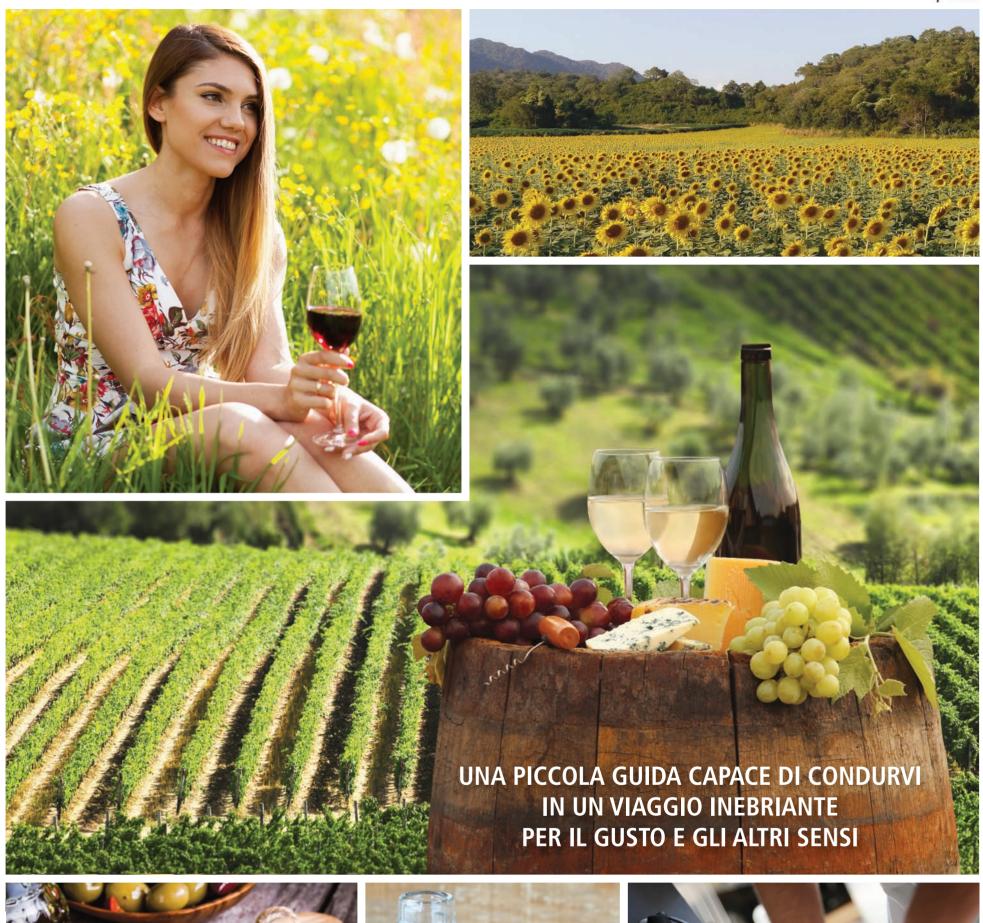
# LUOGHI & SAPORI

A cura di SpeeD









# Mangiar bene e vivere bene in provincia

UNA PICCOLA GUIDA CAPACE DI CONDURVI IN UN VIAGGIO INEBRIANTE PER IL GUSTO E GLI ALTRI SENSI

Attraverso il gusto si riesce a promuovere e a diffondere la conoscenza del cibo e del territorio









I modo migliore di conoscere un luogo è spesso attraverso la sua tavola. Ecco che la bellezza delle Marche è sintetizzata magnificamente nella bontà dei suoi prodotti tipici. Un elemento prezioso nell'innalzare la qualità della vita di chi vive in questi luoghi e di chi sceglie di sostarvi per lavoro o per svago. Sono gli stessi produttori, con particolare riguardo per quelli della provincia di Pesaro Urbino, ad essere consapevoli della loro ricchezza enogastronomica e culturale. Una ricchezza tradotta in salumi, insaccati, formaggi e altri prodotti della zona, leva fondamentale del marketing turistico, ma non solo. Mangiare bene significa anche vivere bene e qui apprendere l'arte del buon vivere è un piacere per tutti i sensi. Attraverso il gusto, produttori e commercianti promuovono e diffondono la conoscenza del cibo e del territorio, nello sviluppo di una cultura del cibo a cui si inizia a prestare attenzione sempre più da giovanissimi. Sono numerosi gli esempi in cui soggetti anche diversi tra loro ma uniti dalla caratteristica dell'eccellenza e dall'obiettivo della promozione di tipicità locali sanno fare squadra e dare origine a una rete ottimamente organizzata e rispondente alle esigenze dei visitatori (e potenziali clienti)



senza mai perdere di vista la qualità. Di seguito, ne troverete molti degni rappresentanti.

Passato e futuro sono due elementi costantemente presenti nei soggetti aderenti anche a questa iniziativa de "Il Resto del Carlino": dai saperi di una volta e dall'esperienza derivano l'eccellenza e la capacità di offrire i sapori più genuini e autentici che hanno caratterizzato queste zone fin da tempi antichi. Il futuro rappresenta il traguardo verso cui procedere spediti e l'ispirazione per fare proprie una quantità di tecniche

e possibilità non espressamente considerate prima (come il rispetto ambientale e la lavorazione sostenibile delle produzioni).

Ma quando si tratta di cibo, al di là di teorie e ragionamenti, a guidare dovrebbero essere soprattutto i sensi. Le pagine che seguono possono essere lette anche come una piccola guida per poterli indirizzare nel modo migliore.

Quello che è possibile sperimentare secondo il percorso tracciato nelle pagine successive è un viaggio appagante e salutare attraverso vere e proprie prelibatezze capaci di farci stare bene.

Vini, pasta, pane, formaggi, salumi, tartufi sono solo alcuni dei prodotti di cui questo speciale parla, andando a stimolare la vista e di conseguenza tutti gli altri sensi. Le aziende che li producono ci mettono passione e impegno, conjugando attaccamento al territorio, rispetto delle tradizioni e tecnologie sostenibili con l'intento di fornire qualità e genuinità a condizioni accessibili a tutti e a chilometri zero.

**CHE IL VIAGGIO ABBIA INIZIO!** 



**SPECIALE** LUOGHI & SAPORI **Direttore Responsabile** Andrea Cangini

**Vice Direttori** Beppe Boni Massimo Gagliardi

Realizzazione iService S.r.I.

Piazza XX Settembre, 32 Montecatini Terme www.iservicesrl.it

#### Stampa

Centro Stampa Poligrafici Via E. Mattei 106, Bologna

#### **Pubblicità**

S.p.e.e.D. Società Pubblicità Editoriale e Digitale

#### **Direzione Generale**

Assago (MI) - Viale Milanofiori Strada 3 Palazzo B10 Tel. 02 575771

Agenzia di Pesaro C.so XI Settembre, 304 Tel. 0721-35506 Fax. 0721-69027 pe.pesaro@speweb.it





Agenzia MILANESE Forniture Enologiche

Birra 💮 Olio 🗀 Miele Vino

AGENZIA MILANESE FORNITURE ENOLOGICHE SNC di Marco Pascucci & C.

