



CLUB ALPINO ITALIANO

Sezione di Campobasso

intersezionale con il CAI di Castel di Sangro



PRO LOCO RICCIA



in collaborazione

con

22 marzo 2026

VALLE DEL FORTORE:

Riccia e la Tavola di San Giuseppe

località-e quota di partenza/arrivo:

Gambatesa, Chiesa di S.Nicola (451m) / Riccia,
Piano della Corte (634m)

dislivello complessivo:

+ 586m / - 403m

distanza:

9,31km

quota massima raggiunta:

779m al passaggio tra l'area di *Piana d'Asino* e la località *Montagna*
prospiciente l'abitato di Riccia

durata escursione (tempo escluso soste):

h 3,45. Dopo la **sosta gastronomica** in uno degli stand della
festa, seguiremo nel borgo uno dei **percorsi FAI** curato dai
volontari FAI e dalla Pro Loco (**CONTRIBUTO LIBERO**)

referenti CB

Davide SABATO (ASE - 335 7764873) e **Francesco MANFREDI SELVAGGI** (ORTAM)

referenti CdS

Franco D'AMBROSIO (AE - 335 7691716) e **Giovanni TORRINI** (333 7544405)

collaborazioni

Pro Loco Riccia (Silvio CINQUINO -320 9417683)

difficoltà

e tipo di escursione

E (escursionistico) nondimeno possibili tratti fangosi del percorso
potrebbero risultare più difficoltosi e faticosi (**utili i bastoncini**)

USCITA IN BREVE:

il sentiero **508** segue l'antico tracciato che collegava il centro abitato di Gambatesa a quello di Riccia.

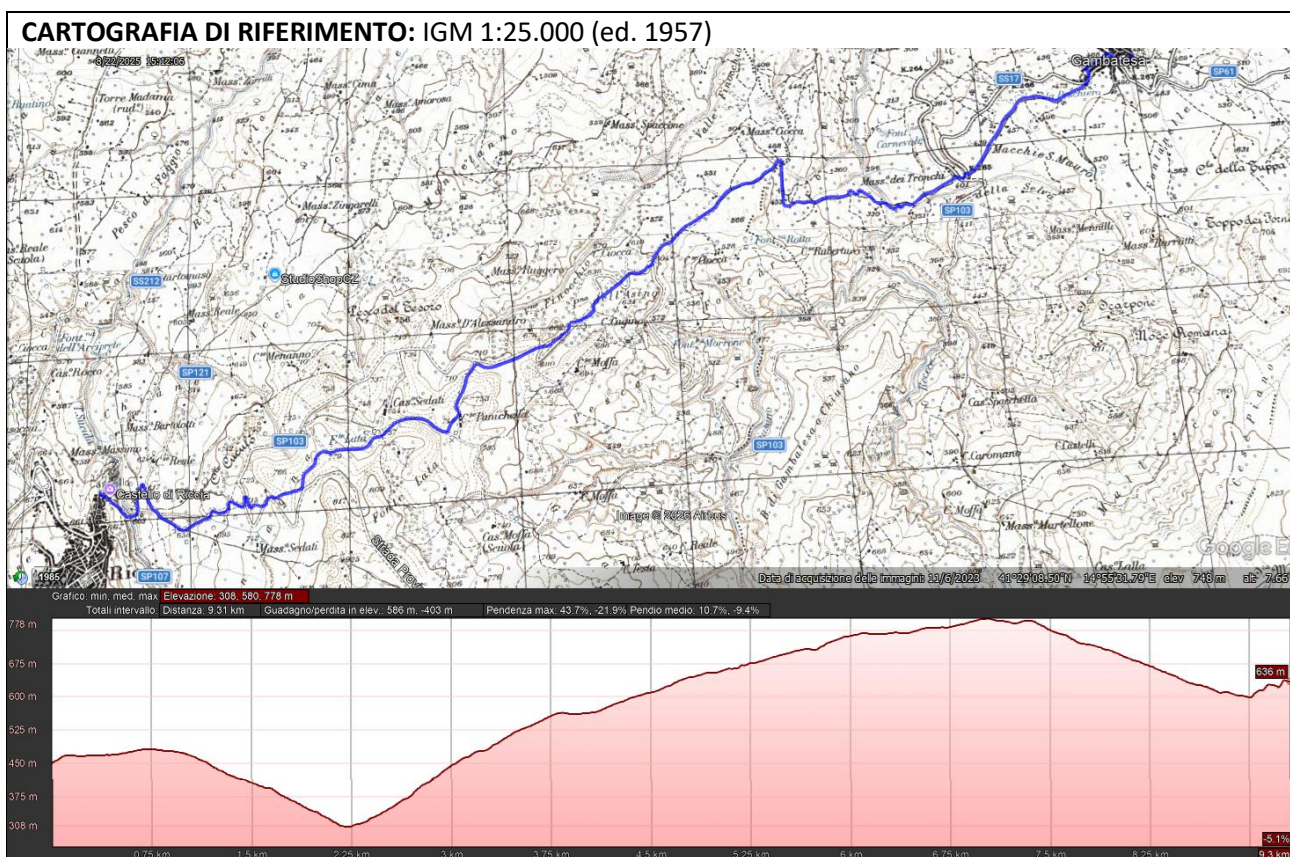
Dalla Chiesa di S.Nicola in Gambatesa (451m) si raggiunge *Piazza Riccardo*, dove, a SN, si imbocca Via
Insorti d'Ungheria che si lascia poco dopo (+0,11km) per prendere, sempre a SN, *via del Mulino* (483m). Qui

