da sparo a difesa della più antica porta trecentesca, quella interna ad arco ogivale, provvista a sua volta di una fenditura dove scorreva una ferrea saracinesca estrema difesa contro gli assalitori. Il complesso della porta e la terrazza soprastante, cui si accede attraverso una scala esterna sulla destra, conservano tutti gli elementi tipici dell'architettura militare del tempo quali saettiere, archibugere, beccatelli, piombatoi e merli.

Da qui imbocchiamo le Mura dello Scorticatore, dove si trovano l'omonima torre di guardia e

un lungo camminamento di ronda, accessibile, che conduce sino alla Porta di Santa Maria del Mercato. Questa porta è un vero capolavoro di architettura militare. A difesa della primitiva porta trecentesca, quella interna, sempre ad arco acuto, nel Quattrocento venne costruito un enorme baluardo poligonale con una ulteriore porta di accesso perpendicolare a quella precedente. Il baluardo, aperto al centro, consentiva la difesa piombante contro coloro che fossero, eventualmente, riusciti a oltrepassare la prima porta. Anche questo torrione è munito, come gli altri di numerose saettiere, archibugiere, beccatelli e merli.

Prima di giungere alla Porta di Sotto (1366) scorgiamo sul lato destro le lunghe schiere residenziali della città medioevale e su quello sinistro la Torre dello Scorticatore.

Dalla Porta di Sotto possiamo raggiungere il centro città attraverso la Piaggia (una bella scalinata che insieme all'altra scalinata chiamata le Cento Scale permette di salire fino al punto più alto della città).

Noi ,però, preferiamo proseguire per le Mura del Mangano da dove possiamo salire sulla Guardiola di Mezzogiorno, sul Torrione del Calcinare e sul Torrione della Rotonda per osservare la valle del Névola. Queste ultime due torri sono circolari come quella di Porta Nuova. Affacciandosi dal terrazzo della Torre della Rotonda, nel tratto esterno di mura a sinistra, si nota l'innesto delle mura quattrocentesche su quelle del secolo precedente. Il punto di congiunzione è quello dove il cordolo che segna la fine della scarpa delle mura si innalza bruscamente per ricongiungersi con l'altro più alto.

Proseguiamo, quindi, per i Landroni, una serie di brevi gallerie realizzate nella seconda metà del XVII secolo quando, venuta meno l'importanza strategica delle mura, si autorizzò per la prima volta la costruzione di edifici sopra di esse.

Svoltiamo poi per l'omonimo vicolo ed entriamo in via del Corso.

Continuiamo il nostro percorso svoltando a sinistra e raggiungiamo, così, Porta Nuova (1490). Si tratta dell'ultimo accesso, in ordine di tempo, al castello, realizzato in occasione dell'ampliamento quattrocentesco. La porta e il torrione adiacente furono parzialmente interrati nel 1850, allorché venne realizzato il viale di circonvallazione delle mura.

Poco lontano si trova la settecentesca facciata di palazzo Marangoni e il Teatro Goldoni , innalzato nelle forme attuali tra il 1861 e il 1869. Il teatro può ospitare circa 400 persone, ha 38 palchi su tre ordini più il loggione e un soffitto decorato e dipinto.

Torniamo, quindi, indietro per Via del Corso e arriviamo al centro della cittadina, superando le grandi quinte dell'ex convento degli Agostiniani (progettato dall'architetto corinaldese Giuseppe Carbonavi Geminiani e costruito tra il 1767 e il 1780) e del Palazzo Comunale, costruito tra il 1784 e il 1791 su disegno dell'architetto Francesco Maria Ciaraffoni.

Poi, mediante le Cento Scale, situate sul prolungamento della Piaggia, saliamo al Terreno.

Dal Terreno, uno spazio circondato di lecci dove sorge la casa del pittore Claudio Ridolfi (1574-1644) e molti altri palazzi signorili tra i quali il cinquecentesco palazzo Cesarini Romaldi, percorriamo via Santa Maria Goretti e giungiamo in piazza S. Pietro passando di fronte alla settecentesca chiesa di S. Agostino , oggi santuario diocesano di Santa Maria Goretti.