Via Divisione Acqui n.5 - 61122 VILLA FASTIGGI - PESARO Telefono 0721 283738 - Fax 0721 280000

# Un ringraziamento alle Aziende che hanno aderito a questa iniziativa:

✓ AMFE	pag. 2
✓ FIORINI	pag. 3
✓ LUZI	pag. 4
✓ COLDIRETTI	
✓ PASTA VADESE	pag. 6
✓ FOSSO DEI RONCHI	pag. 7
✓ MACELLERIA PENSERINI	pag. 8
✓ DILAT	
✓ ZAFFERANO DEL MONTEFELTRO	
✓ ANTICHI SAPORI	
✓ LA GIUNCHIGLIA	pag. 9
✓ TERRACRUDA	
✓ BIRRIFICIO DEL CATRIA	
✓ CASALFARNETO	
✓ ANTICA TRATTORIA ORESTE	pag. 13
✓ GASTRONOMIA DEL PORTO	pag. 14
✓ LOCANDA DEL GELSO	
✓ BELTRAMI	
✓ OSTERIA PASQUALON	
✓ RISTORANTE PIAZZA RICCI	<sub>-</sub> pag. 16
✓ RISTORANTE IL PUNTO	pag. 16
✓ RISTORANTE PICCOLO MONDO	
✓ FRANTOIO DEL TRIONFO	
✓ RENZI LUIGI	
✓ CASEIFICIO VAL D'APSA	
✓ FRATICELLI SALUMI	pag. 18
✓ IL CERTELLO	
✓ PICCOLO MONDO FATTORIA	
✓ FORNO MOSCA	
✓ SALUMIFICO ALESSI	
✓ AZIENDA AGRICOLA BRUSCIA	
✓ MACELLERIA BAVOSI	
✓ LE GESTINI PASTAIOLE	
✓ CONFCOMMERCIO	pag. 24

## Vino e olio. Qualità e tradizione

L'AZIENDA AGRARIA FIORINI DA PIÙ DI CENTO ANNI PROPONE SAPORI E GUSTI LEGATI ALLA TERRA

Itre cento anni di storia per un'azienda che fa della tradizione e della valorizzazione del territorio i suoi punti di forza. Un'attività iniziata nel 1900 da Luigi Fiorini e proseguita attraverso tre generazioni: oggi le redini sono in mano a Carla Fiorini, enologa e madre di tre figli. Più di cento ettari di terreno immersi nello splendido comune di Barchi, nelle zone limitrofe al territorio di Urbino-Montefeltro.

Una giacitura collinare che si trova a 350 metri sopra il livel-

lo del mare, a pochi chilometri dal mare ma vicino anche ai verdi monti appenninici. La viticoltura è il cuore pulsante dell'Azienda Agraria Fiorini, con 32 ettari di Bianchello, 2 ettari di Sauvignon Blanc e 10 ettari tra Sangiovese, Montepulciano e Cabernet Sauvignon: è questo il patrimonio viticolo delle otto etichette aziendali, espressione della territorialità di questi vitigni.

L'uva è il primo elemento che caratterizza questi vini e i metodi di vinificazione, confezionamento e affinamento hanno come obiettivo principale il rispetto del frutto. L'olio è l'altro fiore all'occhiello dell'azienda:

Più di cento ettari
di terreno immersi
nello splendido comune
di Barchi, nelle zone
limitrofe al territorio
di Urbino-Montefeltro



prodotto nei sette ettari di proprietà, rappresenta un'altra importante realtà di sviluppo aziendale, tanto che da ottobre 2011 è operativo il frantoio della Fiorini, ubicato nell'annesso della Foresteria Agrituristica Strada dei Campioli. Entro il prossimo anno verrà completato il passaggio al biologico: un'opportunità di pensare a una viticoltura e a un'enologia diverse. Inoltre l'azienda sta realizzando un Bianchello superiore, che farà oltre un anno di affinamento e sarà imbottigliato non filtrato proprio per mantenere l''integrità del vino fino alla bottiglia: in autunno verrà presentato.







# Campioli identico solo a se stesso



Punto vendita: aperto tutti i giorni, esclusa la Domenica, dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 19 Via Campioli 5, Barchi (PU) tel. +39 072197151 info@fioriniwines.it floatina Fiorini

**LUOGHI & SAPORI** 



# Difesa dei consumatori, lotta alla criminalità

COLDIRETTI: DALLA TUTELA DELLE IMPRESE AGRICOLE ALLE BATTAGLIE CONTRO LA CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE





a Coldiretti rappresenta da sempre un punto di riferimento per i cittadini e per gli imprenditori in ambito agricolo. La sua presenza sul territorio è capillare ed è la principale organizzazione agricola a livello nazionale e tra le prime a livello europeo. "Il nostro impegno è a 360 gradi – spiega Paolo De Cesare, direttore della Coldiretti pesarese – per tutelare i produttori e i consumatori. Per

esempio, abbiamo appena lanciato una petizione, una raccolta firme per dire no al formaggio senza latte. Una risposta chiara e netta a chi vorrebbe il formaggio prodotto con latte in polvere". Troppo spesso alcune grandi industrie orientano le loro produzioni sfruttando il valore aggiunto creato dall'immagine sana e di qualità dell'agricoltura italiana, ma non utilizzano prodotti italiani. In questo modo, attraverso loghi, immagini o denominazioni italiane, il consumatore è tratto in inganno sulla reale provenienza dei prodotti e non è in grado di effettuare scelte di acquisto consapevoli. In tal senso, la tracciabilità delle produzioni e l'indicazione obbligatoria in etichetta dell'origine dei prodotti rappresentano battaglie storiche di Coldiretti.

LA COLDIRETTI è stata la prima in Italia, finora l'unica, ad attivare un osservatorio che studia i fenomeni di contraffazione alimentare e combatte l'agromafia. L'osservatorio è presieduto da Giancarlo Caselli e vengono periodicamente stilati dei report per delineare la situazione della criminalità in ambito alimentare. I prodotti italiani vengono molto spesso imitati e contraffatti: questo fenomeno, noto come Italian Sounding, genera nel mondo un giro d'affari annuo stimato in circa 60 miliardi di euro ed è una delle grandi lotte che Coldiretti porta avanti per tutelare la distintività delle produzioni italiane. Infine, proprio per tutelare la straordinaria biodiversità e varietà delle produzioni italiane, oltre che per garantire la sicurezza alimentare dei cittadini, Coldiretti è da sempre in prima linea contro gli OGM.

## Allevamento, trasformazione, energia

L'AZIENDA AGRICOLA LUZI È TRA LE PRIME IN REGIONE PER OUALITÀ



n realtà come l'Azienda Agricola Luzi, tradizione e innovazione trovano il giusto equilibrio. Dal passato proviene l'amore per il lavoro di allevamento e la produzione di salumi nostrali, mentre strizzando l'occhio al futuro, l'azienda ha avviato due progetti nel campo delle energie rinnovabili da biogas e da fotovoltaico.

MA ANDIAMO con ordine: è il 1977 quando inizia a prendere forma l'azienda, quando i genitori di Giannalberto e Alessandro, titolari della ditta, acquistano un terreno completamente incolto per avviare un'attività zootecnica legata in prevalenza a bovini di razza marchigiana. Oggi L'Azienda Agricola Luzi è tra le più belle della regione e continua a vedere nell'allevamento di suini nostrani, bovini di razza marchigiana e

produzione di salumi locali la sua . attività prevalente. Le carni bovine Luzi sono commercializzate nel circuito di certificazione IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale attraverso l'associazione produttori Bovinmarche, presso la macelleria aziendale "Bottega del Buongustaio" nel centro storico di Sant'Angelo in Vado e nelle macellerie convenzionate con lo stesso marchio di qualità. Le carni suine, garantite dal marchio di qualità aziendale Suino Nostrano Tipico, si trovano in alcune delle migliori macellerie del territorio, nella macelleria aziendale e attraverso un laboratorio di lavorazione e stagionatura nel progetto Col diretti di Vendita diretta Punto Campagna Amica, con la vendita di saľumi nostrani tipici fatti con carni mature e magre dei suini allevati con metodo tradizionale.



# Al Boncio il primo vero Pinot Nero italiano

DA UNA VALLATA FERTILE UN VINO SUPERIORE: FOSSO DEI RONCHI



uella delle valli del Boncio, con le loro dolci pendenze, è una terra fertile al confine tra Romagna e Marche. Vi si estende la vallecola Fosso dei Ronchi, il cui clima mitigato dal mare la rende perfetta per seminativi, uliveti e vigneti. Qui, su di una terra argillosa calcarea perfetta per la vite, viene coltivato sin dall'epoca napoleonica il Pinot Nero, la cui scelta da parte dell'Azienda vitivinicola "Sergio Rossi" di Galina Mardari è stata estrema: è un vitigno intrigante e difficile, ma le potenzialità che questo terreno offre sono notevoli.

