

COMUNITA' MONTANA DELL'ALTO E MEDIO METAURO  
COMUNITA' MONTANA DEL CATRIA E NERONE



# i Borghi del Gusto

Il Paniere dei Prodotti  
tra Rocche e Castelli  
di Urbino e il Montefeltro



# A cena dalla Befana

5 e 6 gennaio 2010



Fuochi d'artificio, musica, dolci, animazione e laboratori creativi della ceramica, spettacoli di piazza e pirotecnici, sfilate, carri allegorici, mercatini e prodotti tipici... tutto questo e tanto altro da scoprire attorno alla casetta di questa insolita vecchina dalla scopa magica! Il bel borgo di Urbania dove la Befana ufficialmente risiede conquisterà il visitatore con spettacoli unici e prodotti della tradizione del Montefeltro.

## PROGRAMMA

### LUNEDÌ 4 GENNAIO

- Arrivo nel pomeriggio presso la struttura prescelta ad Urbania e sistemazione nelle camere riservate.
- Cena libera presso uno dei ristoranti consigliati.
- Ore 20:30 / 23:00 - passeggiata in notturna per le vie dell'antica Casteldurante.

### MARTEDÌ 5 GENNAIO

- Ore 10:00 - arrivo presso la struttura prescelta, sistemazione e visita alla suggestiva Chiesa dei Morti.
- Pranzo libero lungo il percorso presso uno dei ristoranti consigliati
- Ore 16:30 - partecipazione alla festa della Befana (continuazione anche in serata) e degustazione di prodotti locali.
- Ore 20:30 - cena a base di prodotti locali tipici del territorio in abbinamento a vini marchigiani DOC.
- Pernottamento.

### MERCOLEDÌ 6 GENNAIO

- Colazione e visita di Urbania (libera o con guida facoltativa: Palazzo Ducale, museo dell'agricoltura, museo civico ecc...) possibilità di continuazione della festa della Befana.
- Pranzo libero presso uno dei ristoranti consigliati.
- Percorso "Le strade belle" consigliato per il ritorno a casa dell'ospite: in base al luogo di provenienza viene consegnato un percorso da effettuare lungo la strada del ritorno.
- Fine dei nostri servizi.

## SCHEDA INFORMATIVA

**Urbania** - La casa della Befana (gennaio 2010)

Scopo principale della manifestazione è la riscoperta dell'aspetto pedagogico legato alla Befana, oltre quello di riproporre l'aspetto puramente folcloristico e tradizionale di questo personaggio dell'immaginario infantile e far così divertire grandi e piccini. Il centro di Urbania nei cinque giorni di festa ospiterà esposizioni, animazioni, musica e laboratori. Principali protagonisti della festa saranno la Befana, e le sue numerose aiutanti che diventeranno tutti con scherzi, omaggi ed esibizioni spettacolari.

### Cosa mangiare

Un prodotto tipico da gustare nel Montefeltro è il crostolo. Una variante del crostolo del Montefeltro è quello di Urbania che veniva fatto con la polenta che rimaneva attaccata sulla superficie del caldaio. Questa si asportava e si impastava con la farina. Tagliata in tanti pezzi spianati col "lasagnuol", questi venivano poi cotti sulla graticola fin tanto che non si formava una pellicola. Tolti dal fuoco, venivano unti con strutto, punzecchiati con una forchetta e consumati con erbe di campo.

### Cosa vedere

Visita delle numerose botteghe di ceramica; del Teatro Bramante; del Barco Ducale, della residenza estiva dei Duchii; del Museo Diocesano; del Museo Civico e Pinacoteca; della Cattedrale, dell'Oratorio del Carmine e del Corpus Domini; del Convento di S. Chiara; della Chiesa della Madonna dei Cassoni; della Chiesa e Convento di Santa Maria Maddalena; della Chiesa e Convento di San Francesco; della Chiesa di Santa Caterina; della Chiesa del Santissimo Crocifisso.

## PACCHETTO BASE:

2 giorni 1 notte  
Partecipanti: minimo 2  
Quota base per persona  
in camera doppia  
a partire da € 75

\* possibilità di prolungare il soggiorno a n. 2 pernottamenti con arrivo il venerdì (v. 'supplementi e riduzioni').

PRENOTAZIONE ESCURSIONI E VISITE AI MUSEI ENTRO IL LUNEDÌ PRECEDENTE IL WEEK-END.

## LA QUOTA COMPRENDE

- Sistemazione come da programma base in camera doppia in hotel \*\*\* o agriturismo con trattamento di 1. pernottamento e prima colazione.
- Partecipazione all'Evento.
- Degustazione di prodotti locali.
- 1 cena a base di prodotti tipici.
- Bevande sempre incluse ai pasti (1/4 di vino e 1/2 minerale per persona)
- Itinerari come da programma scelto.
- Kit contenente materiale informativo del territorio.
- Nostra assistenza.

