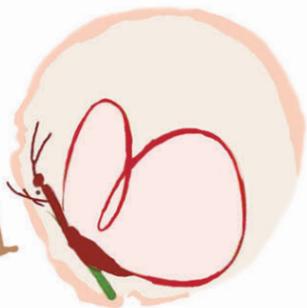


Tenuta



Sol Alto

AGRITURISMO

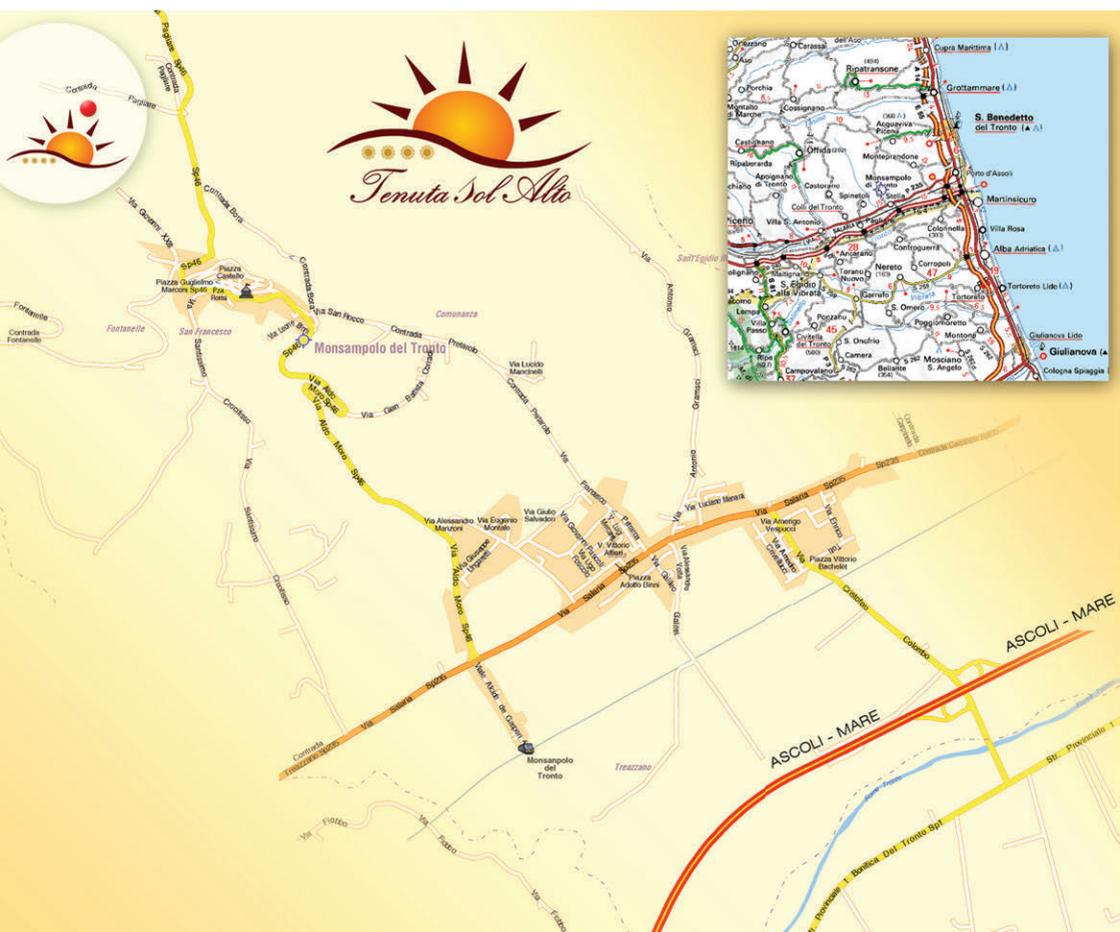


La Guida

Nicoletta Sgariglia



COME RAGGIUNGERE LA TENUTA SOL ALTO



Tenuta Sol Alto di Sgariglia Nicoletta
Contrada Vallone 17 - Monsampolo del Tronto - Cap. 63030 - Ascoli Piceno
Tel. 0735.70 46 06 - Cell. 347.91 47 568
info@tenutasolalto.com - www.tenutasolalto.com

da Ascoli Piceno, percorrere la Superstrada Ascoli Mare in direzione Sud, uscire a Stella di Monsampolo; proseguire per Monsampolo del Tronto per 3.5 km; procedere per altri 2.0 km in direzione Acquaviva Picena.

da San Benedetto del Tronto, percorrere la Superstrada Ascoli Mare in direzione Nord, uscire a Stella di Monsampolo; proseguire per Monsampolo del Tronto per 3.5 km; procedere per altri 2.0 km in direzione Acquaviva Picena.