A improntare l'attività sono canoni ancestrali, analoghi a quelli de-gli inizi della coltivazione del Pinot Nero al Boncio e a quelli seguiti in Borgogna (comprensorio viticolo francese dai terreni molto simili). Si opera con sistemi di agricoltura integrata ecosostenibile, densità di impianto dei vitigni medio-alte e base genetica assai ampia, prevalentemente di tipo francese tradizionale. Nella vinificazione, fortemente artigianale, ci si basa su fermentazioni e macerazioni lunghe a basse temperature in piccoli tini di legno e follature solo manuali. L'affinamento è per un anno in legno (barriques, tonneau e doga grossa) e poi almeno altri 12 mesi in bottiglia, secondo il disciplinare dei Colli Pesaresi Focara Pinot Nero Riserva.

Due gli ottimi rossi prodotti: Costa



del Picchio e Costa del Riccio, che con la vendemmia 2011 si è piazzato nella Top Hundred italiana del Golosario 2014 di Paolo Massobrio; buonissimo pure il passito "Le Terre del Boncio".

Oggi si offrono degustazioni guidate, come pure pranzi e cene (per max 15 persone) su prenotazione, servendo i piatti della tradizione marchigiana che meglio si sposano con i vini della cantina.

AZIENDA VITIVINICOLA "SERGIO ROSSI"

Via Zongo 9 Strada del Boncio 77/1 - Pesaro Tel. 0721208540 - 339 5312093 info@fossodeironchi.it www.fossodeironchi.it

## La pasta secondo la tradizione marchigiana

PASTA VADESE DAL 1989 CREA UNA PASTA GENUINA E DI PRIMA QUALITÀ

on semole di grano duro e tenero, rigorosamente a km 0 e della migliore qualità, da cui è tratto solo il cuore, ricco di proteine e glutine, Pasta Vadese crea numerose varietà di pasta genuina e dal gusto eccezionale. Rifacendosi all'antica esperienza contadina marchigiana, con ricette della tradizione della cucina regionale, sono realizzate con un'accurata lavorazione artigianale, adottando tecniche manuali, ma in un laboratorio di ultima generazione.

Paste fresche all'uovo, paste ripiene (cappelletti, ravioli ecc.), paste da forno (come le lasagne), paste corte (tra cui gnocchi, passatelli e strozzapreti) e lunghe (tagliatelle, tagliolini, pappardelle, ecc.), sfo-glie e prodotti vegetariani.



Rifacendosi all'antica esperienza contadina marchigiana, le ricette della cucina regionale sono realizzate con un'accurata lavorazione artigianale, adottando tecniche manuali, ma all'interno di un laboratorio di ultimissima generazione



Tipici e buonissimi i Cassoni, pasta di farina grano tenero di tipo 0, con latte e strutto, sale, pepe e bicarbonato di sodio, arricchita con vari tipi di ripieno e da fare in padella; o i Crostoli del Montefeltro, fatti con farina di grano tenero tipo 0,

uova, latte, strutto, olio di semi di girasole, sale e pepe, anch'essi da cuocere in padella. Tutte queste paste sono sempre create usando i migliori ingredienti, quelli di qualità superiore, senza far ricorso a conservanti o additivi e impiegando esclusivamente materie prime, mai derivati, per ottenere prodotti gastronomici d'eccellenza e dal sapore autentico di una volta.

**PASTA VADESE S.R.L.** 

Via Robert Baden Paowel, n.31 61048 Sant'Angelo in Vado (PU) P.Iva 02530410410 Tel: 0722 88419 Fax: 0722 810109 Cell: 392 3423514 info@pastavadese.com ordini@pastavadese.com





Tipologia di vino: Vino rosso proveniente da agricoltura integrata ecosotenibile Denominazione: Colli Pesaresi Focara Pinot Nero Riserva

Localizzazione dei vigneti: Pesaro, Località Boncio

Cru: Vigna esposta a Nord Est

Altitudine: 60 m s.l.m.

Natura dei suoli: Argille ocra di origine sedimentaria, pliocenica

Caratteristiche dei vigneti: Vigneti messi a dimora nel 2005 con 5500 piante perettaro, allevati a gouyot
Base ampelografica: Pinot Nero (vari clo-

ni, 40% di origine francese, 60% selezioni locali di ceppi storici)

Resa produttiva: 0,9 kg per pianta Epoca e modalità di vendemmia

di vendemmia: Terza decade di agosto, raccolta a mano

Tecniche di Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata in tini di legno di rovere francese, lunga macerazione sulle bucce (mediamente di 24 giorni); segue affinamento di 12 mesi sulle feccie fini in barrique e tonneau (33% legno nuovo). Affinamento: Minimo 12 mesi in bottiglia.

Tipologia di vino: Vino rosso proveniente da agricoltura integrata ecosotenibile Denominazione: Colli Pesaresi Focara Pinot Nero Riserva

Localizzazione dei vigneti: Pesaro, Località Boncio

Cru: Vigna esposta a Sud Ovest Altitudine: 60 m s.l.m. Natura dei suoli: Argille ocra di origine sedimentaria, pliocenica Caratteristiche dei vigneti: Vigneti messi a dimora nel 2005 con 5500 piante per

ettaro, allevati a gouyot Base ampelografica: Pinot Nero (vari cloni,

Costa del Riccio

40% di origine francese, 60% selezioni locali di ceppi storici) Resa produttiva: 1,1 kg per pianta Epoca e modalità di vendemmia di vendemmia: Terza decade di agosto, raccolta a mano Tecniche di Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio, lunga macerazione sulle bucce (mediamente di 24 giorni);

seque affinamento di 12 mesi sulle feccie fini in botti di rovere francese (a doga grossa di 15hl) e tonneau. Affinamento: Minimo 12 mesi in bottiglia.



Azienda vitivinicola "Sergio Rossi" di Mardari Galina

Cantina: strada del Boncio 77/1, 61100 Pesaro | Telefono: +390721.208540 | Cellulare: +39 339 5312093 Mail: info@fossodeironchi.it | www.fossodeironchi.it



La Macelleria Penserini si trova lungo la via principale via Giuseppe Antimi, a due passi dallo stabilimento termale PITINUM THERMAE e dal TEATRO ANGELO BATTELLI, del piccolo borgo di Macerata Feltria, da poco entrato a far parte dei BORGHI PIU' BELLI D'ITALIA, nel cuore del Montefeltro, ai piedi del Parco Sasso Simone e Simoncello, a 12 km dal monte Carpegna. La macelleria Penserini da sempre si pone come obbiettivo la valorizzazione dei prodotti locali.

#### BOVINI

Gli animali provengono da allevamenti della zona del Montefeltro e dalle provincie limitrofe. I Nostri allevatori portano avanti la filiera " vacca-vitello", ovvero non sono ingrassatori, ma bensì il bovino nasce nella stalla stessa, dove ogni "fattrice viene incrociata con il toro ideale per avere una selezione di razze e qualità delle carni superiore. La Macelleria fa parte del CONSORZIO di TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE, consorzio per la valorizzazione delle razze pregiate Italiana, le famose 5R, CHIANINA, MARCHIGIANA, ROMAGNOLA, MAREMMANA, PODOLICA. Con riconoscimento IGP

#### **SUINI E SALUMI**

Nel rispetto della tradizione, la macelleria Penserini, alleva i suini nella propria azienda di famiglia, li porta ad un peso non inferiore ai 170kg ed esegue tutte le lavorazioni dal fresco allo stagionato. Un suino maturo e pesante garantisce una carne più succosa e saporita. Infatti la nostra lavorazione parte dal suino intero con tutte le sue parti, e con tutti i prodotti che può dare.

Gli insaccati prodotti da Noi con la ricetta delle nostre campagne, spalla disossata mescolata con "rifilatura" di prosciutto e la giusta percentuale di pancetta. Oltre agli insaccati anche tutti i salumi, capocollo, lombini prosciutti....

Tutte le materie prime e le lavorazioni sono fatte in un'area geografica ristretta, quella del Montefeltro e delle provincie contigue

Macerata Feltria PU - Tel. 0722-74209 - email: info@macelleriapenserini.it





# I SAPORI

MACELLERIA PENSERINI

# L'appetito vien cliccando!

a valorizzazione dei prodotti locali, la ricerca della qualità, la cura di ogni passaggio di lavorazione nel rispetto della tradizione fanno della Macelleria Penserini uno degli indirizzi privilegiati di chi sa scegliere le carni e i salumi migliori. E per chi non può raggiungere la macelleria a Macerata Feltria, ci sarà presto la possibilità di ricevere a casa, tutta la qualità a firma Penserini. A breve sarà attivo, infatti, lo Shop on line che, tramite il sito, permetterà di acquistare i salumi e gli insaccati, confezionati interi nella carta paglia oppure sottovuoto in tranci. Con pochi click si potranno ricevere specialità come gli insaccati prodotti con la ricetta delle campagne locali, la spalla disossata mescolata con "rifilatura" di prosciutto e la giusta percentuale di pancetta, salami con lardello; salsicce stagionate; la polpetta di salame, pasta di salame stagionata. E poi lonze e lonzini, pancette stese e arrotolate, guanciale e lordo aromatizzato, prosciutto con osso e sgambato e altri ottimi prodotti.



