

“ II MONTEFELTRO, i suoi tesori ed i suoi sapori ”

I massimi vertici della Comunità Montana del Montefeltro ed un qualificato gruppo di cultori dei più tipici prodotti locali della tradizione della tavola si sono incontrati con una selezionata rappresentanza di esponenti della comunicazione e dell'informazione nel settore turistico ed enogastronomico, per un importante momento di presentazione delle eccellenze territoriali ed un proficuo incontro in vista di possibili future collaborazioni. L'evento si è svolto giovedì 8 aprile u.s. presso il “Ristorante Giocondo”, nell'ambito della prestigiosa struttura del “ Modern Art Museum “ di “Cà La Ghironda”, a Ponte Ronca di Zola Predosa in provincia di Bologna. L'invito era riservato ad editori, direttori e principali collaboratori di testate della carta stampata e del web (siti, blogs, giornali on-line), nonché ad Uffici Stampa dei settori di competenza. La manifestazione è iniziata con una conferenza stampa “inusuale”, durante la quale innanzitutto i giornalisti e le loro testate di riferimento sono stati presentati dettagliatamente ai rappresentanti istituzionali del Montefeltro e del Comune di Zola Predosa, ospitante l'incontro. Di seguito, i produttori degli straordinari frutti di questa terra - storicamente conosciuta ma ancora non efficacemente percorsa e fruita per quanto riguarda il proprio patrimonio naturale, artistico ed enogastronomico - si sono a loro volta presentati descrivendo motivazioni, problematiche e risultati delle rispettive attività. L'ambiente convegnistico è stato impreziosito dalle straordinarie foto del celebre artista montefeltrino Giampiero Bianchi . Questo interscambio di identità ed il susseguente incontro conviviale hanno così evocato il Monte Carpegna con il suo prosciutto DOP e il culatello, i pascoli forieri di caprini e pecorini (anche infossati) ed i bovini di razza marchigiana, i boschi ricchi di tartufo, i centri medievali e le rocche di Macerata Feltria (con le sue terme romane), Sassocorvaro e Piandimeleto, le abbazie ed i conventi di Frontino e di Montefiorentino . Assai coinvolgenti sono risultati la passione dei giovani produttori di birre artigianali , salumi e farro, la competenza degli affermati produttori di olio pregiatissimo, delizioso vino di visciole, saporosi pani e prodotti di forno con farine integrali . Dulcis in fundo.... appunto le torte, i biscotti, le delicatezze finali. Tutte le succitate prelibatezze, nonché l'antico “mestiere” della stampa del tovagliato, sono stati esposti con una suggestiva composizione realizzata dalla accurata creatività dei produttori presenti. Un aperitivo tipicamente “Zolese” con mortadella, tigelline e Pignoletto ha concluso la conferenza stampa. Alla cena ha partecipato anche un pubblico di appassionati, addetti ai lavori e amanti del buon vivere.

Si auspica la diffusione di queste notizie

Team Roncarati

Comunicazione

Cell. 338/28.18.588

E-mail: froncarati@libero.it



I SAPORI DEL MONTEFELTRO IN VETRINA A BOLOGNA

di Franca Vitone

una scoperta di gusto e di gusti



Ormai da parecchi anni la domanda turistica si orienta sempre di più verso la ricerca di autenticità e, quindi, non c'è da sorprendersi se la cucina di un territorio, le sue tradizioni enogastronomiche, possono costituire un indubbio veicolo promozionale.

E' quello che debbono aver pensato i responsabili della Comunità Montana del Montefeltro, in particolare la Direttrice Dr. Cristina Torcolacci, che, insieme ad un qualificato gruppo di cultori dei più tipici prodotti locali della tradizione della tavola, ha affidato a quel vulcano di idee e di iniziative che è Franco Mioni, dell'Ufficio Stampa di "Salotto Europeo", il compito di invitare a Bologna qualificati esponenti della comunicazione e dell'informazione nel settore turistico ed enogastronomico provenienti da varie regioni d'Italia, per la presentazione delle proprie variegata realtà.

L'appuntamento è presso il "Ristorante Giocondo" nell'ambito della prestigiosa struttura museale di "Cà La Gironda" nei pressi di Bologna. Qui dopo la tradizionale conferenza stampa, ha fatto seguito una degustazione di prodotti tipici ed una cena nel cui menu ai ricchi antipasti con crescina brusca al formaggio, prosciutto e culatello di Carpegna, faceva seguito un piatto di passatelli in brodo di gallina, pasta e fagioli, ed uno stracotto di Marchigiana al rosso del Montefeltro, per poi passare al carrello dei formaggi col Morbido di capra, col Pecorino alle foglie di noci e il formaggio di fossa. Per chiudere un tritico di dolci: crescina dolce di Pasqua, Dolce di miele e il Bostrengo.

Insomma tutti i cibi semplici di una volta ma che ancora oggi sono riproponibili con un po' di cura e di attenzione.

La genuinità e la semplicità sono caratteristiche essenziali della gastronomia tradizionale del Montefeltro, che non altera il sapore naturale dei cibi, ma porta in tavola il profumo della terra.

Insomma nel Montefeltro l'offerta turistica si completa con le prelibatezze di un'enogastronomia ricca e creativa nel segno cordiale di un'ospitalità di antica data. Fuori dalle grandi vie di comunicazioni nel Montefeltro non si arriva per caso. Bisogna proprio andarci appositamente. Ma è sempre un'esperienza unica e sicuramente ci si tornerà più volte.

LIVIA ELENA LAURENTINO

MONTEFELTRO: terra di mezzo, crocevia di storia e di genti, di sapori e profumi antichi.



