

## **L'arte della norcineria, il fascino della casciotta e la tagliata del Montefeltro**

La Porchetta di Mombaroccio e i salumi del Beato Sante, che si possono trovare proprio lungo la strada che porta all'antico convento, introducono il primo entroterra pesarese che va famoso per la norcineria e l'arte della concia del maiale.

Ma non solo.

La vicina Monteciccardo lavora prelibati formaggi pecorini stagionati, che si possono trovare da bravi artigiani appena fuori il paese.

Scendendo dalle colline fino a Montelabbate si ha la possibilità di assaggiare le prelibate pesche, quindi, percorrendo la vicina Strada Statale Urbinate in direzione Carpegna, ci si inoltra nel Montefeltro, fino a Sassocorvaro.

Attorno a questa rocca vive un goloso giacimento di sapori: la carne marchigiana, garantita, frollata con sapienza e di grande qualità perché proveniente dai pascoli del luogo, il pane lievitato naturalmente, che è prodotto anche a Mercatello sul Metauro, e molto altro.

Salami, salsicce secche, prosciutto e lonze inimitabili si trovano lungo la strada che da S.Domenico va a Casinina.

Ricotta e formaggi freschi di straordinaria qualità sono nei pressi di Madonna del Mozzicone, ma vale la pena anche provare i pecorini della vicina Tavoleto, mentre prelibate carni d'agnello sono prodotte da artigiani nei pressi di S.Donato in Taviglione.

Proseguendo sulla via principale del fondo valle, si raggiunge Lunano, dove in autunno si tiene la sagra della pregiata castagna, più avanti Belforte con il suo raffinato miele e il vasto giacimento di rari frutti: le ciliegie montane e selvatiche, le perine selvatiche nelle varie specie, lunghina, porcinnella, rossina, volpina, e il sorbo.

Quindi si è a un bivio: a sinistra si va a tartufi a S.Angelo in Vado nota per l'eccellente produzione di bianco pregiato e per lo "storico" vin santo, che si può degustare nelle cantine del centro del paese.

A destra si sale a S.Sisto, patria delle avellane e dei funghi a questi ultimi è dedicata una mostra regionale in autunno.

Questo arcipelago di sapori ruota attorno a prodotti a denominazione di origine protetta come la Casciotta di Urbino, il delicato e suadente formaggio che Michelangelo Buonarroti si faceva mandare anche a Roma mentre, come narra la tradizione, era alle prese con la decorazione della cappella Sistina.

La vicina Isola del Piano si segnala invece per la produzione di una vasta gamma di prodotti biologici, dalla pasta ai legumi, alla stessa carne.