La chiesa ha un'elegante facciata in laterizio ed un interno ad unica navata con cappelle laterali e transetto sormontato da cupola con lanterna. Nella chiesa si conservano una Annunciazione seicentesca copia dal Barocci, un martirio di San Bartolomeo di Giuseppe Maggeri e altre preziose tele del XVIII secolo, epoca in cui venne costruito l'attuale edificio che risale appunto agli anni 1740-1756.

Da qui arriviamo in Piazza del Cassero, luogo in cui un tempo sorgeva la fortezza, dove sorge la chiesa dell'Addolorata (interno barocco, a pianta centrale) costruita tra il 1740 e il 1755. La chiesa, a pianta centrale con cupola e lanterna, è un elegante esempio di stile rococò e conserva, nella cantoria, un pregevole organo del 1766, opera di Gaetano Callido. Nella stessa piazza si affaccia la chiesa del Suffragio, ricostruita nelle forme attuali nel 1779 e che poggia su un tratto delle precedenti mura del Bargello. La facciata è in stile neoclassico, ha l'interno ellissoidale con volta a cupola, ed un interessante pavimento decorato a motivi geometrici. Nell'altare maggiore una Madonna e Santi di Claudio Ridolfi. Torniamo a percorrere il perimetro murario (via del Cassero) fino a raggiungere il cosiddetto Sperone attribuito a Francesco di Giorgio Martini. Di fronte, all'inizio delle Mura del Bargello, i gradoni di vicolo del '400 ci immettono nel nucleo medioevale, che visitiamo scendendo via del Velluto fino al largo XVII Settembre 1860. Da qui si può ammirare uno scorcio suggestivo del Palazzo Comunale e poi, risalendo via Cimarelli, torniamo in Costa San Giovanni, al punto in cui abbiamo iniziato il nostro percorso. Prima di riprendere la nostra auto visitiamo la settecentesca chiesa di S. Francesco - dalla facciata incompiuta. La chiesa odierna è del 1759 e si deve all'architetto Arcangelo Vici, ma all'interno del campanile, si conservano ampie tracce della primitiva costruzione che risale al 1265. L'edificio, a croce latina ad un'unica navata, con transetto sormontato dalla cupola e cappelle laterali, è adorno di numerosi dipinti tra cui una annunciazione, tutte di Claudio Ridolfi.

STORIA

Secondo la tradizione si ritiene che la fondazione di Cor in Altum (Corinaldo) avviene ad opera degli abitanti dell'antica Suasa, distrutta nel 409 da Alarico, re dei Visigoti.

Con tutta probabilità la città di Corinaldo è sorta agli inizi del secondo millennio, in seguito al diffuso fenomeno dell'incastellamento.

Arroccata tra i fiumi Cesano e Misa, tra Marca di Ancona e Stato di Urbino, diviene ambito avamposto conteso, per la sua posizione strategica, dalle fazioni guelfe e ghibelline in lotta per il potere durante la crisi del sistema feudale e l'avvento delle signorie.

Guelfa fino ai primi del '300, Corinaldo subisce il fascino e poi la tirannia di un suo nobile concittadino di parte ghibellina, Nicolò Boscareto, vicario imperiale per nomina di Ludovico il Bavaro, e a causa del quale è distrutta dall'esercito pontificio di Innocenzo VI, agli ordini di Galeotto Malatesta, il 18 agosto 1360.

Corinaldo viene ricostruita letteralmente ex novo nel 1367, con l'attuale cinta muraria, nella quale figurano elementi fortificativi attribuiti al genio del celeberrimo architetto militare senese Francesco Di Giorgio Martini.

Ai Malatesta succedono gli Sforza, e agli Sforza i Della Rovere, con lo spodestato duca di Urbino, Francesco Maria, che tenta nel 1517 di riconquistare Corinaldo e le terre limitrofe sotto il suo diretto dominio.

Ma in quell'epoca è scritta una delle pagine storiche più belle ed esaltanti della comunità corinaldese.

Dopo ventitre giorni di assedio i corinaldesi costringono il duca alla ritirata e il papa dell'epoca, Leone X, per la fedeltà mostrata, eleva Corinaldo al rango di città.

Nel 1600 Corinaldo si ingentilisce nelle forme architettoniche e nel costume, arricchendosi dell'opera e dell'ingegno di pregevoli artisti.