**DI.LAT. MONTEFELTRO** 

# Buoni, tipici, selezionati

utto il meglio del Montefeltro lo trovi da DI.LAT. Montefeltro di Nicolini Lindo & C. DI.LAT. Montefeltro è da oltre 40 anni sinonimo di professionalità ed esperienza nel settore alimentare. L'azienda, infatti, seleziona direttamente e commercializza tutti i migliori prodotti locali, in particolare salumi e formaggi tradizionali del Montefeltro. Gusto e genuinità sono le guide con cui tali prodotti vengono scelti. Tra le specialità da provare il prosciutto di Carpegna DOP, l'ottimo pecorino di fossa o, ancora, il pecorino stagionato nelle foglie di noce. Un boccone è sufficiente per farsi trasportare indietro nel passato, quando i sapori erano più veri e autentici. Tutti i prodotti e le specialità attentamente selezionate e commercializzate nel segno della qualità da DI.LAT. Montefeltro sono disponibili in vendita sia all'ingrosso che al dettaglio e con consegna a domicilio presso ristoranti, negozio, alberghi. Il modo più semplice, qustoso e conveniente di assaporare la tradizione gastronomica del Montefeltro.

Da oltre quarant'anni professionalità ed esperienza nel settore alimentare, cura e attenzione nel selezionare direttamente tutti i migliori prodotti del territorio per offrirli al pubblico



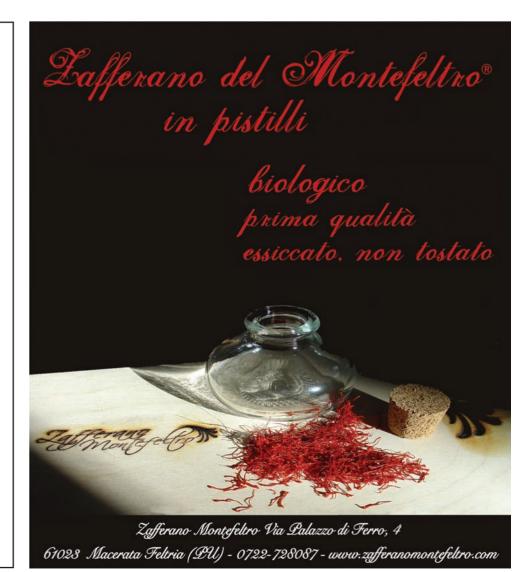
Comm. Granarolo
Ingrosso Salumi - Formaggi - Latticini
Loc. Serra Nanni - Montecopiolo (PU)
Tel./Fax: 072275336

#### **LINDO NICOLINI 339-6408773**

La Di.Lat. Montefeltro di Nicolini Lindo & C. con oltre 40 anni di esperienza seleziona e commercializza i migliori prodotti del Montefeltro

salumi e formaggi tradizionali come prosciutto di carpegna dop, pecorino di fossa, pecorino stagionato nelle foglie di noce,

VENDITA INGROSSO E DETTAGLIO, CONSEGNA A DOMICILIO PRESSO RISTORANTI, NEGOZI, ALBERGHI



# DEL MONTEFELTRO

**ZAFFERANO MONTEFELTRO** 

# Unici per pregio e proprietà

er gusto e proprietà, tutti sanno quanto sia prezioso lo zafferano. Ma c'è zafferano e zafferano! Zafferano Montefeltro è una famiglia di produttori esclusivamente di Zafferano del Montefeltro®. Ogni zona di produzione offre uno zafferano con caratteristiche diverse che sono dovute a terreno, andamento climatico e metodo di lavorazione. Lo Zafferano del Montefeltro® di Zafferano del Montefeltro, però, è assolutamente di prima qualità. Una qualità verificata da test scientifici reperibili direttamente sul sito www.zafferanomontefeltro.com. Non solo: il prodotto viene essiccato a una temperatura massima di 45°C lo stesso giorno della raccolta e non tostato per essere adatto all'alta gastronomia. Si tratta di uno zafferano biologico certificato e coltivato e trasformato a livello familiare direttamente dall'azienda Zafferano di Montefeltro; lavorato secondo le vigenti normative igienico-sanitarie e invasettato e confezionato a mano per non rovinare i pistilli. In più, l'azienda è etica così come la lavorazione: non sfrutta manodopera clandestina.



**ANTICHI SAPORI** 

## Genuinità a fette





▲ Germano Sartori

▲ Andrea Sartori

osa c'è di meglio degli Antichi Sapori dei nostri luoghi per far sì che la tavola sia un successo?

Forse è per questo che Germano e Andrea Sartori hanno pensato di chiamare proprio così il loro salumificio. L'azienda nasce nel 2000, con la commercializzazione di prodotti tipici, ma nel 2007 i fratelli Sartori decidono di impegnarsi in una nuova sfida, sicuramente più complessa.

Nasce così la produzione di prosciutti, salumi e insaccati rigorosamente di qualità, rigorosamente da carni italiane.

Da Antichi Sapori non si utilizzano farina di latte o glutine, di modo che la bontà di un ottimo affettato possa essere gustata da tutti. L'azienda vende esclusivamente all'ingrosso, trattando con una clientela molto esigente sul fronte della genuinità dei prodotti. Tante le specialità offerte che vengono lavorate nel laboratorio Antichi Sapori e trasformate in vere e proprie delizie per il palato. Tra i prodotti più apprezzati c'è, ad esempio, il salame nostrano dalla pezzatura 400 g prodotto con carni magre selezionate e stagionato per trenta giorni.

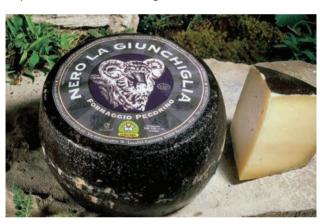
CASEIFICIO LA GIUNCHIGLIA

# Colori e odori della natura

un fiore spontaneo e amante dei luoghi freschi dell'entroterra pesarese a rappresentare il caseificio La Giunchiglia di Tavoleto, azienda nata nel 1980 dall'esperienza della famiglia Pala originaria della Sardegna e portatrice di una solida tradizione nell'allevamento ovino e nella produzione di formaggi. Un'azienda artigianale con un obiettivo importante: quello di fare formaggi qualitativamente buoni, apprezzati da estimatori, come da semplici cultori della buona tavola. Merito della materia prima (il latte fresco delle colline del Montefeltro) e di un ciclo di lavorazione del formaggio effettuato prevalentemente a mano in modo da consentire la massima cura del prodotto.

Nella pregiata produzione della Giunchiglia ci sono formaggi freschi, ricotte, formaggi stagionati.

Fra i prodotti di punta, prodotti tipici come il Pecorino stagionato all'aria, il Pecorino stagionato sotto foglia di noce, la Caciotta d'Urbino che ha ottenuto il riconoscimento della Dop e il Pecorino di Fossa stagionato nelle fosse.