## LA QUOTA NON COMPRENDE

- Trasporto, ingressi ai musei, guide turistiche.

## SUPPLEMENTI E RIDUZIONI

- Notte supplementare € 30,00 (lunedì)
- Suppl. camera singola € 10,00
- Riduzione terzo letto € 10,00

# Distinti salumi

ultima decade di aprile 2010

Sale di palazzi nobiliari che per l'occasione si trasformano in spazi per degustare le migliori produzioni norcine del nostro Paese e i prodotti tipici del Montefeltro... entrambi specchi che riflettono le bellezze del paesaggio intorno a noi, ricco di storia, borghi ed eccellenze artistiche ed enogastronomiche.

## PROGRAMMA

### VENERDI

- Arrivo nel pomeriggio presso la struttura prescelta a Cagli e sistemazione nelle camere riservate.
- Cena libera presso uno dei ristoranti consigliati.
- Ore 20:30 / 23:00 - eventuale passeggiata in notturna per le vie di Cagli.

### SABATO

- Ore 10:00 - arrivo presso la struttura prescelta, sistemazione e visita ai suggestivi musei di Cagli, del teatro e del Torrione di Francesco di Giorgio Martini. Pranzo libero lungo il percorso presso uno dei ristoranti consigliati.
- Ore 16:30 - partecipazione alla manifestazione Distinti Salumi e degustazione di prodotti locali.
- Ore 20:30 - Cena a base di prodotti locali tipici del territorio in abbinamento a vini marchigiani DOC.
- Pernottamento.

### DOMENICA

- Colazione e visita del bel borgo di Cantiano / possibilità di passeggiata naturalistica sul Monte Petrano/ possibilità di continuare la partecipazione alla manifestazione Distinti Salumi
- Pranzo libero presso uno dei ristoranti consigliati. Percorso "Le strade belle" consigliato per il ritorno a casa dell'ospite: in base al luogo di provenienza viene consegnato un percorso da effettuare lungo la strada del ritorno.
- Fine dei nostri servizi.

## SCHEDA INFORMATIVA

**Cagli** - Distinti Salumi, rassegna nazionale del Salume  
Distinti Salumi è uno dei più importanti appuntamenti del gusto dedicato all'artigianato norcino nazionale di qualità. Alla manifestazione si può scoprire un mercato dove i produttori espongono i loro salumi e gli altri prodotti aziendali, un laboratorio del gusto dove, su prenotazione, potrete degustare salumi in abbinamento a vari cibi, sotto la supervisione di esperti del settore, e altri eventi collaterali, nello stile delle manifestazioni organizzate da Slow Food. Presso il mercato troverete anche i produttori dei presidi, salumi rari, in via di estinzione, recuperati e valorizzati da Slow Food e proposti da alcuni stoici produttori interessati a non far morire le tradizioni ormai perdute delle varie zone d'Italia.

## Cosa mangiare

Cagli riveste il centro dell'offerta nazionale dei salumi di qualità intrisi della cultura, della civiltà delle terre italiane. La scelta di puntare sulle carni di maiale di qualità (in un territorio dove è già elevata quella equina e notevole è quella bovina di razza marchigiana grazie al lungo alpeggio sui monti Catria-Petrano-Nerone) tiene conto sia degli spazi naturali pressoché incontaminati e sia di una tradizione plurisecolare relativa proprio all'allevamento e alla lavorazione delle carni di maiale. Cagli si è candidata ad

essere da un lato mercato nazionale di salumi di qualità e dall'altro a diventare capofila nell'allevamento allo stato semibrado di un suino autoctono per la produzione di carni di pregio sia per il consumo fresco e sia per la produzione di salumi. Il maiale di queste terre a cotenna nera e di più ridotte dimensioni, dagli esperti denominato in antico cinturello cagliese, ha carni di sapore nettamente superiore e decisamente molto saporite e se allevato allo stato semibrado in spazi incontaminati come quelli

## PACCHETTO BASE:

2 giorni 1 notte  
Partecipanti: minimo 2  
Quota base per persona  
in camera doppia  
a partire da € 75

\* possibilità di prolungare il soggiorno a n. 2 pernottamenti con arrivo il venerdì (v. 'supplementi e riduzioni').

PRENOTAZIONE ESCURSIONI E VISITE  
AI MUSEI ENTRO IL LUNEDÌ PRECEDENTE  
IL WEEK-END.

