

# Pesaro e Urbino

## itinerari del gusto

flavourful trails

kulinarische Touren

ACQUALAGNA • APECCHIO • AUDITORE • BARCHI • BELFORTE ALL'ISAURO  
BORGHO PACE • CAGLI • CANTIANO • CARPEGNA • CARTOCETO • CASTELDELICI  
COLBORDOLO • FANO • FERMIGNANO • FOSSOMBRONE • FRATTEROSA • FRONTINO  
FRONTONE • GABICCE MARE • GRADARA • ISOLA DEL PIANO • LUNANO  
MACERATA FELTRIA • MAIOLO • MERCATELLO SUL METAURO • MERCATINO CONCA  
MOMBAROCCIO • MONDAVIO • MONDOLFO • MONTECALVO IN FOGLIA  
MONTE CERIGNONE • MONTECICCARDO • MONTECOPIOLO • MONTEFELCINO  
MONTEGRIMANO TERME • MONTELABBATE • MONTEMAGGIORE AL METAURO  
MONTE PORZIO • NOVAFELTRIA • ORCIANO DI PESARO • PEGLIO • PENNABILLI  
PERGOLA • PESARO • PETRIANO • PIAGGE • PIANDIMELETO • PIETRARUBBIA  
PIOBBICO • SALTARA • SAN COSTANZO • SAN GIORGIO DI PESARO • SAN LEO  
SAN LORENZO IN CAMPO • SANT'AGATA FELTRIA • SANT'ANGELO IN LIZZOLA  
SANT'ANGELO IN VADO • SANT'IPPOLITO • SASSOCORVARO • SASSOFELTRIO  
SERRA SANT'ABBONDIO • SERRUNGARINA • TALAMELLO • TAVOLETO  
TAVULLIA • URBANIA • URBINO



Provincia  
di Pesaro e Urbino  
Assessorato al Turismo



- Le valli del Conca e Marecchia  
Valleys of the Conca and Marecchia river  
Die Taeler des Conca und des Marecchia
- Le valli dell'alto Metauro e Foglia  
Valleys of the high Metauro and Foglia rivers  
Die Taeler der Fluesse Metauro un Foglia
- La valle del Metauro  
The valley of the Metauro river  
Das Tal des Metauro
- La valle del Cesano  
The valley of the Cesano river  
Das Tal des Cesano

**Legenda • Legend • Zeichenerklärung**

- Porticcioli turistici • Tourist harbours • Touristen Hafen
- Località balneare • Seaside resort • Badeort
- Campeggi • Camping sites • Zeltplätze
- Centri termali • Spa centres • Thermal Zentrum
- Sport invernali • Winter sports • Wintersport

- Castello, Rocca, Palazzo • Castle, Fortress, Palace • Schloß, Burg, Palast
- Pieve, santuario, Chiesa monumentale • Parish Church, Shrine, Monumental Church • Pfarrhaus, Wallfahrtskirche, Kirche (Denkmal)
- Eremo, Convento • Monastery, Convent • Einsiedelei, Kloster
- Ruederi, Scavi archeologici, Mura • Ruins, Archaeological Excavations, Walls • Ruine, Archäologische Ausgrabungen, Mauer
- Museo • Museum • Museum





**Vernaccia, vino di visciole  
e farro dei faraoni**

**Vernaccia, sour cherry wine and emmer,  
the grain of the Pharaohs**

**Vernaccia, Weichselkirschenwein  
und Pharaonenzweikorn**

Percorrendo in direzione sud la Strada Statale che lambisce l'Adriatico, proprio sul lungomare di Marotta si trova l'avamposto dei buoni sapori della valle del Cesano: dolci tradizionali e pane di ottima qualità, oltre alle tradizionali botteghe della pasta fresca fatta a mano che ancora resistono al progresso gastronomico. Marotta, nell'ultima settimana di aprile, dedica una sagra ai garagai di mare che qui vengono impreziositi con finocchio selvatico, menta e alloro. Avviandosi sulla strada Statale

Travelling south on the Strada Statale which runs along the Adriatic, we reach the Marotta seafont, the outpost of the delicious flavours of the Cesano valley: traditional sweets and bread of an exceptional quality, as well as the traditional hand made fresh pasta shops which still hold fast in the face of gastronomic progress. In Marotta, the last week of April is set aside for the festival of the "garagai di mare" (sea snails) which are prepared with wild fennel, mint and sweet bay. Setting off from Marotta in the direction of Pergola on the Strada Statale Cesanense 424, after 25

*Nella pagina a fianco:  
paesaggio estivo, caratteristico  
dell'entroterra pesarese*

1. *Ingredienti naturali  
e rustici utensili, indispensabili  
per preparare la pasta  
"fatta in casa"*

*On the opposite page:  
summer landscape  
typical of the Pesaro hinterland*

1. *Natural ingredients  
and rustic utensils –  
indispensable for preparing  
"home-made" pasta*

*Danebenliegende Seite:  
Typische Sommerlandschaft  
des Hinterlandes von Pesaro*

1. *Natürliche Zutaten und rustikale  
Geräte, unentbehrlich  
für die Zubereitung  
von handgemachten Teigwaren*



Auf der Staatsstrasse, die Adriaküste entlang in Richtung Süden, befindet sich direkt auf der Strandpromenade von Marotta die Heimat der köstlichen Spezialitäten des Cesano-Tales, wie traditionelle Kuchen und erstklassiges Brot, neben den traditionellen Läden, die frische handgemachte Teigware erzeugen und dem gastronomischen Fortschritt noch standhalten. In der letzten Aprilwoche findet in Marotta das Fest der Garagai di mare (Meeresfrüchte), die hier mit wildem Fenchel, Minze



424 Cesanense in direzione Pergola, dopo venticinque chilometri si trova S.Lorenzo in Campo, che è la capitale del farro, per capirlo basta recarsi in località Monterosso. Qui è stato riscoperto e brevettato (unico al mondo) il triticum dicoccum, ovvero il farro che i faraoni d'Egitto usavano già settemila anni prima di Cristo, portato nell'area mediterranea dai Romani i cui centurioni lo consumavano prima delle battaglie perché di buon auspicio. E del resto le sue qualità sono eloquenti: a basso contenuto calorico, ricco di calcio con fibre dieci volte superiori a quelle del grano duro e con proprietà antiossidanti. L'abbinamento ideale? Quello con le vicine e famosissime cipolle di Suasa, dal gusto gentile e dolce. S.Lorenzo in Campo ospita anche la prima farroteca d'Italia dove poter degustare il farro in cento modi; nelle botteghe del centro è possibile trovare anche ottimo miele dalle pregiate qualità organolettiche, come quello al girasole ed erba medica, o quello biologico. Nei dintorni si producono pregiati legumi biologici, fagioli, ceci e cicerchia. Riprendendo poi la strada Cesanense, si arriva a



2.



3.



4.



5.



6.

kilometres we come to S. Lorenzo in Campo, the emmer capital. For here, in the village of Monterosso, the species "triticum dicoccum" – the emmer that the Egyptian Pharaohs were already using seven thousand years before Christ - was rediscovered and patented (the only such patent in the world). The Romans, whose centurions ate this grain before going into battle because it was considered a good omen, brought spelt to the Mediterranean area. Moreover, the qualities of this grain speak for themselves: low in calories, rich in calcium with ten times the fibre of durum wheat and antioxidant properties. And what is the perfect match for emmer? The well-known Suasa onions, with their mild, sweet flavour. S.Lorenzo in Campo is also home to the first "farroteca" (shop dedicated to emmer) where emmer can be tasted in numerous ways; in town shops

und Lorbeerblättern gewürzt werden, statt. Auf der Staatsstrasse 424 Cesanense in Richtung Pergola befindet sich nach fünfundzwanzig Kilometern S.Lorenzo in Campo, die Hauptstadt des Zweikorns; davon kann man sich im Ort Monterosso überzeugen. Hier wurde das triticum dicoccum bzw. das Zweikorn, das die ägyptischen Pharaonen schon siebentausend Jahre vor Christus verwendeten und das von den Römern, deren Zenturios es vor den Schlachten verzehrten, da es von guter Vorbedeutung war, in den Mittelmeerraum gebracht wurde, neu entdeckt und patentiert (einzigartig auf der Welt). Seine Eigenschaften sind wirklich hervorragend: geringer Kaloriengehalt, reich an Kalzium mit einem zehnmal höheren Fasergehalt als der von Hartweizen sowie antioxydierenden Eigenschaften. Die ideale Kombination? Mit den bekannten, milden und süsslich schmeckenden Suasa Zwiebeln, die in der Nähe wachsen. S.Lorenzo in Campo beherbergt ausserdem die erste Sammlung von Zweikornsorten Italiens, wo man das Zweikorn in den zahlreichsten Arten probieren kann; in den Läden des Zentrums kann man auch ausgezeichneten Honig mit wertvollen organoleptischen

2. *Dolci della tradizione locale: crostate, zuppa inglese e l'immancabile ciambellone*
3. *Il delicato vino di visciole, sempre in tavola al momento dei dolci*
4. *La Vernaccia di Pergola e l'olio extravergine d'oliva dei frantoi locali*
5. *Ogni paese produce vari tipi di pane, diversi nella forma e nel sapore*
6. *L'insalata di farro, un'antica ricetta ritrovata*

Pergola. Qui si producono il piacevolissimo vino di visciole, dal gusto corposo, dolce ed armonico, ottimo da abbinare a dolci al cioccolato e al locale ciambellone, e la storica Vernaccia rossa locale: un raro vino dai profumi floreali intensi e dal retrogusto persistente di frutti di sottobosco.

