

La Valmarecchia: dal formaggio di fossa al mistero del pane

La Valmarecchia è, gastronomicamente, una regione nella provincia.

In particolare a S.Agata Feltria e a Talamello, paese dove viene chiamato Ambra, si produce il celebre formaggio di fossa.

Si tratta di pecorino stagionato nelle fosse un tempo utilizzate per la conservazione degli alimenti: una sorta di rito magico che inizia con la preparazione delle fosse, nelle quali viene fatta bruciare la paglia per ridurre l'umidità accumulata, e che prosegue con l'infossatura dei formaggi che lì riposano fino a novembre, ricavandone una persistenza olfattiva e aromatica notevolissima: gusto deciso, piccante ma gentile.

Ottimo con le confetture di frutta o con il miele, il formaggio di fossa è da solo un piatto di gran classe che richiede vini rossi di corpo e tannino notevoli.

S.Agata Feltria vanta un tartufo bianco pregiato di grande fascino, a cui è dedicata una partecipata fiera a ottobre.

La vicina Novafeltria si segnala, nei pressi del centro storico, per uno dei massimi laboratori di norcineria locale, che trova nel cuore di prosciutto stagionato, nella pancetta e negli altri insaccati mirabili esempi di artigianato dei sapori.

Ma queste sono anche le valli del pane.

A cinque chilometri da Novafeltria c'è il borgo di Maiolo, nei cui dintorni si trovano anche formaggi caprini di notevole pregio, il borgo a fine giugno si anima con la festa del pane: qui un tempo insistevano ben settanta forni a legna alcuni dei quali sono ancora attivi presso famiglie locali.

Questa tradizione è viva anche a Casteldelci, dove si trova ancora uno straordinario pane cotto nel forno a legna, mentre nelle vicinanze viene prodotto, oltre al celebre pecorino a cui è dedicata la sagra di maggio, il raveggiolo, ovvero un formaggio freschissimo dalla pasta soffice e bianca, lavorato artigianalmente da alcuni pastori.

La località Madonna di Pugliano si segnala per la produzione di pollame ruspante di qualità rara. Spingendosi fino a Villagrande di Montecopiolo, al centro del paese si trova una produzione sapiente di carne marchigiana locale, oltre alla tipica pizza spianata del Montefeltro lavorata nei forni locali, che resta una delle prerogative principali di questa zona ricca di pascoli incontaminati.

Caratteristica questa comune anche a Pennabilli a alla località Molino di Bascio, dove si può trovare anche ottima cacciagione.

Una visita a Pennabilli significa anche sosta ai suoi forni e ai suoi mulini che lavorano ancora farina di cereali locali i quali, oltre del pane, sono l'ingrediente principale anche della tradizionale pagnotta pasquale.

Carni d'agnello e di capretto sono la prerogativa della zona di S.Leo nelle cui campagne si trovano aziende con una produzione propria di notevole livello anche di formaggi di capra.

Nelle botteghe dello storico castello vi sono ottimi prosciutti, che qui vengono stagionati a lungo con erbe aromatiche che lo rendono più saporito, e formaggi conciati alle foglie di noce, mentre nei ristoranti del borgo potrete degustare una sapiente selezione di salumi di produzione artigianale, oltre a gustosi piatti della tradizione dedicati al conte Cagliostro, come la pasticciata: carne di manzo in sapido sugo.