inizia il tratto asfaltato in discesa che porta a superare il **T.Fezzano (308m; +1,52km)** nel tratto immediatamente a valle della confluenza del **T.Chiusano** (SN orografica) e del **T.Recece** (DX orografica). Si risale ora, su percorso brecciato e irregolare, il **costone Folicari** posto ai margini del **Bosco Chiusano**, che consente di raggiungere la dorsale della **Piana d'Asino (484m; +1,04km)**, posta a chiusura del V.^{ne} **Finocchio** a N e del **costone Pescazzo** a S.

Di seguito alla **C.Ciocca (610m; +1,26km)**, il tracciato costeggia e interseca più volte la SP 103. Transita dinanzi alla **Croce della M.^{nna} della Vittoria (684m; +0,8km)** e lascia il fondo asfaltato a SN (706m - +0,41km) lungo la pista che reca in breve a **C.^{se}Panichella (748m; +0,38km)**.

Si volta ora a DX per strada interpodereale asfaltata, che si lascia in breve a SN all'altezza della **Fonte Lata (754m; 0,54km)** posta nelle immediate vicinanze dello storico **C.no Sedati (757m)**. Di lì a poco lo scollinamento per la **località Montagna (779m; 0,35km)** ormai prospiciente il centro abitato di Riccia.

Non resta che scendere intersecando più volte la SP107 sino a raggiungere e attraversare, prima, la SS212 e immediatamente dopo il **Ponte degli Schiavoni lungo il T. Succida (599m; +1,97km)** posto alle pendici della rupe sulla quale sorge il **Castello di Riccia** della famiglia di Capua con l'annessa **Chiesa di S. Maria delle Grazie** e il **Piano della Corte (634m; +0,31km = TOT 9,31km)**.



EQUIPAGGIAMENTO:

scarponi impermeabili (obbligatori), abbigliamento a strati da montagna (**completo di guscio impermeabile**, guanti e cappello), bastoncini da trekking (**consigliati**), pranzo al sacco e acqua

PER ADESIONI ED INFO

quota di partecipazione:

contattare il referente **entro il 20 marzo 2026**

riparto spese vive e per i **NON SOCI** anche quota assicurativa di € 8,40

APPUNTAMENTI:

partenza da Campobasso:

spostamenti:

ore 8,30 Campobasso, Piazza Falcone Borsellino

mezzi propri per Gambatesa (**41,3km – 0,55h passando per Jelsi e Riccia**)

partenza escursione:

rientro previsto:

ore 9,30 Gambatesa, Piazza Municipio - Tufara

ore 18,00

Ogni partecipante alla gita garantisce di essere preparato fisicamente e tecnicamente e di essere equipaggiato con abbigliamento e attrezzatura personale adeguate alle esigenze della uscita programmata **essendosi preventivamente informato sul programma e sulle difficoltà sopra dettagliate.**

È facoltà dei referenti escludere dalla gita le persone non conosciute o di cui non si riesce a conoscere l'adeguata preparazione fisico_tecnica.

I non soci CAI sono ammessi a partecipare previo presa visione del regolamento, della difficoltà dell'escursione, e sentito il parere del referente. Per i non soci è obbligatoria la prenotazione **entro il 20 marzo 2026** ed il versamento della **quota assicurativa** (€ 8,40) che, salvo diverse indicazioni, andrà consegnata in sede.