Risalendo la valle per altri 13 chilometri si approda a Serra S. Abbondio, nota per gli antichi mulini dove ancora viene lavorata una superiore farina di granoturco, mentre nella vicina Cantiano si produce il rinomato pane di Chiaserna.

2. *Local traditional sweets: tarts, trifle and the ever present "ciambellone", a traditional ring-shaped cake*
3. *The delicate sour-cherry wine, always served with sweets*
4. *Vernaccia di Pergola and extra virgin olive oil from local olive-presses*
5. *Each town is known for various types of bread which are different in shape and flavour*
6. *Spelt salad, an old, rediscovered recipe*

excellent honey with valued organoleptic qualities can be found, for example sunflower and alfalfa honey, or organically prepared honey. In the surrounding areas fine quality legumes are organically grown – beans, chickpeas and grass peas. Then, continuing on the Strada Statale Cesanense, we come to Pergola. Here two wines are produced: the delicious sour cherry wine with a rich, sweet and harmonious flavour, the perfect accompaniment to chocolate sweets and to the local ring shaped cake; and the historical local red Vernaccia, a rare wine with intense floral aromas and a persistent wild berry aftertaste. If we continue up the valley for another 13 kilometres, we come to Serra S. Abbondio, known for the mills in which superior quality corn flour is still ground; in nearby Cantiano, the famous Chiaserna bread is produced.

2. *Typische lokale Süßspeisen: Crostata (Mürbteigkuchen mit Marmelade), Zuppa Inglese (in Rum getränkte Biskuits mit Eiercreme), Ciambellone (Kranzkuchen)*
3. *Der leichte Weichselkirschenwein, ausgezeichnet zu Süßspeisen*
4. *Vernaccia di Pergola Wein und das native Olivenöl extra der lokalen Ölpressen*
5. *Jedes Dorf erzeugt verschiedene Brotarten, die sich sowohl in der Form als auch im Geschmack unterscheiden*
6. *Zweikornsalat, ein antikes, neuentdecktes Rezept*

Eigenschaften, wie Sonnenblumen- und Saatluzernhonig, sowie biologischen Honig, vorfinden. In der Umgebung werden bewährte biologische Hülsenfrüchte, Bohnen, Kichererbsen und Platterbsen gezüchtet. Auf die Cesanense Strasse zurückkehrend, gelangt man nach Pergola. Hier wird der bewährte Sauerkirschenwein, der sich durch seinen vollen, süsslichen und harmonischen Geschmack auszeichnet und hervorragend zu Schokoladekuchen und zum hiesigen Ciambellone (Rührkuchen) schmeckt, sowie der historische, hiesige Vernaccia Rotwein, ein seltener Wein von intensivem Blumenduft und anhaltendem Nachgeschmack nach Waldbeeren, erzeugt.

Dreizehn Kilometer talaufwärts kommt man nach Serra S. Abbondio, das wegen der antiken Mühlen, in denen heute noch hochwertiges Weizenmehl erzeugt wird, bekannt ist, während im naheliegenden Cantiano das bekannte Chiaserna Brot hergestellt wird.





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

**The treasures of the Metauro:  
Bianchello, extra virgin olive oil  
and the truffles of Acqualagna.**

**Die Schätze des Metauro-Tales:  
Bianchello Wein, natives Olivenöl extra  
und Trüffel von Acqualagna.**



1.

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

*Nella pagina a fianco:  
un grappolo d'uva matura  
al tiepido sole dell'autunno*

1. *Bianchello del Metauro,  
vino doc che merita  
un'attenta degustazione*

*On the opposite page:  
a cluster of ripe grapes  
in the warm autumn sun*

1. *Bianchello del Metauro,  
a DOC wine worth tasting*

*Danebenliegende Seite:  
Eine reife Weintraube in der  
lauwarmen Herbstsonne*

1. *Bianchello del Metauro,  
ein Wein kontrollierter Herkunft,  
der eine Probe wert ist*

Up in the first hills rising above Fano, you can taste Bianchello del Metauro: Tacitus narrates that this wine cost Hasdrubal and his soldiers, who had drunk too much Bianchello, defeat in a battle against the Romans in 207 B.C.. Today, Bianchello has become a wine of marked character and strong aromas, the ideal accompaniment for Adriatic fish dishes. Once past Fano and the S. Costanzo hill, you can venture into restaurants where real traditional cuisine reigns, to rediscover lost pleasures of the palate: the sweet, mildly spiced San Costanzo small salami, made from a mixture of seasoned sausage; Vernajo, a pressed salami made from selected pork cuts, Vernaccia di Pergola and pressed garlic; Barbarino, the savoury noix of pork shoulder; and a variety of creative sweets like the almond paste Straccadenti and Berlingozzi, iced

Nahe der Küste von Fano, die ersten Hügel hinauf, kann man mit dem Bianchello del Metauro, dem Wein, der gemäss der von Tacito erzählten Tradition, Hasdrubal und seinen Soldaten, die reichlich davon tranken, die Niederlage gegen die Römer im Jahre 207 a. C., kostete, Bekanntheit machen. Heute ist der Bianchello ein Wein von deutlicher Persönlichkeit mit starken Düften, ideal zu adriatischen Fischspeisen. Nach Fano, den Hügel von S.Costanzo hinauf, kann man Restaurants ausprobieren, die echte Traditionslabors sind und wo man verlorene Geschmäcker neu entdecken kann: die milde und leicht gewürzte kleine Salami von San Costanzo, die aus einem Gemisch von luftgetrockneter Salsiccia (ital. Würstchen) besteht; Vernajo, eine Salami aus erlesenem Schweinefleisch, Vernaccia von Pergola und gepresstem Knoblauch; Barbarino, bzw. die würzige



soppressato; 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

anise cookies typical of Saltara, a small town also known for a mushroom fair and for its production of Bianchello del Metauro.

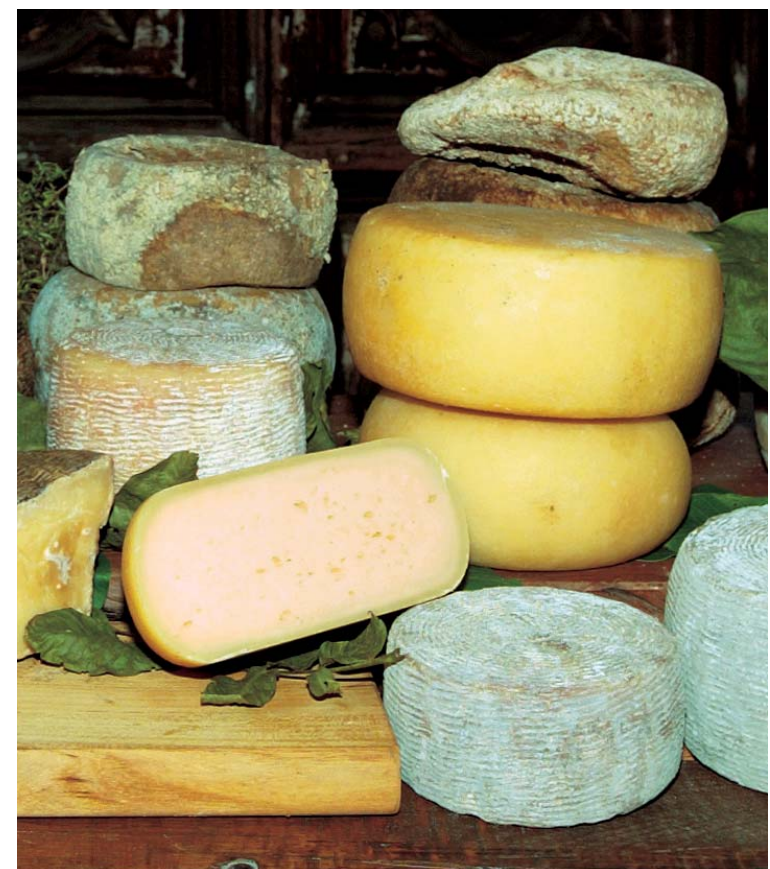
Continuing along the panoramic road which overlooks the valley to Montemaggiore, the traveller will find a savoury, yet genteel cuisine: a good example of which are pappardelle (wide ribbon noodles) and chestnuts, which take on a particular flavour if enjoyed in the 15th century bishop's residence from which Churchill observed the victory over the gothic line in the second world war. A few kilometres away we find Piagge, where they produce an extra virgin olive oil elected by the guides as one of the best in Italy, as well as excellent Bianchello and Sangiovese



Schweinsschulternuss, sowie die äusserst originellen Süswaren wie Straccadenti aus Mandelteig, und Berlingozzi, mit Anis glasierte Kekse, die auch typisch für Saltara sind. Saltara zeichnet sich auch durch eine Pilze-Ausstellung und durch die Herstellung von Bianchello del Metauro, aus.

Auf der Panorama-Strasse, die auf das Tal bis hin nach Montemaggiore zeigt, findet man eine schmackhafte und gleichzeitig milde Küche vor; ein gutes Beispiel dafür sind die Pappardelle (Bandnudeln) mit Kastanien, die ganz besonders gut schmecken, wenn sie in der Bischofsresidenz von 1400, von wo aus Churchill im letzten Krieg den Sieg über die gotische Linie beobachtete, verzehrt werden. Nach einigen Kilometern kommt man nach Piagge, wo ein natives Olivenöl extra, das von den Reiseführern zu den besten Italiens erwählt wurde, sowie ausgezeichnete Bianchello und Sangiovese Weine erzeugt werden, während Orciano die Heimat von Käse ist: Ziegenkäse, Schafkäse in Weinrebenblätter gehüllt, mit Pfefferkraut gewürzt, und mit Zitrone sowie gesalzener Ricotta-Käse (Quark). Die kurvenreiche

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.



