



**I prodotti tipici di una regione storica stupenda a cavallo tra Romagna e Marche –
Mondo del Gusto- Gabriele Orsi – articolo pubblicato il 14.04.2010**

La cultura, le **eccellenze enogastronomiche** e agroalimentari, le bellezze artistiche e ambientali e la tradizione artigianale **del Montefeltro** sbarcano nel Bolognese: alcuni giorni fa, presso il complesso museale di **Ca' la Ghironda a Ponte Ronca** di Zola Predosa, la delegazione della comunità montana montefeltrina, ospite del Salotto Europeo **di Franco Mioni**, ha presentato ufficialmente a una qualificata **platea di autorità, giornalisti** e operatori del settore **le risorse che la loro regione**, ancora troppo poco conosciuta e valorizzata dal punto di vista turistico, **è in grado di offrire.**

Terra di **rocche e castelli**, di pievi e monasteri, dove i boschi si alternano ad ampie radure ed è piacevole farsi cullare assaporando **lo splendido scenario delle colline** e delle montagne che incoronano l'orizzonte, il Montefeltro è una regione storica a **cavallo tra la Romagna, la Toscana e le Marche**, che nei secoli passati diede origine alla casata dei duchi di Urbino di cui massimo esponente **fu quel Federico**, grande capitano di ventura e magnifico **mecenate delle arti rinascimentali** la cui passione è ancora ravvisabile nelle meraviglie del suo palazzo ducale urbinato.

Dal borgo di Macerata Feltria a **Sassocorvaro**, nella cui rocca, durante la II Guerra Mondiale, vennero messe al riparo innumerevoli e inestimabili **opere d'arte** per essere preservate dalle **devastazioni belliche**, dalle vestigia romane di Audotore **ai pendii di Tavoletto**, da Sassofeltrio **alle terme di Monte Grimano**, dalle fortificazioni di Montecerignone, sede del taumaturgo Beato Domenico, alla bellezza antica di Pietrarubbia, **da Carpegna**, con il palazzo dei principi e le sue delizie gastronomiche, **al**

castello di Piandimeleto, da Lunano con le sue testimonianze storiche, a **San Leo**, nella cui fortezza morì – o secondo alcuni semplicemente “scomparve” – il celeberrimo **Conte di Cagliostro**.

Una regione, il Montefeltro, che ben si presta a **ogni genere di vacanza** per gli amanti dell'arte e della cultura **ma anche dello sport e della vita all'aria aperta**, del benessere e dell'ambiente. E ovviamente anche per gli inguaribili ghiottoni sempre a caccia di **nuove specialità gastronomiche**, che in questa terra potranno trovare dovizia di prelibati **salumi e formaggi**, come il prosciutto e il **culatello di Carpegna**, i pecorini infossati e la casciotta di Urbino, saporose **carni bovine** di razza “marchigiana” e suine della “**mora romagnola**”, **tartufi e castagne**, birre artigianali e vino di visciole, **prodotti da forno dalla lavorazione artigianale** e oli coraggiosi che nascono **su dirupi scoscesi**.

«Le eccellenze agroalimentari della nostra terra di confine – spiega **Michele Maiani**, presidente della **Comunità Montana del Montefeltro** – sono diverse e conosciute nel mondo: basti pensare che il caffè dell'azienda Pascucci viene servito persino **al bar dell'aeroporto di Mosca**. Quello che fa la differenza è **l'unicità** e noi cerchiamo di promuovere il nostro territorio offrendo appunto cose uniche e irripetibili. A noi non interessano i **grandi numeri** ma fare un **turismo di qualità** ed è questo il nostro obiettivo».



E veramente tantissime erano **le aziende presenti con le proprie eccellenze** agroalimentari: **Prometeo** con il suo farro e prodotti a base di farro, la birra artigianale de **La Cotta**, l'Oleificio **Venturi Agape**, il cui olio extravergine d'oliva ha vinto la sfida in una terra tradizionalmente non vocata all'olivicoltura, il vino di visciole di **Maurizio Mauri**, i formaggi di **Cau & Spada**, i tartufi di **Tartufeltro**, il miele di **Riccardi**, il caffè di **Pascucci** e ancora l'azienda **Valturio** con i suoi vini tra cui il Sangiovese che ha ottenuto **i tre bicchieri del Gambero Rosso**, i salumi di **Carpegna Prosciutti, Saponi di Carpegna Due Sassi e Antichi Sapori**, i pecorini infossati della **Giunchiglia** e i prodotti da forno **del Certello, di Anna & Gabri e di Piadina Montefeltro**.

Non mancano certo **le grandi botteghe artigiane** e alimentari: chi dovesse recarsi da quelle parti potrà barcamenarsi tra gli splendidi lavori **dell'Antica Stamperia Carpegna** e la **Bottega del Buongustaio** a Sant'Angelo in Vado, con le sue carni marchigiane garantite, la sua rosticceria, **salumi, formaggi e tartufi**, oppure le carni **bovine e suine** e i prodotti naturali **dell'azienda agricola Luzi**.

E per celebrare il tutto niente di meglio di **una bella cena** a base di prodotti caratteristici, offerta dal **Ristorante Il Giocondo** di Vittorio Spampinato: **crescia brusca di Pasqua** al formaggio con **culatello di Carpegna**, farro del Montefeltro con **casciotta di Urbino**, tortino di patate di Montecopiolo **in goletta di maiale con fonduta di tartufo** di stagione, **prosciutto di Carpegna** Dop tagliato a mano con pane casereccio di farine integrali e olio extravergine, **passatelli del Montefeltro in brodo di gallina**, maltagliati di farro con fagioli, tagliatelline di farro con pomodorini, **stracotto di marchigiana** al rosso del Montefeltro, cavolfiore e carotine bolliti al profumo di zafferano, carrello dei formaggi con **morbido di capra, pecorino** e formaggio di fossa accompagnati da miele, **torta di kamut alle mele**, ricottine fresche al miele e il tradizionale **bostrengo**, il tutto annaffiato da birra chiara artigianale, **rosso Valturio 2006**, birra ambrata e **vino di visciole Le Villacce**.