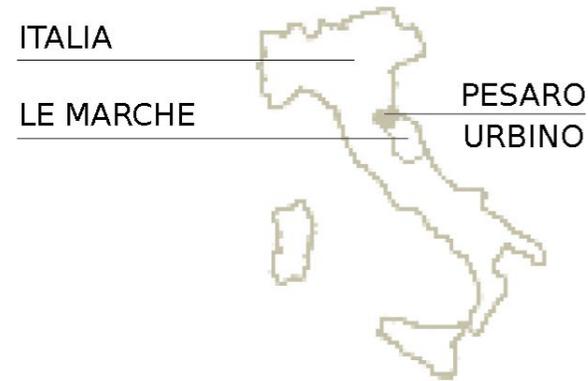




PROVINCIA di PESARO e URBINO



Pubblicazione a cura del Servizio Turismo
della Provincia di Pesaro e Urbino
Assessore all'Enogastronomia e alle Attività produttive
Renato Claudio Minardi
Dirigente
Massimo Grandicelli
Coordinatori
Ignazio Pucci, Stefania Geminiani
Progettazione editoriale
Roberta Magi, Fernanda Marotti

*in collaborazione con i Comuni di Cartoceto, Mombaroccio,
Monteciccardo, Saltara, S. Angelo in Lizzola, Serrungarina
e UNPLI - Unione Nazionale Pro Loco d'Italia di Pesaro e Urbino*

STRADA DEL GUSTO

Lungo la **Strada Provinciale 26** si snoda un **percorso ideale** che da Saltara sale fino a raggiungere Sant'Angelo in Lizzola, e nel suo progredire attraverso un paesaggio collinare verdeggiante, abbraccia i comuni di Cartoceto, Serrungarina, Mombaroccio e Monteciccardo. Un percorso raggiungibile anche dalle principali direttrici che collegano Pesaro a Sant'Angelo in Lizzola, tracciando a ritroso il nostro itinerario lungo la strada del gusto.

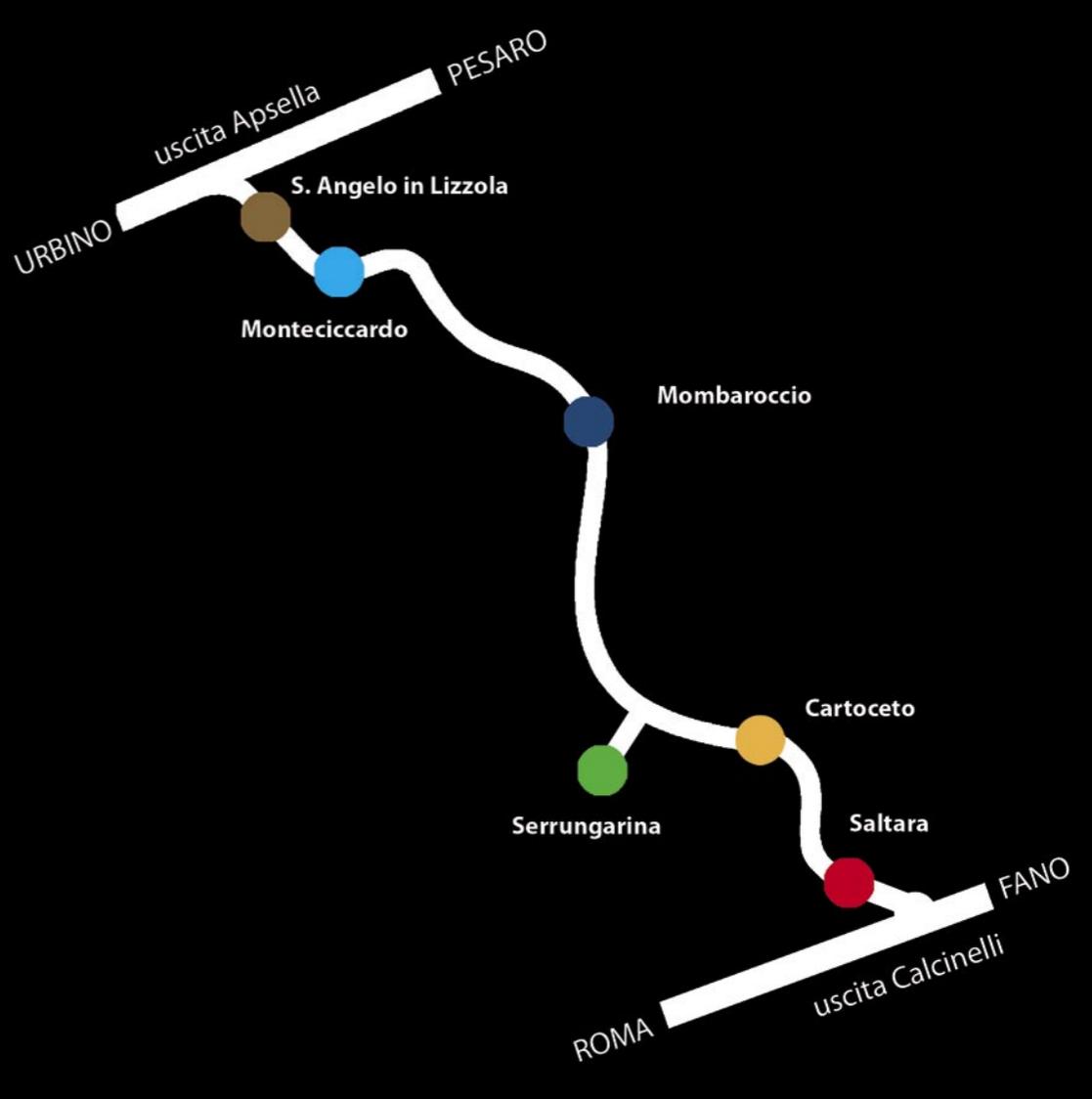
Un territorio dove la natura si conserva pressoché intatta, circondato da una campagna generosa di uliveti, di vigne e di frutteti immersi nella quiete di un paesaggio caratterizzato da antichi borghi e conventi. Una terra di antiche tradizioni, di buona gastronomia e di prodotti genuini, dove il verde delle colline si mescola all'azzurro dell'adriatico attraverso terrazze panoramiche, in un'effusione di silenzi e di toni pacati.

