

to della scuola per solennizzare il sabato: si sceglieva la meta da raggiungere e ci si dava appuntamento per la partenza normalmente presso la chiesa della Madonna del Ponte a Porta Cartara, da dove prendeva l'avvio la mulattiera che, snodandosi quasi verticalmente, arrivava al pianoro di San Marco e da cui si potevano raggiungere le quote più alte, come "il Giammaturo", "Le tre cacciare", "San Giacomo", "Monte Piselli" fino alla "Montagna dei fiori", oppure ci si poteva fermare nella zona del "Dito del diavolo" vicina al bosco di Piagge o nei luoghi limitrofi o più frequentemente nel bosco retrostante il cimitero delle Piagge. E' in questo luogo, nella spianata chiamata "nocecca" (per la presenza di piante di noci) che si dava sfogo all'allegria, bivaccando e giocando a pallone.

Il sentiero che conduceva a questa località non era altro che "un segno" tracciato nel tempo da muli, che dalla montagna portavano in città, legna, castagne e neve, conservata nelle "neviere" e destinata agli stabilimenti haecologici ascolani, per ritardare la schiusa dei semibacchi fino alla crescita delle foglie del gelso.

Anche gli altri viottoli che si diramavano da questo principale, erano rustici e costituiti da pietra di travertino. Durante questi piacevoli momenti di svago, i giovani avevano la possibilità di conoscere altri coetanei e molti nuclei familiari ascolani, ritrovano le loro radici nelle gite allegre e spensierate di quei giorni. Poi la civiltà, il progresso, hanno allentato sempre più le gite a San Marco e questa sana abitudine si è persa soprattutto con l'apertura, da parte del Consorzio Bonifica Fronte, della strada che da Ascoli sale verso il Monte Piselli. Da quel momento, gli spostamenti sono avvenuti per altri luoghi e il bosco di Piagge è rimasto solo, in preda all'incuria e all'abbandono.

Oggi, a distanza di anni, come nei corsi e ricorsi storici, sono stati alcuni giovani a riscoprirlo in uno stato di totale degrado e a decidere di riportarlo alla antica bellezza, con una serie di lodevoli iniziative.

## IL BOSCO DI PIAGGE OGGI

In seguito al problema occupazionale: molti gruppi di studenti e di giovani lavoratori disoccupati, hanno formato cooperative: una di queste chiamata "Il Capitano" è sorta a Piagge, con lo scopo di rivitalizzare e rivalutare i posti più caratteristici del Colle San Marco.

Questa cooperativa che trae il nome dall'epiteto attribuito a Giuliani Giantranco, un giovane morto a 25 anni, è nata nell'aprile '86 ma già nell'anno '85, il nucleo originario di essa, formato da pochi ragazzi del posto, aveva cercato di sistemare l'eremo di San Marco applicando, anche in occasione delle feste natalizie, una luminosa stella cometa sulla sua parete ben visibile da Ascoli. Dopo questa prima esperienza, i ragazzi decisero di occuparsi del Castagneto facente parte del bosco di Piagge e si costituirono in cooperativa, col preciso intento di assumere in gestione il Castagneto per ricavarci un minimo di utile per compensare il mancato lavoro.

Oggi sono 12 i ragazzi che la compongono. Giuliano Giuliani è il Presidente, e Vittorio Giannelli, che ne è il vice presidente, con Corrado Giannelli, Nino Ragoni, e Nazzareno De Paoli, ne costituisce il nucleo più attivo. Gli altri associati sono: Antonio Sospetti, Massimo Cagnetti, Quinto Merletti, Cesare Alesi, Pierpaolo Nicolai, Carlo Nicolai e Valter Giannelli.

Ottenuta la concessione per il Castagneto, con i fondi stanziati espressamente dal Comune di Ascoli Piceno, questa cooperativa ha iniziato la sistemazione del bosco retrostante il cimitero di Piagge e dal settembre '86 lavora a stoltire il basso bosco, ripristinando i vecchi sentieri, i ruscelli, ricreando un laghetto limitato da una staccionata e alimentato da una sorgente naturale e costruendo panche di legno e tavoli rustici distribuiti in varie parti del bosco.

Il Comune ha stanziato 5.000.000, una cifra molto bassa per il tipo di lavoro che viene svolto e per le attrezzature necessarie per la realiz-



Alcuni componenti la cooperativa "Il capitano" durante i lavori di bonifica e sistemazione del bosco delle Piagge.

zazione di una impresa di questo genere. Si attende un nuovo stanziamento per iniziare i lavori di restauro dell'eremo. Per ora c'è stato un inizio importante ma occorrono contributi più consistenti per andare avanti.

I giovani di Piagge sono pieni di coraggio ed entusiasmo, ma vengono anche frenati nelle loro iniziative. Accanto alle piante riportate a nuova vita, con interventi di isolamento di rami compromessi, nel bosco ci sono piante contaminate che dovrebbero essere rimosse per non contagiare le altre incolumi. Il seccume dovrebbe essere eliminato ma non c'è l'autorizzazione a farlo. Il signor Giacomo Cagnetti, perito agrario, appassionato di questi luoghi, si rammarica di questo fatto "Mi dispiace veder distruggere questo ambiente per incuria, per negligenza, o motivi politici che dirottano altrove gli interessi. Purtroppo continua vi sono persone incompetenti preposte a questo settore che non si rendono conto, che i castagni seccati vanno distrutti, per non contaminare quelli sani.

Un biologo straniero che ha condotto uno studio su queste piante, ha detto che due sono le malattie del castagno: il "canero" che colpisce alla base, creando rigon-

fiammenti e screpolature della corteccia e il male d'inchiostro che si propaga dalle punte".

E' questo un discorso chiaro che speriamo venga recepito prontamente dagli addetti ai lavori. Intanto, in attesa di nuovi permessi, i ragazzi lavorano con solerzia e tenacia e si riuniscono per elaborare nuovi programmi che comprendono la ripulitura del bosco e della pineta, la recinzione del luogo e il ripopolamento con la fauna locale (tassi e volpi), la conservazione della flora preesistente e la valorizzazione con innesti, dei castagni selvatici per reintegrare la produzione dei marroni.

Il castagneto - spiega uno di questi giovani - fornisce 250 quintali annui di castagne, mentre attualmente il raccolto è solo di 80 quintali. Oltre questi programmi di carattere ecologico e agricolo è prevista anche la ristrutturazione della ex osteria di Romolo in paese, per creare una paninoteca-osteria, ben diversa dai fast-food internazionali, volta alla preparazione di panini "all'italiana", farciti di porchetta, di prosciutto e di salumi nostrani, ad uso e consumo dei futuri turisti che non mancheranno di arrivare, quando si saranno resi conto dell'esistenza di questo posto delizioso.