## LA QUOTA COMPRENDE

- Sistemazione come da programma base in camera doppia in hotel \*\*\* o agriturismo con trattamento di 1 pernottamento e prima colazione.
- Partecipazione all'Evento.
- Degustazione di prodotti locali.
- 1 cena a base di prodotti tipici.
- Bevande sempre incluse ai pasti (1/4 di vino e 1/2 minerale per persona)
- Itinerari come da programma scelto.
- Kit contenente materiale informativo del territorio.
- Nostra assistenza.

## LA QUOTA NON COMPRENDE

- Trasporto, ingressi ai musei, guide turistiche e ambientali.

## SUPPLEMENTI E RIDUZIONI

- Notte supplementare  
€ 30,00 (venerdì)
- Suppl. camera singola  
€ 10,00
- Riduzione terzo letto  
€ 10,00

sub-appenninici del cagliese e del Montefeltro può oggi, con la mutata sensibilità dei consumatori, diventare rapidamente una rilevante risorsa. I terreni poveri, come è già stato ampiamente accertato, diventano con l'allevamento del maiale nero allo stato semibrado una grande ricchezza e quindi costituiscono fattore di crescita economica dell'intero territorio.

### Cosa vedere

I monumenti principali che meritano di essere visitati sono: Teatro Comunale; il Torrione progettato da Francesco di Giorgio Martini dove all'interno è allestito il Centro di Scultura Contemporanea; la Rocca; il Palazzo Pubblico che ospita il Museo Archeologico e della Flaminia; Palazzo Berardi Mochi-Zamperoli; Palazzo Felici; Palazzo Preziosi Brancaleoni; Palazzo Tiranni-Castracane; l'Abbazia di San Pietro di Massa; l'Abbazia di Santa Maria Nuova; la Basilica Cattedrale; Chiesa di San Francesco; Chiesa di Santa Maria della Misericordia; Chiesa di Sant'Angelo Minore; Chiesa di Santa Chiara; Chiesa di San Bartolomeo; Chiesa di San Domenico; Chiesa di San Filippo; Chiesa di San Giuseppe; Santuario di Santa Maria delle Stelle e infine il Ponte Manlio.



# La piazza del Gusto

## Secondo fine settimana di maggio 2010

Animazioni musicali, spettacoli itineranti di teatro-giocoleria, laboratori del pane per ragazzi... diletano lo spirito!

Visciole e amarene, tartufo, funghi, miele, formaggi, carne di cavallo... diletano il corpo! Il centro storico di Cantiano diverte grandi e piccoli e la genuinità dei prodotti sulla tavola invoglierà il visitatore a rubare tutti i segreti delle ricette di questo paese.

### PROGRAMMA

#### VENERDI

- Arrivo nel pomeriggio presso la struttura prescelta a Cantiano e sistemazione nelle camere riservate.
- Cena libera presso uno dei ristoranti consigliati.
- Ore 20:30 / 23:00 eventuale passeggiata in notturna per le vie di Cantiano e visita ad un forno.

#### SABATO

- Ore 10:00 arrivo presso la struttura prescelta, sistemazione e visita ai suggestivi musei e Chiese di Cantiano. Pranzo libero lungo il percorso presso uno dei ristoranti consigliati.
- Ore 16:30 partecipazione alla manifestazione La piazza del Gusto e degustazione di prodotti locali.
- Ore 20:30 Cena a base di prodotti locali tipici del territorio in abbinamento a vini marchigiani DOC.
- Pernottamento.

#### DOMENICA

- Colazione e visita della bella cittadina di Cagli, a pochi chilometri da Cantiano possibilità di passeggiata naturalistica sul Monte Petrano possibilità di continuare la partecipazione alla manifestazione La Piazza del Gusto.
- Pranzo libero presso uno dei ristoranti consigliati. Percorso "Le strade belle" consigliato per il ritorno a casa dell'ospite: in base al luogo di provenienza viene consegnato un percorso da effettuare lungo la strada del ritorno.
- Fine dei nostri servizi.

#### SCHEDA INFORMATIVA

**Cantiano** - La piazza del gusto (secondo week-end di maggio)  
In occasione di questa manifestazione il centro storico di Cantiano accoglierà il mercatino dell'artigianato di qualità. Il cuore di Cantiano ritorna ad essere la suggestiva cornice di questo evento, che insieme ad altre eccellenze, eleva il pane di Chiaserna a principale attore del territorio: visciole e amarene, tartufo della Valle del Balbano, salumi, miele, formaggi, carne di cavallo, ecc. Ad accompagnare i piatti tipici saranno le animazioni musicali, spettacoli itineranti di teatro-giocoleria, laboratorio del pane per ragazzi.

