



## Progetto “Percorso Naturalistico Le Cese” - Relazione

Il percorso naturalistico che si propone si sviluppa verso una delle aree paesaggistiche più belle del territorio: dal centro storico cittadino, che racchiude elementi architettonici preziosi, si diramano le strade per raggiungere i sentieri che attraversano la campagna coltivata e le aree boschive, dove è possibile scoprire una natura variegata che nasconde tante piccole curiosità. Alcuni tratti intersecano la viabilità in comune con altri mezzi, altri sono percorribili esclusivamente a piedi.

Il progetto nasce per offrire un'esperienza sorprendente a tutti gli appassionati della collina, agli amanti della natura, dell'escursionismo, del trekking e anche della mountain bike.

L'itinerario naturalistico, specificato nella planimetria allegata, è costituito da un facile anello di circa 6,5 km. Il dislivello complessivo sia in salita che in discesa è di 230 m e il grado di difficoltà è di tipo T (Turistico).

Un collegamento a metà percorso consente di percorrere un secondo anello più breve, lungo 5,3 km, con punto di risalita prescelto dal Bivio Le Cese per Contrada Il Colle.

L'anello può essere percorso sia in senso antiorario, con accesso in Contrada Cupa, che in senso orario, con accesso in Contrada Colle, e la segnaletica è collocata in ambedue le direzioni. Il fondo del tracciato è all'80% sterrato.

La partenza (punto 1 - quota 382 m) avviene dal Piazzale Europa, uno slargo pianeggiante posto ad ovest dell'antico incasato; da qui si sale verso Piazza Umberto I°, nel cuore del Centro Storico, che con i suoi 400 m s.l.m. rappresenta il punto più alto del percorso e di tutto il territorio comunale.

Si scende, quindi, per via Aiella e via Cimicone passando sotto la Porta di Levante (o Porta di San Giorgio), fino ad arrivare in via Bora (punto 2) dopo aver attraversato tutto il crinale arenaceo sul quale insiste il Centro Storico di Cossignano.

Percorriamo via Bora verso Nord per circa 100 m e poi svoltiamo (punto 3) a destra lasciando la strada asfaltata alle spalle (percorso antiorario); costeggiamo la corte di un fabbricato privato e scendiamo lungo una vecchia strada comunale sterrata detta “della Cupa”.

Le ondulazioni del tracciato, con tratti pianeggianti raccordati da altrettanti tratti ripidi, stanno ad indicare che stiamo attraversando il corpo di una vecchia frana che di tanto in tanto tende a riattivarsi.

Fiancheggiando, lasciandolo alla nostra sinistra, un bel casale ristrutturato e dopo circa 130 m ci immettiamo in Contrada Peschiera (punto 4); qui percorriamo un tratto di strada bianca lungo circa 200 m e raggiungiamo un altro fabbricato rurale realizzato in stile moderno (punto 5).

Da qui il percorso ritorna di nuovo sterrato (punto 6) e si snoda a mezza costa di un versante attraversando vigneti e pioppeti; incontriamo due casolari abbandonati, dopo il secondo (punto 7) proseguiamo per altri 50 metri (punto 8) e per ulteriori 80 metri (punto 9) voltiamo a destra e scendiamo lungo il versante costeggiando i filari di un vigneto per circa 240 m. Questo tratto presenta la massima pendenza del percorso pari a 30%.

Di fronte a noi si mostrano con tutta la loro bellezza i calanchi (punto **10**); si tratta di fenomeni erosivi prodotti principalmente dalle acque di superficiali che agiscono su rocce tenere come quelle argillose laddove la pendenza elevata del versante non consente la formazione di suolo agrario.

Svoltiamo a sinistra, costeggiamo la base di un vigneto e ci immettiamo su una strada bianca comunale detta “delle Cese” (punto **10**) ombreggiata per un lungo tratto da filari di piante; la percorriamo, passando di fianco a una grande quercia centenaria isolata (punto **11**), per 400 mt lasciando la strada sterrata per inizio strada brecciata (punto **12**).

Proseguendo per altri 300 mt si raggiunge la località Bivio Strada Le Cese (punto **13** - quota 193 m) da dove è possibile proseguire per il percorso intermedio in salita che fiancheggia un filare di vigneto fino alla località Incrocio Strada Le Moglie – SP 22 (punto **15** – quota 250 m) ovvero proseguire per ulteriori 250 mt fino alla località Incrocio Strada Le Cese – SP 22 (punto **14** – quota 173 m).

L'intersezione fra strada comunale e strada provinciale, con i suoi 173 m s.l.m. rappresenta il punto più basso di tutto il percorso; da qui inizia la risalita verso il nucleo urbano, percorriamo dapprima un tratto di strada provinciale asfaltata (circa 2 km) che corre quasi in cresta al crinale.