Qui, dove la campagna produce un olio che per la sua qualità pregiata ha avuto il riconoscimento DOP, formaggi pecorini frutto del lavoro di abili casari, e dove abbondano coltivazioni di frutta e lavorazioni di salumi insaccati, ha origine la strada del gusto.

E' **un itinerario turistico integrato** che valorizza le risorse del territorio proponendo un percorso di qualità, un viaggio sensoriale di sapori attraverso una ricerca accurata di luoghi di eccellenze enogastronomiche che muovono dall'agricoltura biologica, valorizzando le risorse locali, nel rispetto della salute dell'uomo e dell'ambiente.

Le aziende e le strutture citate nel testo sono state selezionate in quanto funzionali al percorso descritto e vanno ad affiancarsi alle altre elencate per tipologia, esprimendo l'offerta complessiva del territorio.

La strada del gusto è un progetto della Provincia di Pesaro e Urbino che **integra le politiche turistiche alla promozione delle eccellenze agroalimentari** sviluppata dall'Assessorato all'enogastronomia.





SALTARA

Come arrivare

Da Fano, proseguendo lungo l'antica consolare Flaminia, o percorrendo per un breve tratto la superstrada Fano-Grosseto, usciamo a Calcinelli di Saltara, dove inizia il nostro viaggio alla scoperta della **Strada del gusto**.

Percorriamo la S.P. 26 verso **Saltara**, situata a 160 m sul livello del mare, il cui nome, abbastanza curioso, ricorda secondo un'antica leggenda, un altare innalzato sulla collina di S. Martino per placare, con sacrifici, un drago che si aggirava tra i boschi terrorizzando le popolazioni del luogo: di qui **Saltus ara** (altare del bosco).

Da fare

Una passeggiata in centro storico, salendo la gradinata che parte dalla piazza principale del paese. Caratteristici i **Mercati coperti**, utilizzati anticamente come passo carrabile per permettere l'accesso, nel centro abitato, dei generi di prima necessità. Dai Mercati coperti, scendendo una rampa di scale, si accede ad un minuscolo e grazioso **Giardino pensile**.

Da vedere

Il **Museo del Bali**, una villa settecentesca sede di un centro interattivo dedicato alla scienza. Non solo per la sua elegante e spaziosa architettura, per i servizi e le strutture che la completano (osservatorio, planetario, ristorante, sala conferenze, foresteria), ma soprattutto per lo spirito e la passione che storicamente hanno caratterizzato il luogo: qui cinque secoli fa la nobile famiglia Negusanti osservava il cielo attraverso quattro torri di osservazione.

Info: Museo del Bali, loc. San Martino, tel. 0721 892390 www.museodelbali.it

La **chiesa e il convento di San Francesco in Rovereto**, uno dei primi conventi francescani delle Marche, situato in posizione panoramica su un collina circondata da boschi di querce (roveri).

Da gustare

Per uno spuntino veloce all'insegna del biologico, **Biofficina** forno al naturale propone pane, pizza, piadina, dolci, biscotti, torte e una varietà di prodotti per intolleranze alimentari. *Info: Biofficina corso Matteotti, tel. 0721 1633008*

Per l'acquisto di olio DOP Cartoceto e olio extravergine di oliva di diversa tipologia, è d'obbligo una tappa alla Cooperativa olivicola **Lolibon** iscritta al Consorzio di Tutela e Valorizzazione della DOP Cartoceto (Denominazione di Origine Protetta) l'unica DOP di olio di oliva della Regione Marche. *Info: Cooperativa olivicola Lolibon via Don Minzoni tel. 0721 894379 - www.loliboncartoceto.it*