#### Cosa mangiare

Il pane di Chiaserna, diffuso nei territori del Montefeltro e in tutta la provincia di Pesaro, e' riconosciuto dalla Regione Marche, ed e' inserito nell'elenco dei prodotti tipici nazionali pubblicati dalla Gazzetta Ufficiale della Repubblica. La bonta' di questo pane e' dovuta all'utilizzo di acqua di sorgente che conferisce al prodotto caratteristiche peculiari di leggerezza e freschezza nel tempo. Filone di forma allungata leggermente schiacciata, di colore dorato e privo di sale. Da alcuni decenni, il "Pane di Chiaserna",

grazie al lavoro sapiente dei forni locali, e' apprezzato in tutto il territorio umbro-marchigiano.

Il segreto, oltre all'eccellente qualita' dell'acqua del Monte Catria, risiede interamente nel rispetto della semplicita' e della tradizione. Il "Pane di Chiaserna" infatti nasce come impasto acido (detto anche "madre") e viene fatto fermentare in tutta calma.

La totale assenza di additivi, conservanti e agenti miglioratori fanno il resto. Il "Pane di Chiaserna" viene utilizzato

#### PACCHETTO BASE:

2 giorni 1 notte  
Partecipanti: minimo 2  
Quota base per persona in camera doppia  
a partire da € 75

\* possibilità di prolungare il soggiorno a n. 2 pernottamenti con arrivo il venerdì (v. 'supplementi e riduzioni').

PRENOTAZIONE ESCURSIONI E VISITE AI MUSEI ENTRO IL LUNEDI' PRECEDENTE IL WEEK-END.

#### LA QUOTA COMPRENDE

- Sistemazione come da programma base in camera doppia in hotel \*\*\* o agriturismo con trattamento di 1 pernottamento e prima colazione.
- Partecipazione all'Evento.
- Degustazione di prodotti locali.
- 1 cena a base di prodotti tipici.
- Bevande sempre incluse ai pasti (1/4 di vino e 1/2 minerale per persona)
- Itinerari come da programma scelto.
- Kit contenente materiale informativo del territorio.
- Nostra assistenza.

#### LA QUOTA NON COMPRENDE

- Trasporto, ingressi ai musei, guide turistiche e ambientali. .