Di tanto in tanto volgiamo lo sguardo verso est e scorgiamo sotto di noi tutto il tratto della strada comunale delle “Cese” che abbiamo percorso poco prima; verso ovest invece vediamo un esteso versante quasi completamente coltivato delle contrade Selve e Tre Camini.

I due itinerari (intermedio e lungo) si raccordano al punto 15, da dove si prosegue su strada asfaltata per 100 mt e, in corrispondenza di una curva, si prende il bivio dello sterrato per Contrada Colle (punto **16** - quota 260 m), area di ritrovamento a fine anni '70 del sec. XX di reperti di epoca picena conservati presso l'Antiquarium comunale “Niccola Panson”. Lo sterrato si raccorda con la strada brecciata Contrada Colle (punto **17** - quota 277 m) per proseguire in salita, per circa 1,0 km, fino alla strada asfaltata (incrocio via Bora - punto **18**). Effettuata una breve visita alla dirimpettaia Fonte del Piano, si prosegue sempre in leggera salita in via della Bora costeggiando alla nostra sinistra le mura castellane lato Nord dell'incasato fino a raggiungere il punto di partenza di Piazzale Europa.

Il progetto **“Percorso Naturalistico Le Cese”**, oltre a valorizzare il paesaggio, permette di comunicare le eco-eccellenze e i prodotti agroalimentari del territorio a tutti i cultori del turismo naturalistico che di seguito, per essere riportato anche nel depliant illustrativo da realizzare, si descrivono:

### **La fauna**

Le presenze faunistiche che più interessano la nostra zona riguardano i vertebrati e in particolare le classi degli uccelli e dei mammiferi.

Per l'escursionista, quella degli uccelli è la presenza che, più di ogni altra, ne accompagna il cammino. Nel territorio di Cossignano la ricchezza dell'avifauna è notevole nonostante sia importante la presenza dell'uomo. Ciò è dovuto alla varietà del paesaggio che comprende aree antropizzate, scenari calanchiferi, boschetti e fossati, nonché serbatoi idrici e che permette alle varie specie di scegliere l'ambiente che più si addice alle loro caratteristiche.

L'area più antropizzata è frequentata dai passeracei. La cornacchia è un volatile piuttosto comune nell'ambiente rurale dove trova cibo con relativa facilità e nidifica solitamente nelle zone alberate; importante la presenza della gazza che in volo si riconosce facilmente per i contrastanti disegni del piumaggio, dalla lunga coda e per i battiti lenti e pesanti delle ali. La ghiandaia, grande quanto un piccione, possiede una livrea multicolore ed è solita nidificare nei boschi. Il merlo costruisce, utilizzando erba secca e radici cementate, un nido molto grande e profondo che viene collocato tra i

cespugli, sugli alberi o sulle case; il pettirosso, presente nel periodo invernale, si riconosce per il colore rosso arancione del petto e delle guance; durante gli spostamenti a terra, effettuati saltellando, effettua continui inchini e si mantiene dritto con le ali leggermente cascanti.

Lungo il percorso è frequente incontrare il cardellino, il fringuello, il verdone, il verzellino, la capinera, l'occhiocotto, il fanello e il colombaccio. Con un po' di fortuna si può incontrare il cuculo negli ambienti boschivi, il rigogolo sulle piante di sambuco e di fico e si può essere disturbati dal piacevole picchietto del picchio verde il più visibile, alla ricerca delle larve sotto la corteccia degli alberi. L'upupa che nel gergo locale viene chiamata "galluccio di San Pietro" legato ad un aspetto della religione cristiana che trova le proprie motivazioni nelle credenze popolari che consideravano l'upupa annunciatrice di sventure mentre il termine galluccio per via del ciuffo erettile presente sul capo di questo uccello che lo rende simile ad un gallo.

L'ambiente aspro e difficile delle pareti calanchifere è invece zona di caccia per gli uccelli da rapina quali la poiana comune rapace di medie dimensioni con ampia apertura alare. Non manca, ma minore, la presenza del gheppio, nonché delle specie notturne come il barbagianni, la civetta, il gufo comune e l'allocco, visibili all'imbrunire. Questo mosaico ambientale fornisce l'habitat a numerose specie quali i cinghiali, l'istrice, la volpe, la lepre, il riccio, la donnola, la faina e lo scoiattolo nero che, dopo anni di assenza nella nostra zona, è ritornato e predilige le piante di mandorli e noci.

### **La flora e la vegetazione**

Il territorio manifesta una elevata ricchezza floristica grazie alla peculiarità dell'ambiente e del paesaggio e alle condizioni climatiche favorevoli. Nelle aree rurali è possibile incontrare un elevato numero di specie, quali, per citare solo le più visibili, il ginepro, la rosa canina, il corniolo e il biancospino.

