

La costa profuma di pesce

Gabicce Mare è un porto generoso.

Qui le barche rientrano con il fragrante e salutare pesce azzurro che viene servito nei tipici ristorantini a due passi dal mare.

A Gradara si può gustare la tipica piadina.

Rientrando nella strada Statale 16 si raggiunge Pesaro dove sulla dorsale costiera è stato riscoperto il napoleonico Pinot nero che dà uno splendido vino, ma nelle cantine alle porte della città si è valorizzata anche l'Albanella, sorprendente vitigno autoctono.

Pesaro ha un forte legame con i piatti della tradizione come i cappelletti, tortellini serviti in brodo, le triglie al prosciutto, il coniglio in porchetta e il brodetto di pesce, ovvero la zuppa dell'Adriatico tipica anche della vicina Fano, città questa dove la cucina del pesce viene esaltata anche da calamaretti e sarde a scottadito, cioè alla griglia, e dai lumachini di mare.

Fano è anche la città della salsiccia matta, la quale è preparata con la carne di scarto del maiale insaporita con sale, pepe e aglio. Ma non solo.

La città della Fortuna va ghiotta anche per il suo "bazzot", un formaggio saporito che si gusta fresco e recentemente la "Moretta", uno speciale caffè tipico inventato dai pescatori, è stato riconosciuto come cocktail internazionale.