Le famiglie nobili erigono nuove ed eleganti dimore, segno di un accresciuto e diffuso benessere.

Si sviluppano le arti e i mestieri, si stringono nuovi rapporti economici, politici e culturali.

Ma non sono solamente i palazzi gentilizi a contrassegnare l'ordito architettonico della città, e

in particolare del centro storico: vedono progressivamente la luce anche monumentali edifici civili e religiosi, ancora oggi visibili e perfettamente conservati.

Corinaldo vive in quei secoli il suo periodo di massimo splendore.

Con il trascorrere dei decenni, poi, si irrobustisce l'aspetto di centro economico di prim'ordine, grazie ai numerosi insediamenti produttivi che sviluppano un connettivo vitalissimo nei settori dell'artigianato artistico del mobile, del calzaturiero, della cartotecnica.

Notevole e progressivo è anche l'incremento demografico dovuto essenzialmente alla favorevole evoluzione delle attività produttive, ma anche alla spiccata vocazione all'accoglienza turistica che Corinaldo ha sviluppato soprattutto in quest'ultimo decennio.

Corinaldo può vantare anche notorietà mondiale in virtù della venerazione alla martire Maria Goretti, il cui culto non conosce appannamenti e anzi è cresciuto e capillarizzato anche in concomitanza con l'attuale centenario della morte (1902 - 2002), Tanto che la tv di stato ha realizzato e già trasmesso una finction sulla giovanetta di Corinaldo e sempre più sono i pellegrini e i semplici visitatori dei luoghi gorettiani che si recano nel paese dell'entroterra senigalliese.

Ribattezzata quale Agnese del XX secolo da papa Pio XII, la fama e la vita di Marietta, come l'hanno sempre chiamata i suoi concittadini dell'epoca e di oggi, àncora la secolare, consolidata, riconosciuta avvenenza storica e artistica di Corinaldo a luogo di spiritualità che nella provincia dorica è preceduta solamente da Loreto.

Corinaldo, dunque, e oggi più che mai, sulla scorta della sua storia millenaria, è luogo di arte e di fede.

CURIOSITA'

Il Paese dei matti

E' così, infatti, che Corinaldo viene tuttora "identificata" dagli abitanti dei centri vicini. I corinaldesi passano, secondo una tradizione secolare, per mattacchioni. Comunque per tipi un po' originali.

Il Pozzo della Polenta

Si racconta che, in tempi ormai lontani, un contadino saliva la bellissima, quanto lunga, scalinata del paese con un sacco di farina di granoturco sulle spalle. Giunto alla fine dei 110 gradini, sfinito, appoggiò il sacco sul bordo del pozzo situato in quel punto per riprendere fiato. Per colmo di sfortuna il sacco si scuì e tutta la farina finì nell'acqua all'interno del pozzo stesso. La diceria che voleva far passare i Corinaldesi come "picchiatelli polentai" superò in breve i confini dell'intera regione.

Da picchiatelli a geniali il passo è breve. La simpatica storiella ha dato lo spunto alla annuale rievocazione storica in costume che ha luogo una domenica di luglio tra fiumi di sincero Verdicchio e ghiotte specialità. Il tutto si conclude, tradizionalmente, con luminarie e canti.

Il Cannone di Fico

La rivalità tra Corinaldo e Montenovò durava ormai da tempo, con le campane e tutto il resto. Poiché i corinaldesi volevano sempre primeggiare trovarono un'idea geniale. Presero un tronco di fico, lo scavarono e ne fecero un cannone. Il giorno dello sparo si radunarono sulle mura tutti i cittadini per assistere alla caduta di Montenovò. I sette più coraggiosi reggevano il cannone mentre il comandante dava fuoco alla miccia. Si udì un tremendo boato e quando il fumo si diradò, i sette erano a terra privi di vita. Il comandante esclamò: "Il cannone ha sparato forte, tanto forte che qui ne sono morti sette: pensate un po' quanti ne avrà uccisi a Montenovò".