Grazia, leggiadria, misura...

Si, credo che questi termini del Galateo possano annunciare gli scopi di questa conversazione, di questo mio personale Galateo. Poiché le norme di etichetta, regole che appaiono a volte tanto spinose da dovere rendere più difficile una vita già di per sé tutt'altro che facile, sono in realtà secondarie.

Quello che conta davvero è l'atteggiamento positivo che nasca da sentimenti di rispetto per gli altri, di generosa disponibilità, di apertura.

Oggi appare purtroppo sempre più difficile incontrare atteggiamenti di questo tipo. Si ha l'impressione che parlare di cortesia, di educazione, di sentimento, sia inutile, perché in ogni caso non si verrà ascoltati.

Lucia Alberti, *Piccolo Galateo di pensieri e sentimenti*, 1995





MI PRESENTO

Mi chiamo **Nicoletta**, sono la **Padrona di casa**, in cui ci vivo con **Clara**, una cagnolina di 12 anni molto socievole, docile e mamma di 12 figli, tra cui Chanel e Duccia che vivono con lei. La mia casa è **AMICA DEGLI ANIMALI**, potete portare con voi i vostri amici a quattro zampe.

Mi prendo cura di ogni aspetto della casa, la sinergia che mi lega ad essa è molto forte, osservo e avverto ogni minimo cambiamento.

Ogni giorno eseguo una danza; il primo passo è la preparazione della colazione per i miei ospiti,

la passeggiata in giardino e per la casa, ascolto ogni singolo rumore o suono che proviene da essa o dall'esterno, dallo scricchiolio dei mobili alla finestra che sbatte per il vento. Amo il contatto con lei, ho bisogno di toccare le pareti, sentire il profumo di "casa".

Accogliere le persone, è la parte che preferisco del mio lavoro, essere sempre a disposizione per ogni richiesta, chiacchierare e confrontarmi è un momento per me di arricchimento culturale e umano.

Amo il lavoro di campagna, l'alzarsi presto in estate, seguire il calendario lunare per organizzare il lavoro, sono affascinata dai tempi della natura.

In questo luogo ci si sveglia con il suono della cicale e ci si addormenta con quello dei grilli, che cullano il sonno facendo svanire la stanchezza della giornata passata nei campi.

La famiglia è un punto di riferimento.

Il babbo, **Domenico** mi ha insegnato e trasmesso

l'amore e la passione per il lavoro in campagna, il ricordo delle passeggiate tra i campi alla ricerca dei fiori appena sbocciati.

Contagiata dalle passioni di mia madre per la cucina e il giardinaggio ho imparato ad amare le tradizioni culinarie popolari che ho raccolto in un libro di ricette, una tra tutte che amo particolarmente riproporre ai miei ospiti è il coniglio alla incip e nciap.

L'avventura di avviare quest'attività ha avuto inizio circa 10 anni fa, con l'acquisto della tenuta, il successivo passo è stata la ristrutturazione della vecchia casa patronale, un tempo un antico un castello.

Ad oggi l'agriturismo esiste, è una realtà dinamica e in crescita, è la **Tenuta Sol Alto**.

Sfogliando questa mini guida potrete scoprire fatti riguardanti la storia le curiosità delle tradizioni contadine, ma non solo, anche le attività che si possono svolgere nella Tenuta e nel territorio marchigiano più vicino.

Cibo, tradizioni e paesaggi unici, tutti da assaporare, vivere e contemplare, soggiornando nella **Tenuta Sol Alto**.

Buona permanenza nella mia casa
Nicoletta



LA CAGNOLINA



LA PADRONA DI CASA



L'AZIENDA AGRICOLA

un pò di storia



La famiglia *Sgariglia*, proprietari della Tenuta Sol Alto, non appartiene alla stirpe degli Sgariglia, famiglia nobile di Ascoli Piceno, che si è estinta all'inizio del XIX secolo, ma pur non essendoci alcun legame di sangue le accomuna la nobiltà, che in questa famiglia viene rappresentata dalla volontà e dalla dedizione verso la lavorazione della terra.

Infatti, fare agricoltura sostenibile è sempre stato l'obiettivo di *Domenico Sgariglia*, salvaguardare e preservare le risorse per le generazioni future, lasciando un segno del suo passaggio, piantando Cipressi.

