

# Bell'Italia



FIRENZE  
LA PORTA DEL  
PARADISO

ROMA  
LE VILLE  
DEI PAPI A  
CASTEL  
GANDOLFO

ASTI  
LA CITTÀ  
DEL PALIO

NAPOLI  
TREKKING  
SUL  
VESUVIO

RIVA DEL GARDA  
WEEKEND  
SPORT E  
NATURA  
SUL LAGO

LA SPEZIA  
LA VALLE  
DEI BORGHI  
ROTONDI

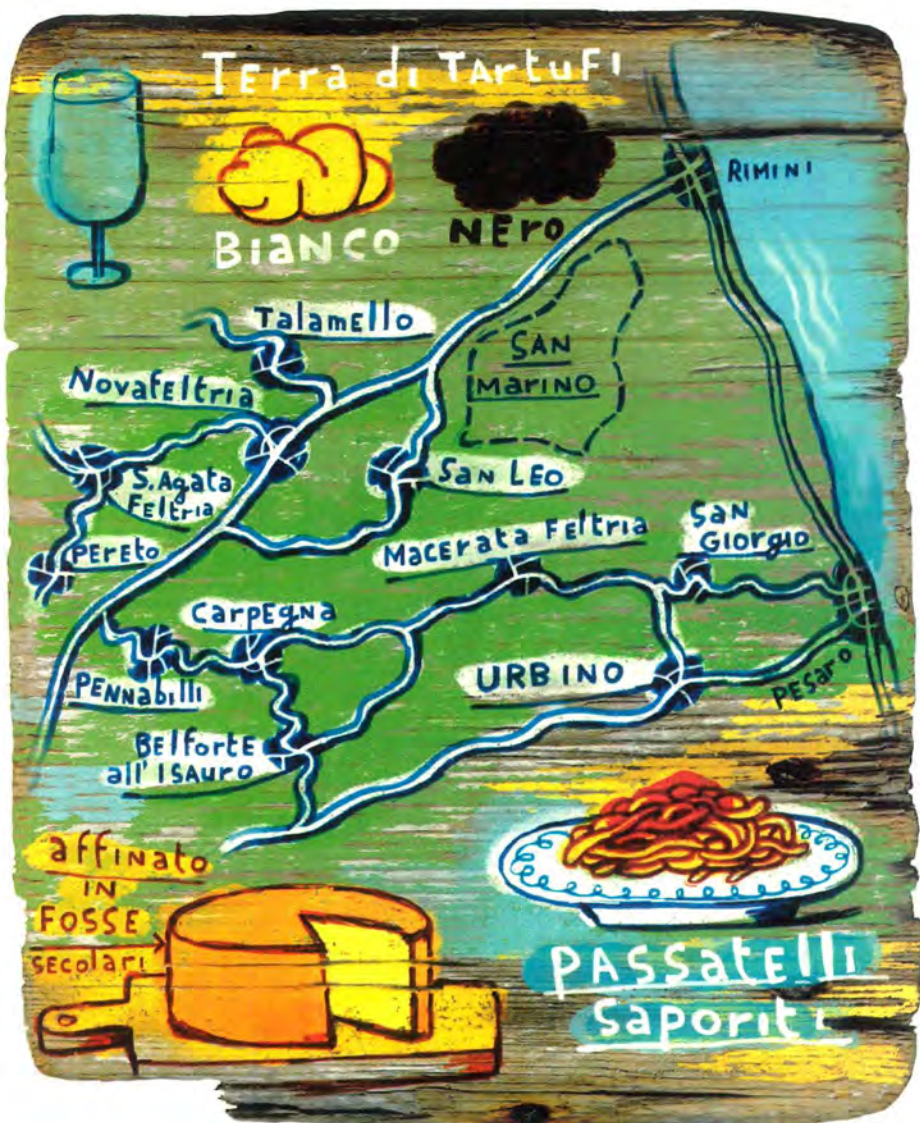


20317  
9 770394 720006

Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, L.OMI - Austria € 8,80 - Belgio € 8,80 - Francia € 8,70 - Germania € 8,70 - Gran Bretagna Igs € 6,00 - Lussemburgo € 8,80 - Portogallo (Cont.) € 6,70 - Svizzera cfr 12,50 - Principato di Monaco € 8,70 - Spagna € 7,80 - Malta € 6,62

Illustrazione di **Marco Marella**

- 1**  
San Leo  
*Il Ristorante Il Bettolino  
e la Macelleria San Leo*
- 2**  
Talamello  
*La Locanda dell'Ambra*
- 3**  
Novafeltria  
*La Bottega  
della Carne Celli*
- 4**  
Sant'Agata Feltria  
*I Tesori  
del Montefeltro*
- 5**  
Pereto di  
Sant'Agata Feltria  
*La Trattoria Ciccioni*
- 6**  
Pennabilli  
*L'Hotel  
Lago Verde*
- 7**  
Carpegna  
*Macelleria del Corso*
- 8**  
Belforte all'Isauro  
*La Locanda di Figaro*
- 9**  
Macerata Feltria  
*La Zafferano Montefeltro*
- 10**  
San Giorgio  
di Montecalvo  
in Foglia  
*La Country House  
Ca' Virginia*
- 11**  
Urbino  
*Il Caseificio Val d'Apsa*