#### CASEIFICIO LA GIUNCHIGLIA TRASFORMAZIONE LATTE

Qualità sulla tua tavola

Via Dell'Industria, 18 - 61020 Tavoleto (Pu) - Tel. 0722/629434







Misto della nonna



Stagionato sotto foglia



I formaggi La Giunchiglia li trovi da: BERTUCCIOLI

> Via Trado, 43 Morciano di Romagna Strada per Riccione - 0541/987764

# Idee, passione e natura... in fermento!

#### ARTIGIANALITÀ E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO NELLE BIRRE DEL CATRIA

tempo l'azienda agricola Pietro Corrieri considera il territorio come punto di partenza, fonte di risorse e materie prime d'eccellenza, motivo ispiratore per produrre con impegno e nel rispetto dell'ambiente. Dalla cerealicoltura, inizialmente attività esclusiva dell'azienda, la ricerca della qualità si è estesa al Birrificio del Catria, che utilizza principalmente l'orzo distico coltivato presso i campi aziendali, tutti localizzati nel comune di Cantiano, alle faglie del Monte Catria: quasi 20 ettari di campi coltivati senza l'utilizzo di elementi chimici nocivi. Le birre prodotte, non filtrate e



non pastorizzate, rifermentate naturalmente in bottiglia o in fusto secondo la miglior tecnica artigianale, si stanno facendo apprezzare per le loro caratteristiche e sono ormai entrate a pieno titolo a far parte dei prodotti tipici del-

la vallata del Catria. «Nell'ultimo anno – afferma Pietro Corrieri- abbiamo puntato molto sulla promozione delle nostre tipicità e del territorio, nel nostro agriturismo e presso il ristorante ma anche attraverso l'organizzazione di appositi eventi e percorsi degustativi. In fiere e manifestazioni abbiamo proposto le nostre birre artigianali in abbinamento a ricette di street food rivisitate con materie prime a km zero e a specialità locali fra le quali il pane di Chiaserna, le pregiate carni di Cantiano, i derivati dalla Visciola di Cantiano, solo per citarne alcuni. In agriturismo proponiamo un'offerta ristorativa più strutturata che si rifà alla tradizione locale». Raccontare la genesi del prodotto e il territorio da cui nasce è parte della filosofia di Corrieri, per questo presso il Birrificio del Catria, oltre a degustare ottime birre è possibile scoprirne

da vicino le fasi di produzione, le origini "agricole" e soprattutto la passione con cui qui si fa tutto. Stesso stile e stessa "schiettezza" nell'ospitalità offerta dall'Agriturismo con i suoi 25 posti letto in un casale completamente ristrutturato e dotato di piscina.



# Formaggi rigorosamente di produzione artigianale

CASEIFICIO VAL D'APSA: DALLE DOP TRADIZIONALI ALLA CREATIVITÀ DI FIOR DI CARDO



Alla tradizione si coniuga la sperimentazione, la voglia di dar vita a nuovi prodotti, preziosi per avvicinare i più giovani al mondo dei formaggi

utta la genuinità della conduzione familiare, nel Caseificio Val d'Apsa si unisce all'eccellenza e alla professionalità che caratterizzano i "grandi". Non a caso l'azienda è leader nella produzione delle quattro DOP dell'Italia Centrale: Casciotta di Urbino, Formaggio di Fossa di Sogliano, Pecorino Toscano e Pecorino Toscano Stagionato; ma non solo, perché Val d'Apsa produce anche prelibatezze "nuove" e dalle grandi potenzialità come Fior di Cardo, il formaggio con caglio vegetale, dal gusto dolce e gradevole. Val d'Apsa lavora latte italiano e con una preferenza per quello locale e ne ricava prodotti selezionati e unici, creati per portare al consumatore il gusto genuino del formaggio prodotto rigorosamente secondo un metodo artigianale. Alla tradizione si coniuga la creatività e la



sperimentazione, la voglia di dare vita a nuovi prodotti proprio come quello di Fior di Cardo, preziosi per avvicinare al mondo dei formaggi anche i più giovani o coloro che hanno scelto tipi di alimentazione diversa dal solito (come i vegani).

LA QUALITÀ dei dettagli fa la differenza nella produzione e nella qualità dei formaggi del Caseificio Val d'Apsa. I processi produttivi tradizionali vengono, infatti, completati a mano e i prodotti trattati e manipolati a uno ad uno solo da mani esperte e personale capace di controllare perfettamente colore, odore forma e caratteristiche specifiche di ciascun pezzo. Per gustare tutta la bontà dei prodotti il caseificio vanta anche un punto vendita diretto dove trovare il meglio della produzione: dalle freschissime ricotte ai pecorini stagionati.





#### Birrificio del Catria

Cantiano, Via Fossato 5a - Per info & prenotazioni: 3483968565 info@birradelcatria.com - www.birradelcatria.com

# La migliore cucina della tradizione regionale

PREZZI BASSI E QUALITÀ DA 65 ANNI ALL'ANTICA OSTERIA DA ORESTE



na tradizione che risale al 1950, anno in cui inizia la sua lunga attività la locanda "Da Oreste", che a Casinina, frazione del comune di Auditore, oggi in provincia di Pesaro e Urbino, offre un'ottima cucina unita a un servizio perfetto. Ristrutturata nel 2001, rinascendo come "Antica Osteria Da Oreste", prosegue la sua attività contraddistinta da un eccezionale rapporto qualità/ prezzo e da una squisita ospitalità. Adatta per pranzi e cene di

lavoro, come per i pasti in famiglia, l'"Antica Osteria Da Oreste" può essere un valido punto di partenza per esplorare quello che è il polmone verde della provincia e altri centri turistici vicini, oltre a una zona ricca di testimonianze stori-



che: Casinina si trova infatti nella valle del Foglia, a circa 30 minuti da San Marino, Urbino e Sassocorvaro e fa parte del comune di Auditore "Paese-Castello", bellissimo borgo medievale e sede di un museo della linea gotica, allestito per ricordare guerra mondiale, quando nel 1944 Casinina fu quasi rasa al suolo con la ritirata dei tedeschi lungo questo fronte.

Vi si può anche soggiornare, in camere dotate di ogni comfort (servizi privati, aria condizionata regolabile, balcone, box doccia, minibar, tv e telefono), usufruire del bar con aria condizionata e rilassarsi nell'ampio giardino, oltre naturalmente a gustare gli ottimi piatti della tradizione della cucina regionale nel locale

climatizzato: il menu è a scelta tra una vasta gamma di specialità per tutte le portate, come cappelletti, tagliatelle e altra pasta fatta a mano, piadine, pizza e prelibati secondi di carne. Da non dimenticare l'ottima gastronomia da asporto.

# Ospitalità e tavola "sincera" all'ombra del gelso

LA LOCANDA DEL GELSO: AGRITURISMO, FATTORIA E ORTO PER OFFRIRE IL MEGLIO

'incanto del paesaggio collinare di Cartoceto si unisce ai piaceri di una cucina genuina che esprime al meglio i sapori della campagna marchigiana; l'accoglienza è calda e attenta; le camere curate e confortevoli. Se a tutto questo si aggiunge un enorme prato all'inglese dominato da un alto gelso sotto il quale godere di serate in pieno relax l'identikit è chiaro: parliamo della Locanda del Gelso. Qui tutto è autentico e nasce da una cura giornaliera: per l'orto ricco ogni giorno di primizie freschissime, per gli animali allevati in fattoria, nei 13 ettari di terreno che circonda la locanda, nutriti con cereali di propria produzione per

dare carni sicure e dal sapore inconfondibile, inoltre per le piante di pomodoro da cui l'azienda ricava squisiti sughi pronti e passate. La stessa cura è riservata all'ospite che soggiorna in agriturismo o che viene alla Locanda del Gelso per



apprezzarne la tavola "sincera" e ispirata alla tradizione. In giardi no, sotto gli ulivi si gustano i piatti della cucina casalinga marchigiana, fatti in gran parte con materie prime di produzione propria: l'Antipasto Misto di salumi dell'azienda e formaggi locali con piadina alla brace, tante varietà di pasta rigorosamente fatta in casa.

E, ancora, secondi piatti di carne di razza marchigiana, nonché arrosti misti di animali di bassa corte (agosto è il mese dell'oca arrosto).

Per finire degli ottimi dolci caserecci accompagnati da vini con etichette locali. În agriturismo è anche possibile acquistare i prodotti dell'azienda agricola.