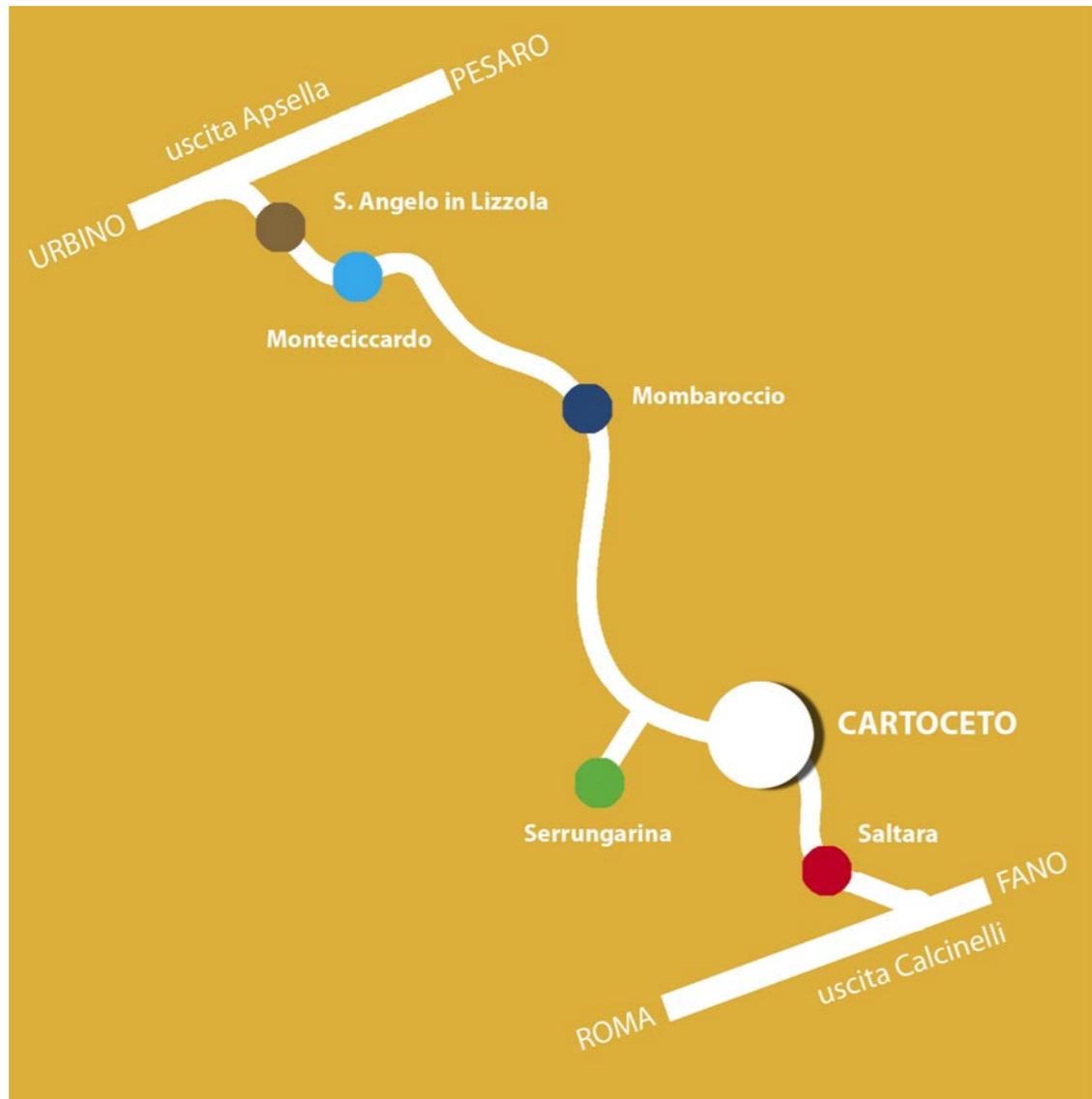
Eventi

Le domeniche al Bali conferenze, convegni ed eventi vari dedicati alla scienza. (Museo del Bali, periodo annuale)

Saltarua musica in strada e nelle piazze (centro storico, mese di luglio)

Mostra micologica (centro storico, ottobre)





CARTOCETO

Come arrivare

Immerso fra gli uliveti e i campi coltivati, Cartoceto sorge su di un colle, a 235 metri sul livello del mare. Le sue origini risalgono a tempi lontanissimi, di cui fa fede un'iscrizione romana del 79 a.C. trovata presso l'antica Pieve che avallerebbe l'ipotesi per la quale **Cartoceto fu fondata da un gruppo di Cartaginesi scampati alla battaglia del Metauro** durante la seconda guerra Punica (218-201 a.C.).

Da fare

Una passeggiata in **centro storico**, caratterizzato da strette viuzze affiancate da file di piccole case che si affacciano su scorci pittoreschi. Un **giro per frantoi** in cui fare esperienza dell'olio e dell'oliva, imparare a riconoscere un buon olio extravergine di oliva, saperne distinguere i pregi e le qualità e assistere ai metodi di lavorazione.

Cartoceto, è considerata la città dell'oliva e dell'olio DOP, vanta infatti il riconoscimento della prima DOP olearia delle Marche, la **DOP Cartoceto**, istituita nel 2004 e marchio distintivo della sua gloriosa vocazione olivicola.

Da vedere

Il borgo medievale, piazza Garibaldi dominata dall'antico palazzo comunale su cui svetta la settecentesca **Torretta dell'orologio**. Il **Teatro del Trionfo**, elegante struttura ottocentesca, la Chiesa Collegiata di **S. Maria della Misericordia** con opere del Barocci e, appena fuori dal centro, la Chiesa di **S. Maria del Soccorso** con annesso convento dei padri agostiniani. Infine, arrampicata sulle colline, a circa 1 Km da Cartoceto, l'antica **Pieve dei Santi Pietro e Paolo** di origine paleocristiana.

Da gustare

I prodotti della **Gastronomia Beltrami**: il Pecorino Stagionato in Fossa, i Pecorini conciati con foglie di Noce o stagionati nelle Vinacce di Uve Montepulciano, e il Pascio di Fontecorniale. Confetture e marmellate di frutta e bacche di crescita spontanea. *Info: Gastronomia Beltrami via Cardinal Pandolfi Tel. 0721 893006 www.gastronomiabeltrami.com.* L'olio extravergine presso il **Frantoio della Rocca** che offre selezioni di olio extravergine di olive particolari per i gusti più raffinati. *Info: Frantoio della Rocca Via Cardinal Pandolfi 1 Tel. 0721 893006.* **Frantoio del Trionfo**: un antico frantoio settecentesco con trazione meccanica a cinte e una splendida vista panoramica sulla valle del Metauro fino al mare di Fano. *Info: Frantoio del Trionfo Via S. Martino, 5 Tel. 0721 898461.*

Frantoio Dott. Giuseppe Serafini: antico frantoio con molazze in granito. *Info: Frantoio Dott. Giuseppe Serafini Via S. Michele Cartoceto (PU) – Località Molinaccio Tel. 0721 898193.*

Eventi

Mostra mercato dell'olio DOP Cartoceto e dell'oliva, vendita olio e prodotti enogastronomici di eccellenza, convegni, animazioni, mostre d'arte (prima e seconda domenica di novembre, centro storico).





SERRUNGARINA

Come arrivare

Il nostro itinerario prosegue lasciando per un breve tratto la S.P. 26, e dopo aver superato Cartoceto, svoltiamo a sinistra in direzione di Serrungarina. Situata a 206 metri di altezza, sul crinale sinistro del fiume Metauro, Serrungarina, **anticamente chiamata Brisighella**, deve il suo nome attuale a **Ser Ungaro degli Atti**, notaio vissuto nel XIV secolo. Nel 1343 Serrungarina passa sotto il dominio dei Malatesta che vi edificano la rocca, una imponente struttura muraria che ancora oggi delimita il caratteristico borgo.