Oggi il cannone di fico spara ancora nella rievocazione del "Pozzo della Polenta"

Le campane di Montenovo

Gli abitanti di Montenovo decisero di forgiare delle campane nuove che divennero ben presto l'orgoglio del paese. Erano così fieri delle loro campane che le facevano suonare ad ogni ora del giorno e della notte, contando anche sul fatto che il loro scampanio avrebbe dato non poco fastidio ai corinaldesi, da sempre loro acerrimi nemici. I quali, stanchi ed invidiosi, escogitarono un "geniale" sistema per porre termine alla "tortura"; piantarono delle canne di bambù e ne fecero una siepe fittissima, convinti di poter arginare una volta per tutte il provocante rintocco.

La casa di Scuretto

Gaetano, detto Scuretto, era un ciabattino a cui piaceva molto "l'arte dionisiaca". Aveva un figlio, emigrato in America per far fortuna, che periodicamente gli mandava del denaro per poter costruire una casa a Corinaldo. Questi denari andavano però a finire nelle osterie del paese tanto che il figlio, insospettitosi per la lungaggine dei lavori di costruzione, chiese al padre una foto della nuova casa. Scuretto non si perse d'animo e si organizzò così: costruì la facciata, ci mise il numero civico e si fece fotografare affacciato alla finestra. Arrivarono ancora soldi, ma la casa rimase così com'è, senza solai, pareti di fondo e tetto.

Musei e Gallerie d'Arte:

- Civica Raccolta d'Arte "Claudio Ridolfi"

Aperta al pubblico dal 1996, ha sede in alcune grandi sale del piano superiore dell'ex convento delle suore benedettine, in pieno centro storico, con apertura differenziata nel corso dell'anno, serale in estate, con opere d'arte di tipo pittorico, statue lignee e di alabastro, argenteria d'uso culturale

- Museo del costume e delle tradizioni popolari

Con attrezzi della lavorazione tessile d'un tempo e i migliori costumi della festa del pozzo della polenta, realizzati su autentici modelli del '500 da sartorie locali.

RICETTE

I vincisgrassi

Preparazione ragù

Fare rosolare nel coccio un battuto di pancetta e prosciutto grasso, aggiungere poi un trito di cipolla, aglio, sedano, carota che dovranno appassire lentamente con aggiunta di piccole spruzzate di vino bianco secco. Aggiungere rigaglie di pollo, passato di pomodoro, sale, pepe, e lasciar sobbollire questo sugo per almeno due ore.

Preparazione pasta

Fare una sfoglia sottile con farina e uova. Tagliare delle larghe lasagne della grandezza di circa un palmo della mano, lessarle un po' alla volta in abbondante acqua salata, a metà cottura scolarle, passarle in acqua fredda, e adagiarle ad asciugare su un canovaccio.

Ricetta

In una pirofila da forno bagnata con il ragù, adagiare uno strato di pasta alternato ad uno strato di sugo spolverato di parmigiano. Ripetere l'intera operazione più volte, chiudendo con un ultimo strato di ragù abbondante. Coprire la pietanza con una finissima besciamella insaporita. È consigliato preparare i vincisgrassi nel tegame con largo anticipo, perché tutti i sapori si possano ben amalgamare.

Passatelli in brodo

Ingredienti:

- 300 g di pane secco grattugiato
- 150 g di parmigiano grattugiato
- 8 uova intere
- buccia di un limone grattugiata
- sale
- noce moscata
- brodo di carne

Preparazione

Sulla tavola di legno impastare tutti gli ingredienti; lavorare con le mani l'impasto che dovrà risultare ben sodo; se si dovesse sgretolare, aggiungere un po' di latte. Lasciare riposare l'impasto in frigo coperto con un telo per circa un'ora. Passarlo un po' alla volta nell'apposito apparecchio per passatelli o, se non lo si possiede, nel tritacarne senza coltelli e con la filiera a fori grandi o nello schiacciapatate con la foratura di maggior diametro. I passatelli si taglieranno con una lama di coltello, man mano che escono, ad una lunghezza di circa 10 cm. Cuocerli in brodo di gallina o di capone.