Il luogo ideale dove godere di serate in pieno relax



RISTORANTE PIZZERIA







## **SPECIALITÀ**

Tutti i tipi di Pasta fatta a Mano con Tartufo Bianco/Nero Cinghiale, Anatra, Porcini e tante altre specialità Tagliate di Carne Marchigiana con e senza osso Coniglio in Porchetta - Trippa alla Parmigiana Insalata di Porcini oppure Ovuli Porcini Fritti

Casinina di Auditore (PU) Tel. 0722 629 900 - www.osteria-daoreste.it www.facebook.com/daoreste

www.facebook.com/Antica.Osteria.Da.Oreste

Pranzi e Cene per ricorrenze e cerimonie su prenotazioni con menù personalizzati di qualsiasi genere e prezzi



PIZZERIA CON FORNO A LEGNA ROTANTE, PIZZE SPECIALI IDEATE DA

TERRE DI **ROSSINI E RAFFAELLO** 

CON PRODOTTI LOCALI



corta o facilmente tracciabili

a tutela della natura e del

consumatore. Altro vanto è

l'olio: il Frantoio della Rocca,

antico frantoio di proprietà censito tra quelli storici delle

Marche, produce da 25 anni

olio extravergine di oliva

E poi le marmellate fatte in

casa (fichi, albicocche, mele

cotogne, fragole e menta,

pere e zenzero ecc.) dal ricco frutteto dell'azienda agrico-

la a regime biologico Covo

dei briganti, mentre il bosco

attorno offre tanta frutta

spontanea da racchiudere

in vaso, come le bacche di

sambuco, le more di rovo, i

corbezzoli. Per "assaporare"

spremuto a pietra.

## Vini di qualità. Amore per il territorio

TERRACRUDA: DALLA PROVINCIA ALLA CONOUISTA DEL MONDO. VIAGGIO NEI SAPORI DI UNA CANTINA GIOVANE E DINAMICA





na cantina giovane, saresi Sangiovese, l'Aleatico ma terreni vecchi più di Pergola, Terracruda ha quarant'anni. È scelto di valorizzare solo i questo il mix vincente che vitigni autoctoni, che meglio esprimono l'essenza propone Terracruda, aziendel territorio, avviando la produzione di vini Doc e da vitivinicola che sorge a Fratte Rosa, un piccolo borgo arroccato sulla cima di un colle, al confine tra le province di Pesaro Urbino e Ancona, un territorio che è crocevia per la produzione di vini di qualità. Qui, infatti, è possibile produrre tutte e tre le Doc della provincia di Pesaro e Urbino: il Bianchello del Metauro, il Colli Pevi ogni giorno un sorso di

recuperando antichi uvaggi locali, ormai quasi del tutto scomparsi. I vigneti vengono coltivati con metodologie a basso impatto ambientale, accuratamente selezionati e vendemmiati a mano, nel rispetto della terra e del suo frutto più prezioso, l'uva, per regalar-

Il nome dell'azienda Terracruda nasce dalla tradizione delle terre del territorio, cocci che venivano fatti con la terra cruda questa terra

Il nome dell'azienda Terracruda nasce dalla tradizione delle terre cotte di questo territorio, cocci che venivano fatti con la terra cruda.

UN LEGAME forte con il passato, che ha portato l'azienda fino alla conquista di traquardi internazionali: quest'anno infatti è stata premiata con la medaglia d'oro all'International Wine Challenge 2015, concorso al quale hanno preso parte centinaia di migliaia di etichette da tutto il mondo. Terracruda organizza inoltre interessanti eventi come le Cene nel Vigneto: le prossime si svolgeranno il 29 luglio e il 12 e 19 agosto.

# Il sapore delle Marche ha un'anima da gustare

GASTRONOMIA FORMAGGERIA BELTRAMI: PARTE INTEGRANTE DELLA STORIA DI OUESTI LUOGHI

I profumo del formaggio e le amene colline a olivi riassumono tutta la sostanza di un delizioso borgo marchigiano in provincia di Pesaro: è Cartoceto.

I Beltrami sono parte integrante della storia e del presente di questo luogo: è infatti qui, in una vallata battuta dalla brezza marina, che si trova La Gastronomia Formaggeria Beltrami.

DA SEMPRE nell'enogastronomia di qualità, il Mastro Formaggiaio Vittorio Beltrami seleziona e produce ottimi pecorini locali stagionati in barrique con erbe montane, foglie di olivo di Cartoceto, vinacce dei migliori vini rossi marchigiani, e il famoso formaggio stagionato nelle fosse, quelle di Palazzo Rusticucci, nel centro storico del paese. Dal 2002 produce anche una vasta gamma di caprini da latte crudo appe-





na munto, con la Capreria del Covo dei Briganti o Capreria Beltrami: un piccolo allevamento di capre con annesso caseificio, che è tra le testimonianze di un costante impegno nella valorizzazione della cultura agroalimentare, con produzioni a filiera







# I formaggi

I pecorini che nascono dalle mani di Vittorio Beltrami sono frutto di una **grande** passione coltivata nel tempo.

La stagionatura e l'affinamento danno forma e carattere a ciascuno. Lo stagionato in Fossa "Ovillis Ambrosia" matura nelle storiche neviere del Palazzo Rusticucci della Famiglia Beltrami a Cartoceto. L'assortimneto dei pecorini è ricco e varia nelle stagioni, così come nei colori: conciato in foglie di noce e castagno in barrique, il Pascio pecorino a latte crudo, il Vinaiolo affinato con le Vincacce di rosso conero, il Crucis con le foglie e cenere di Ulivo, lo stagionato in Grotta, e il Furlo Goladerbe avvolto nelle profumatissime erbe del Parco marchigiano.

## Le Specialità

Confetture e marmellate sono da sempre un fiore all'occhiello della nostra Gastronomia. Nel piccolo laboratorio Elide trasforma i frutti, le verdure e le bacche di crescita spontanea in deliziose ricette da servire per colazione o abbinate con i formaggi: fragole e menta, arance ai tre pepi, bacche di sambuco, pere Angeliche, mele selvatiche e vaniglia, cardi e viole.



Tz. Figr. Covo

dei Briganti

Cartoceto (PU)

# I Caprini

del Covo dei Briganti

Il progetto della Capreria nasce a ridosso di Cartoceto nella frazione di Ripalta dove l'Azienda Agricola Beltrami alleva camosciate Alpine in filiera chiusa. Dal carattere gentile vivono in simbiosi con la natura del bosco che al tempo fù rifugio della banda Grossi dedita al "brigantaggio". Il latte caprino. lavorato giornalmente nel minicaseificio aziendali si trasforma in formaggi di capra esclusivamente a latte crudo, freschi, fioriti e stagionati.



## L'Extravergine

Cartoceto è la culla nelle Marche di un' antica cultura e tradizione nella produzione di olive e Olio. Da Uliveti di prorietà nasce l'extravergine di Vittorio Beltrami, spremuto a freddo nell'antico frantoio a pietra dentro Palazzo Rusticucci. Le nostre selezioni sono: Il Frantoio della Rocca, Il Mastro Oleario, il Covo dei Briganti.





Gastronomia Beltrami



Tel. 0039 0721893006 Fax 0039 0721898145 gastronomiabeltrami@alice.it

www.gastronomiabeltrami.com







# Alla scoperta dei segreti del Cartoceto Dop

#### AL FRANTOIO DEL TRIONFO DEGUSTAZIONI E VISITE GUIDATE IL 7 E L'8 NOVEMBRE

'oro verde con le sue straordinarie proprietà salutistiche e il suo delicato e inconfondibile tocco di gusto offre il meglio di sé al Frantoio del Trionfo. A Cartoceto, antico borgo medievale a 300 metri sul livello del mare e a 9 km dalla costa, il frantoio, attivo dal 1660, rappresenta una realtà d'eccellenza del territorio immersa in una suggestiva location. Ad ospitarlo è infatti un antico casale che si affaccia sulla

Valle del Metauro in uno scenario di dolci e verdi declivi, che si estendono fino al mare di Fano. L'impianto mosso da cinte e pulegge fa sì che l'attività di molitura e l'estrazione degli oli avvenga secondo il metodo tradizionale denominato "prima spremitura a freddo mediante pressione". Il Frantoio del Trionfo rientra nell'area della Dop Cartoceto, unica Dop olearia della Regione Marche. Per imparare a riconoscerne le proprie-





L'AZIENDA RENZI ALLEVA L'APE REGINA APIS E OFFRE LA POSSIBILITÀ DI ADOTTARE UN ALVEARE



tutti conosciamo molto

bene e che non manca di

essere presente sulle tavole

degli italiani, soprattutto

per il pasto principale della

giornata che è la colazione o

per addolcire altri momenti

quotidiani. Ma non è sempli-

ce trovare miele di altissima

qualità, di produzione arti-

gianale e che quindi sia un

prodotto sano e garantito.