2. *Gli insaccati, dopo una sapiente preparazione, ricevono un'adeguata conservazione*

3. *Salumi nostrani, apprezzati da chi ama i sapori forti*

4. *Formaggi in bella mostra, offerti all'imbarazzo della scelta*

2. *After skilled preparation, cured meats are properly conserved*

3. *Local salt-cured meats, valued by those who enjoy a strong flavour*

4. *An inviting display of cheeses, too many to choose from!*

2. *Wurstwaren: nach einer sorgfältigen Zubereitung werden sie entsprechend aufbewahrt*

3. *Einheimische Wurstwaren für Liebhaber des würzigen Geschmacks*

4. *Käse in grosser Auswahl zur Schau gestellt*

wines; nearby Orciano is famous for a variety of cheeses: caprino (goat's milk cheese), pecorino (sheep's milk cheese) prepared in several ways – aged in grape leaves, in savory leaves, with lemon – and salt cured ricotta. The winding road through the hills takes us to Barchi, known for its production of Sangiovese and Bianchello del Metauro wines; the Bianchello grapes are also used to make a delicious variety of vinsanto, an Italian dessert wine. As we descend to the Fano-Grosseto Superstrada

Hügelstrasse führt bis nach Barchi, berühmt wegen dem Anbau von Sangiovese und Bianchello del Metauro Weinstöcken, von deren Trauben auch ein köstlicher süsser Weisswein gewonnen wird. Hinunter bis zur Schnellstrasse Fano-Grosseto und dann hinauf nach Cartoceto gelangt man in eine Schatzkammer von Geschmäckern: erstklassiges Olio extravergine di Oliva (natives Olivenöl extra), Pecorino di Fossa (in Gruben gereifter Schafkäse), gebeizt mit Nüssen oder Traubenmost, Obstkonfitüren, hervorragende Bianchello del Metauro und Sangiovese





5.

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

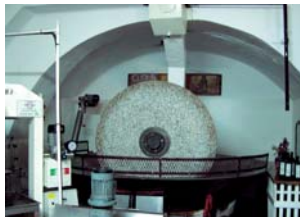
and then take the road back up to Cartoceto, we find a treasure-trove of flavours: extra virgin olive oil made from high quality olives, walnut or wine must cured "pecorino di fossa" – a sheep's milk cheese aged in pits in the ground, fruit preserves, excellent Bianchetto del Metauro and Sangiovese wines, the new solid oil which guarantees tasty and healthy cooking, used in the place of butter and margarine, as well as the specialties served in the local restaurants which have brought back traditional dishes like eel prepared with pork lard. As we continue on the superstrada, we come to Acqualagna, an important Italian truffle market and the only place where all of the varieties of the luscious tuber are available all year round: prized white and black, black summer and bianchetto truffles. Here we also find a wonderful pecorino cheese aged in pits. Instead, on Mt. Paganuccio, hermit shepherds produce a magnificent caprino.

Weine, das neue dickflüssige Öl, das eine würzige und gesunde Küche garantiert, wo es anstelle von Butter und Margarine verwendet wird, neben den in den hiesigen Restaurants servierten Gerichten, die die Tradition neu erwecken, wie Anguilla in guanciale di maiale (Aal in durchwachsenen Schweinespeck gehüllt). Auf die Superstrada zurückkehrend kommt man nach Acqualagna, erster italienischer Trüffelmarkt und einziger Ort, in dem das ganze Jahr über sämtliche Sorten dieser köstlichen Knolle zu finden sind: weiss und schwarz hochwertig, schwarz sommerlich und weisslich. Hier gibt es auch einen aussergewöhnlichen, in der Grube gereiften Schafkäse. Auf dem Paganuccio Berg erzeugen Einsiedler-Hirte einen köstlichen Ziegenkäse. Den Strassenschildern nach Apecchio folgend kommt man nach Abbadia di Naro, in dessen Agriturismi (landwirtschaftliche Betriebe mit Ferienhaus) köstliche Käsesorten, Wurst aus Schweinefleisch von wild gezüchteten Schweinen und Trüffel serviert werden, während es in Apecchio schmackhafte und auserlesene handwerkliche Fleischereien-Schweineschlächtereien gibt. Dieses

5. *Pane e olio extravergine d'oliva, semplici ingredienti della gustosa "bruschetta"*
6. *Antico frantoio per la spremitura delle olive*
7. *Particolare della gigantesca mola di pietra*
8. *Il tartufo, prezioso tubero di una limitata zona della provincia, diverso per qualità nelle varie stagioni*
9. *La polenta, con diversi condimenti, è protagonista di varie sagre paesane*

5. *Bread and extra virgin olive oil, the simple ingredients for a delicious "bruschetta"*
6. *An old olive-press*
7. *An up-close shot of the gigantic millstone*
8. *The truffle, a valued tuber which varies in type with the seasons*
9. *Polenta is at the centre of various town festivals – the difference is in how it is seasoned*

5. *Brot und natives Olivenöl extra, einfache Zutaten der leckeren Bruschetta (geröstetes Brot)*
6. *Antike Ölprese für Oliven*
7. *Detail des riesigen Mühlsteines*
8. *Trüffel, die wertvolle Knolle, deren Qualität je nach Saison anders ist*
9. *Polenta, verschiedenartig zubereitet, steht im Mittelpunkt vieler ländlicher Feste*



6.



7.



8.



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.

Following the signs for Apecchio we reach Abbadia di Naro where farm restaurants offer excellent cheeses, salt cured meats made from hogs raised in the wild and truffles. In Apecchio we find inviting, selected traditional butcher's and pork-butcher's shops. This small town in the heart of the Apennines holds a well-attended truffle exhibition and market the first week-end in October; and in mid August it is host to a festival dedicated to Bostrengo, a sweet made from chocolate, boiled rice, sugar and pine nuts. Instead, Piobbico is the home of polenta. Pilzen, Wild, Tagliata di Marchigiana (aufgeschnittenes Rumpsteak der Marken) beleben schliesslich die apenninische Küche, vor allem in den typischen Gaststätten bei Serravalle di Carda.

kleine Zentrum im Herzen des Apennins widmet am ersten Wochenende im Oktober dem Trüffel und Mitte August dem Bostrengo, einem Kuchen aus Schokolade, gekochtem Reis, Zucker und Pinienkernen, eine gut besuchte Ausstellung. Piobbico ist die Heimat von Polenta. Pilzen, Wild, Tagliata di Marchigiana (aufgeschnittenes Rumpsteak der Marken) beleben schliesslich die apenninische Küche, vor allem in den typischen Gaststätten bei Serravalle di Carda.



9.





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

The art of butchering pork,  
the appeal of "casciotta"  
and the sliced steak of the Montefeltro area

## Die Kunst der Schweineschlächtere verführerischer "Casciotta" und "Tagliata del Montefeltro"

3°   
itinerario  
itinerary  
Tour



1.

*Nella pagina a fianco:  
la porchetta di maiale,  
preparata e cotta  
come d'uso nelle nostre terre*

1. Prosciutto, salame e piadina:  
un gustoso spuntino,  
buono in ogni momento

*On the opposite page:  
porker roasted whole on the spit,  
prepared and cooked  
according to local traditions*

1. Prosciutto, salami and piadina:  
a delicious snack which is right  
at any time

*Danebenliegende Seite:  
Porchetta (Spanferkel),  
nach traditionellem Brauch  
zubereitet*

1. Schinken, Salami und Piadina:  
eine leckere Jause,  
die jederzeit schmeckt

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 Urbinata 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

The Spit Roasted Pig of Mombaroccio and the salt cured meats of Beato Sante which can be found in shops along the road that leads to the ancient convent, are a culinary introduction to the first hinterlands of the Pesaro region, famous for pork-butchering and the art of curing pork cuts. But, there is more... nearby Monteciccardo is known for its luscious aged pecorino cheeses which can be bought from skilled cheese makers just outside of the centre. Descending the hills, to Montelabbate, the traveller can taste the exquisite local peaches, then continuing on the Strada Statale Urbinata in the direction of Carpegna, into the Montefeltro region, we reach Sassocorvaro. This area is replete with taste tempting flavours: high quality, skilfully aged meats, guaranteed to be from local Marche pastures, naturally leavened bread from Mercatello sul

Porchetta (Spanferkel) von Mombaroccio und die Wurstsorten vom Beato Sante, die man längs der Strasse, die zum antiken Kloster führt, finden kann, stellen das erste Hinterland von Pesaro vor, das wegen der Schweineschlächtere und der Kunst der Schweinefleischverarbeitung bekannt ist. Aber das ist lange nicht alles! Im naheliegenden Monteciccardo gibt es Sorten von vortrefflichem gereiftem Schafkäse, die man bei geschickten Handwerkern kurz vor dem Dorf vorfinden kann. Die Hügel abwärts bis Montelabbate kann man köstliche Pfirsiche kosten. Weiter, auf der naheliegenden Urbinata Staatsstrasse in Richtung Carpegna, kommt man in die Region Montefeltro, bis nach Sassocorvaro. Um diese Burg herum befindet sich eine leckere Lagerstätte von Geschmäckern: Fleisch der Marken, garantiert, meisterhaft verarbeitet



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, porcini, 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