Da fare

Un giro panoramico a **Bargni**, un piccolo borgo nel comune di Serrungarina, dove si può ammirare un paesaggio collinare davvero sorprendente. Una pausa relax per dedicarsi al culto del corpo e dello spirito presso il Centro Benessere **Casa Oliva**, con trattamenti specifici e prodotti estetici di qualità. *Info: Albergo ristorante Casa Oliva Via Castello 19 Bargni di Serrungarina tel. e Fax. 0721 891500 www.casaoliva.it*

Da vedere

Il centro storico di Serrungarina con la suggestiva scalinata all'interno della rocca, la Chiesa di Sant'Antonio Abate e il caratteristico **Presepe meccanico** aperto da Natale a Pasqua. La frazione di **Tavernelle**, antica **statio romana** situata lungo la consolare Flaminia e il sito archeologico in cui sono visibili i resti dell'antica taverna romana e del tempio in onore al dio Attis.

Da gustare

La **pera angelica**, di cui Serrungarina è l'unico comune produttore a livello nazionale, che ha avuto il riconoscimento di prodotto agro-alimentare tradizionale (P.A.T.).

Ogni anno si tiene la **Sagra della pera angelica**, volta a promuovere il prodotto e le sue notevoli qualità. Per i palati più esigenti è d'obbligo una tappa al ristorante **Symposium** celebrato per la cucina fedele ai ritmi della natura. Lo Chef, ricercatore entusiasta e produttore diretto dei cibi propone menù pregiati e rarità gastronomiche all'insegna della tradizione locale, nonché una fornitissima cantina. *Info: Ristorante Symposium 4 Stagioni, Via Cartoceto, 38 - tel. 0721 898320 fax 0721 893977 -www.symposium4stagioni.it*
All'interno di un'antica Osteria è possibile degustare e acquistare le eccellenze marchigiane: salumi e formaggi, accompagnati da pane e grissini d'autore, crescia sfogliata tirata al matterello, confetture e mostarde, il tutto accompagnato da un'ampia selezione di vini marchigiani e birre artigianali. *Info: Osteria da Gustin via Castello 27 Bargni di Serrungarina tel. 0721 891517 www.dagustin.it*

Eventi

Sagra della pera angelica primo weekend di settembre





MOMBAROCCIO

Come arrivare

Il nostro percorso fa tappa a Mombaroccio, comune collinare a 325 m sul livello del mare, le cui origini risalgono al XIII secolo. Fu costruito a seguito della **fusione di altri castelli già esistenti nelle vicinanze** e la sua storia è strettamente legata alla città di Pesaro e alle dinastie che ne segnarono le vicissitudini.

Da fare

Una **passeggiata nel borgo**, caratterizzato dall'immagine delle due torri cilindriche che attraverso Porta maggiore danno accesso all'antico abitato. Un' **escursione nel verde** fino a raggiungere il Santuario del Beato Sante, oasi di spiritualità e luogo di arte e cultura.

Da vedere

La quattrocentesca **Chiesa di San Marco** con annesso convento e Museo di arte sacra. Il **Museo della civiltà contadina** che ospita centinaia di esemplari tra attrezzi agricoli, artigianali e casalinghi, segno indiscutibile del legame con la tradizione, e di affettuosa memoria.

La **Mostra del ricamo** allestita all'interno della Torre civica, tradizione ancora praticata dalle donne di Mombaroccio, con numerosi pezzi pregiati lavorati con tecniche antiche. La **Mostra fotografica** allestita nel chiostro di San Marco, composta da fotografie che testimoniano la vita, i personaggi e gli ambienti di Mombaroccio dal primo novecento alla seconda Guerra Mondiale.

Il **Santuario del Beato Sante** a circa 2 km da Mombaroccio, maestoso complesso architettonico risalente al XIII secolo circondato da un rigoglioso bosco di roverelle.