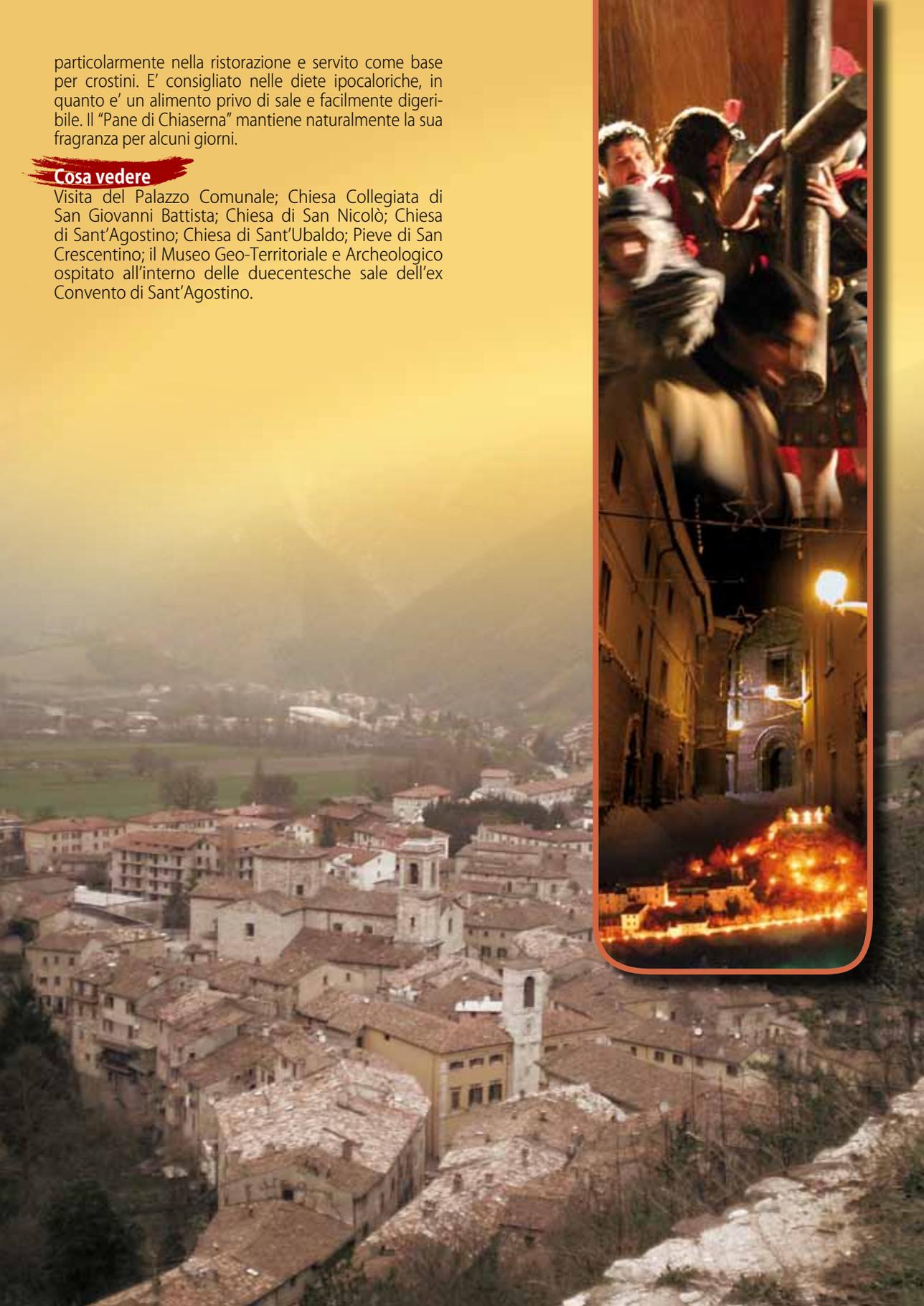
#### SUPPLEMENTI E RIDUZIONI

- Notte supplementare € 30,00 (venerdì)
- Suppl. camera singola € 10,00
- Riduzione terzo letto € 10,00

particolarmente nella ristorazione e servito come base per crostini. E' consigliato nelle diete ipocaloriche, in quanto e' un alimento privo di sale e facilmente digeribile. Il "Pane di Chiaserna" mantiene naturalmente la sua fragranza per alcuni giorni.

### **Cosa vedere**

Visita del Palazzo Comunale; Chiesa Collegiata di San Giovanni Battista; Chiesa di San Nicolò; Chiesa di Sant'Agostino; Chiesa di Sant'Ubaldo; Pieve di San Crescentino; il Museo Geo-Territoriale e Archeologico ospitato all'interno delle duecentesche sale dell'ex Convento di Sant'Agostino.



# I Colori della Regina

## Ultimo fine settimana di agosto 2010

In una valle spettacolare, in paesaggi unici e tra colori suggestivi, si sviluppa questa offerta che stupirà il visitatore con camminate meravigliose attraverso sentieri naturalistici, borghi e paesi storici, natura incontaminata e feste tradizionali. Un viaggio nella storia e nelle abitudini del Montefeltro: dalla cucina al lavoro, dal piatto al borgo!

### PROGRAMMA

#### VENERDI

- Arrivo nel pomeriggio presso la struttura prescelta a Borgo Pace e sistemazione nelle camere riservate.
- Cena libera presso uno dei ristoranti consigliati.
- Ore 20:30 / 23:00 – eventuale passeggiata in notturna per le vie di Borgo Pace con “serata astronomica”.

#### SABATO

- Ore 10:00 - arrivo presso la struttura prescelta, sistemazione e visita alle suggestive Carbonaie, sul sentiero delle carbonaie. Pranzo libero lungo il percorso presso uno dei ristoranti consigliati, possibilità di visitare il suggestivo borgo di Castel della Pieve.
- Ore 16:30 - partecipazione alla Festa della patata Rossa di Sompiano e degustazione di prodotti locali.
- Ore 20:30 - Cena a base di prodotti locali tipici del territorio in abbinamento a vini marchigiani DOC.
- Pernottamento.

#### DOMENICA

- Colazione e visita di Borgo Pace e Lamoli e dei suoi musei (libera o con guida facoltativa) possibilità di visita del Museo dei Colori Naturali di Lamoli, del Museo del carbonaio di Borgo pace e della confluenza dei torrenti Auro e Meta possibilità di effettuare il sentiero della Regina con colazione nel bosco (trekking GEA).
- Pranzo libero presso uno dei ristoranti consigliati. Percorso “Le strade belle” consigliato per il ritorno a casa dell'ospite: in base al luogo di provenienza viene consegnato un percorso da effettuare lungo la strada del ritorno.
- Fine dei nostri servizi.

#### SCHEDA INFORMATIVA

**Borgo Pace** - Festa della patata rossa (ultimo week-end di agosto)  
Una festa dove si possono degustare gnocchi al sugo di anatra, patate fritte, carne al girarrosto e tante altre specialità. Non mancano convegni sulla patata, mostre, spettacoli di intrattenimento, mercatini dell'artigianato, musica danzante, giochi all'aperto, ma anche escursioni guidate, degustazioni ed appuntamenti enogastronomici con sommelier e produttori per poi finire con un concorso a premi per il miglior piatto a base di patata di Sompiano fra i ristoranti della Massa Trabaria.