Metauro, and much, much more. Salamis, dried sausages, prosciuttos and inimitable cured pork loins are found in the shops along the road that goes from S. Domenico to Casinina. Ricotta and fresh cheeses of extraordinary quality can be found in the Madonna del Mozzicone area, but the pecorino cheeses from nearby Tavoleto are also worth trying and delicious cuts of lamb are available in the S. Donato Taviglione area. Continuing along the main road of the valley, we come upon Lunano where the Chestnut Festival is celebrated each Autumn; further along, we find Belforte with its refined honeys and a vast assortment of rare fruits: wild mountain cherries, various types of wild pears – lunghina, porcini, rossina, volpina and sorbo. Here there is a crossroads: to the left, we can go truffle hunting in S. Angelo in Vado, known for the excellent valuable white truffle and for its "historical" vinsanto which can be tasted in the wine cellars in the centre of town; to the right, up to S. Sisto, known for its hazlenuts and mushrooms which are celebrated at a regional exhibition each Autumn. This archipelago of flavours is

und erstklassig, da von Weiden desselben Gebietes stammend, natürlich aufgegangenes Brot, das auch in Mercatello sul Metauro erzeugt wird, und vieles mehr. Unnachahmliche Salami, getrocknete Würstchen, Prosciutto (luftgetrockneter Schinken) und Lonza (geräuchertes Lendenfleisch) findet man die Strasse entlang, die von S.Domenico nach Casinina führt. Erstklassigen Ricotta (Quarkkäse) und Frischkäsesorten gibt es bei Madonna del Mozzicone, ausserdem lohnt es sich auch den Schafkäse des naheliegenden Tavoleto zu kosten, während köstliches Lammfleisch von Handwerkern in der Nähe von S.Donato in Taviglione hergestellt wird. Weiter auf der Hauptstrasse des Talgrundes kommt man nach Lunano, wo im Herbst das Fest der geschätzten Kastanien stattfindet; weiter vorne liegt Belforte mit seinem raffinierten Honig und der Vielfalt an seltenem Obst: die Berg- und Wildkirschen, verschiedenste Sorten von Zwergbirnen, sowie der Mehlbeerbaum. Man befindet sich jetzt an einer Abzweigung: links geht's nach S.Angelo in Vado, bekannt wegen dem erstklassigen bewährten weissen Trüffel und wegen dem "historischen" süssen Wein, der in den Weinkellern im Dorfzentrum probiert werden kann. Rechts geht's hinauf nach S.Sisto, der Heimat der Haselnüsse und Pilze, denen im Herbst eine Landesausstellung gewidmet wird. Diese Vielfalt an Geschmäckern umfasst Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung,

2. *Prelibatezze, realizzate con sapiente maestria secondo antiche ricette*
3. *Prosciutto stagionato, energetico e saporoso*
4. *Insaccati misti di insuperabile bontà*
5. *La "celebre" casciotta d'Urbino, prestigioso formaggio noto fino dall'antichità*

2. *Delicacies prepared with skilled expertise and antique recipes*
3. *Aged prosciutto, flavourful and energising*
4. *Mixed cured meats of matchless bounty*
5. *The renown cheese "Casciotta d'Urbino" which has been valued for hundreds of years*

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.

centred around D.O.P. products (products of Protected Origin) like the Casciotta di Urbino, the delicate, tempting cheese which, according to tradition, Michelangelo Buonarroti had sent to him in Rome while he was working on the decoration of the Sistine Chapel. Instead, nearby Isola del Piano is known for a wide range of organic products, from pasta to legumes, and even meat.

wie der Casciotta di Urbino, der milde und verleitende Käse, den sich Michelangelo Buonarroti sogar nach Rom schicken liess während er, wie die Tradition berichtet, mit der Dekoration der sixtinischen Kapelle beschäftigt war. Das naheliegende Isola del Piano zeichnet sich wegen der Erzeugung von zahlreichen biologischen Produkten, von Teigwaren bis zu Hülsenfrüchten und bis hin zum Fleisch, aus.



2.



3.



4.



5.





Valmarecchia,  
dal formaggio di fossa  
al mistero del pane

Valmarecchia: from "formaggio di fossa"  
to the mystery of bread

Valmarecchia-Tal:  
vom "Formaggio di Fossa"  
bis zum verlockenden Brot

4°   
itinerario  
itinerary  
Tour

1.



*Nella pagina a fianco:  
i formaggi maturano nelle fosse,  
protetti da sacchi di juta*

1. L'importante momento della "infossatura" dei formaggi
2. Suggestiva immagine della bocca di una fossa, un'angusta grotta di tufo

*On the opposite page:  
Cheeses wrapped in jute sacks  
and aged in pits*

1. The important moment when the cheeses are put in the pits
2. A photograph of the mouth of one of the pits, a narrow tufo cave

*Danebenliegende Seite:  
Die Käselaike reifen in Gruben,  
eingehüllt in Jutesäcken*

1. "Eingrabung" der Käselaike
2. Eindrucksvolles Bild der Öffnung einer Grube, einer engen Tuffsteingrotte

2.



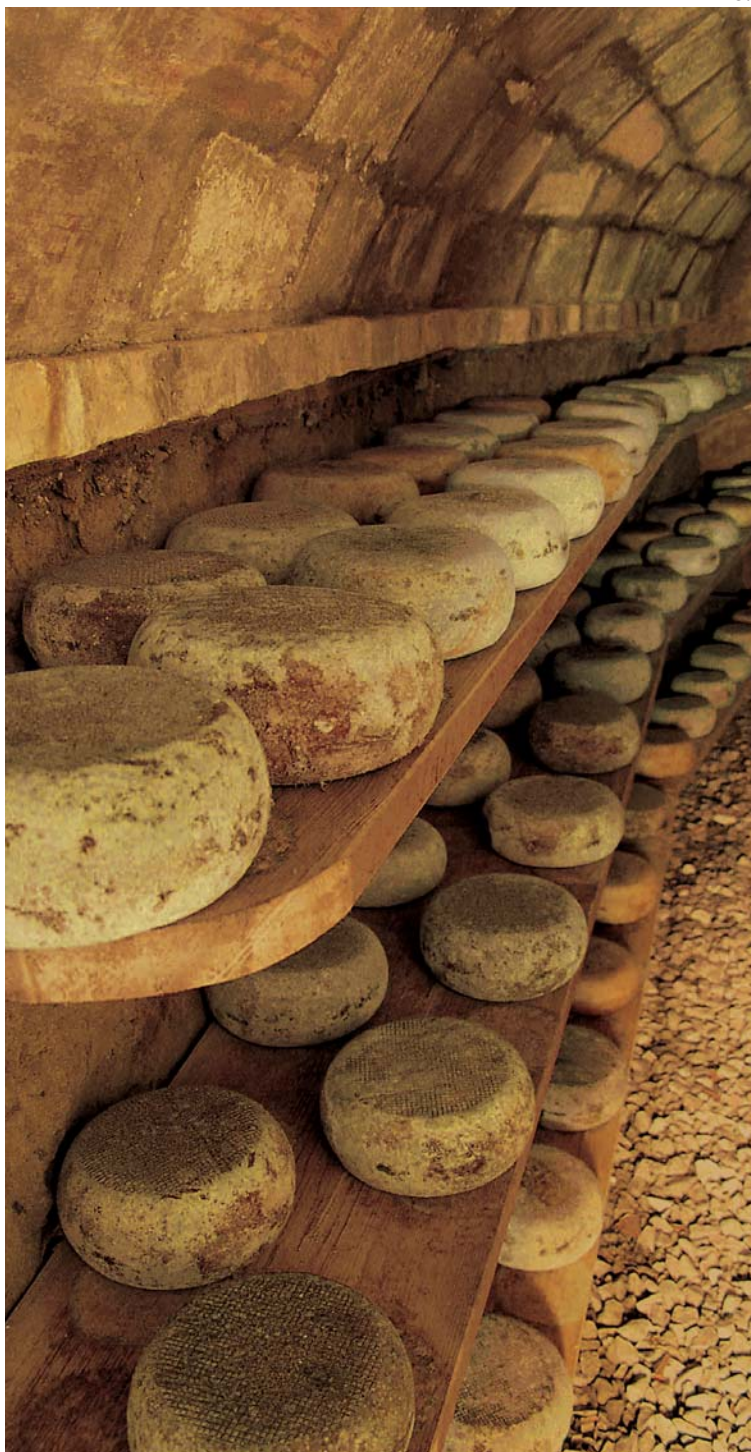
La Valmarecchia è, gastronomicamente, una regione nella provincia. In particolare a S.Agata Feltria e a Talamello, paese dove viene chiamato Ambra, si produce il celebre formaggio di fossa. Si tratta di pecorino stagionato nelle fosse un tempo utilizzate per la conservazione degli alimenti: una sorta di rito magico che inizia con la preparazione delle

Valmarecchia is a particular gastronomic region of the province. In particular, the famous "formaggio di fossa" is produced in S. Agata Feltria and Talamello, where this cheese is called "Ambra". "Formaggio di fossa" is a pecorino cheese aged in the pits which were once used for food conservation: a sort of magical rite which begins with the

Das Valmarecchia-Tal ist vom gastronomischen Gesichtspunkt aus gesehen eine Region in der Provinz. Vor allem in S.Agata Feltria und Talamello, wo er Ambra (Bernstein) genannt wird, wird der bekannte Formaggio di Fossa erzeugt. Es handelt sich dabei um einen Schafkäse, der in den Gruben, die einstmals für die Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet wurden, gereift wird: eine Art von Zauberritus,



3.