La vegetazione tipica di Cossignano, che per l'altitudine di 400 msl viene geograficamente posizionato su un piano collinare, è caratterizzata dalla presenza del leccio, della quercia roverella e del pioppo tremolo; lungo i percorsi sterrati immersi nelle radure è frequente trovare il pioppo bianco, l'acero campestre che un tempo veniva usato per sostenere i filari di vite e impiegato per la costruzione di utensili per l'agricoltura e arnesi da cucina, la costante presenza dei canneti mentre le scarpate stradali sono piantumate di olmi campestri. Il gelso, invece, è molto frequente nelle aie familiari dove un tempo serviva al mantenimento del baco da seta, cultura di riproduzione che per molte famiglie rappresentava il sostentamento principale insieme alle ridotte entrate della mezzadria.

Di notevole presenza l'acacia pianta infestante che, introdotta dal Nord-America nel XVII secolo come ornamentale, è stata ampiamente impiegata per sostenere scarpate stradali e per formare siepi di confine nei campi; tale pianta, caratterizzata da una enorme capacità di riprodursi, in breve tempo, ha invaso molti spazi a discapito degli alberi locali e risulta particolarmente aggressiva nei confronti della vegetazione boschiva ripariale, normalmente costituita da saliceti e pioppeti.

Lungo i viali alberati e nei giardini pubblici e privati del territorio sono state piantumate diverse tipologie di piante tra cui, le più frequenti, sono il tiglio, diverse specie di pino, l'alloro e varie specie di abeti.

### **Le erbe spontanee commestibili**

La natura ci mette a disposizione tantissimi alimenti sani e a portata di mano quali le erbe spontanee commestibili che si trovano nel meraviglioso ambiente che circonda il nostro paese. Erbe spontanee da utilizzare in cucina o per preparare rimedi officinali come impacchi e tisane. Tra le più comuni è facile trovare: la cicoria, una pianta perenne utilizzata in cucina e fonte di grandi proprietà terapeutiche; il rapacciuolo è una varietà selvatica di senape riconoscibile dai fiori gialli, fiorisce tra aprile e maggio, il fiore è caratteristico in quanto presenta una infiorescenza derivata da più fiorellini giallo acceso; la pimpinella, nota come anice, presenta fiori con forma di ombrellini bianchi di piccole infiorescenze

mentre i semi sono piccole palline segnati da striature evidenti; la borragine con il fusto e le foglie di colore verde intenso e ricoperti da una peluria biancastra e pungente, i fiori hanno la forma di stella e sono formati da 5 petali di colore azzurro e lilla riuniti a mazzetti. Molto frequenti lungo il percorso campestre si trovano la malva, l'aneto, la sulla, l'ortica, il crispigno, il tarassaco, la menta e la calendula officinalis. (Tratto da "Cossignano e le sue erbe spontanee" pubblicato dalla Scuola Primaria di Cossignano").

## I calanchi

Le caratteristiche geologiche e morfologiche delle colline marchigiane, di costituzione prevalentemente argillosa, predispongono i versanti al verificarsi di fenomeni di erosione rapida del suolo che danno origine ai cosiddetti calanchi. Si tratta di vallecole generalmente esposte a sud, sud ovest molto incise e ravvicinate, organizzate in base ad un complesso sistema di reticolo dovuto allo scorrimento delle acque superficiali. Il calanco risulta pertanto costituito da una notevole varietà di ambienti, molto diversificati in termini ecologici, alcuni dei quali sono al limite per le possibilità di colonizzazione da parte di piante ed animali. Tali condizioni sono determinate dalla instabilità dei substrati e dalle forti variazioni del contenuto di acqua nel terreno.

La presenza di una copertura vegetale evoluta inibisce generalmente la formazione dei calanchi, così come l'inerbimento dei versanti, che contribuisce a contrastare il dilavamento superficiale; il disboscamento, al contrario, è ritenuto un fattore decisivo per il loro sviluppo.

L'aspetto più aspro del paesaggio dei calanchi è costituito dalle strette guglie, sottili lame di terra delimitate da pareti pressoché verticali; sono queste le aree maggiormente erose del calanco, le quali vengono colonizzate da piante pioniere, estremamente specializzate.

La colata delle argille viene spesso colonizzata dalla vegetazione arbustiva come il Tamericio africano mentre, quando il sistema si è maggiormente stabilizzato, si formano piccoli boschi di Olmo campestre. Queste aree marginali, non produttive non frequentate dall'uomo, svolgono un ruolo ecologico non indifferente ospitando una ricca e diversificata vegetazione e costituendo importanti zone di rifugio per numerose specie animali soprattutto uccelli che nidificano o si procacciano il cibo nell'intrico della vegetazione arbustiva.

