

Nel Montefeltro

per riscoprire la normalità

dello stare bene

Il territorio a cavallo tra Emilia Romagna, Toscana e Marche è una terra di longevi.

Se chiediamo alla gente del luogo i segreti di una lunga vita, ci indicheranno la totale assenza di inquinamento, la purezza dell'acqua e la qualità eccelsa dei prodotti dell'enogastronomia. Provare per credere

Testo di Simona Benzi
Foto: Simona Benzi e Comunità
Montana del Montefeltro



Panorama nei pressi di Pietrarubbia. Nella pagina a fianco: Piandimeleto, il Castello

Siamo nella terra di lunghe e aspre lotte feudali tra i Malatesta e i Montefeltro, caduta nell'oblio con la fine della Signoria di Urbino. Proprio questo silenzio lungo secoli ha permesso alla regione di preservare i suoi tesori d'arte e di natura, ammantandoli di suggestione

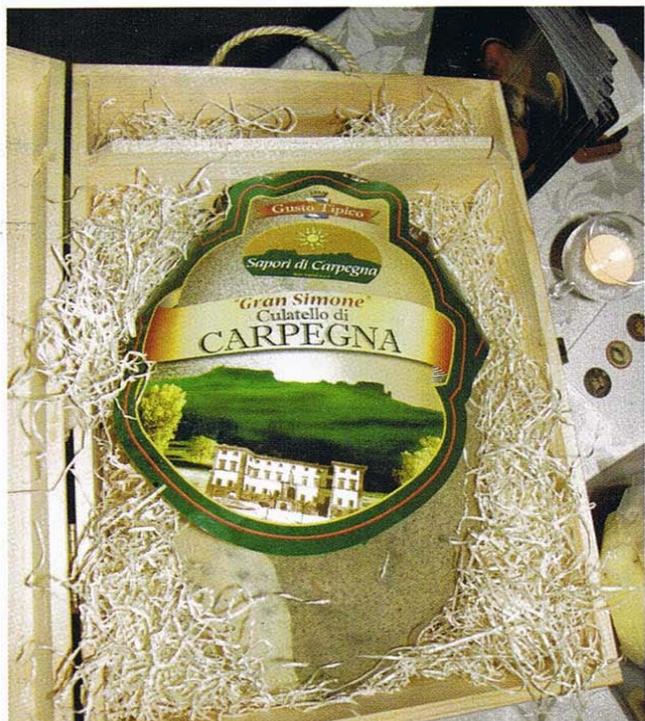
La grande pianura padana interrompe la sua uniformità verso Sud incontrando i bastioni del **Montefeltro**. Chi proviene da Rimini dapprima incontra colline non prive di una loro sinuosa dolcezza, che ben presto diventano rocce scoscese, speroni, fino al monte per antonomasia del Montefeltro, il **Carpegna**. Per chi risale le valli del **Conca** e del **Foglia**, uguale è l'impressione di addentrarsi in una zona di un'asprezza insolita, e certamente in una regione di confine da secoli, come testimoniano le torri e le rocche che si incontrano: grigia, pietrosa e severa quella di **Monte Cerignone**, di essenziale funzionalità quella di **Sassocorvaro**. Siamo nella terra di lunghe e aspre lotte feudali tra i Malatesta e i Montefeltro, caduta nell'oblio con la fine della Signoria di Urbino. Proprio questo silenzio lungo secoli ha permesso alla regione di preservare i suoi tesori d'arte e di natura, ammantandoli di suggestione. Fu quest'atmosfera ricca di fascino che fece usare a **Vincenzo Cardarelli** nel 1939 l'espressione "Misterioso Montefeltro" per descrivere quel territorio situato a cavallo tra Emilia Romagna, Toscana e Marche.

In effetti qui nulla è proclamato ed ostentato. A parte le più note **San Leo** e **Urbino**, per scoprire le ricchezze del Montefeltro devi andarle a cercare, percorrendo strade panoramiche, che offrono dietro ad ogni curva un paesaggio naturale sorprendente. All'interno della splendida **Rocca di Sassocorvaro** trovi il gioiello del settecentesco teatrino. Il borgo di **Macerata Feltria**, l'antica *Pitinum* romana, svela i tanti reperti archeologici custoditi nel **Museo Civico**, assieme alla chicca del piccolo **Museo della Radio**. **Piandimeleto** ti sorprende con il suo **Castello**, il cui interno parla di storia con il **Museo del Lavoro Contadino** e il **Museo di Scienza della Terra**. Per conoscere **Monte Grimano Terme**, noto per l'attrezzato centro termale, devi percorrere la struttura a spirale del suo centro storico: gli edifici si snodano dall'antico maschio alla Rocca. Tutto intatto, come nel X secolo. Inoltre, il borgo non è solo un osservatorio naturale sui paesaggi della Val Conca, di San Marino e della Romagna, ma anche sui paesaggi celesti. Infatti, in località **San Lorenzo**, sorge un **Osservatorio Astronomico**, che promuove attività divulgative e didattiche senza fini di lucro.