3. *I formaggi "stagionano" all'interno di vani asciutti e senza luce*
4. *La bontà del prodotto è racchiusa in una confezione di elegante semplicità*
5. *Anche i salumi vengono conservati in ambienti freschi e aerati*
6. *Antiche botti, adottate per innumerevoli generazioni di vini.*

3. *The cheeses "ripen" in dark, dry rooms*
4. *The bountiful product is wrapped in a simple, elegant packaging*
5. *Salt-cured meats are also conserved in cool, ventilated rooms*
6. *Old barrels, used for innumerable generations of wine-making*

3. *Die Käselaike lagern in trockenen lichtarmen Räumen*
4. *Die Güte des Produktes ist in einer einfachen, eleganten Verpackung verborgen*
5. *Auch die Wurstwaren werden in kühlen und belüfteten Umgebungen aufbewahrt*
6. *Antike Fässer für die Erzeugung zahlreicher Weine*

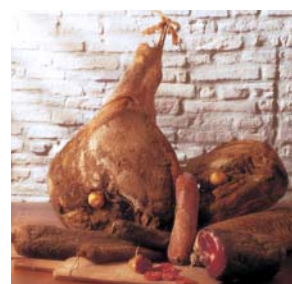
fosse, nelle quali viene fatta bruciare la paglia per ridurre l'umidità accumulata, e che prosegue con l'infossatura dei formaggi che lì riposano fino a novembre, ricavandone una persistenza olfattiva e aromatica

preparation of the pits by burning straw in them to reduce the accumulated humidity, and which continues with the burying of the cheeses which ripen there until November. The result is a cheese with a

der mit der Vorbereitung der Gruben, in denen Stroh verbrannt wird, um die angesammelte Feuchtigkeit zu reduzieren, beginnt, und mit der Eingrabung der Käselaike, die dort bis November lagern, weitergeht; es



4.



5.



6.

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

persistent olfactory quality and a particular aroma, a strong flavour, which is sharp but with a mellow quality. Excellent served with fruit preserves or with honey, the formaggio di fossa is a dish of great class which should be accompanied by full bodied red wines rich in tannin. S.Agata Feltria boasts a white truffle of great appeal which is celebrated by a fête in October. Nearby, the centre of Novafeltria is known for one of the greatest local pork-butcheries which produces prosciuttos, pancetta (Italian bacon) and other excellent cured pork meats of incomparable flavour. But, this is also known as the "bread valley". Five kilometers from Novafeltria we find the village of Maiolo, also famous for delicious goat's milk cheeses. At the end of June, the village comes alive with the Bread Festival; once upon a time, there were no less than seventy wood burning ovens here, several of which are still used by local families. This tradition is also strong in Casteldelci where you can still find an extraordinary bread baked in wood burning ovens. In addition to the well-known pecorino cheese celebrated with a Festival in the month of May, the surrounding areas are also known for raveggiolo, a soft, white fresh cheese made by a few skilled shepherds. The town of Madonna di

entsteht dabei ein spezieller, sehr intensiver Geruch und Geschmack: scharf aber gleichzeitig mild. Hervorragend mit Obstkonfitüren oder Honig; der Formaggio di Fossa ist ein erstklassiges Gericht, zu dem unbedingt ein voller und tanninreicher Rotwein gehört. S.Agata Feltria rühmt wertvollen, sehr verführerischen weissen Trüffel, dem im Oktober eine gut besuchte Ausstellung gewidmet wird. Das naheliegende Novafeltria zeichnet sich durch eine der besten, in der Altstadt liegenden Schweineschlächtereien, aus; Prosciutto (luftgetrockneter Schinken), durchwachsener Bauchspeck und weitere Wurstwaren sind hervorragende Beispiele von gastronomischem Handwerk. Es ist ausserdem das Tal des Brotes. Fünf Kilometer von Novafeltria entfernt liegt das Dorf Maiolo, in dessen Umgebung man auch wertvollen Ziegenkäse geniessen kann; Ende Juni wird in diesem Dorf das Brotfest abgehalten: einst gab es hier siebenzig Holzbacköfen, wovon einige heute noch in einheimischen Familien aktiv sind. Diese Tradition lebt auch in Casteldelci, wo es heute noch ein hervorragendes, im Holzofen gebackenes Brot gibt, während in der Nähe, ausser dem berühmten Schafkäse, dem ein Fest im Mai gewidmet wird, ein weicher und weisser Frischkäse, der handwerklich von einigen Hirten verarbeitet wird, erzeugt wird. Der Ort Madonna di



di Puglia 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

7.



- 7. Una "panoramica" di invitanti prodotti da forno, freschi e profumati
- 8. Un canestro di croccante pane appena sfornato

- 7. An inviting "panorama" of fragrant products fresh from the oven
- 8. A basket of crispy bread, fresh from the oven

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.

8.

Pugliano is known for its naturally bred poultry of rare quality. Continuing inland, the centre of Villagrande di Montecopiolo is known for the production of local meats from the Marche, as well as the typical Montefeltro flat white pizza baked in the local bread bakeries, one of the specialities of this area rich in uncontaminated pastures. This is a characteristic in common with Pennabilli and Molino di Bascio, where it is still possible to find excellent bird game meats. A visit to Pennabilli cannot but include a visit to its bakeries and mills which still grind flour from local cereals which are the main ingredient of the local bread as well as of the traditional Easter loaf. Lamb and kid are specialities of the area surrounding S. Leo; in the outlying countryside there are farms known for the production of goat's milk cheese. The shops of the historical castle sell excellent prosciuttos cured with aromatic herbs to make them more flavourful, and cheeses ripened in walnut leaves, while the village restaurants offer a knowing selection of locally produced cured meats as well as tasty traditional dishes dedicated to Count Cagliostro, like pasticciata, pot roast of beef in a savoury gravy.

Pugliano zeichnet sich durch die Zucht von Geflügel seltener Qualität, das mit Korn gemästet wird, aus. In Villagrande di Montecopiolo, gibt es im Dorfzentrum eine gewandte Erzeugung von einheimischem Fleisch der Marken, neben der typischen Pizza Spianata (Fladenpizza) von Montefeltro, die in den einheimischen Bäckereien hergestellt wird und eine der Hauptmerkmale dieser Gegend, die reich an makellosen Weiden ist, darstellt. Dasselbe gilt für Pennabilli und Molino di Bascio, wo man ausgezeichnetes Wild vorfindet. Ein Besuch in Pennabilli bedeutet, in seinen Bäckereien und Mühlen, die heute noch Mehl aus einheimischen Getreidesorten, die nicht nur für das gewöhnliche Brot sondern auch für den traditionellen Pagnotta Pasquale (Hefekuchen) verwendet werden, Halt zu machen. Lamm- und Ziegenfleisch sind bekannt für die Zone von S.Leo, auf dessen Land sich Betriebe befinden, die hochwertigen eigenen Ziegenkäse herstellen. In den Läden der historischen Burg gibt es köstlichen Prosciutto (luftgetrockneten Schinken), der hier lange mit Gewürzkräutern, die ihn noch schmackhafter machen, getrocknet wird, sowie Käse in Nussbaumblätter gehüllt, während man in den Restaurants des Dorfes eine erlesene Auswahl an handwerklich erzeugten Wurstwaren, neben schmackhaften, traditionellen, dem Graf Cagliostro gewidmete Gerichte, wie Pasticciata (Rindfleisch in würziger Sauce), genießen kann.



- 7. Ein Panorama von einladenden Bäckereiprodukten, frisch und duftend
- 8. Ein Korb mit soeben gebackenem Brot





## La costa profuma di pesce

### The coast – a medley of fish

### Die Küste duftet nach Fisch

*Nella pagina a fianco:  
immagine aerea di un tratto  
del Colle San Bartolo,  
degradante sul mare*

1. *Gli ingredienti  
del brodetto fanese "classico".*

*On the opposite page:  
an aerial photograph  
of the area of Colle San Bartolo  
which slopes down to the sea*

1. *Ingredients of the classic  
"brodetto fanese"  
(Fano fish soup).*

*Danebenliegende Seite:  
Luftbild eines Teiles  
des San Bartolo Hügels,  
auf das Meer herabfallend*

1. *Die Zutaten der "echten"  
Zuppa di pesce (Fischsuppe)  
von Fano*

Gabicce Mare è un porto generoso. Qui le barche rientrano con il fragrante e salutare pesce azzurro che viene servito nei tipici restaurantini 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

Gabicce Mare is a generous port. Here the boats return with their fragrant and healthy catch of anchovies, sardines and mackerel which is served in the typical little restaurants just off the seaside. In Gradara, be sure to taste the traditional piadina (flat bread). Returning on the Strada Statale 16, we come to Pesaro where the napoleonic Pinot nero has been rediscovered on the coastal ridge. This grape yields a splendid wine, but the wine cellars at the gates to the city also offer Albanella, made from an outstanding indigenous grape. Pesaro has a strong bond with traditional dishes like cappelletti (a hat shaped pasta with a meat-filling), tortellini in broth, mullet with prosciutto, rabbit fixed like suckling pig and brodetto di pesce – an Adriatic fish soup, also typical of nearby Fano where the fish cuisine is also enriched with small squids and grilled sardines and sea snails. Fano is

Gabicce Mare ist ein grosser Hafen. Hier kehren die Fischer mit wohlriechendem und gesundem Blaufisch, der in den typischen Restaurants am Meer, serviert wird, zurück. In Gradara kann man die typische Piadina (Fladen aus Mehl, Wasser und Schweinefett), geniessen. Zurück auf die Staatsstrasse 16 kehrend gelangt man nach Pesaro, wo auf der Küstenkette die napoleonische schwarze Pinot-Weinrebe, die einen hervorragenden Wein ergibt, neu entdeckt wurde; in den Weinkellern vor den Stadttoren zeichnet sich auch die Albanella, eine aussergewöhnliche, bodenbeständige Weinrebe aus. Pesaro ist stark an traditionelle Gerichte wie Cappelletti, Tortellini in



1.



