

I tesori del Metauro: Bianchello, olio extravergine e tartufo di Acqualagna.

A due passi dalla costa di Fano, risalendo le prime colline, è possibile fare la conoscenza del Bianchello del Metauro, ovvero del vino che, secondo la tradizione narrata da Tacito, costò ad Asdrubale e ai suoi soldati che ne bevvero in abbondanza, la sconfitta contro i Romani nel 207 a. C..

Oggi il Bianchello è diventato un vino di spiccata personalità con profumi importanti, l'ideale per i piatti di pesce dell'Adriatico.

Superata Fano, guadagnando la collina di S. Costanzo si possono sperimentare ristoranti che sono veri laboratori della tradizione, dove si possono riscoprire sapori perduti: il dolce e poco speziato salamino di San Costanzo, ricavato da impasto di salsiccia stagionata; il Vernajo, un salame composto da carni scelte di maiale, Vernaccia di Pergola e aglio soppessato; il Barbarino, ovvero la sapida noce di spalla di maiale, oltre a dolci originalissimi come gli Straccadenti, pasta e mandorle, e i Berlingozzi, cioè i biscotti glassati all'anice tipici anche di Saltara.

Quest'ultima cittadina si segnala anche per una mostra di funghi e per la produzione di Bianchello del Metauro.

Percorrendo la strada panoramica che dà sulla valle fino a Montemaggiore, si incontra una cucina sapida e al tempo stesso gentile, di cui sono un valido esempio le pappardelle alle castagne che avranno un sapore particolare se degustate nella residenza vescovile del 1400, da dove Churchill osservava la vittoria sulla linea gotica nell'ultima guerra.

A pochi chilometri si incontra Piagge dove si producono un olio extravergine di oliva eletto dalle guide tra i migliori d'Italia, e ottimi Bianchello e Sangiovese, mentre Orciano è la culla dei formaggi: caprini, pecorini in foglia di vite, alla santoreggia, al limone e ricotta salata.

La sinuosa strada dei colli porta fino a Barchi, celebre per la produzione di Sangiovese e Bianchello del Metauro, dalle cui uve si ricava anche un delizioso vin santo.

Scendendo fino alla Superstrada Fano-Grosseto e risalendo poi per Cartoceto si trova una miniera di sapori: l'olio extravergine di oliva di grande qualità, il pecorino di fossa, conciato alle noci oppure al mosto, le confetture di frutta, ottimi Bianchello del Metauro e Sangiovese, la novità dell'olio solido che garantisce sapidità e salute in cucina dove è impiegato in luogo di burro e margarine, oltre a piatti, serviti in ristoranti locali, che resuscitano la tradizione come l'anguilla in guanciale di maiale.

Riprendendo la Superstrada si arriva ad Acqualagna, primo mercato italiano del tartufo e unica località che produce tutte le varietà del prelibato tubero per tutto l'anno: bianco e nero pregiato, nero estivo e bianchetto.

Qui si trova anche un sorprendente pecorino maturato in fossa.

Sul monte Paganuccio pastori-eremiti producono invece un grande formaggio caprino.

Seguendo le indicazioni per Apecchio si giunge ad Abbadia di Naro, nei cui agriturismo si propongono eccellenti formaggi, salumi di suino allevato allo stato brado e tartufi, mentre ad Apecchio ci sono ghiotte e scelte macellerie-norcinerie artigianali.

Questo piccolo centro nel cuore dell'Appennino dedica anche una partecipata mostra mercato al tartufo, che si tiene nel primo fine settimana di ottobre, ed un'altra al Bostrengo, che è un dolce a base di cioccolato, riso bollito, zucchero e pinoli, a metà agosto.

Piobbico invece è la patria della polenta.

Funghi, cinghiale, tagliata di marchigiana animano infine la cucina dell'Appennino, ed in particolare nelle caratteristiche trattorie nei pressi di Serravalle di Carda.