Coniglio in porchetta

Ingredienti:

- 1 coniglio grande e intero
- un mazzetto di finocchietto selvatico
- aglio
- 100 g pancetta
- 100 g prosciutto cotto
- 100 g salame
- 100 g pancetta arrotolata
- un bicchiere di vino bianco

Preparazione

Lavare il coniglio con acqua e aceto, togliere le interiora, pulirle, lavarle e tenerle da parte. Scottare in acqua bollente salata il finocchietto con 2-3 spicchi d'aglio e conservare l'acqua di cottura. Rosolare a fuoco basso un battuto di pancetta tesa, prosciutto e salame. Unire le interiora a pezzetti e il finocchietto e proseguire la cottura per qualche minuto. Stendere il coniglio su un telo, salarlo, peparlo e ricoprire l'interno con le fettine di pancetta. Distribuire al centro il soffritto preparato, l'aglio rimasto, schiacciato e una macinata di pepe. Arrotolarlo con cura, in modo da racchiudere bene il ripieno; cucire l'apertura e legare il coniglio. Scaldare il forno a 170°. Rosolare il coniglio sul fuoco in una teglia con un filo d'olio; unire metà del vino e un bicchiere d'acqua di cottura del finocchietto, trasferirlo in forno e farlo cuocere per circa un'ora rigirandolo, bagnando spesso con il fondo di cottura e unendo vino e acqua del finocchietto, quando necessario. Prima di servirlo, liberarlo dallo spago, tagliarlo a pezzi e accompagnarlo con il ripieno tagliato a fettine

Le Pecorelle

Ingredienti

un litro di mosto ben ristretto

- 1/2 kg di noci
- la buccia di tre arance
- la buccia di limone
- zucchero
- un pizzico di cannella
- un filetto di pangrattato del giorno prima.

Per la sfoglia:

- un kg di farina
- due ettogrammi di zucchero
- un bicchiere di olio (extra-vergine di oliva)
- due bicchieri di vino.

Preparazione:

Preparare l'impasto il giorno prima. Tritare con la mezzaluna finemente le bucce di arancia e le noci. Metterle sul fuoco con il mosto e un pizzico di cannella, rigirare ed aggiungere il pane grattato (rigirarlo finché si stringe). Fare la pasta che non deve risultare troppo morbida, stenderla e ritagliarne dei pezzi come per le lasagne. Preparare l'impasto, rotolandolo con le mani infarinate. Metterlo sopra i pezzi di pasta e girarla in modo che la parte doppia vada di sotto. Dare la forma della pecorella e spizzicarla con le forbici. Cuocere i dolcetti in una teglia alla temperatura di 200° circa per un'ora.

Indirizzi Utili

Ufficio Informazioni turistiche largo XVII Settembre 1860, 6 - Tel. 071/679043 (ore 10-12,30 e 16-19,30)

Ufficio cultura e turismo Via del Corso, 9 - Tel. 071/67220 (feriali, ore 8-14)

Civica raccolta d'arte "Claudio Ridolfi" Piazza del Cassero - Tel. 071/67220 (ore 10-12,30 e 16-19,30 fino al 15 settembre; ore 9-12 e 15-19 sabato e festivi fino al 15 giugno)

Sala del costume e delle tradizioni popolari Largo XVII Settembre 1860, 6 - Tel. 071/679043 (ore 10-12,30 e 16-19,30 fino al 15 settembre; ore 9-12 e 15-19 sabato e festivi fino al 15 giugno)

Santuario di Santa Maria Goretti via Santa Maria Goretti - Tel. 071/67123 (ore 8-12 e 15-20)

Albergo - Ristorante Bellavista via Cappuccini 9 - Tel. 071/67073

Albergo - Ristorante I Tigli via Teatro 31 - Tel. 071/7975849

Albergo - Ristorante Da Beppina via Nevola 28 - Tel. 071/7976006

Ristorante - Pizzeria Tiro a Volo via Santa Liberata 2 - Tel. 071/7976025

Camping - Ristorante - Pizzeria Agriturst Perticaroli via per Montalboddo 52 - Tel. 071/7976023

Pizzeria - Rosticceria Bucci viale Alighieri 51, Tel. 071/7975182

Pizzeria Pub 109 via Borgo di Sotto 64 - Tel. 7976018

Agriturst con camere Il Villino Campagnolo via Gasparini 4 - Tel. 7975159

Per informazioni più dettagliate visita il sito del Comune: www.corinaldo.it

Vedi foto in "Photo Album"