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 "barzot", un formaggio saporito che si gusta fresco e recentemente la "Moretta", uno speciale caffè tipico inventato dai pescatori, è stato riconosciuto come cocktail internazionale.

also the city of the salsiccia matta (literally crazy sausage) which is made from the poorer cuts of pork seasoned with salt, pepper and garlic. But, there is more... Fano, the city of Fortune, also loves its "barzot" – a savoury cheese eaten fresh, while "Moretta", a special coffee concoction invented by the fishermen of Fano, has recently become an international cocktail.

2. *Una selezione di pesci, crostacei e molluschi caratteristici del nostro mare.*

2. *A selection of fish, crustaceans and molluscs typical of our sea*

2. *Eine Auswahl von typischen Fischen, Krustentieren und Meeresfrüchten der Adria*

Suppe serviert, Triglie al prosciutto (Seebarben mit Schinken), Coniglio in Porchetta (Kaninchen mit Fenchel im Ofen gebraten) und Zuppa di Pesce (Fischsuppe) bzw. Zuppa dell'Adriatico (Adriatische Suppe), die auch im naheliegenden Fano typische Gerichte sind, gebunden. Typische Fischgerichte von Fano sind gegrillte Calamaretti (kleine Tintenfische) und Sarde a scottadito (gegrillte Sardinen) sowie Lumachini di Mare (kleine Meeresschnecken). Fano ist auch die Stadt der Salsiccia matta (verrückte Bratwurst), die aus Schweinefleischabfällen, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Knoblauch, zubereitet wird. Das ist aber noch nicht alles ! Die Glücksstadt ist auch wegen ihrem "barzot", einem würzigen Käse, der frisch verzehrt wird, und in letzter Zeit auch wegen dem "Moretta", einem typischen Spezialkaffee, der von den Fischern erfunden und zu einem internationalen Cocktail ernannt wurde, berühmt.

2.







**Pesaro  
e la cucina Rossiniana**

**Pesaro and the Rossinian cuisine**

**Pesaro und die Rossini Küche**

6°   
**itinerario  
itinerary  
Tour**

*Nella pagina a fianco:  
Gioachino Rossini,  
impareggiabile creatore, oltre  
che di componimenti musicali,  
di deliziose ricette culinarie*

*On the opposite page  
Gioachino Rossini,  
incomparable creator  
of delicious culinary recipes  
as well as musical compositions*

*Danebenliegende Seite:  
Gioachino Rossini,  
unvergleichlicher Schöpfer  
sowohl von musikalischen  
Kompositionen als auch  
von köstlichen kulinarischen  
Rezepten*

Funghi, fegato d'oca, filetto di manzo, selvaggina, pollo, ostriche ma soprattutto tartufo sono gli ingredienti che hanno fatto grande anche in cucina Gioachino Rossini. Come sullo spartito, anche ai fornelli il grande compositore pesarese disegna argute e melodiose parabole: piatti poi adottati dalla sua città natale. Così i Tournedos alla Rossini che si ottengono facendo rosolare al burro filetto di manzo e guarnendo con fegato grasso e tartufo, o ancora la sfiziosa minestra di beccacce, o i gamberi che vengono abbinati alla cicoria alla moda di Rossini. Per il quale la cucina era un motivo da ascoltare con attenzione, uno spartito da leggere in religioso e musicale silenzio, come ci testimonia il nobile francese Fulbert Dumonteuil che nello scritto "Le macaroni de Rossini" descrive il maestro "...immobile, incantato, sorvegliando il piatto prediletto, ascoltandone il mormorio leggero, come se porgesse l'orecchio alle note armoniose della Divina commedia..."

Mushrooms, goose liver, beef fillet, game, poultry, oysters and above all, truffles, are the ingredients that made Gioachino Rossini famous in culinary circles. The great composer from Pesaro created incisive and melodious parabolas in the kitchen as well as on musical scores: culinary creations which have since been adopted by his hometown: Tournedos alla Rossini, beef fillet browned in butter and garnished with foie gras and truffles, or the fancy woodcock soup, or shrimp and wild endive served Rossini style. For Rossini, cooking was a motif to be followed with attention, a score to be read in religious and musical silence, as we are told by the noble Frenchman Fulbert Dumonteuil who describes the Maestro in his piece "Le Macaroni de Rossini": "... immobile, enchanted, as he observed his favourite dish, listening for the light murmuring as if he were straining his ear to the harmonious notes of the Divine Comedy..."

Pilze, Gänseleber, Rindsfilet, Wild, Huhn, Austern aber vor allem Trüffel sind die Zutaten, die Gioachino Rossini auch in der Küche berühmt machten. Wie auf dem Klavierauszug so auch am Herd zeichnet der grosse Komponist aus Pesaro scharfsinnige und melodiose Parabeln: Gerichte, die von seiner Geburtsstadt übernommen wurden. So die Tournedos à la Rossini, in Butter geröstetes Rindsfilet garniert mit Gänseleber und Trüffel, oder die köstliche Schnepfensuppe, oder Hummer à la Rossini, kombiniert mit Zichorie. Für ihn war die Küche ein aufmerksam anzuhörendes Motiv, ein in religiöser und musikalischer Stille zu lesender Klavierauszug, wie vom französischen Adeligen Fulbert Dumonteuil, der den Meister im Werk "Le macaroni de Rossini" als "...unbeweglich, verträumt, das Lieblingsgericht überwachend und sein leichtes Murmeln anhörend, als wenn er den wohlklingenden Noten der Göttlichen Komödie Gehör schenken würde..." beschreibt, bezeugt wird.



Urbino  
e i piatti del Duca

## Urbino and the Duke's banquet

## Urbino und die Herzogsgerichte

*Nella pagina a fianco:  
Federico da Montefeltro, ritratto  
insieme al figlio Guidubaldo  
da Pietro Berruguete*

*On the opposite page:  
a portrait of Federico da  
Montefeltro together with his  
son Guidubaldo, by Pietro  
Berruguete*

*Danebenliegende Seite:  
Federico da Montefeltro, Porträt  
mit dem Sohn Guidubaldo  
da Pietro Berruguete*

Urbino è legata alla figura del Duca anche in ambito gastronomico e del resto la corte del grande Federico da Montefeltro, che fu signore di Urbino dal 1441 al 1481, era molto attenta a cibi e vini. Ai menù ducali Urbino dedica particolare attenzione anche oggi, riproponendone gustose tracce nei propri ristoranti. Cacciagione, carne arrosto e bollita, "cacio" e "pescio", quasi tutte le case signorili avevano una loro "pesciera" nonostante la lontananza dal mare, facevano parte della cucina Ducale. La quale oggi è rivisitata con garbo e originalità. Così, oltre alle tipiche lumachelle all'urbinate, la città ideale vanta anche i "piatti del Duca", ovvero pietanze rinascimentali accuratamente riproposte come un tempo: dal cinghiale stufato, aromatizzato con spezie varie e abbinato a polenta di mais, al fagiano alla Santa Alleanza, con ripieno di carne di beccaccia disossata.

Urbino is linked to the figure of the Duke Frederick of Montefeltro in terms of gastronomy as well as history. Lord of Urbino from 1441 to 1481, he and his court were very attentive to good food and wine. Even today Urbino dedicates particular attention to the Ducal menus, as flavourful traces of the traditional dishes are offered in the city's restaurants. Game, roasted and boiled meats, "cacio" (cheese) and "pescio" (fish) - almost all of the noble homes had their own "pesciera" (fish shop) in spite of the distance of the sea - made up the Ducal cuisine. Today this cuisine has been reinvented with taste and originality: in addition to the typical snails fixed Urbino style, the ideal city also boasts the "piatti del Duca" (the Duke's recipes) - renaissance recipes offered as in olden times: from stewed wild boar, seasoned with various spices and served with corn polenta, to pheasant Santa Alleanza, stuffed with boned woodcock meat.

Urbino ist auch in der Gastronomie stark mit der Gestalt des Herzogs verbunden. Der Hof des grossen Federico da Montefeltro, der von 1441 bis 1481 der Gebieter von Urbino war, schenkte Speise und Wein sehr grosse Aufmerksamkeit. Urbino schreibt heute noch den Herzogsmenüs grosse Bedeutung zu, indem verlockende Spuren davon in seinen Restaurants geboten werden. Wild, gebratenes und gekochtes Fleisch, "cacio" und "pescio" (Fisch), (fast alle Herrenhäuser hatten trotz der Entfernung vom Meer, eine eigene „Fischhalle“), waren Bestandteil der Herzogsküche, die heute mit Würze und Originalität verfeinert wurde. So rühmt die vorbildliche Stadt neben den typischen Schnecken à la Urbino, die "Herzogsspeisen", und zwar sorgfältig wie einstmals zubereitete Renaissancehauptgerichte: vom geschmorten Wildschwein, aromatisiert mit verschiedenen Gewürzen und kombiniert mit Maispolenta bis hin zum Fasan à la Santa Alleanza, mit Fülle aus ausgebeinter Schnepfe.