## MONTEFELTRO (RIMINI E PESARO-URBINO) Nel Ducato del tartufo

Il Montefeltro se ne sta in bilico tra Emilia Romagna e Marche, diviso amministrativamente tra le due regioni ma unito nel paesaggio e nello spirito, un tempo ducato splendido e oggi regione di grande bellezza, tutta da scoprire. Le colline salgono dall'Adriatico fino a trasformarsi in speroni di roccia occupati da rocche malatestiane e di altri casati dominatori, tra boschi fitti, campi di grano, morbide dorsali e qualche scarpata tagliata nell'arenaria. Una terra dove piccoli borghi antichi, solo apparentemente addormentati, si aprono ospitali ai visitatori. Soprattutto ai golosi, perché queste sono terre di molte delizie, come **i tartufi, bianchi e neri**. E in quest'angolo d'Italia, dove i paesaggi ricordano gli sfondi dei quadri rinascimentali, le stravaganze sperimentali non attecchiscono. **La base restano le pastasciutte con sughi di carne o funghi, come i famosi passatelli, opera magistrale di massaie** che con la pasta fatta in casa sono insuperabili. Poi carni delle mandrie della Valmarecchia, salumi genuini, tra i quali eccelle il prosciutto crudo di Carpegna, e formaggi ovis di pecore allevate in libertà, affinati in fosse scavate nella roccia tenera. In autunno, ma non solo, i funghi abbondano, cucinati in molti modi e accompagnati da tante verdure.



12



13



14

## 9 MACERATA FELTRIA

### L'oro giallo della "cittadina"

Silvia Zanirato, cittadina pentita, si è trasferita nelle lande più remote del Montefeltro per coltivare il *Crocus sativus* e ottenere stami e pistilli del prezioso zafferano. Da mezzo ettaro di terreno collinare **Zafferano Montefeltro** riesce a ricavare tre chilogrammi di zafferano puro di elevata qualità in un anno: un vero record. È importante ricordare che per realizzare un grammo di zafferano occorrono 150 fiori di crocus per

un totale di 450 pistilli. Perciò ci vuole pazienza, molto lavoro e tanta schiena curva per riempire bustine e vasetti in vetro di polvere e pistilli che serviranno per arricchire ogni tipo di piatto con la raccomandazione, prima di usarlo nelle cotture, di ammorbidirlo in acqua o altro liquido (non olio) per almeno quattro ore; un grammo di zafferano costa 19 €, acquistabile anche online su [www.zafferanomontefeltro.com](http://www.zafferanomontefeltro.com)

12. Il raccolto centro storico di Pennabilli, nel territorio dell'Alta Valmarecchia.

13. L'edificio principale della Country House Ca' Virginia, grande casale del Quattrocento completamente ristrutturato.

14. Scorcio della rustica sala ristorante, tutta in pietra a vista; lo chef prepara piatti tradizionali montefeltrini.

## 10 SAN GIORGIO DI MONTECALVO IN FOGLIA

### Un relais campagnolo di pregio

Alle soglie del Montefeltro, un grande casale del '400 dai muri in pietra è stato riaperto agli ospiti nel 2008 come **Country House Ca' Virginia**. Offre 23 camere molto piacevoli, attrezzato centro benessere, orto bellissimo, grande piscina e una particolare attenzione per gli amanti delle due ruote. All'interno, soffitti con travi in legno a vista, pavimenti in cotto, nicchie, camini e arredi rustico-eleganti curati nei dettagli; tutt'intorno, la campagna. La linea gastronomica non si discosta dalla tradizione regionale; doppia con colazione e accesso alla spa da 110 €.

## 11 URBINO

### Nella piccola valle della casciotta

Compreso solo per pochi metri nel territorio del comune di Urbino, in una valletta percorsa dal piccolo fiume Apsa, il **Caseificio Val d'Apsa** produce il formaggio più tipico dell'Urbinate, vaccino con una piccola aggiunta di latte ovino: la casciotta d'Urbino Dop. Dal sapore dolce e molto gradevole, a pasta morbida di colore giallo-paglierino, è un prodotto caseario di pregio. Nello shop di Val d'Apsa troviamo anche pecorini freschi, stagionati, a latte misto, aromatizzati al tartufo, al peperoncino, alle mandorle, al basilico, alla calendula e alla viola.

Indirizzi...

**MACERATA FELTRIA**  
Zafferano Montefeltro  
Via Palazzo di Ferro 4,  
0722/72.80.87

**SAN GIORGIO DI MONTECALVO IN FOGLIA**  
Country House Ca' Virginia  
Località Foglia Secca,  
0722/58.07.81;  
[www.cavirginia.it](http://www.cavirginia.it)

**URBINO**  
Caseificio Val d'Apsa  
Località Viapiana,  
via Ca' Bergamo 1,  
0722/5.21.87;  
[www.caseificiovaldapsa.it](http://www.caseificiovaldapsa.it)