Ed è proprio attraverso un viale di cipressi che si raggiunge l'agriturismo Tenuta Sol Alto, di cui unica proprietaria è *Nicoletta Sgariglia*, che proprio dal padre Domenico ha ereditato la passione per la terra.

Sin da piccola i racconti e le passeggiate in campagna con il padre erano vere lezioni di botanica, accompagnati da storie sulle tradizioni contadine sull'impiego delle erbe spontanee dei campi.

L'azienda agricola occupa una superficie di 30 ettari, tra il Comune di Acquaviva Picena e Monsampolo del Tronto, la maggior parte della produzione è a vitigno, con la vendita dell'uva alla Cantina Moncaro ad Acquaviva Picena.

In passato, l'attività vivaistica occupava la parte restante, oggi sostituita dalla coltivazione di bambù e zafferano, che afferma la dinamicità e la volontà dell'azienda di proiettarsi verso il futuro.

LA SOLITA CASA VISTA E STRAVISTA.

Non è la solita casa. Una casa, volere o volare,
è la donna che la fa. Questa non è una casa è una reggia.

La tipica casa da scapolo. Sai cos'è?

E' una casa cosy. Casa vissuta, casa modesta, casa-casetta,
casa souvenir, cosa vuoi che ti dica per me non è una casa.
Non è una casa, è una signora casa, una casa con la C maiuscola.

Oh che casa straordinaria!

Dovrebbe proprio farla fotografare, le case fotografate
rendono di più. E' una casa che trasuda il miliardo, è una casa
tutta di trovatine, sa che questa casa le somiglia tale e quale?

Ho la passione delle casa, ho il mal della pietra.

Come ho una casa devo cambiarla.

Si al mare; via non diciamo una casa, è una casetta, un buco,
un tetto. Quella in montagna non la chiamerei casa,
è solo una tana, un rifugetto, un'evasione.

In maremma, per carità, una cascino, un eremo, un fienile.

Camilla Cederna, *Il lato debole*, 1977

L'AGRITURISMO



Tipica architettura delle case patronali marchigiane, posta su due livelli.

STANZA DELLA CASA: Cucina; Sala da pranzo;

Sei camere da letto (Papavero; Narciso; Girasole; Margherita; Viola; Rosa selvatica)

APERTURA AL PAESAGGIO: Sulle collinare marchigiane e campi coltivati

AMBIENTE: Accogliente - Rilassante

GIARDINO: percorsi sinuosi, piante aromatiche, ulivi

SERVIZI OFFERTI: TV satellitare - Wifi Free - Servizio lavanderia - Posto auto riservato



Sala da pranzo e cucina

Le camere

L'ALBA

*L'alba fresca e senza sole
In me non c'era ne vita ne calore.
In campagna mi portavano dentro un cesto
lì parcheggiato sotto l'ombra di un ginestro.
I primi profumi sentii allora di fior di more
e di mamma bagnata di sudore.
Mi metteva la frutta in bocca e vedevo che,
le mani erano sporche,
dopo tanto tempo ho capito
che le sue mani erano sporche di pulito.
Quando il sole cominciava a scaldare
cominciavo a correre, saltare e camminare.
Camminavo scalzo, bevevo l'acqua del ruscello
E mi arrampicavo sull'albero come un fringuello.*

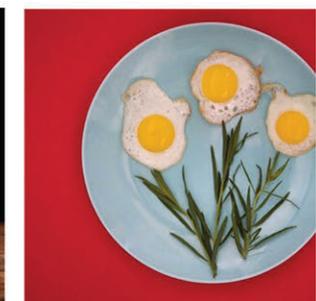
*Le poesie di Alfredo Merli, detto Palè
al libro I, raccont' d' vit' d' lu cuntadi d' na vot'...nuje c'stavam
Il tempo che fu...storia di vita contatina...noi c'eravamo*





LA COLAZIONE

Preparata dalla padrona di casa
tutte le mattine, servita a buffet
dalle ore 8.00 alle ore 10.00





LA MARMELLATA DI PEPERONCINI

la ricetta

Ingredienti:

220 g di peperoncini *

500 g di mele

250 ml di acqua

100 ml di aceto di mele

700 g zucchero semolato

*(si consiglia di usare quelli meno piccanti, piccoli e tondi)

Procedimento:

Lavare, sbucciare, tagliare a fettine le mele e pesarle.
Lavare, tagliare a pezzetti i peperoncini, togliendo tutti i semi*
Dopo aver fatto ciò, pesarli e devono essere 220 g.

*(fare questo lavoro con dei guanti).

Mettere in un tegame le mele, i peperoncini,
l'acqua e l'aceto e far cuocere, lentamente,
per circa 30 minuti. Mettere in un mixer e frullarlo.