#### Cosa mangiare

Tutto il comune di Borgo Pace è caratterizzato da un territorio per lo più montano, con terreni particolarmente sciolti ricchi di potassio e magnesio rappresentando la condizione agronomica ideale per la coltivazione della patata. Il clima tipicamente montano e la tenacia dei coltivatori sono condizioni ottimali per la produzione di patate di alto livello qualitativo. La patata di Sompiano, nella varietà a pasta bianca e rossa, viene coltivata a par-

tire dagli anni cinquanta del secolo scorso ed è sempre stata uno degli ingredienti base nell'alimentazione degli abitanti di montagna, per la facilità di coltivazione, le proprietà nutrizionali e la molteplicità degli usi culinari a cui poteva essere destinata. La patata rossa ha forma lungo-ovale e polpa giallo-chiara, dalla consistenza ideale per la preparazione degli gnocchi.

#### PACCHETTO BASE:

2 giorni 1 notte  
Partecipanti: minimo 2  
Quota base per persona in camera doppia  
**a partire da € 75**

\* possibilità di prolungare il soggiorno a n. 2 pernottamenti con arrivo il venerdì (v. 'supplementi e riduzioni').

PRENOTAZIONE ESCURSIONI E VISITE AI MUSEI ENTRO IL LUNEDÌ PRECEDENTE IL WEEK-END.

#### LA QUOTA COMPRENDE

- Sistemazione come da programma base in camera doppia in hotel \*\*\* o agriturismo con trattamento di 1 pernottamento e prima colazione.
- Partecipazione all'Evento.
- Degustazione di prodotti locali.
- 1 cena a base di prodotti tipici.
- Bevande sempre incluse ai pasti (1/4 di vino e 1/2 minerale per persona)
- Itinerari come da programma scelto.
- Kit contenente materiale informativo del territorio.
- Nostra assistenza.

#### LA QUOTA NON COMPRENDE

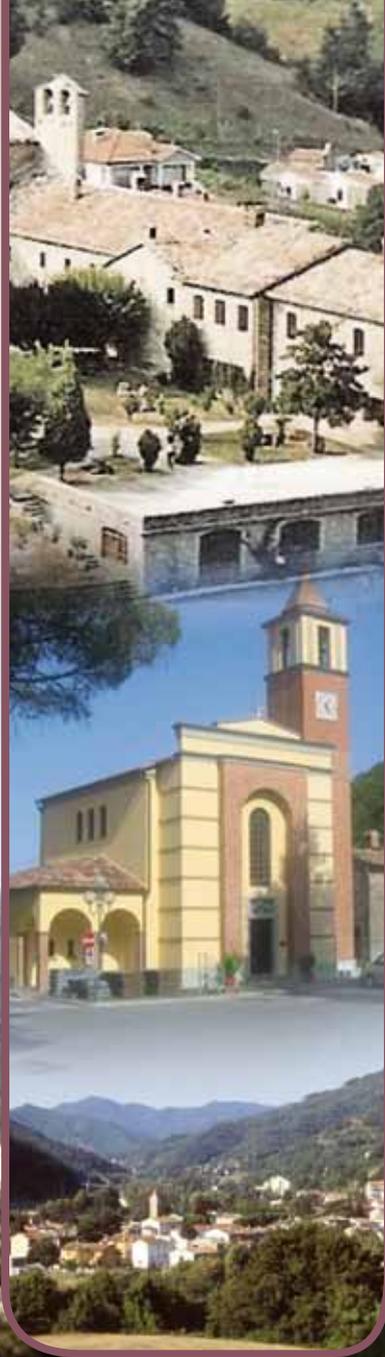
- Trasporto, ingressi ai musei, guide turistiche e ambientali, osservatorio astronomico.

#### SUPPLEMENTI E RIDUZIONI

- Notte supplementare  
**€ 30,00** (venerdì)
- Suppl. camera singola  
**€ 10,00**
- Riduzione terzo letto  
**€ 10,00**

## Cosa vedere

Borgo Pace è un comune relativamente recente, nato nel 1827, quando Papa Leone XII ne fece il capoluogo della circostante area appenninica, comprendente gli antichi castelli di Lamoli, Castel dei Fabbri, Sompiano, Palazzo Mucci, Parchiule e Dese. La visita può comprendere a Borgo Pace la chiesa di Santa Maria Nuova, a Lamoli dell'Abbazia Benedettina di San Michele Arcangelo, a Figgiano della chiesina di S. Leone, a Parchiule della chiesa di S. Maria. Ha sede a Borgo Pace la cosiddetta Aula Verde, situata alla confluenza del Meta e dell'Auro.



