

Per Ufficio Stampa Salotto Europeo

Da Livia Elena Laurentino

Per vederlo meglio apri internet e copia questo indirizzo

<http://il15bologna.blogspot.com/>

giovedì 22 aprile 2010

[MONTEFELTRO: un paradiso a portata di mano, o meglio... d'auto.](#)



A volte decidere dove trascorrere un week end non è facile e le mete, spesso, sono le più convenzionali. Allora perchè non fare una scelta diversa e trasformarsi in "avventurieri" con la sicurezza di una buona riuscita ? Il Montefeltro è uno di quei territori, poco conosciuti ai più, ma che propone un itinerario tra natura e riscoperta di sapori tradizionali, che merita di essere percorso. Ma dove si trova? Facilmente raggiungibile sia dalla Romagna che dalla Toscana che dalle Marche, regione alla quale di fatto appartiene, chi volesse può iniziare la sua gita da Macerata Feltria, sito di origini romane che oggi conserva un centro storico di pregio ed un borgo settecentesco. Qui si può iniziare anche, il percorso enogastronomico cominciando proprio dal Vino dell'azienda agricola Valturio che, nei suoi 8 ettari di terreni, produce secondo la tradizione due pregiati rossi, il Valturio ed il Solco. Al vino poi si può abbinare un buon piatto a base di farro, in chicchi o nei formati classici della pasta, cercando lo specialista del farro nell'azienda Prometeo a Canavaccio di Urbino, condito ovviamente l'olio d'oliva di Sassocorvaro, il paese abbarbicato sulle colline che con la Rocca Ubaldinesca, domina la Valle del Foglia, ed è qui che da oltre 50 anni la famiglia Venturi cura con amorevole dedizione un grande uliveto per produrre un olio pluripremiato. Ben si abbinano i formaggi tipici di questo territorio, in particolare a Tavoleto dove il Caseificio La Giunchiglia produce, oltre alla tipica caciotta del Duca, anche i pecorini, freschi o stagionati in fossa o in foglia di noce, o il particolare Tartufino che prende il nome dalla farcitura di tartufo nero estivo (scorzone), anche questo prodotto autoctono soprattutto a Belforte all'Isauro, che con il suo castello rappresenta l'accesso al Montefeltro per chi viene dalla Toscana. Il percorso gastronomico si arricchisce strada facendo, con un alimento indispensabile per la nostra tavola; il pane, che a Frontino, uno dei comuni più piccoli d'Italia, viene fatto secondo la tradizione ancora nel forno a legna, lavorato a mano con lievitazione naturale e farine biologiche. A Piandimeleto Raffaello Sanzio "nasce artisticamente" perchè qui trova il suo tutore, l'edificio che caratterizza il paese è l'imponente Castello dei Conti Oliva, oggi sede vari musei, quello originale del Fungo, quello del Lavoro contadino e quello dell'Araldica. La specialità locale è il miele dell'apicoltura Ricciardi, che lo produce nelle varietà acacia, castagno, bosco, girasole e il classico millefiori. L'ultima tappa si può fare a Carpegna, probabilmente la più conosciuta tra le località del Montefeltro, forse più per i suoi saporiti prosciutti che, per le sue bellezze naturali e architettoniche, tra le quali il Palazzo dei Principi Carpegna-Falconieri, dal 1200 signori del feudo. Qui l'Antica Stamperia mantiene la tradizione delle stampe manuali, con gli stampi intagliati nel legno di pero e di noce, sui tessuti per la biancheria. Buon viaggio ! LeL

Pubblicato da il15 a [15.25](#)