Un miele con queste quali-

tà, lo si può trovare presso

l'azienda Renzi di Pesaro. È

un'azienda gestita a condu-

zione familiare che è nata

quando Luigi Renzi ha deciso

di dare uno sviluppo concre-

to alla sua grande passione

per l'apicoltura. Le api alle-

vate dal signor Luigi producono un miele di eccellente qualità e vengono venduti vari tipi di miele: il classico millefiori, il miele d'acacia. Ma l'azienda Renzi non produce e vende soltanto il miele, ma anche un altro splendido prodotto: il polline.





Non è certo conosciuto come il miele, ma è altrettanto importante per le sue proprietà. Viene raccolto e congelato, per essere venduto con la massima garanzia di qualità. Il titolare dell'azienda è stato ispirato dal grande amore per la natura e dalla necessità di proteggere le api e con tutta la famiglia ha iniziato l'allevamento dell'ape Regina Apis, mellifera ligustica. I prodotti vengono venduti online ed è anche stata lanciata una bella iniziativa chiamata "adotta un alveare", finalizzata ad avvicinare chiunque lo desideri al mondo delle api e della natura, permettendogli di scoprire i segreti dell'alveare.





Vendita di olio extravergine di oliva di nostra produzione

Il Frantoio del Trionfo è a Cartoceto, antico borgo medievale a 300 metri sul livello del mare e a 9 km dalla costa, nel comprensorio di Pesaro e Urbino. Il casale che ospita il Frantoio, attivo sin dal 1660, si affaccia sulla Valle del Metauro in uno scenario di dolci e verdi declivi, che si estendono fino al mare di Fano. L'impianto mosso da cinte e pulegge fa sì che l'attività di molitura e l'estrazione degli oli avvenga secondo il metodo tradizionale denominato "prima spremitura a freddo mediante pressione".



tel. 0721 893050 - cell. 366 6956360 info@frantoiodeltrionfo.it www.frantoiodeltrionfo.it Agape Srls - P.IVA 02547890414

# Il Certello, casa del pane artigianale

#### PASTA MADRE GENERATRICE DI BONTÀ

a un prodotto dal nome così evocativo come il lievito madre prendono vita prodotti di una bontà assoluta. "La madre va curata tutti i giorni, non basta prenderne un po' per farne l'impasto. Se non è curata, il pane non sarà buono".

Ecco quindi il segreto dei prodotti sfornati da Il Certello, il forno di Frontino diretto da Giovanni Larghetti, che propone sia la vendita diretta, sia la fornitura ai supermercati di Marche e Romagna.

La sua storia comincia nel 2001 quando, dopo vent'anni di coltivazione biodinamica dei cereali, Larghetti ha deciso di completare la filiera reinventandosi come fornaio.

Da qui la decisione di tornare alle origini, quando il pane era artigianale e cotto a legna.

Il Certello quindi è sorto in una cascina in pietra del 1600 circondata da querce secolari, campi di grano e girasoli, nel cuore di Montefeltro. In quest'oasi lontana da autostrade e grossi centri abitati, ogni giorno è sfornato il pane biologico preparato con farine certificate bio di grano tenero e duro, kamut, farro, segale e orzo. Dopo la macinatura a pietra presso un mulino poco distante, la lavorazione vera e propria prende avvio nel pieno rispetto dei lunghi tempi di lievitazione naturale, cioè senza l'aggiunta di coloranti, additivi e miglioratori - leggasi grassi idrogenati o dolcificanti artificiali). E dopo aver riposato per quasi un'ora, il pane (ma anche le pizze e i dolci - sono pronti per essere assaporati. Il risultato finale è un tripudio di profumi e fragranze. Ecco allora affiorare tutta la cura e la dedizione di Larghetti nei confronti della pasta madre.

La pasta madre
va curata tutti i giorni,
non basta prenderne
un po' per l'impasto.
Se non è curata, il pane
infatti non sarà buono



### CHE COS'È IL LIEVITO MADRE

rava, per poi distribuiva alle fami-



FRAGRANZA, conservabilità e digeribilità sono i tre aggettivi che rendono speciale il pane preparato con il lievito naturale (chiamato anche lievito madre o acido, pasta madre o acida). La sua storia affonda le radici in un lontano passato: una volta era presidio esclusivo della fornaia di paese che gelosamente lo conservava e lo cu-

#### LA PREPARAZIONE

PER OTTENERE un impasto di lievito madre che "lavori" a dovere, sono necessarie tanta pazienza e cura. Gli ingredienti sono pochi e semplicissimi: farina di manitoba (ideale per le lunghe lievitazioni), yogurt magro per i fermenti e acqua a temperatura "ambiente" per i rinfreschi. Dopo aver mescolato la farina in egual quantità allo yogurt (es. 250 gr per 250 ml), va

glie per la preparazione casalinga del pane. A differenza del lievito di birra (oggigiorno più impiegato nella panificazione), quello naturale si serve di diverse specie di batteri lattici della famiglia dei Lactobacillus, responsabili della fermentazione degli acidi organici e quindi di tutte le caratteristiche

impastato bene il composto fino a ottenere una palla liscia e omogenea che andrà poi deposta in un recipiente ampio in vetro, incisa al centro con un grosso taglio a croce, coperta con una pellicola trasparente su cui sono stati praticati dei fori e lasciata riposare per 48 ore a 26° - 28°. Dall'impasto lievitato, va scartata la crosta superiore, mentre la restante parte va rimpastata e riposta in un barattolo di vetro i cui possa crescere e respirare. Ogni 24 ore per i succes-

di cui sopra. Nonostante un calo di "popolarità" nella produzione su larga scala, il lievito madre è ancora indispensabile nella preparazione di dolci a grande lievitazione quali il panettone, il pandoro e la colomba pasquale e alcuni particolari tipo di pane come quello di Altamura, quello di Lentini, il pane nero di Castelvetrano.

sivi 15 giorni va poi rinfrescata con tanta farina quant'è il suo peso e la metà di acqua (es. 200 gr di farina e 100 gr di acqua per 200 gr d'impasto). A ogni rinfresco è importante pulire il barattolo dai residui della precedente lievitazione e appiattire il composto sul fondo. Il lievito sarà da considerarsi pronto all'uso quando, lasciato a temperatura ambiente per 4 ore, avrà triplicato il suo volume. Andrà conservato in frigo e rinfrescato una volta a settimana o utilizzato.

# Forno a legna Az. Agricola Prontino (PU)

PANE - PIZZA - DOLCI

#### PRODOTTI BIOLOGICI:

farine macinate a pietra grano - farro - kamut - segale lievito di pasta madre

PRODOTTI PER INTOLLERANZE ALIMENTARI

#### **DOLCI**

senza latte vaccino senza grassi animali **BISCOTTI** 

senza uova

## LA CURA DELLA PASTA MADRE

La lavorazione del pane riflette la complessità e gli equilibri della natura Qualità che solo la lentezza della lievitazione naturale può restituire

"La madre va curata tutti i giorni, non basta prenderne un po' per fare l'impasto. Se non si cura, il pane non verra' buono" proclama Giovanni Larghetti.

Da quell'impasto il titolare del forno II Certello di Frontino (PU) ogni giorno ricava il pane e i dolci biologici che fornisce ai punti vendita Coop di Marche e Romagna. Il lievito madre (o pasta acida) nasce dalla fermentazione di acqua e farina e fermenti naturalmente presenti nell'ambiente. A differenza di quello di birra, il lievito naturale contiene trenta-quaranta famiglie di fermenti che hanno bisogno di lavorare a lungo, ma in compenso rendono il pane molto più saporito e salutare, come quello di una volta.

Dopo vent'anni di coltivazione biodinamica dei cereali, nel 2001 Larghetti ha deciso di completare la filiera: si è reinventato come fornaio e ha deciso



di tornare alle origini con un pane artigianale cotto a legna nel suo forno, ospitato in una cascina in pietra del 1600 circondata da querce secolari, campi di grano e di girasoli nel cuore del Montefeltro, in una terra lontana da grossi centri e autostrade e dunque ideale per un'agricoltura naturale. Il pane del Certello è biologico non solo per gli ingredienti (farine bio di grano tenero e duro, kamut, farro, ,segale ,orzo, tutte certificate), ma anche per il tipo di preparazione. Le farine vengono macinate a pietra.

