

<http://www.sinequanon.org/site/article.php?ID=3388&l=it>

SINEQUANON - APRILE

## UN INCONTRO PER RILANCIARE I SAPORI DEL MONTEFELTRO

ANGELO LO RIZZO

**alla prestigiosa struttura museale  
di "Cà la Gironda" a Bologna**



Il paesaggio di Piero della Francesca, i colori di Raffaello ; parliamo del Montefeltro, in provincia di Pesaro; una terra che pulsa con i ritmi delle vicine città di Urbino rinascimentale da un lato e San Leo dall'altro dove fu imprigionato e morì Cagliostro. Una meta privilegiata per chi apprezza i beni naturalistici, la flora variopinta, un'agricoltura curata, paesaggi preservati ed una gastronomia fantasiosa e profumata legata al territorio. Ed oggi parliamo, appunto, di questa gastronomia che, in fondo, può essere considerata una forma di comunicazione sicuramente fra le più piacevoli. Ciò che caratterizza la cucina del Montefeltro è la sua estrema semplicità che, a volte, può tradursi anche in raffinatezza. Misurate combinazioni rispettano il più possibile lo stato naturale degli ingredienti. Il trattamento è delicato, sapiente, rivelatore di un'antica esperienza, trasmessa con grande cura.

Ne abbiamo avuta conferma in un incontro con la stampa che la Comunità Montana del Montefeltro, unitamente ad un qualificato gruppo di cultori dei più tipici prodotti locali della tradizione della tavola ha promosso, con la collaborazione di Franco Mioni di "Salotto Europeo" al Ristorante Giocondo che si trova in quella singolare struttura museale di "Cà la Gironda" a pochi chilometri dal centro di Bologna. Un incontro cui ha fatto seguito una cena realizzata con piatti e prodotti del territorio, cena che ha confermato al nutrito gruppo di giornalisti presenti come la ristorazione sia veramente un'arte ( e non sembri una definizione esagerata) che nel Montefeltro è coltivata con incessante curiosità, smodata passione e notevole spirito di sacrificio.



Dalla crescita brusca al formaggio ,alla casciotta di Urbino, dal culatello di Carpegna al pane casareccio e di farina di farro è stato tutto un susseguirsi di eccellenti sapori che, in un crescendo rossiniano, sono poi passati a quelli dei passatelli in brodo di gallina, alla stracotto al rosso del Montefeltro, al carrello dei formaggi ed ai dolci. Il tutto condito con un'ottima birra artigianale prodotta e Mercatale di Sassocorvaro e dai vini dell'azienda Valturio di Macerata Feltria.

Bisogna riconoscere che oggi non si mangia e si beve solo per sopravvivere, ma si cerca di farlo sempre nel modo migliore affinché una necessità fisica si trasformi in un desiderato piacere. Ciò costituisce indubbiamente un segno della "civiltà della tavola". E nel Montefeltro la gastronomia tipica affonda le radici nella cultura popolare, intimamente legata ad essa. E attraverso di essa si tramandano la civiltà e le usanze della popolazione.

Insomma la Comunità Montana, diretta dalla Dr.a Cristina Torcolacci, ha visto giusto: nel Montefeltro, in questo splendido territorio della provincia di Pesaro ancora non sufficientemente scoperto dal turismo nazionale ed estero, l'enogastronomia può e deve fare da traino per uno sviluppo che può seriamente favorire l'economia locale.

Visitare il Montefeltro significa scoprire un territorio dove chiunque abbia ancora in se l'amore per la verità che è amore per la natura, gusto delle cose semplici, non può che rimanere affascinato. Qui il turista rallegrato dalla salubrità dell'aria, dalla festosità della terra che si esprime anche nei generosi vini ( come quello di visciole), trova accanto a mete gastronomiche per ogni ghiotta esigenza, la ridente quiete di un paesaggio che ricrea e tonifica lo spirito ed il fisico in serenità di spazi, di luci, di colori, in accogliente e cordiale ospitalità.