# Brutti ma...Buoni

Terza domenica di ottobre 2010

Anche se conosciuto ovunque per essere il "Paese dei Brutti", Piobbico è di sicuro uno dei centri più interessanti e belli dell'Appennino umbro-marchigiano, collocato esattamente ai piedi delle propaggini del Monte Nerone. Meta ideale per chi cerca relax e tranquillità, immersi nel meraviglioso verde alla ricerca degli antichi sapori della nostra cucina come il tartufo, specialità che si può gustare anche nel vicino borgo di Apecchio.

## PROGRAMMA

### VENERDI

- Arrivo nel pomeriggio presso la struttura prescelta a Piobbico e sistemazione nelle camere riservate
- Cena libera presso uno dei ristoranti consigliati.
- Ore 20:30 / 23:00 - eventuale passeggiata e visita in notturna della suggestiva cittadina di Piobbico, con eventuale iscrizione al famoso "Club dei Brutti".

### SABATO

- Ore 10:00 - arrivo presso la struttura prescelta, sistemazione e visita ai musei, chiese e al Castello di Piobbico Pranzo libero lungo il percorso presso uno dei ristoranti consigliati.
- Ore 16:30 - partecipazione alla Mostra Mercato del Fungo e degustazione di prodotti locali.
- Ore 20:30 - Cena a base di prodotti locali tipici del territorio in abbinamento a vini marchigiani DOC.
- Pernottamento

### DOMENICA

- Colazione e visita della bella cittadina di Apecchio e dei suoi musei e monumenti storici.
- Pranzo libero presso uno dei ristoranti consigliati. Percorso "Le strade belle" consigliato per il ritorno a casa dell'ospite: in base al luogo di provenienza viene consegnato un percorso da effettuare lungo la strada del ritorno.
- fine dei nostri servizi.

### SCHEDA INFORMATIVA

**Piobbico** - Mostra mercato del fungo (terza domenica di ottobre)  
Questa giornata, dedicata ai prodotti del sottobosco, vede l'apertura di numerosi stand dove si possono degustare deliziosi menù a base di fungo. Nell'ambito della fiera agroalimentare sono disponibili formaggi, miele e ovviamente funghi di tutte le specie ed altri prodotti del bosco. All'interno della festa si potrà visitare una esauriente mostra micologica a scopo scientifico-didattico.

### Cosa mangiare

Un dolce tipico di Piobbico è il bostrengo, classico dolce "pulisci credenza" che si prepara nelle grandi occasioni festive con tutto ciò che di buono resta conservato nel mobiletto della dispensa. Il suo nome dialettale "Bustreng" pare sia d'origine barbarica. Fonda le sue radici nelle antiche tradizioni dei contadini, che lo preparavano soprattutto d'inverno con farina, pane raffermo, frutta e altri ingredienti scelti tra quelli a disposizione. Di questo dolce esistono diverse varianti ma ricorrono quasi sempre

farina bianca e gialla, frutta secca (mandorle, fichi, noci), miele, scorza di limone e arancia, uvetta, latte e uova.

### Cosa vedere

Castello Brancaloni eretto nell'XIII secolo; Chiesa di San Pietro; Chiesa di Sant'Antonio; Chiesa di Santo Stefano; Chiesa di Santa Maria in Val d'Abisso. Interessante è una fornace, di età romana. Queste strutture antiche sono state ritrovate durante i lavori di restauro di una casa nel centro storico del paese.

### PACCHETTO BASE:

2 giorni 1 notte  
Partecipanti: minimo 2  
Quota base per persona in camera doppia  
a **partire da € 75**

\* possibilità di prolungare il soggiorno a n. 2 pernottamenti con arrivo il venerdì (v. 'supplementi e riduzioni').

PRENOTAZIONE ESCURSIONI E VISITE AI MUSEI ENTRO IL LUNEDI PRECEDENTE IL WEEK-END.

### LA QUOTA COMPRENDE

- Sistemazione come da programma base in camera doppia in hotel \*\*\* o agriturismo con trattamento di 1 pernottamento e prima colazione.
- Partecipazione all'Evento.
- Degustazione di prodotti locali.
- 1 cena a base di prodotti tipici.
- Bevande sempre incluse ai pasti (1/4 di vino e 1/2 minerale per persona)
- Itinerari come da programma scelto.
- Kit contenente materiale informativo del territorio
- Nostra assistenza.

### LA QUOTA NON COMPRENDE

- Trasporto, ingressi ai musei, guide turistiche e ambientali.

### SUPPLEMENTI E RIDUZIONI

- Notte supplementare € 30,00 (venerdì)
- Suppl. camera singola € 10,00
- Riduzione terzo letto € 10,00

## Apecchio

Eventi - Ottobre: apertura delle osterie, Mostra Mercato del Tartufo bianco e dei prodotti del bosco.