Il Certello è un tripudio di profumi e fragranze: l'odore acido delle madri si mescola a quello fresco e intenso delle farine e al profumo invitante del pane, delle pizze e dei dolci appena sfornati. Ogni sera Larghetti annusa la pasta madre e, se necessario, la mette a bagno nell'acqua per diminuirne l'acidità. Poi la "rinfresca" aggiungendo altra farina per dare modo ai fermenti di lavorare durante la notte. Al mattino presto i collaboratori del forno rinfrescano la madre una seconda volta con la farina, per poi farla riposare ancora. Dopo la seconda lievitazione della madre arriva il momento dell'impasto vero e proprio, che spesso viene arricchito con semi di zucca, lino, girasole e sesamo per esaltarne il profumo e l'aroma. Il pane viene formato a mano e lasciato lievitare ancora un po' prima di essere cotto per 40-50 minuti sui piani di pietra dei due forni

Forno Il Certello - Loc. Scarnigia 177 - Frontino (PU) - Tel. 0722 71113

# Esperti maestri nell'artigianato del vino

BRUSCIA VINI: UNA PRODUZIONE D'ECCELLENZA ALL'INSEGNA DEL "BIO"



della qualità rispettando il territorio: questo è l'obiettivo che guida l'operato dell'Azienda Agricola Bruscia, dinamica realtà a conduzione familiare da qualche anno dedita con estrema professionalità e passione alla produzione vitivinicola. Con una cantina di oltre 800 mq, dotandosi degli strumenti niù adatti e moderni e

Con una cantina di oltre 800 mq, dotandosi degli strumenti più adatti e moderni e avvalendosi dei preziosi consigli di validi enologi della propria regione, capaci di interpretare al meglio i vitigni presenti e la viticoltura nelle Marche, l'azienda è cresciuta e ha ottenuto numerosi riconoscimenti per la qualità dei suoi vini DOC, ottenuti esclusivamente da uve di

agricoltura biologica. Non è azzardato definirla un'azienda con un cuore artigianale capace di seguire ogni "opera", dalla vigna alla cantina, con un'attenzione speciale. Il forte legame con il territorio e il giusto equilibrio tra la tradizione familiare e le più recenti tecniche di produzione rendono i suoi vini distinguibili, unici e particolarmente apprezzabili.

#### I VINI

Al fine di soddisfare tutta la propria clientela, la Società Agricola Bruscia produce un'ampia gamma di vini biologici che comprende i bianchi, i rossi e i rosé.

A breve sarà pronto il "Conte Giulio", Bianchello del Metauro spumante DOC, BRUT con fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico. Fra i bianchi più famosi, dei quali la società è stata insignita di premi, ricordiamo "Il Famoso Grottino" (Mar-

che Bianco IGT), il "Moleone" e il "Lubác" (Bianchello del Metauro DOC). Oltre al rosso "Stacciola" (Colli Pesaresi Rosso DOC), vengono proposti i prestigiosi vini barricati.

Fra questi, sono degni di nota il "Pikler selezione" (Colli Pesaresi Sangiovese DOC in purezza) e il "Balón" (Colli Pesaresi Rosso DOC).

Novità assoluta è invece il "Tuf" (Marche Rosso IGT), senza solfiti aggiunti.

Vengono infine prodotte speciali grappe, spumanti metodo charmat ("Brù Blanc" e il "Brù Rose"), la famosa bevanda aromatizzata di vino e visciola "C'rasa" e il "Divin Amor" Bianchello del Metauro Passito.



## Azienda Agricola Bruscia

Tel./Fax: 0721/954801 Cell. 336.331664-336.237871-348.7634600 E-mail: info@brusciavini.it - www.brusciavini.it

La nostra cantina produce vino biologico, ottenuto dalla sapiente coltivazione di uve tipiche del nostro territorio. Tutte le produzioni sono rigorosamente controllate e certificate.

Pratichiamo l'agricoltura biologica perchè desideriamo rispettare la natura. Produciamo un'ampia gamma di vini biologici che comprendono i bianchi, i rossi e i rosè, per soddisfare così tutti i gusti della clientela.







Weekend gastronomici Estate 2015

#### PROSEGUE L'INIZIATIVA DI CONFCOMMERCIO

ontinua la serie degli appuntamenti gastronomici di Confcommercio che, con l'intento di aumentare l'offerta dei ristoranti del territorio, ha dato vita alla versione estiva dei Weekend gastronomici. Così, mutando l'impostazione tradizionale che vedeva i ristoranti dell'entroterra al centro dell'attenzione, ora sono allettanti menù di pesce a fare da richiamo per turisti e pesaresi. Tredici proposte complete a base di pesce e 2 di carne (a Novilara e Ginestreto)

offerte da ciascun ristorante due volte al mese (il giovedì o la domenica sempre a cena ) con un ottimo rapporto qualità/prezzo da vedersi certamente in un'ottica promozionale sia per l'esercizio che per il territorio. Un prezzo massimo di 25 euro per menù a base di pesce e di 20 euro per la carne vogliono significare l'attenzione degli operatori

verso la clientela, anche in questo momento della stagione estiva in cui comunque si avvertono gravi segnali di difficoltà economica. Sicurezza del prezzo, garanzia di riscontro, affidabilità di gestione e professionalità dei nostri ristoratori sono i fattori che hanno assicurato il successo all'iniziativa.

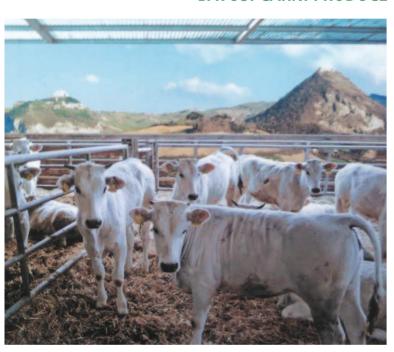
Info: www.ascompesaro.it

Sicurezza del prezzo, affidabilità di gestione e grande professionalità di tutti i nostri ristoratori



## Macellai "come una volta" da oltre trent'anni

#### BAVOSI CARNI PRODUCE TIPICITÀ DEL MONTEFELTRO SECONDO TRADIZIONE



Produzioni come quella di Bavosi Carni sono ormai purtroppo casi "rari". Forse in nessuna altra macelleria è possibile trovare la bontà garantita da Bavosi Carni. Un lavoro condotto con passione da oltre trent'anni da Gilberto Bavosi e la moglie Loretta Massalini, con le stesse pratiche che hanno fatto grandi i salumi, le lonze, le salsicce del nostro territorio nel tempo.

IL SEGRETO sta sia nella lavorazione esperta e rigorosa che nella materia prima attentamente selezionata. Bavosi Carni lavora esclusivamente con pregiate carni del Montefeltro, provenienti dalla Fattoria Fontetto a Ponte Santa Maria Maddalena a Novafeltria. Si tratta di carni di prima qualità perché provenienti da bovini allevati in un ambiente sano e secondo metodi capaci di tutelare la salute degli animali. Le politiche agricole seguite sono rigorose



per offrire carni di bovino adulto di grandissimo livello. Le mucche, ad esempio, vengono portate a pascolare in estate sul Monte Fumaiolo, dove nascono i vitellini, per tornare poi con la transumanza alle stalle ad ottobre. Le stalle stesse sono costruite secondo criteri capaci di salvaguardare la salute dei capi, ottimamente irraggiate dal sole e utili alla



produzione di energia da biomassa. Le razze sono marchigiana, romagnola e chinina igp, mentre soprattutto in inverno a farla da padrone è la lavorazione di maiali nostrali che vengono trasformati in prodotti lavorati esclusivamente con sale e pepe senza alcun tipo di conservante. Prelibatezze che potrete trovare sia direttamente in macelleria.



Via Pantano 63/1 - 61122 PESARO Tel. 0721 - 50878 Cell. 3478067911 E-mail: gibolory.bavosi@libero.it