Da gustare

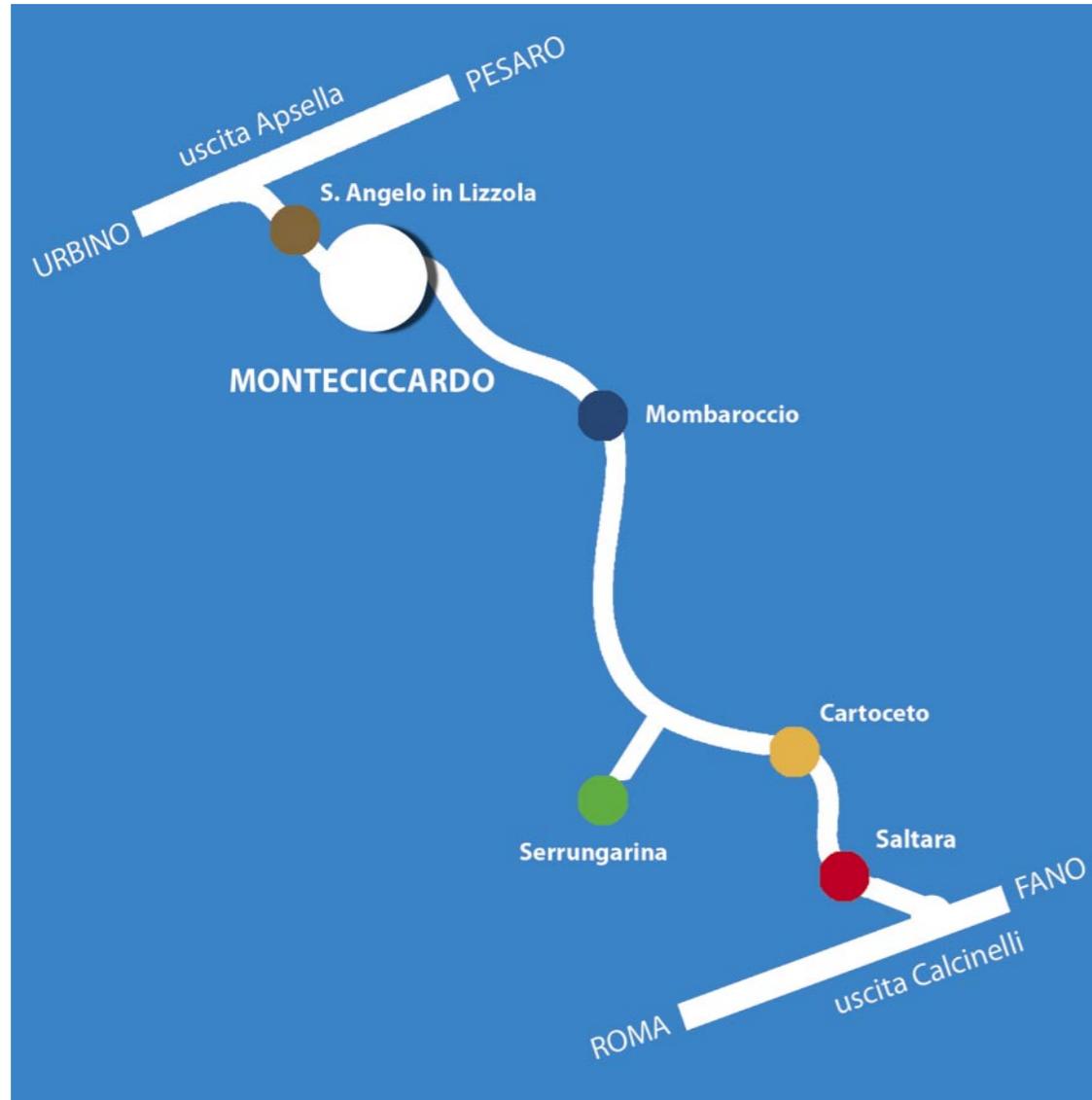
La **Pizza Terre di Rossini e Raffaello** eccellenza del gusto e proposta invitante al Ristorante **Piccolo Mondo** *Info: Piccolo Mondo via Villagrande 175 - tel. 0721 470170*. **Prodotti tipici** all'insegna del biologico all'Agriturismo **Chesanova** che produce olio extravergine DOP Cartoceto, olive marinate e pasta di olive, miele, grappa, confettura, succhi di frutta e formaggio di fossa. *Info: Agriturismo Chesanova Via Turlo 26 tel. 3493418055 – 3484991081 www.chesanova.com*. **Miele e derivati** presso l'Azienda agricola apistica di **Frederic Ugo Oliva** *Info: Via Villagrande 81 tel. 0721 471211*.

Ottime **varietà di carne e la pizza** realizzata con il lievito madre al Ristorante **Mondrigo** *Info: Ristorante fattoria Mondrigo, via Mondrigo 10 tel. 0721 470232 www.mondrigo.it*. A seguire, una sosta al Centro di degustazione **La Coppa** *Info: via Ciro Pavisa 10 località La Coppa tel. 0721 471276*, oppure al Ristorante **Grani di Pepe** *Info: via Villagrande 27 tel. 0721 47029*. Per l'acquisto di **olio** di oliva extravergine: Az. Agricola **Claudio Cardinali** *Via Montemiele 10 tel. 0721 470307*. Az. Agricola **Giuseppe Corsini** *Via Pontaccio 2 tel. 0721 471349*. **Frantoio Fiorelli** *Via Montegiano 62 tel. 0721 470461*.

Eventi

Festa d'la Crescia sai Cucon festa della tradizione pasquale dedicata alla gustosa crescia di Pasqua, alle uova sode e alle altre primizie della tradizione (località Montegiano a fine aprile).





MONTECICCARDO

Come arrivare

Superato Mombaroccio il nostro viaggio prosegue in direzione di Monteciccardo, un piccolo comune immerso nel verde a 384 m di altezza. Le prime notizie relative al castello di Monteciccardo risalgono al 1283 e parlano di un **Castrum Monti Sicardi**. La denominazione deriverebbe, secondo alcuni, dal greco sykon (fico), secondo altri dal nome di uno sconosciuto personaggio franco o longobardo stabilitosi nel luogo.

Da fare

Un **trekking panoramico** lungo il torrente Arzilla, dove si incontrano antichi mulini ad acqua, prati e distese verdeggianti frequentate da cavalli e greggi al pascolo. In località Serre, punto più alto e panoramico del territorio di Monteciccardo, il **birdwatching** è l'attività più interessante a cui dedicarsi, data la varietà di rapaci e di altre specie di uccelli. Inoltre presso la Fattoria didattica Casa Betti è possibile praticare **equitazione e attività assistita con animali** (pet therapy) *Info: Casa Betti via Arzilla n. 23/A tel. e fax 0721 470398.*

Da vedere

La Chiesa di **San Sebastiano** in centro storico, risalente al XIV secolo, e il **Conventino dei Servi di Maria** appena fuori dal paese; costruzione iniziata nel 1517 a seguito del lascito di Bernardino Fabbri, oggi sede di eventi e mostre di arte contemporanea di celebri artisti quali Enzo Cucchi, Ettore Spalletti, Mario Merz, Giulio Paolini, Jannis Kounellis.

Montegaudio, antico castello e luogo panoramico che si affaccia sull'Adriatico, di cui si ammirano i resti delle antiche mura e la Torre Campanaria, nonché la Chiesa di **San Michele Arcangelo** con caratteristico campanile a vela.

Monte Santa Maria situato in posizione suggestiva, dove lo sguardo spazia dalla costa ai monti Sibillini, con la sua **Chiesa di Sant'Agata**.