Pesarlo ed aggiungere lo zucchero
in quantità pari a 700 g per ogni kg di composta.

Rimettere sul fuoco e far cuocere fino
a raggiungimento della giusta densità.
Invasare* e sterilizzare per 30 minuti.

*(se la marmellata è calda anche i vasetti devono essere caldi).



La giornata

*si è aperta.
Gli animali corrono
mangiano.
A noi il mattino regala
evidenze.*

*La pioggia
ha riempito
le orbite della terra.
Il caffè si prende al bar,
nell'edicola si spande
una giornata eterna.*

*Mobili nella casa,
nel cortile cani,
faccende di ognuno.*

*I capelli dei giovani sono freschi languori.
Mi piacerebbe intrecciarvi
corone di fiori.*



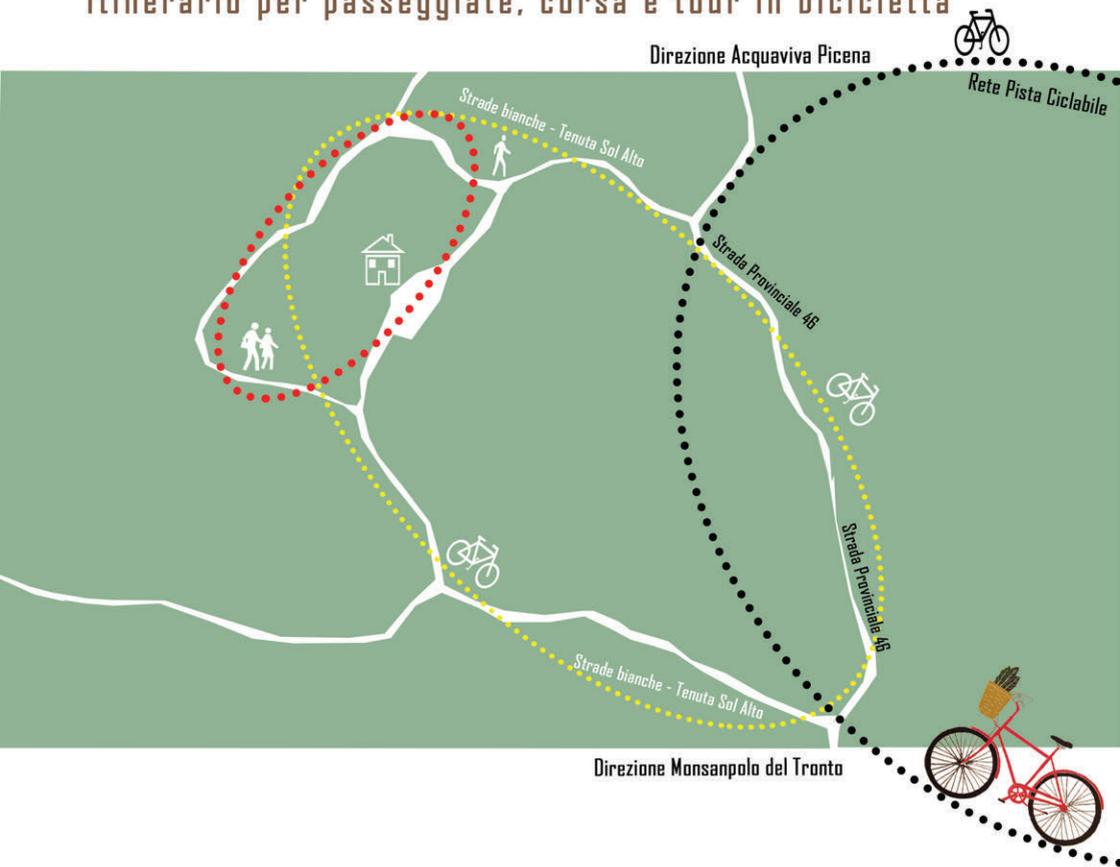


ATTIVITA' DI RELAX

Rilassarsi nella piscina di acqua salata - leggere un libro - osservare il paesaggio
sostare in giardino - passeggiare - correre - andare in bicicletta e molto altro.