## eventi enogastronomici in provincia

## food & wine events in the province

## gastronomischen Veranstaltungen in der Provinz

|                                |   |  |
|--------------------------------|---|--|
| <b>ACQUALAGNA</b>              | Fiera nazionale del Tartufo<br>National Truffle fair<br>Nationale Trüffelmesse  | Ottobre e novembre<br>October and November<br>Oktober und November   |
|                                | Fiera del Tartufo nero pregiato<br>Black Truffle fair<br>SchwarzTrüffelmesse  | Penultima domenica di febbraio<br>Penultimate Sunday of February<br>Vorletzter Sonntag im Februar                  |
|                                | Fiera regionale del Tartufo d'estate<br>Regional Summer Truffle festival<br>Regional Sommer-Trüffelmesse  | 14 e 15 agosto<br>14 <sup>th</sup> and 15 <sup>th</sup> August<br>14. und 15. August                               |
| <b>APECCHIO</b>                | Sagra del bostrengo<br>Bostrengo Festival (local sweet)<br>Bostrengo Volksfest (typische Süßspeise)   | 15 agosto<br>15 <sup>th</sup> August<br>15. August   |
|                                | Mostra mercato del Tartufo e prodotti del bosco<br>Exhibition & market of the Truffle<br>and products from the wood<br>Verkaufsausstellung von Trüffel<br>und Waldprodukten   | Primo fine settimana di ottobre<br><br>First weekend of October<br><br>Erstes Wochenende im Oktober                |
| <b>AUDITORE</b>                | Sagra del formaggio e della fava<br>Cheese with fava bean festival<br>Käse mit Bohnen Volksfest   | Terza domenica di maggio<br>Third Sunday of May<br>Dritter Sonntag im Mai  |
|                                | I giorni del Baccanale (sagra della salsiccia)<br>"The days of Bacchanalia" (sausage festival)<br>"Die Tage des Bacchusfestes" (Bratwurstfest)                                | Prima e seconda domenica di ottobre<br>First and second Sunday of October<br>Erster und zweiter Sonntag im Oktober |
| <b>BARCHI</b>                  | Sagra della rana<br>Frogfestival (gastronomic festival based on the frog)<br>Froschfest (Froschspezialitäten)   | Ultimo fine settimana di giugno<br>Last weekend of June<br>Letztes Wochenende im Juni                              |
| <b>BELFORTE<br/>ALL'ISAURO</b> | Mostra mercato del miele e prodotti autunnali<br>Exhibition & market of honey and autumnal products<br>Verkaufsausstellung von Honig<br>und herbstlichen Erzeugnissen         | Seconda domenica di ottobre<br>Second Sunday of October<br><br>Zweiter Sonntag im Oktober                          |
| <b>BORGO PACE</b>              | Sagra della panzanella<br>Festival of the "panzanella"<br>(soaked bread with salt and olive oil)<br>Fest der "Panzanella"<br>(eingeweichtes Bauernbrot mit Salz und Olivenöl) | 15 agosto<br><br>15 <sup>th</sup> August<br><br>15. August   |
|                                | Sagra della lumaca<br>Snail Festival (gastronomic festival based on the snail)<br>Schneckenvolksfest (Schneckenspezialitäten)   | Terza domenica di giugno<br>Third Sunday of June<br>Dritter Sonntag im Juni  |
|                                | Sagra del polentone alla carbonara<br>Polenta Festival<br>Polentafest   | Prima domenica di agosto<br>First Sunday of August<br>Erster Sonntag im August                                     |
| <b>CAGLI<br/>Pianello</b>      | Sagra del cinghiale<br>Boar Festival<br>Wildschweinfest   | 17 agosto<br>17 <sup>th</sup> August<br>17. August   |
|                                | Sagra del Tarufo della Valle del Balbano<br>Valle del Barbano Truffle Festival<br>Trüffel fest des Balbano-Tals   | Seconda domenica di agosto<br>Second Sunday of August<br>Zweiter Sonntag im August                                 |
|                                |   |  |
| <b>CANTIANO</b>                | Sagra del Tarufo della Valle del Balbano<br>Valle del Barbano Truffle Festival<br>Trüffel fest des Balbano-Tals   | Seconda domenica di agosto<br>Second Sunday of August<br>Zweiter Sonntag im August                                 |

|                                   |  |  |
|-----------------------------------|--|--|
| <b>CARTOCETO</b>                  | Mostra mercato dell'oliva e dell'olio<br>Exhibition and market of olives and olive oil<br>Oliven und Öl-Verkaufsausstellung  | Prime due domeniche di novembre<br>First two Sundays of November<br>Erste zwei Sonntage im November  |
| <b>COLBORDOLO<br/>Talacchio</b>   | Sagra della crescita di Pasqua e del vino<br>Crescia di Pasqua & wine Festival (Easter crescita)<br>Crescia di Pasqua und Wein Volksfest<br>(Pikanter Osterkuchen)   | Lunedì di Pasqua<br>Easter Monday<br><br>Ostermontag   |
| <b>FANO</b>                       | Sapori e aromi d'autunno<br>Sapori e aromi d'autunno<br>(tastes & flavours of Autumn)<br>Sapori e aromi d'autunno (Herbstgeschmäcke)   | Fine novembre<br><br>End November<br>Ende November   |
| <b>FERMIGNANO</b>                 | Mostra micologica<br>Mycological exhibition<br>Pilzausstellung   | Primo fine settimana di ottobre<br>First weekend of October<br>Erstes Wochenende im Oktober  |
| <b>FOSSOMBRONE</b>                | Mostra mercato del Tartufo Bianchetto<br>Exhibition & market of "Bianchetto Truffle"<br>Verkaufsausstellung der "Bianchetto Trüffel"   | Primo fine settimana di marzo<br>First weekend of March<br>Erstes Wochenende im März   |
| <b>FRONTINO</b>                   | Sagra del fagiolo<br>Bean Festival<br>Bohnenfest   | Prima domenica di settembre<br>First Sunday of September<br>Erster Sonntag im September  |
| <b>FRONTONE</b>                   | Trionfo del Tartufo nero<br>The triumph of the black Truffle<br>Der Triumph des schwarzen Trüffels   | Primo fine settimana di agosto<br>First weekend of August<br>Erstes Wochenende im August   |
|                                   | Sagra del coniglio in porchetta<br>Roast rabbit Festival<br>Bratkanninchenfest   | Domenica successiva al Ferragosto<br>The first Sunday after 15 <sup>th</sup> August<br>Erster Sonntag nach 15. August  |
|                                   | Mostra mercato del fungo e prodotti tipici<br>Mushrooms and local product Festival<br>Marktausstellung Pilze und typische Produkte   | Ultimo fine settimana di settembre<br>Last weekend of September<br>Letztes Wochenende im September   |
| <b>LUNANO</b>                     | Festa della castagna<br>Chestnut Festival<br>Kastanienfest   | Terza domenica di ottobre<br>Third Sunday of October<br>Dritter Sonntag im Oktober   |
| <b>MAIOLO</b>                     | Festa del pane<br>Bread Festival<br>Brotfest   | Ultimo fine settimana di giugno<br>Last weekend of June<br>Letztes Wochenende im Juni  |
| <b>MAROTTA<br/>DI MONDOLFO</b>    | Sagra dei garagai<br>"Garagai" Festival (sea snails)<br>"Garagoifest" (Meeresschnecken)  | Ultima domenica di aprile<br>Last Sunday of April<br>Letzter Sonntag im April  |
| <b>MERCATELLO<br/>SUL METAURO</b> | Evento enogastronomico   | Ultimo fine settimana di ottobre<br>o primo fine settimana di novembre<br>Last weekend of October<br>or first weekend of November<br>Letztes Wochenende im Oktober<br>oder erstes Wochenende im November |
|                                   | Food & wine event  |  |
|                                   | Gastronomische Veranstaltung   |  |
|                                   | Sagra della tagliatella<br>"Tagliatella" Festival<br>Fest der "Tagliatella" (Nudeln)   | Seconda domenica di luglio<br>Second Sunday of July<br>Zweiter Sonntag im Juli   |
| <b>MERCATINO<br/>CONCA</b>        | Sagra del raviolo<br>Ravioli Festival<br>Raviolifest (Nudeln)  | Primo fine settimana dopo il Ferragosto<br>The first weekend after 15 <sup>th</sup> August<br>Erstes Wochenende nach 15. August  |
| <b>MONTE<br/>CERIGNONE</b>        | Sagra del Bustreng<br>"Bustreng" Festival (typical sweet)<br>"Bustreng" Volksfest (typische Süßspeise)   | Ferragosto<br>15 <sup>th</sup> August<br>15. August  |
| <b>MONTECICCARDO</b>              | Mostra mercato dei vini novelli e apertura delle fosse<br>Exhibition & market of new wines from central Italy<br>and opening of the "fossa"<br>Verkaufsausstellung mit neuem Wein aus Mittelitalien<br>und Öffnung der "Fossa" | Ultimo fine settimana di novembre<br><br>Last weekend of November<br><br>Letztes Wochenende im November  |