A **Villa Ugolini la chiesetta** costruita negli anni cinquanta con pietra bianca del Furlo, di architettura postmoderna e contornata da un parco di pini e allori.

Da gustare

I **formaggi**, per i quali Monteciccardo spicca fra le realtà circostanti, e che abbracciano numerose varietà tra cui i formaggi ovin freschi, i formaggi stagionati e la ricotta di pecora, presso le aziende casearie **Società Agricola Fratelli Manca** *Via Petricci n. 9, tel. e fax 0721 910424.* **Az. Agricola Fratelli Nobili** *via Petricci n. 18, tel. e fax 0721 910176.* **Az. Agricola Monte San Giovanni** *via Fabrizio De Andrè n. 12 tel. e fax 0721 898436.*

Il vino, l'olio e il miele di cui si può fare degustazione e acquisto presso la **Soc. Agricola Il Conventino** *Via G. turcato n. 4 tel. 0721 910574 fax 0721 489442.* **Frantoio Marcolini** *via Arzilla n. 23 /A tel. e fax 0721 470398.* **Az. agricola biologica Paci** Giuseppe *via Lubiana n. 49 tel. e fax 0721 910551.* **Az. Baldantoni** *via Silvestro Betti 2/A 3398371497.*

Pane, pizza, dolci cotti nel forno a legna e lavorati esclusivamente con materie prime biologiche presso il **Panificio artigiano La Madre**. *Info: via Arzilla 2/b tel. e fax 0721 470491.*

Eventi

Antica **Fiera del Conventino**, prodotti tipici della tradizione contadina ed artigiana, fiori e piante orticole, esposizione di animali da fattoria e mostre d'arte (presso il Conventino dei Servi di Maria, 2 giugno). **Calici di stelle**, degustazione di vini e osservazione delle stelle (Monte S. Maria, 10 agosto).





S. ANGELO IN LIZZOLA

Come arrivare

Il nostro percorso alla scoperta della "strada del gusto" culmina a Sant'Angelo in Lizzola, adagiato sulle colline pesaresi a cavallo tra il Montefeltro e la Romagna, che vanta una storia millenaria nata dall'**unione di due antichi castelli: Monte S. Angelo e Liciola**. La sua storia è indissolubilmente legata alla dinastia degli Sforza e al Ducato di Urbino, mentre il suo nome è spesso associato a personaggi storici e di grande prestigio letterario: Terenzio Mamiani, il conte Giulio Perticari e Giovanni Branca.

Da fare

Una **passeggiata tra le mura del borgo** che riserva scorci suggestivi con vista fino al mare Adriatico, e appena fuori dal paese, una **sosta presso la Fonte dei poeti** luogo simbolico di memorie e di incontri letterari.

Da vedere

L'antica **Porta del castello** in cui domina lo stemma dei Mamiani e Palazzo Mamiani, costruito a partire dal 1588 e oggi sede del Municipio. L'edificio, più volte rimaneggiato, venne quasi completamente ricostruito dopo la seconda Guerra Mondiale e del nucleo originario resta oggi solo la torre civica.

La **Collegiata di San Michele Arcangelo**, costruita tra il 1689 e il 1710 e impreziosita, all'interno da alcuni dipinti copia di Guido Reni e Correggio, nonché una pala d'altare riconducibile alla scuola di Federico Barocci.

La **Chiesa abbaziale di Sant'Egidio**, realizzata nel 1684 rappresenta un vero gioiello dell'arte barocca, recentemente riportata al suo antico splendore.

Da gustare

Salumi e insaccati di qualità tra cui lonzino, coppa, salame nostrano, salsiccia secca, ciccioli di maiale e il prosciutto nostrano Gran Riserva dei Colli pesaresi presso il **Salumificio Geminiani**. *Info: Salumificio Geminiani Sauro & figli via Serra 34/a tel. 0721 490593 www.salumificiogeminiani.it*

Un **olio pregiato** e di eccellente qualità presso il **Frantoio oleario Perilli**. *Info: Frantoio oleario Perilli Pasquale Via Trebbio n.4 tel.0721 910418.*

Piatti e **prodotti tipici** cucinati con gusto al **Ristorante Vecchia Fonte** in un clima accogliente e rilassante. *Info: Ristorante Vecchia Fonte Via Vecchia Fonte n. 2 tel. 0721 910263.* Un momento di relax e di buona cucina all'**agriturismo La Villa**, dove riscoprire un'oasi a contatto con la natura circondati da coltivazioni biologiche e animali ruspanti. *Info: Agriturismo La Villa via della Villa n. 1 tel. 0721 910336 www.lavillapesaro.altervista.org* Ottime varietà di **frutta** tra cui pesche, albicocche, susine e ciliegie, coltivate nelle piccole aziende locali.

Eventi

Alla corte dei Mamiani, rievocazione storica in costumi rinascimentali con corteo storico, musicisti, artigiani, danze e spettacoli (fine luglio).



LE STRUTTURE RICETTIVE

SALTARA

Alberghi

Metauro *** Via Flaminia 278, località Calcinelli - tel. 0721.891071 - 380.3298959, fax 0721.891071 - 0721.896665, info@albergometauro.com, www.albergometauro.com

Agriturismo

Villa Romana Via Gambarelli - podere Buzzo, località Calcinelli - tel. 331.4894131, vr@agriturismovillaromana.it, agriturismovillaromana@gmail.com www.agriturismovillaromana.it

Bed & Breakfast

Casa dei Cesari 2 Via Gramsci 76, località Calcinelli - tel. 349.4785937, fax 0721.897751, andryluly76@gmail.com, www.daicesaroni.it

La Casina di Anna

Via Piacenza 10, località Calcinelli - tel. 0721.892072 - 393.9494210, fax 0721.894081, sole038@hotmail.com

Country House

La locanda del borgo di Rovinelli Gigliola Via San Martino - tel. 0721-894125 – 3385079320

