

LIVIA ELENA LAURENTINO

MONTEFELTRO: terra di mezzo, crocevia di storia e di genti, di sapori e profumi antichi.



Autore: [redazione](#)

Pubblicato: 30-Apr-2010



Print



Email

La comunità montana del Montefeltro è come un piccolo grande gioiello incastonato tra tre territori, la Romagna, le Marche e la Toscana, e “vicini di casa” con lo Stato di San Marino. Segno distintivo del territorio il Monte Carpegna che, con i suoi 1.415 metri d’altezza, domina il paesaggio e dalla



cui sorgente sgorga l’acqua limpida che è uno degli ingredienti principali di una birra artigianale, La Cotta. Nata nel 2004 l’azienda Colleverde, ed oggi in grado di produrre, con l’orzo coltivato su quelle colline, ben 30.000 bottiglie nelle tre tipologie bionda, rossa e ambrata e mentre conquista il mercato italiano strizza l’occhio a quello internazionale.

Ma lo “scrigno” del Montefeltro riserva molte altre gemme, come Agape, l’olio d’oliva prodotto dall’oleificio Venturi che su una dolce collina di Sassocorvaro, che si affaccia nel lago sottostante Ettari di colline accolgono olivi che in autunno regalano preziosi frutti che lavorati con l’estrazione a freddo si trasformano nel pregiato olio che, nel 2008, si è classificato al primo posto al concorso nazionale per la valorizzazione delle eccellenze olearie.

Sassocorvaro è un paese sede della Rocca Ubaldinesca sorta nel 1475, fortificazione militare che durante seconda guerra mondiale ospitò circa 10.000 opere d’arte dal valore inestimabile, che vennero così salvate dalla inevitabile distruzione. Tra le opere salvate c’è la Tempesta del Giorgione, La “Madonna di Senigallia” di Piero della Francesca e molte altre che oggi, in una loro riproduzione, sono visibili nella sale della Rocca.

Chi volesse prolungare la sua visita in questi luoghi potrà scegliere dove trovare ospitalità fra una cinquantina di strutture tra agriturismi, bed&breakfast e hotel, sparsi su tutto il territorio.

Se Carpegna deve molto della sua notorietà al famoso prosciutto, di non meno valore è la produzione di tessuti stampati artigianalmente dall’ Antica Stamperia, che dal 1800 custodisce e tramanda i segreti del mestier e dove gli amanti dei tessuti avranno modo di personalizzare il proprio corredo.

Da qui si raggiunge l’antico borgo di Frontino dove, tra querce secolari e verdi prati, nell’antico ex monastero di S.Girolamo con chiostro, cappella e affreschi di varie epoche, è stata ricavata una splendida residenza e dove si può assaggiare il pane de Il Certello, fatto secondo l’antica tradizione con lievito madre e una lunga lievitazione.

Proseguendo verso sud si arriva a Belfonte all’Isauro, paese a cavallo tra Toscana e Marche, dominato da un bellissimo castello medievale corredato da nobile leggenda, e patria di altrettanto nobili tuberi: i tartufi.

Il percorso di conclude a Lunano, così come si può concludere un bel pranzo con un vino di visciole , è proprio qui che dall'azienda di Mauro Magri , nasce un prodotto molto particolare ed unico.[LeL]