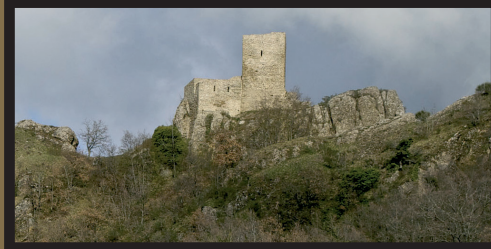




Montefeltro, terra di storia e sapori



Il territorio di Montefeltro, sede di storiche dispute fra famiglie feudali, si trova a cavallo di tre regioni: Emilia-Romagna, Toscana e Marche. Le sue montagne, dalla tipica conformazione romagnola-marchigiana, rendono la zona di non facile accesso. Nonostante questo, gli abitanti hanno saputo fare di queste terre una culla di tesori eno-gastronomici. Oltre al famoso prosciutto di Carpegna (Carpegna Prosciutti), non si può tralasciare lo sforzo che alcuni produttori (Sapori di Carpegna) hanno fatto per dare vita a un culatello, tipico prodotto delle zone pianeggianti, che non ha nulla da invidiare a quello reggiano-parmense. Ma in questa terra c'è ancora tanto da scoprire: dalla ricotta ai pecorini stagionati, formaggi Cau&Spada tramandati dalla tradizione sarda, ma anche la caciotta d'Urbino e il pecorino di fossa della Giunchiglia, i tartufi neri di Tartufeltro, il vino Valturio, e prodotti unici come il vino e le visciole di Mauri Maurizio, specialità gradita dallo stesso Federico da Montefeltro. Non si possono dimenticare nemmeno la produzione cerealicola e il farro, questo antenato del grano, che l'azienda Prometeo ci porta a riscoprire. Da provare assolutamente il pane biologico de 'Il Certello', non senza aver prima aggiunto un filo dell'olio Agape, dolce e profumato come quello toscano. Non può che accompagnare il tutto la profumatissima birra La Cotta, che sprigiona aromi e sapori unici, amata anche dallo scrittore Umberto Eco. Infine,

come non rimanere affascinati dalla veduta dei due più famosi Sassi, Simone e Simoncello, che dominano il Parco Naturale, e incantati dai castelli immersi nel verde delle colline, che hanno saputo stregare personalità come Umberto Eco? ■