Case per Ferie

Istituto Suore Discepoli di Gesù Eucaristico Via San Francesco in Rovereto 8, località Rovereto - tel. 0721.896287 - 338.8674847, fax 0721.896287, sdgesanfrancesco@libero.it, cn.spirt.s.francesco@libero.it

CARTOCETO

Agriturismo

La Locanda del Gelso Via Morola 12 - tel. 0721.877020 - 339.4281037 - 0721.899077 nei periodi di chiusura, fax 0721.877020, info@lalocandadelgelso.it www.lalocandadelgelso.it

La Rosa Via Morola 21 - tel. 0721.899516 - 338.9971054 - 340.3294769 , fax 0721.899516, info@agriturismola rosacartoceto.it, www.agriturismolarosacartoceto.it

Casale Talevi via Alberone 5, località Alberone - tel. 0721.897767, fax 0721.897767, info@casaletalevi.it, www.casaletalevi.it

Affittacamere

Agli Ulivi di Ripalta Via Piana 10 - tel. 0721.851113 - 339.2562065, info@affittacamereripalta.it, ACRipalta@gmail.com

Bed & Breakfast

B&B Ailanto Via D. Berloni 3 - tel. 0721.898144 - 339.1321026

Borghi della Rocca Via Rossini 4 - tel. 0721.898432 - 338.5079320, fax 0721.898432, info@borghidellarocca.it, www.borghidellarocca.it

Casa dei Cesari Via Sant'Anna 42, località Lucrezia - tel. 0721.897751, fax 0721.897751, iride@casadeicesari.it, andrea_cesaretti@virgilio.it, andryluly76@gmail.com, www.casadeicesari.it

Casa Montefiore Via Montefiore 3, località Molinaccio - tel. 0721.898314 - 328.3296129, info@casamontefiore.it, www.casamontefiore.it

Il Monte di Chiarabini Stefania via Montepartemio 10 - tel. 0721.893015 - 340.1549357, casapartemio@gmail.com

Riva degli olivi – Via Bottaccio, 14 – Tel. 0721 898318 - 389 6458813 - 320 8791003, rivadegliolivi@gmail.com

SERRUNGARINA

Alberghi

Casa Oliva *** Via Castello 19, località Bargni - tel. 0721.891500, fax 0721.891500, casaoliva@casaoliva.it, www.casaoliva.it

Hotel Flaminio *** Via Flaminia 196-198-200, località Tavernelle - tel. 0721.896200 - 349.8650565, fax 0721.896200, info@hotelflaminiotavernelle.com, www.hotelflaminiotavernelle.com

Agriturismi

Pozzuolo Via di Mezzo 31, località Pozzuolo - tel. 0721.898413 - 328.9359807, fax 0721.893928, info@agriturismopozzuolo.com, www.agriturismopozzuolo.com

Il Mandorlo Via Tomba 61 - tel. 0721.891480, fax 0721.891480, pierodelvecchio@libero.it

La Meridiana "Il Casale" Via Bargni 16, località Bargni - tel. 0721.823678 - 340.3595356, info@agriturismolameridiana.com, www.agriturismolameridiana.com

La Meridiana "Il Palazzo" Via Bargni 9, località Bargni - tel. 0721.824313 - 368.3046365, info@agriturismolameridiana.com, www.agriturismolameridiana.com

Bed & BreakFast

Ca' Priola Via Monticelli 6 - tel. 0721.898520

Casa la civetta e falco Via Montebruciatto 7 - tel. 0721.893028, www.ferien-in-italien-marken.de

Da Gustin Via Castello 27 Bargni di Serrungarina tel. 0721 891517 www.dagustin.it
Fragola d'agosto Via Mombaroccese 86, località Beato Sante - tel. 0721.898164 - 338.6717388 - 348.2927191

Country House

Casa di Mi Via della Fonte snc - tel. 0721.896120 www.casadimi.it

Appartamenti ammobiliati per uso turistico

Casa Dionigi Via Tomba 50 - tel. 0721.805747 - 339.6201140, fax 0721.824696, info@il-noceto.it, www.il-noceto.it

Casa Ottani Via Cartoceto 40 - tel. 0721.69201 - 349.8610382, casettavaccajcafe@yahoo.it

Gennari Andrea Via Montebruciatto, 4 - tel. 349. 2821210

Lodovichetti Andrea Piazza Serafini, 7 - te. 320.1103943

MOMBAROCCIO

Agriturismi

Chesanova Via Turlo 26, località Villagrande - tel. 0721.390922 - 0721.470298 - 349.3418055 - 320.3017704
fax 0721.390992, info@chesanova.com, prenota@chesanova.com, www.chesanova.com

Giano Bifronte Via Ciro Pavisa 28 - tel. 366.3720477, info@gianobifronte.com, www.gianobifronte.com

Bed & BreakFast

Dalla Postina Via A. Servi 9 - tel. 0721.470419 - 392.5036180, info@dallapostina.it, www.dallapostina.it

Il Casale Via Montemarino 11, località Montemarino - tel. 333.7194385 - 338.8024020 - 0721.892447,
ilcasale.spadoni@libero.it, www.ilcasalespadoni.it

La pace tra gli olivi via Pontaccio 2 - tel. 329.4567867 - 0721.470780

Appartamenti ammobiliati per uso turistico

Boni Gianannibale Via Croce 6 - tel. 0721.470266 - 335.458546, maarit@libero.it

MONTECCICCARDO

Agriturismi

Azienda agricola F.Ili Nobili Via Petricci 18, località Villa Ugolini - tel. 0721.910176

Bed & BreakFast

Ca' dell'Olmo Via Montecipollino 16 - tel. 0721.910673 - 349.7386854 - 335.6835791, cadelloolmo@altervista.org, www.cadelloolmo.altervista.org

