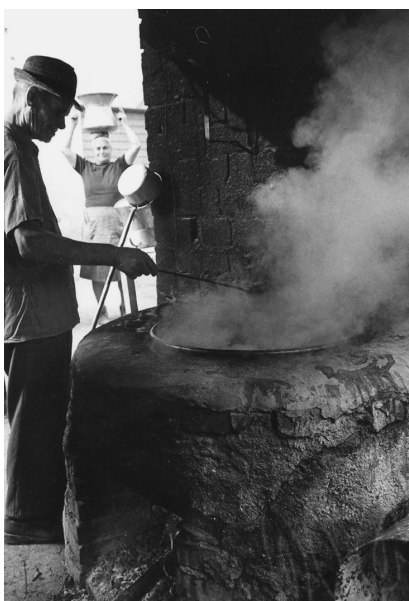
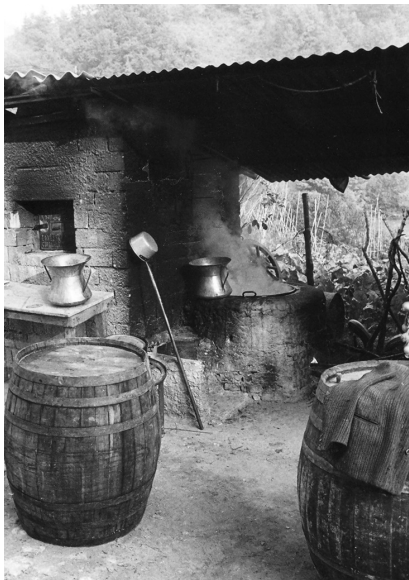


TRADIZIONI ASCOLANE

Lu vi cuotte

di M. Gabriella Mazzocchi



Oggi riscoperto dagli enologi e dai consumatori il vino cotto, in dialetto ascolano lu vi cuotte, è uno dei prodotti più tipici e caratteristici delle campagne dell'ascolano e del maceratese. Si ottiene dalla bollitura in un caldaio di rame, per 12-15 ore, del mosto d'uva e viene poi invecchiato in botti di legno. Il vino cotto ha tradizione millenaria: il "Carenum" era infatti già consumato dagli imperatori romani a fine pasto e Plinio il Vecchio ne descrive la ricetta che non si discosta molto da quella attuale. Nelle nostre campagne non c'era famiglia contadina che non ne conservasse con cura almeno una botticella per gli usi più diversi. Essendo un vino dalle caratteristiche zuccherine elevate era consumato come vino dolce a fine pasto ma era soprattutto usato, mescolato ad acqua, come bevanda energizzante durante i lavori campagnoli più faticosi, come la mietitura e la trebbiatura. La tradizione gli attribuiva qualità medicamentose: aromatizzato con chiodi di garofano e cannella serviva per curare le malattie da raffreddamento. Al vino cotto erano anche attribuite proprietà "magiche": veniva usato per rinforzare i muscoli dei neonati (spruzzandoli col vino cotto riscaldato in bocca per poi strofinarli), nelle fratture,

nelle slogature, nelle astenie degli allattati e persino per profumare il corpo dei morti. Riproponiamo qui una poesia di Marco Scatasta intitolata *A che serve lu vi cuotte?* dedicata alle proprietà di questo antico prodotto dell'agricoltura picena

Un recente studio della Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo sembra confermare la tradizionale qualità terapeutica del vino cotto al quale vengono attribuite proprietà

antiossidanti tre o quattro volte superiori a quelle del vino bianco. Si può ben dire che bevendo vino cotto si "catturano" i radicali liberi, si combatte l'invecchiamento cellulare e si prevengono malattie cardiovascolari e tumorali. Dal 2000 il vino cotto rientra nell'elenco ufficiale dei prodotti agroalimentari tipici delle Marche riconosciuti con decreto ministeriale. (Riproduzione riservata)



Premiate Ceramiche d'Arte

Cordivani



Laboratorio e Mostra

Via dei Cappelli, 1/6

zona S. Pietro Martire AP - Tel 0736/254480

A CHE SERVE LU VI CUOTTE?

*"Appena nate, piccule e ppesciò,
nonna e zzia, ch'era già vecchie e sdentate
lla la boccia s'empìe la vocca e jò...
me lanciè adduosse tre, quattre sbreffate.
Queste perché, secunne loro do,
che' lu vi cuotte, llu frechè sfasciate
gghie diventìe paccute nda 'Ngenò.*
Vinte anne dope, proprie a mme è teccate
de digghie "ce vedeme" e strefenalle
quanne morse, che' llu stesse vi
più 'nvecchiate, più bone e calle, calle..."*

Marco Scatasta

*Angelone, lu padrò de lu mare, un prepotente e mitico personaggio sambenedettese.