LA TAVOLA DI SAN GIUSEPPE:

<http://www.prolocoriccia.it/it/turismo/san-giuseppe.html>

... un uomo vecchio e povero girava di paese in paese chiedendo ricovero, ma tutti glielo negavano. Giunto proprio a Riccia, una di queste porte, finalmente, si apre, ed il proprietario, seppure non benestante, divide con il poveretto quel poco che aveva di ceci, fagioli e fave.

Il popolo riccese non tardò a riconoscere in questo viandante il falegname di Nazareth, dando così inizio alla tradizione della **Tavola di San Giuseppe** sviluppatasi soprattutto tra le classi più povere su tutto il territorio nazionale, ed in maniera particolare nel Meridione, con diversi riti legati all'offerta e al consumo di cibo, che rimandano al sentimento della *pietas popolare*, della solidarietà e dell'ospitalità.

Il culto ufficiale del santo ebbe una progressiva diffusione in Italia dopo il X secolo. Nel 1470 Papa Sisto IV lo inseriva ufficialmente nella liturgia, consacrandogli il diciannovesimo giorno di marzo, ma solo con l'Ottocento la sua importanza poteva dirsi completamente riconosciuta. Nel 1870, infatti, San Giuseppe veniva dichiarato patrono della Chiesa universale. Il primo altare a Riccia in suo nome, consacrato nella chiesa dell'Annunziata, porta la data del 1883. Il Brunetti, con un suo dipinto del 1690, lo vede ritratto, insieme ad altre figure e con il suo emblematico bastone fiorito, alle spalle dell'altare maggiore della chiesa dell'Immacolata Concezione, già cappella del soppresso Convento dei Cappuccini, in Piazza Umberto I.

Il rito è rimasto comunque affidato alla spontaneità dei singoli nuclei familiari che provvedono ad invitare ad un banchetto tre persone, - un uomo sposato (*San Giuseppe*), una donna celibe o nubile (*la Madonna*) e un giovane non sposato (*il Bambino*) - rappresentanti la Sacra Famiglia.

Nei giorni precedenti la festa di San Giuseppe (19 marzo), a Riccia è tutto un via vai di donne indaffarate che si spostano tra le diverse abitazioni di parenti e vicine di casa e che aiutano e intervengono attivamente nella preparazione di una festa. In genere, alcuni giorni prima nelle case di chi svolge la festa vengono allestiti degli *altarini* con una immagine del santo.

Nelle famiglie dove ancora resistono marcate caratteristiche penitenziali la padrona di casa, o l'intero nucleo familiare, osserva nei setti mercoledì prima del 19 marzo uno stretto regime alimentare, non mangiando assolutamente carne.

Il pranzo offerto è generalmente di magro, detto di *scàmpere*. Le pietanze servite sono in numero variabile da 13 a 19. Prima dell'inizio del banchetto vengono recitate in ginocchio alcune preghiere, in genere le sette allegrezze, e poi, seduti a tavola, viene passato tra i presenti il primo bicchiere di vino ed il primo pezzo di pane che tutti i commensali devono assaggiare rigorosamente dopo i "santi". A servire è la padrona di casa, anticamente scalza, aiutata in genere dalle figlie, che non partecipa però al convito, e non siede neppure nella stessa tavola dei santi.

Gli alimenti sono quelli della cucina povera: il pane, per cominciare, che si ritrova "*smollicato*" nei maccheroni, come ripieno nei peperoni, e ancora nel baccalà e nei cavolfiori *arracanati*. I legumi, ceci, fagioli, lenticchie, conditi con olio extravergine di frantoio e segno di augurio e di abbondanza. Il baccalà, dalle saporite carni, cucinato in tanti modi. Infine, i dolci, simbolo di agiatezza: riso con il latte e spolverata di cannella; agrodolce: denso impasto di mandorle e mosto cotto; biscotto con le uova da inzuppare nel robusto vino casalingo; e...i *cavezune*: l'espressione più alta e commovente della genialità gastronomica affinata generazione dopo generazione.

Terminato il lungo pranzo si recitano di nuovo le preghiere e viene offerto ai "*Santi*" un cesto contenente una pagnotta di pane, un assaggio delle pietanze servite e un numero dispari di *cavezune*. Successivamente inizia il via vai tra le abitazioni di persone, con profumati cartocci in mano che recano la consueta "*devozione*" ad amici e parenti.