Autore: [redazione](#)

Pubblicato: 30-Apr-2010



Print



Email

La comunità montana del Montefeltro è come un piccolo grande gioiello incastonato tra tre territori, la Romagna, le Marche e la Toscana, e “vicini di casa” con lo Stato di San Marino. Segno distintivo del territorio il Monte Carpegna che, con i suoi 1.415 metri d’altezza, domina il paesaggio e dalla



cui sorgente sgorga l’acqua limpida che è uno degli ingredienti principali di una birra artigianale, La Cotta. Nata nel 2004 l’azienda Colleverde, ed oggi in grado di produrre, con l’orzo coltivato su quelle colline, ben 30.000 bottiglie nelle tre tipologie bionda, rossa e ambrata e mentre conquista il mercato italiano strizza l’occhio a quello internazionale.

Ma lo “scrigno” del Montefeltro riserva molte altre gemme, come Agape, l’olio d’oliva prodotto dall’oleificio Venturi che su una dolce collina di Sassocorvaro, che si affaccia nel lago sottostante Ettari di colline accolgono olivi che in autunno regalano preziosi frutti che lavorati con l’estrazione a freddo si trasformano nel pregiato olio che, nel 2008, si è classificato al primo posto al concorso nazionale per la valorizzazione delle eccellenze olearie.

Sassocorvaro è un paese sede della Rocca Ubaldinesca sorta nel 1475, fortificazione militare che durante seconda guerra mondiale ospitò circa 10.000 opere d’arte dal valore inestimabile, che vennero così salvate dalla inevitabile distruzione. Tra le opere salvate c’è la Tempesta del Giorgione, La “Madonna di Senigallia” di Piero della Francesca e molte altre che oggi, in una loro riproduzione, sono visibili nella sale della Rocca.

Chi volesse prolungare la sua visita in questi luoghi potrà scegliere dove trovare ospitalità fra una cinquantina di strutture tra agriturismi, bed&breakfast e hotel, sparsi su tutto il territorio.

Se Carpegna deve molto della sua notorietà al famoso prosciutto, di non meno valore è la produzione di tessuti stampati artigianalmente dall’ Antica Stamperia, che dal 1800 custodisce e tramanda i segreti del mestier e dove gli amanti dei tessuti avranno modo di personalizzare il proprio corredo.

Da qui si raggiunge l’antico borgo di Frontino dove, tra querce secolari e verdi prati, nell’antico ex monastero di S.Girolamo con chiostro, cappella e affreschi di varie epoche, è stata ricavata una splendida residenza e dove si può assaggiare il pane de Il Certello, fatto secondo l’antica tradizione con lievito madre e una lunga lievitazione.

Proseguendo verso sud si arriva a Belfonte all’Isauro, paese a cavallo tra Toscana e Marche, dominato da un bellissimo castello medievale corredato da nobile leggenda, e patria di altrettanto nobili tuberi: i tartufi.

Il percorso di conclude a Lunano, così come si può concludere un bel pranzo con un vino di visciole , è proprio qui che dall'azienda di Mauro Magri , nasce un prodotto molto particolare ed unico.[LeL]

Il Montefeltro ed i suoi sapori

di Franco Mioni

foto di Giampiero Bianchi

I massimi vertici della Comunità Montana del Montefeltro ed un qualificato gruppo di cultori dei più tipici prodotti locali della tradizione della tavola si sono incontrati con una selezionata rappresentanza di esponenti della comunicazione e dell'informazione nel settore turistico ed enogastronomico, per un importante momento di presentazione delle eccellenze territoriali ed un proficuo incontro in vista di possibili future collaborazioni. L'evento si è

svolto presso il "Ristorante Giocondo", nell'ambito della prestigiosa struttura del "Modern Art Museum" di "Cà La Ghironda", a Ponte Ronca di Zola Predosa in provincia di Bologna.

La manifestazione è iniziata con una conferenza stampa "inusuale", durante la quale innanzitutto i giornalisti e le loro testate di riferimento sono stati presentati dettagliatamente ai rappresentanti istituzionali del Montefeltro e del Comune di Zola Predosa, ospitante l'incontro. Di seguito, i produttori





incontro conviviale hanno così evocato il Monte Carpegna con il suo prosciutto DOP e il culatello, i pascoli forieri di caprini e pecorini (anche infossati) ed i bovini di razza marchigiana, i boschi ricchi di tartufo, i centri medievali e le rocche di Macerata Feltria (con le sue terme romane), Sassocorvaro e Piandimeleto, le abbazie ed i conventi di Frontino e di Montefiorentino. Assai coinvolgenti sono risultati la passione dei giovani produttori di birre artigianali, salumi e farro, la competenza degli affermati produttori di olio pregiatissimo, delizioso vino di visciole, saporosi pani e prodotti di forno con farine integrali. Dulcis in fundo.... appunto le torte, i biscotti, le delicatezze finali. Tutte le succitate prelibatezze, nonché l'antico "mestiere" della stampa del tovagliato, sono stati esposti con una suggestiva composizione realizzata dalla accurata creatività dei produttori presenti.



degli straordinari frutti di questa terra - storicamente conosciuta ma ancora non efficacemente percorsa e fruita per quanto riguarda il proprio patrimonio naturale, artistico ed enogastronomico - si sono a loro volta presentati descrivendo motivazioni, problematiche e risultati delle rispettive attività. L'ambiente convegnistico è stato impreziosito dalle straordinarie foto del celebre artista montefeltrino Giampiero Bianchi . Questo interscambio di identità ed il susseguente