La Rupe del Falco Via Molini 4/A - tel. 0721.453352 - 340.3551443 - (346.7293986 for foreign languages),
fax 0721.453352, info@larupedelfalco.it, www.larupedelfalco.it

Campeggi

Camping Podere sei Poorte *** Via Petricci 13, località Villa Ugolini - tel. 0721.910286 - 333.1406043, fax
0721.910286, info@podereseipoorte.it, www.podereseipoorte.it

S. ANGELO IN LIZZOLA

Alberghi

Blu Arena Hotel *** Via Alberto Giacometti, 2 (Centro Arcobaleno), località Montecchio - tel. 0721.405022
- 348.9711142, fax 0721.498553, info@bluarenahotel.it, www.bluarenahotel.it

Bed & BreakFast

Camilla via San Michele 2 p.t., località Montecchio - tel. 338.3865236, fax 0721.472036,
bb.camilla@virgilio.it

Il Tamerice Via Belvedere 56, località Montecchio - tel. 0721.499100, fax 0721.499100

I RISTORANTI

SALTARA

Posto Pubblico via Abruzzo 1, località Calcinelli - tel. 0721.895476

Al Bali Via San Martino 10 - tel. 0721.891781

Metauro Via Flaminia 278, località Calcinelli - tel. 0721.891071

Pantalin Via Giovanni Agnelli - zona industriale via Laghi 2, località Calcinelli - tel. 0721.877364

Pizzeria Posta Vecchia via Flaminia, 18 - tel. 0721.897447

Pizzeria Sasa' via Falminia 43 G, località Calcinelli - tel. 0721.895690

CARTOCETO

Agli Olivi Via Bottaccio 4 - tel. 0721.898144

Al Canada Via N. Sauro, 7/7A - tel. 0721-897443

La Costa via Pieve, 69 - tel. 0721-877202

La Lanterna Via della Repubblica, 23 - tel. 0721-897786

L'Alberone via Alberone, 16 - tel. 0721-899592

Osteria Frantoio del Trionfo Via S. Martino 5 - tel. 0721-898286

La Tana Degli Amici Via Agnelli, 2 – tel. 0721-899225

SERRUNGARINA

Agriturismo Pozzuolo Via di Mezzo 31, località Pozzuolo - tel. 0721.898413

Casa Oliva Via Castello 19, località Bargni - tel. 0721.891500

Da Luisa Via Roma 8 - tel. 0721.896120

Il Mandorlo Via Tomba 59 - tel. 0721.891480

La Tagliata Via Mombaroccese 19/A - tel. 0721.893009 - 0721.898301

Piccolo West via Dante 3, località Tavernelle - tel. 0721.896238

Symposium Via Cartoceto 38 - tel. 0721.898320

Antica osteria Da Gustin Via Castello 27 Bargni di Serrungarina tel. 0721 891517 www.dagustin.it

MOMBAROCCIO

La Coppa Via Ciro Pavisa 10, località La Coppa - tel. 0721.470420

Fattoria Mondrigo Via Mondrigo 8 - tel. 0721.470232 - 335.6483663

Grani di pepe via Villagrande 27 - tel. 0721.470295

L'Oasi Via Cairo 36 - tel. 0721.471108

Nuova Casa Barocci Piazza Barocci 6/7 - tel. 0721.470200

Piccolo Mondo Villagrande di Mombaroccio 175 - tel. 0721.470170

MONTECICCARDO

Azienda agricola F.Ili Nobili Via Petricci 18, località Villa Ugolini - tel. 0721.910176

Il Prato Via Petricci 51 - tel. 338.7171319

Osteria Conventino via conventino, 1 - tel. 0721-910588

Ristopizza Dancing Walter Località Montegaudio - via Lubiana 11 - tel. 0721.910147

S. ANGELO IN LIZZOLA

La Vecchia Fonte Via Dante Alighieri 16/18 – tel. 0721.910263

La Villa Strada della Villa 1 - tel. 0721.910336

LE ALTRE AZIENDE

Azienda Agricola Baldarelli

Via Montefiore 16 Cartoceto tel. 0721 898506 (olio DOP)

Azienda Agricola Berloni Giuliano srl

Via San Francesco, Tavernelle di Serrungarina tel. 0721 891202

www.liquordulivi.it (olio biologico e liquor d'ulivi)

Cantina Bianchini

Via S. Anna, 33 Cartoceto tel. 0721 898440 www.sangiovese.it (vini DOC)

Azienda Agricola Bonci Marco e Marcello

Via Mombaroccese 28 Serrungarina tel. 0721 898270 (olio extravergine d'oliva)

Azienda agricola Colle Margherita

Via prugnetta 5 Cartoceto tel. 0721 891056 www.collemargherita.it (olio extravergine d'oliva)

Azienda agricola Curzi Nazareno

Via Flaminia, 23 Saltara tel. 0721 894339 (vini DOC)

Azienda agricola Galiardi

Via Falasco 4 Cartoceto tel. 0721 877347 www.galiardi.it (olio DOP e vino)

Azienda Agricola La collina

Via Mombaroccio, 7 Cartoceto Tel. 0721 893001 www.sangiovese.it (Olio DOP)

Azienda agricola Lucarelli Roberto

Via Piana 20 Cartoceto tel. 0721 893019 www.laripe.com (olio DOP e vini DOC)

INFO E PRENOTAZIONI STRADA DEL GUSTO

PUNTO IAT - Informazioni Accoglienza Turistica CARTOCETO

Piazza Garibaldi 1
61030 Cartoceto (PU)

tel. 0721.898437
fax 0721.898437

www.prolococartoceto.com
prolococartoceto@virgilio.it

PROVINCIA DI PESARO E URBINO Assessorato al Turismo

Numero Verde 800 563 800

www.turismo.pesarourbino.it
info@turismo.pesarourbino.it



PROVINCIA di PESARO e URBINO

MARCHE

www.turismo.pesarourbino.it