



## I SAPORI DEL MONTEFELTRO IN VETRINA A BOLOGNA

di Franca Vitone

*una scoperta di gusto e di gusti*



Ormai da parecchi anni la domanda turistica si orienta sempre di più verso la ricerca di autenticità e, quindi, non c'è da sorprendersi se la cucina di un territorio, le sue tradizioni enogastronomiche, possono costituire un indubbio veicolo promozionale.

E' quello che debbono aver pensato i responsabili della Comunità Montana del Montefeltro, in particolare la Direttrice Dr. Cristina Torcolacci, che, insieme ad un qualificato gruppo di cultori dei più tipici prodotti locali della tradizione della tavola, ha affidato a quel vulcano di idee e di iniziative che è Franco Mioni, dell'Ufficio Stampa di "Salotto Europeo", il compito di invitare a Bologna qualificati esponenti della comunicazione e dell'informazione nel settore turistico ed enogastronomico provenienti da varie regioni d'Italia, per la presentazione delle proprie variegata realtà.

L'appuntamento è presso il "Ristorante Giocondo" nell'ambito della prestigiosa struttura museale di "Cà La Gironda" nei pressi di Bologna. Qui dopo la tradizionale conferenza stampa, ha fatto seguito una degustazione di prodotti tipici ed una cena nel cui menu ai ricchi antipasti con crescina brusca al formaggio, prosciutto e culatello di Carpegna, faceva seguito un piatto di passatelli in brodo di gallina, pasta e fagioli, ed uno stracotto di Marchigiana al rosso del Montefeltro, per poi passare al carrello dei formaggi col Morbido di capra, col Pecorino alle foglie di noci e il formaggio di fossa. Per chiudere un trittico di dolci: crescina dolce di Pasqua, Dolce di miele e il Bostrengo.

Insomma tutti i cibi semplici di una volta ma che ancora oggi sono riproponibili con un po' di cura e di attenzione.

La genuinità e la semplicità sono caratteristiche essenziali della gastronomia tradizionale del Montefeltro, che non altera il sapore naturale dei cibi, ma porta in tavola il profumo della terra.

Insomma nel Montefeltro l'offerta turistica si completa con le prelibatezze di un'enogastronomia ricca e creativa nel segno cordiale di un'ospitalità di antica data. Fuori dalle grandi vie di comunicazioni nel Montefeltro non si arriva per caso. Bisogna proprio andarci appositamente. Ma è sempre un'esperienza unica e sicuramente ci si tornerà più volte.