|                                   |  |   |
|-----------------------------------|--|---|
| <b>MONTECICCARDO</b>              | Giornata di vino<br><br>Wine day<br>Weintag  | Primo lunedì della seconda quindicina di settembre<br>The first Monday after 15 <sup>th</sup> September<br>Erster Montag nach 15. September   |
| <b>MONTEGRIMANO</b>               | Sagra del Tartufo nero<br>Black Truffle Festival<br>Schwarztrüffel Volksfest   | Terza domenica di luglio<br>Third Sunday of July<br>Dritter Sonntag im Juli   |
| <b>MONTELABBATE</b>               | Sagra delle pesche<br>Peach Festival<br>Pfirsichfest   | Ultimo fine settimana di luglio<br>Last weekend of July<br>Letztes Wochenende im Juli   |
| <b>MONTEMAGGIORE</b>              | Festa del Bianchetto<br>Bianchetto Festival (white wine)<br>Fest des Bianchetto-Weissweines  | Settembre<br>September<br>September   |
| <b>NOVAFELTRIA<br/>Perticara</b>  | Fiera della polenta e frutti del sottobosco<br><br>Polenta Festival and woodland produce<br><br>Polenta und Waldproduktefest   | Ultime tre domeniche di settembre e prima domenica di ottobre<br>Last three Sundays of September and first Sunday of October<br>Letzte drei Sonntage im September und erster Sonntag im Oktober   |
|                                   | Perticara in fiorentina (festa della carne di razza marchigiana)<br>Perticara in Fiorentina (Festival of meat from the Marchigiana breed)<br>Perticara in Fiorentina (Fest des naturreinen Fleisches der Marchigiana-Rinder) | 13 agosto<br><br>13 <sup>th</sup> August<br><br>13. August  |
| <b>PENNABILLI</b>                 | Sagra del fungo prugnolo<br>Prugnolo mushrooms Festival<br>Georgspilzfest  | Ultima domenica di maggio<br>Last Sunday of May<br>Letzter Sonntag im Mai   |
| <b>PERGOLA</b>                    | Festa del vino<br>Wine Festival<br>Weinfest<br><br>Fiera del Tartufo<br><br>Truffle fair<br><br>Trüffelmesse   | Ultimo fine settimana di luglio<br>Last weekend of July<br>Letztes wochenende im July<br><br>Primo sabato e le quattro domeniche del mese di ottobre<br>The first Saturday and the four Sundays of October<br>Erster Samstag und die vier Sonntage im Oktober   |
| <b>PESARO</b>                     | Mare Magnum<br>Mare Magnum (discovering the Adriatic cuisine)<br>Mare Magnum (auf der Entdeckung der Adriatischen Küche)   | Secondo fine settimana di luglio<br><br>Second weekend of July<br><br>Zweites Wochenende im Juli  |
| <b>PESARO<br/>Villa Ceccolini</b> | Festa dell'Agricoltura (vendita e mostra di prodotti locali)<br>Agricultural fair (exhibition and market of local products)<br>Fest der Landwirtschaft (Verkaufsausstellung von lokalen Produkten)                           | Terzo fine settimana di giugno<br><br>Third weekend of June<br><br>Drittes Wochenende im Juni   |
| <b>PESARO<br/>Villa Fastiggi</b>  | Festa del pciol (mosto)<br>"Pciol" Festival (must)<br>Fest des "Pciol" (Weinmost)<br><br>Festa del Fungo<br><br>Mushroom Festival<br><br>Pilzfest  | Penultimo fine settimana di settembre<br>Penultimate weekend of September<br>Vorletztes Wochenende im September<br><br>Ultima domenica di settembre e prima domenica di ottobre<br>The last Sunday of September and the first Sunday of October<br>Letzter Sonntag im September und erster Sonntag im Oktober |
| <b>PIANDIMELETO<br/>San Sisto</b> | Mostra mercato del Fungo<br>Mushroom exhibition and market<br>Marktausstellung Pilze   | Ultima domenica di settembre e prima domenica di ottobre<br>Last Sunday of September and first Sunday of October<br>Letzter Sonntag im September und erster Sonntag im Oktober  |

|                                   |   |   |
|-----------------------------------|---|---|
| <b>PIOBBICO</b>                   | Sagra del polentone alla carbonara<br>Polenta Festival<br>Polentafest   | Prima domenica di settembre<br>First Sunday of September<br>Erster Sonntag im September   |
| <b>S. AGATA FELTRIA</b>           | Fiera nazionale del Tartufo bianco<br>National fair of White Truffle<br>Nationale Messe des Weissen Trüffels  | Ultime quattro domeniche del mese di ottobre<br>Last four Sundays of October<br>Letzte vier Sonntage im Oktober   |
| <b>S. ANGELO<br/>IN VADO</b>      | Mostra nazionale del Tartufo bianco<br><br>National fair of White Truffle<br><br>Landesausstellung des Weissen Trüffels   | Ultime tre settimane di ottobre e prima settimana di novembre<br>The last three weeks of October and the first week of November<br>Die letzten drei Wochen im Oktober und erste Woche im November   |
| <b>S. IPPOLITO<br/>Sorbolongo</b> | Sagra della lumaca<br><br>Snail Festival (gastronomic festival based on the snail)<br>Schneckenvolksfest (Schneckenspezialitäten)   | Ultima domenica di maggio e prima domenica di giugno<br>Last Sunday of May or first Sunday of June<br>Letzter Sonntag im Mai oder erster Sonntag im Juni  |
| <b>S. LORENZO<br/>IN CAMPO</b>    | Sagra del castagnolo<br>Castagnolo Festival<br>Krapfenfest  | Lunedì di Pasqua<br>Easter Monday<br>Osternmontag   |
| <b>SALTARA<br/>Calcinelli</b>     | Mostra micologica<br>Mycological exhibition<br>Pilzausstellung  | Prima domenica di ottobre<br>First Sunday of October<br>Erster Sonntag im Oktober   |
| <b>SAN COSTANZO</b>               | Sagra polentara<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>Polenta Festival<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>Polentafest  | <i>Edizione invernale:</i> prima domenica di Quaresima (in caso di maltempo domenica successiva)<br><i>Edizione estiva:</i> ultimo fine settimana di luglio o primo fine settimana di agosto<br>Winter edition: the first Sunday of Lent (in case of bad weather, the successive Sunday)<br>Summer edition: last weekend of July or first weekend of August<br>Winterausgabe: erster Sonntag in der Fastenzeit (Bei schlechtem Wetter am darauffolgenden Sonntag)<br>Sommerausgabe: letztes Wochenende im Juli oder erstes Wochenende im August |
| <b>SAN COSTANZO<br/>Cerasa</b>    | Sagra gastronomica<br>Food & wine Festival<br>Gastronomisches Fest  | 13 e 14 agosto<br>13 <sup>th</sup> and 14 <sup>th</sup> August<br>13. und 14. August  |
| <b>SAN COSTANZO<br/>Stacciola</b> | Sagra della crescita<br>"Crescia" Festival<br>Fest der "Crescia"  | Primo o secondo fine settimana di agosto<br>First or second weekend of August<br>Erstes oder zweites Wochenende im August   |
| <b>SAN LEO</b>                    | Sagra delle ciliegie<br>Cherries Festival<br>Kirschenfest   | Ultimo fine settimana di maggio<br>Last weekend of July<br>Letztes Wochenende im Juli   |
| <b>SASSOFELTRIO</b>               | Sagra dei fagioli con le cotiche<br>Beans and pork rinds Festival<br>Fest der Bohnen mit Schweinsschwarten  | Ultima domenica di settembre<br>Last Sunday of September<br>Letzter Sonntag im September  |
| <b>SERRUNGARINA</b>               | Mostra mercato della pera angelica<br>Festival of the "Angelica" pear<br>Birkenfest "Pera Angelica"   | Ultima domenica di agosto<br>Last Sunday of August<br>Letzter Sonntag im August   |
| <b>TALAMELLO</b>                  | Fiera delle castagne<br>Chestnut Festival<br>Kastanienmesse<br><br><br>Fiera del Formaggio di fossa<br>"Formaggio di Fossa" fair (cave cheese)<br>Messe des Grottenkäses (typischer Käse der in einem Graben liegt) | Seconda domenica di ottobre<br>Second Sunday of October<br>Zweiter Sonntag im Oktober<br><br><br>Seconda e terza domenica di novembre<br>The second and the third Sunday of November<br><br>Zweiter und dritter Sonntag im November   |
| <b>TAVOLETO</b>                   | Sagra della polenta<br>Polenta Festival<br>Polentafest  | Terza domenica di settembre<br>Third Sunday of September<br>Dritter Sonntag im September  |



**Ufficio informazioni turistiche  
della Provincia di Pesaro e Urbino**  
*Pesaro and Urbino Provincial Tourist Office  
Fremdenverkehrsbüro der Provinz Pesaro e Urbino*

I - 61100 Pesaro - Via Mazzolari, 4  
tel. 0721.359501/502  
fax 0721.33930



[www.turismo.pesarourbino.it](http://www.turismo.pesarourbino.it)  
[info@turismo.pesarourbino.it](mailto:info@turismo.pesarourbino.it)

*A cura del Servizio Turismo  
della Provincia di Pesaro e Urbino*

*Direzione: Massimo Grandicelli*

*Coordinamento: Ignazio Pucci*

*Organizzazione: Fermo Giovanni Motta*

*Art direction e progetto grafico: Acanto Comunicazione*

*Testi: Davide Eusebi*

*Traduzione testi inglese: Cosmo Service s.n.c (Pesaro)*

*Traduzione testi tedesco: CH Traduzioni (Pesaro)*

*Traduzioni sezioni eventi: Roberta Magi, Michela Meli*

*Fotografia: Archivio della Provincia di Pesaro e Urbino,  
Atlante Associati, Marco Baciocchi, Bloomcomunicazione,  
Cooperativa albergatori consorziati di Fano,  
Comune di Talamello, Luciano Dolcini,  
La Madia Travefood, Studio Eikon, Studio Uno*

*Selezioni: Seletecnica*

*Stampa: Arti Grafiche Stibu*