Monte Grimano Terme, Parco L. Ciacci



L'assenza totale di inquinamento atmosferico è già un'ottima cura naturale. Se a ciò aggiungiamo la qualità eccelsa dell'enogastronomia del Montefeltro, possiamo capire davvero perchè qui si viva bene e tanto a lungo.



► Anche il vino, che per decenni è rimasto confinato alla produzione per uso familiare, è tornato negli ultimi anni alla ribalta. I recenti rossi del Montefeltro, **Valturio** e **Solco**, vantano già una letteratura specialistica di prestigio. Dalla tradizione contadina piccoli produttori hanno recuperato un liquore che ha veramente il sapore della campagna: il *Visner*. Da una varietà di ciliegio amaro, il visciolo, che qui cresce spontaneo ai margini dei boschi, nelle sponde dei fossi e negli sco-scesi, si ricava, senza ausilio della chimica, un liquore ottimo. E come dimenticare l'olio, che a **Mercatale di Sassocorvaro** ha raggiunto livelli altissimi grazie alla passione degli agricoltori innamorati della propria terra? Per concludere in bellezza: la cacciagione, che per secoli ha fornito un'integrazione alimentare indispensabile alle popolazioni del Montefeltro, offre lepri, fagiani, capriolo e cinghiale. In un periodo di esaltazione del chilometro zero e del *farmer's market*, dello *slow tourism* e del benessere termale, il Montefeltro è la destinazione ideale. Perchè non esalta nulla di ciò che qui esiste da sempre. La normalità dello stare bene. Senza esaltazioni. ■

L'ENOGASTRONOMIA DI QUALITÀ

CARPEGNA PROSCIUTTI

Azienda leader mondiale nella produzione dei prosciutti, che hanno ottenuto la DOP nel 1996.

Info: tel. 0722.77521

www.carpegna.com

AZIENDA AGRICOLA VALTURIO

Nasce nel 2002 a Macerata Feltria con l'obiettivo di riportare nel Montefeltro la produzione di vino di alto livello. Tre i vini rossi prodotti: il Valturio, premiato con i tre bicchieri dalla guida Gambero Rosso, il Solco, ottenuto da cloni di uve Rebo dalla grande ricchezza aromatica, e l'Olmo, frutto di uve Sangiovese e Montepulciano.

Info: tel. 0722.728049

www.valturio.com

LA COTTA

Un team di giovani intraprendenti ha creato questa azienda, con la volontà di trasformare i propri prodotti agricoli "malto e orzo" e di spisarli con l'acqua di sorgente al luppolo e al lievito naturale. Il risultato delle tre tipologie di birre (chiara, rossa e ambrata) è squisito, per gli aromi e i sapori unici che sprigionano.

Info: cell. 334.2520471

www.lacotta.it

MAURI MAURIZIO

I frutti del *Prunus Cerasus*, conosciuto come "visciolo", costituiscono la base di questo delizioso nettare che, abbinato a Sangiovese di qualità, produce una particolare bevanda, gradevolmente aromatica e dolce. Unica su dolci di cioccolato fuso!

Info: tel. 0722.721907

www.maurimaurizio.it

OLIO AGAPE

La qualità eccellente di quest'olio extra vergine

di oliva, prodotto dall'oleificio **Venturi Agape** di **Sassocorvaro**, deriva dalla sua accurata lavorazione: il frutto selezionato viene lavorato nell'arco delle 24 ore successive. Ne derivano sensazioni di fruttato intenso, sentore di erba appena tagliata, gradevole sapore di amaro e piccante, che hanno valso a quest'olio il primo premio nella fiera "Ercole Oleario" di Spoleto nel 2008.

Info: tel. 0722.76464

www.olioagape.it

LA GIUNCHIGLIA

Se volete assaggiare un ottimo pecorino stagionato sotto foglie di noce o nelle fosse di Sogliano e Talamello, non potete perdere i prodotti di quest'azienda di **Tavoletto (PU)**, che impiega latte fresco proveniente dalle zone collinari del Montefeltro. Il moderno stabilimento di produzione non impedisce il mantenimento della filosofia originale, basata sulla produzione artigianale. Un consiglio? Abbinare i formaggi al miele di castagno o di acacia dell'**Azienda Riccardi** di **Piandimeleto (PU)**. Una vera delizia!

Info: *La Giunchiglia*

tel. 0722.629434

www.lagiunchiglia.com

Apicoltura Riccardi,

tel. 0722.721564.

ZAFFERANO MONTEFELTRO

Una famiglia di piccoli produttori di zafferano ha ripreso la coltivazione di questa nobile spezia, introdotta nel Montefeltro dai duchi di Urbino. Con risultati davvero sorprendenti!

Info: tel. 0722.728087

www-zafferanomontefeltro.com