## Il territorio e i suoi prodotti

Il territorio è da sempre custode di sapori variopinti e genuini. Alla coltivazione dominante della vite, all'insegna di vitigni autoctoni quali Passerina e Pecorino o, comunque, legati alle zone del centro Italia, per la produzione di vini DOCG e DOC, si affianca quella dell'ulivo, che regala un olio profumato, leggermente piccante e proveniente da varie cultivar. Caratteristici sono i sapori dei salumi e dei formaggi freschi e semi stagionati, preparati prevalentemente con latte bovino e ovino. La tradizione della pasta fatta in casa, all'uovo o acqua e farina, è vivissima. Tra le specialità, i maccheroncini di Campofilone, sottilissime tagliolini tagliati a mano, o le sfoglie del timballo, una variante tutta marchigiana delle lasagne al forno. Concedetevi la gustosità dei piatti di carne, anche a base di animali da cortile. Non mancano certo i dolci, in particolare da forno.

## Il vino tipico della terra

Con il riconoscimento della D.O.C.G. OFFIDA (Denominazione di Origine Controllata e Garantita Offida), compresa tra i confini naturali dei fiumi Aso a nord e Tronto a sud ricomprendo il territorio di Cossignano, si è affidata ad un'area ben definita l'alta vocazione alla viticoltura in cui valorizzare vitigni storici ambientati nei secoli e migliorati con la sperimentazione per offrire vini moderni e irripetibili con una loro personalità, frutto di un "terroir" che merita davvero di essere conosciuto perché è parte della storia universale del vino e della sua cultura. In questa DOCG ritroviamo varie tipologie di vino come l'OFFIDA PASSERINA, l'OFFIDA PECORINO e l'OFFIDA ROSSO. Il sapore, l'odore e la struttura del vino hanno differenza da cantina a cantina, in base, principalmente, all'esposizione pedoclimatiche del terreno e, in parte, all'abilità e fantasia del cantiniere del mescolamento delle uve e

nel seguire il procedimento di fermentazione. Una variante per il vino OFFIDA PASSERINA DOCG è la denominazione “Terre di Offida” ove si prevede la variante della Passerina spumantizzata, Passerina vinsanto e Passerina passita. Sempre nel nostro territorio si coltivano vitigni per la produzione di vini DOC (Denominazione di Origine Controllata) come il FALERIO, il FALERIO PECORINO, il ROSSO PICENO O PICENO, il ROSSO PICENO SUPERIORE. Nella IGP MARCHE sono notevoli le possibilità di produzione di vino. I più comuni e usati nella zona sono il MARCHE ROSSO, MARCHE ROSATO, MARCHE PASSERINA. I disciplinari di produzione impongono la provenienze delle uve legate al territorio della singola Regione MARCHE. Nel territorio è usato molto la produzione del Vino Cotto ottenuto dalla bollizione del mosto d’uva con l’aggiunta di alcuni ingredienti come le mele cotogne, le ricette sono diverse da cantina a cantina e non esiste un disciplinare di produzione standard, esso non è considerato vino ma un prodotto alimentare, tipico e tradizionale.

### **L’olio tipico della terra**

La produzione di olio evo (extra vergine di oliva) viene disciplinata da una serie decreti ministeriali che tengono in considerazione principalmente l’acidità e il colore dell’olio. Dal 2017 è entrato in vigore l’olio evo Igp Marche dopo un riconoscimento durato circa 20 anni, alla produzione della Igp sono attinenti tutte le varietà presenti nel territorio regionale, non vi sono limiti di produzioni ma la stessa è controllata dall’Autorità Pubblica di Controllo e Tracciabilità (APC) dell’ASSAM, l’Agenzia per i Servizi nel Settore Agroalimentare delle Marche. L’olio extra vergine di oliva Marche IGP si caratterizza per un livello di acidità bassissimo (il più basso di tutti gli oli italiani a denominazione), e una quantità di polifenoli altissima (la più alta degli oli italiani a denominazione). Nelle nostre zone principalmente si coltiva Leccino, Saragolla, Piante di Falerone; Piante di Mogliano, Frantoi, Sargano, Ascolana Tenera. Da alcuni anni a questa parte, oltre alla molitura cumulativa delle olive per la produzione di un olio misto vi è spesso la molitura di olive monovarietale ai fini di caratterizzare l’olio con sapori sensoriali particolari.

### **L’oliva ascolana DOP**

L’oliva Tenera Ascolana è anche usata per la produzione dell’oliva ripiena: piccole olive verdi e succose, vengono denocciolate manualmente e riempite con una farcia di carne, infine impanate e fritte, sprigionando un gusto unico e che le rende celebri.

Il Responsabile dell’Area  
Polizia Locale Segreteria e SUAP  
*Commissario Tiziana Pieramici*

