

Rimessa in funzione  
una "canala" del 1652

# VINO COTTO CHE PASSIONE



Dentro la canala, scavata nel tufo si pigia l'uva con i piedi... ma abbiamo provveduto a far calzare un paio di stivali. Dalla finestrella si introduceva l'uva che veniva pigiata.



Si prepara la "Rustica" che serve per abbassare "lu travò" che sprema l'uva. Il contadino provvede a passare il sapone su "lu canapò".



"La rustica" in primo piano. La corda è chiamata "lu canapò" perché fatta di canapa. Viene attorcigliata e fa abbassare "lu travò" che preme sull'uva.



"Lu capicchie" dove si raccoglierà il succo dell'uva che diventerà mosto e quindi vino cotto. Nei tre secoli e più il vino ha "scavato" anche il tufo a forza di passare.



Ora comincia ad uscire il mosto dal buco e si raccoglie dentro "lu capicchie".



"La canala" vista in primo piano, scavata nel tufo. Se ne trovano molte nella nostra zona, ma tutte ormai in disuso. Si legge anche la data "1652". Quanti anni sono passati! Quanto vino!



Da "lu capicchie" il mosto viene travasato in un caldaio in muratura per essere bollito. Si nota un antico imbuto scavato nel tufo.

di Franco Morganti

Tra le tradizioni più antiche e caratteristiche della provincia picena, un posto di primo piano va indubbiamente riservato al "vino cotto", genuina produzione che si è tramandata di padre in figlio, nei secoli.

I nostri contadini sono sempre stati maestri nel preparare il vino cotto, conosciuto ed apprezzato ben oltre i confini della regione. Una bevanda gustosa, nutriente, dissetante come poche altre: soprattutto genuina.

Il nostro collaboratore Franco Morganti, abile ricercatore di usi e costumi dimenticati, ha immortalato con la sua macchina fotografica una antichissima "canala" per la produzione del vino cotto rimessa in funzione. L'ha scovata a Favale di Casebianche, minuscola e suggestiva frazione del Comune di Roccafluvione. Una canala risalente addirittura al 1652 e in grado di rifare ancora del buon vino.

Ecco la sequenza fotografica della interessante riscoperta.