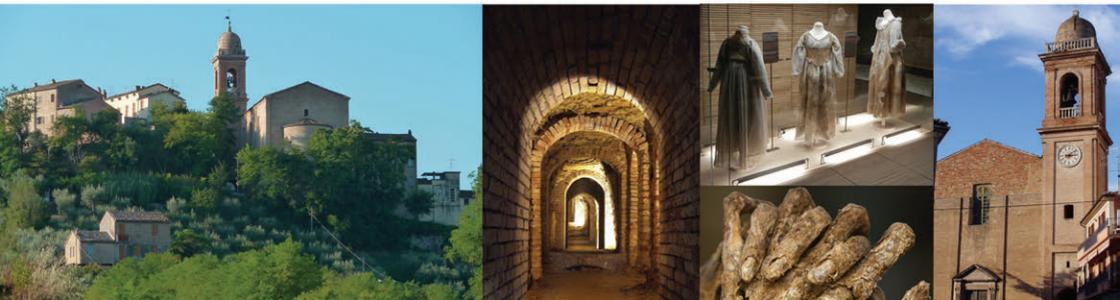
Itinerario per passeggiate, corsa e tour in bicicletta



LE CITTA' DEL TERRITORIO MARCHIGIANO

da scoprire

Monsanpolo del Tronto a 2.0 km



Ascoli Piceno a 25 Km



San Benedetto del Tronto a 15 km



Linea Autobus Turismo - Escursioni Giornaliere
www.canalibus.com/cosa-facciamo/escursioni-giornaliere.html

Guida Turistica Provinciale Ascoli Piceno - Fermo LELLA PALUMBI
lella.palumbi@libero.it cell. 347 36 62 368 tel./fax 0736 89 23 87

Loreto e Recanati a km 150



Basilica - Loreto



Colline marchigiane tra Loreto e Recanati



Casa di Leopardi - Recanati

Ancona a km 100



Santuario - Ancona



Grotte di Frasassi - Genga (AN)



Spiaggia due sorelle - Sirolo (AN)



Numana (AN)

altre città vicine



Perugia a km 200 - Umbria



Urbino a km 200 - Marche



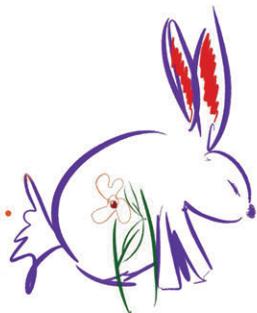
Repubblica di San Marino a km 200

Sito web Regione Marche www.turismo.marche.it
Regione Abruzzo www.abruzzoturismo.it

Certe ore del giorno e dell'anno

*mi si impressero nella memoria colla grandiosità di un'epoca.
In febbraio, dopo Sant' Antonio, in cui secondo le mie zie si
allungavano le giornate di un'ora, non si accedeva la lucerna
a pranzo; terminato il quale, mio padre si abbandonava sul divano
in una dormiveglia melanconico e le mie zie sedute accanto al muro,
immobili, colla testa ritta a guisa di cariatidi,
recitavano mentalmente le loro orazioni. Fu allora che mi venni
creando un mondo a parte e lo popolai con tutte le mie idee,
tutte le mie aspirazioni, tutte le mie speranze, tutti i miei desideri.
La colonia divenne presto una legione e poi un popolo, nella
compagnia del quale mi sentivo così bene,
che sempre più ero invitata a sfuggire il mondo reale.
Tuttavia la mia fuga non era che apparente;
per un'altra via andavano ancora avvicinandomi ai miei simili,
astraendomi così dalle loro persone,
ma entrando nei loro pensieri e nelle loro sensazioni.*

Neera, Lettera a Luigi Capuana, 1881



CIBI E PAESAGGI

da scoprire

Itinerari dei prodotti DOP e IGP da fare tra Marche - Umbria - Abruzzo



Olive all'Ascolana DOP Marche



Salamini Italiani alla Cacciatora DOP Marche



Tartufo del territorio Piceno



Il Ciauscolo IGP: salame morbido Marche



Maccheroncini di Campofilone IGP Marche



Castelluccio di Norcia 1.452 m s.l.m - la fioritura. Le lenticchie di Castelluccio IGP
Parco Nazionale dei Monti Sibillini - Umbria



Monte Conero 512 m sl.m Parco del Conero - Ancona - Marche



Monte Gransasso 2.912 m s.l.m
Parco Nazionale
del Gran Sasso e Monti della Laga
Abruzzo



Brodetto di pesce alla sambenedettese



Arrosticini abruzzesi



Agriturismo Tenuta Sol Alto di Sgariglia Nicoletta
Contrada Vallone 17 - Monsampolo del Tronto -
Cap. 63030 - Ascoli Piceno - Italia
Tel. 0735.70 46 06 - Cell. 347.91 47 568
info@tenutasolalto.com - www.tenutasolalto.com
seguici sui Social Facebook ed Instagram