

Montefeltro il triangolo dei tesori

MARCO BOLASCO

L'ultima volta che sono capitato in Montefeltro ho cercato di farmi spiegare da un locale quale fosse stata la ridefinizione dei confini regionali. Già perché dal 2009 un bel pezzo di questo territorio tra monti, verde e colline, è passato dalla provincia di Pesaro a quella di Rimini.



Una veduta della Rocca di San Leo

Qui vive gente tenace che negli ultimi anni ha contribuito alla rinascita delle tradizioni

Cioè dalle Marche all'Emilia Romagna. Il mio interlocutore mi rispose che la cosa gli sembrava del tutto irrilevante, poiché il Montefeltro era da sempre terra di confine e le definizioni amministrative non mi avrebbero aiutato a migliorarne la conoscenza.

L'episodio aiuta forse a capire l'identità di uno dei più bei pezzi di Belpaese sconosciuti ai più, luogo dell'anima del compianto Tonino Guerra. Un incrocio di terre diverse da Sassofeltro e Macerata Feltria (nelle Marche) a Pennabilli (adesso romagnola) e Badia Tedalda (in Toscana), fino a chiudere il cerchio con la rocca della Repubblica di San Marino e le balconate di Torriana, considerabile come un'estensione verso il mare, che guarda dall'alto le spiagge della riviera. Rocche, colline, boschi, torrenti, laghetti, vallate: un territorio che nell'ambito di pochi chilometri quadrati racchiude una buona parte delle ricchezze che caratterizzano l'Italia intera. E la biodiversità si capisce perfettamente e forse meglio sotto la prospettiva del cibo. Qui di prodotti ce n'è, anche se è meno facile trovarli rispetto a

qualche anno fa, e si esprimono anche grazie a chi li fa. Gente tenace, protetta dall'essere fuori dai percorsi più battuti dalle autostrade ma con un passato che era l'esatto contrario: uno dei principali assi di comunicazione che portavano a Roma e che ha lasciato tracce indelebili. Gente che negli ultimi anni ha contribuito non poco alla rinascita di questi sapori.

Asparagi, tartufo e zafferano, per citare alcuni frutti della terra, che qui hanno un marcato sapore caratteristico. Così come le erbe, da raccogliere con perizia e impegno perché spontanee e nascoste. I profumi del sottobosco e degli alberi si ritrovano nei piatti di molti ristoranti. Poi c'è l'uva e la viticoltura, che qui diviene quasi eroica, e, su un altro fronte i formaggi da latte di capra e gli allevamenti di animali da corte. Le storie di chi si è cimentato nelle produzioni, quasi sempre piccole e limitate, si intrecciano con quelle di vite singolari e passioni individuali, coraggiose, quasi militanti. Lo sono quelle nei campi, di chi coltiva e alleva, come quelle di giovani cuochi che scommettendo hanno creato qui alcune fra le tavole più interessanti d'Italia. E ancor di più quelle di chi ha fondato un'azienda agricola finalizzata alla rieducazione e al reinserimento sociale dei detenuti di un istituto di pena. Azienda capace di produrre mieli, cera, fiori e piante aromatiche che vengono venduti nei mercati settimanali del Montefeltro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**ilbanco
deisapori**



I CAPRINI
Sul monte di Uffogliano caprini freschi dalla dolcezza naturale. Azienda agricola Paolo Benaglia
Tel. 3288754190
0541923452



LO ZAFFERANO
Quello del Montefeltro si caratterizza per la lavorazione in purezza dal profumo dolce e floreale
zafferanomontefeltro.com



IL TARTUFO
Boschi e declivi di questa terra vengono battuti in compagnia dei cani alla ricerca di tartufo bianco e nero
tontinitartuffi.it



IL VINO
A Caltravaglio, Macerata Feltria, 10 ettari di vigneto a 500 metri di altitudine, con pendenze al 40%
vafurio.com

laricetta



TAGLIOLINI

BIBINCHIO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta

- 100 gr. di succo di cipresso (spremendo alla centrifuga)
- 300 gr. di foglie)
- 200 gr. di farina 00
- 100 gr. di semola di grano duro rimacinata
- 2 rossi d'uovo
- sale

Per le vongole

400 gr. di vongole

Per la pasta impastare tutti gli ingredienti, far riposare l'impasto per 2 ore dopo averlo coperto. Poi grattugiare tutte le pigne, riporle con l'olio in un sacchetto per sottovuoto, immergerlo in infusione a 50° per 5 ore poi aprire il sacchetto e filtrare l'olio. Conservare in frigorifero. Mettere una pentola con l'acqua sul fuoco, quando bolle, immergervi le vongole, cuocerle 5 secondi, poi raccogliere e stenderle su una placca, aprirle ad una ad una recuperando anche l'acqua che cade quando si aprono. Conservare le vongole sgusciate nella loro acqua. Per completare il piatto stendere la pasta non troppo fine, tagliarla con la "chitarra" per ottenere dei tagliolini, cuocerli