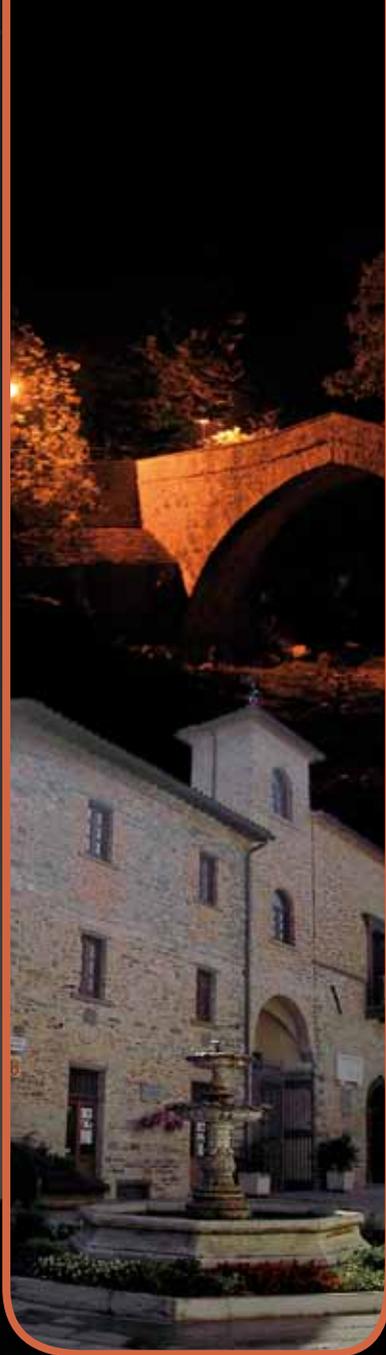
### Monumenti

Museo dei Fossili e dei Minerali del Monte Nerone é stato istituito oltre venticinque anni fa quando si decise di raccogliere le varie collezioni private di fossili e minerali nei restaurati sotterranei di Palazzo Ubaldini. Da allora, grazie all'apporto volontario di alcuni cittadini il nostro Museo espone oltre duemila pezzi di notevole pregio scientifico oltre che estetico, alcuni di questi unici come l'*Hybopeltoceeras Paviai* di cui si conserva un esemplare ritenuto da molti esperti eccezionale sia per bellezza che per valore paleontologico.

Il campanone - Torre campanaria con orologio risalente al XV secolo che con la sua imponenza costituisce tutt'oggi l'ingresso principale al castello, sopra l'arco si nota lo stemma della famiglia Ubaldini. Il ponte medioevale costruito a schiena d'asino nel XIV secolo, è situato nella parte bassa del paese, sovrasta il fiume Biscubio ed anticamente era l'unica via d'accesso. Palazzo Ubaldini - Caratteristico esempio di architettura rinascimentale, soprattutto per il bel cortile porticato risalente al 1515 unitamente alla sottostante nevia. Nei suggestivi sotterranei ha oggi sede l'interessante Museo dei Fossili e dei Minerali. La Chiesa di San Martino - L'interno della chiesa è ad un'unica navata, in una nicchia dietro il battistero si trova un affresco settecentesco raffigurante il Battesimo di Gesù. Ai lati dell'altare sinistro, ove sono, unitamente a quello destro, i sepolcri della famiglia Ubaldini, si trovano due leoni di pietra in stile romanico che una lapide ricorda provenire da S. Maria Maggiore in Roma, donati da Papa Clemente IX al conte Paolo Ubaldini.

Santuario del SS. Crocifisso, un tempo Pieve di San Martino. All'interno contiene opere di rilievo, come il simulacro del seicento scolpito in legno ed un dipinto del 1607 raffigurante la Madonna del Carmelo tra i duchi della Rovere e i conti Ubaldini oltre ad altri dipinti del seicento.

Mappamondo della Pace - Il Mappamondo più grande del mondo entrato nel Guinness dei primati, interamente costruito in legno, suddiviso internamente in tre piani e idoneo a contenere seicento persone.



# *Il profumo dei Borghi del Montepeltro: scoprire il tartufo*

**ottobre - novembre 2010**

Acqualagna... un borgo che profuma! Per respirare un'aria di festa frizzantina e sentirsi già meglio basta passeggiare per il paese di Acqualagna e assaggiare i prodotti locali di grande qualità in particolare il re tartufo! Il paese è una grande vetrina che richiama con questa profumata specialità tante persone interessate a scoprire le peculiarità della nostra cucina locale.

## **PROGRAMMA**

### **VENERDI**

- Arrivo nel pomeriggio presso la struttura prescelta a Acqualagna e sistemazione nelle camere riservate.
- Cena libera presso uno dei ristoranti consigliati.
- Ore 20:30 / 23:00 - eventuale passeggiata e visita in notturna della suggestiva gola del Furlo.

### **SABATO**

- Ore 10:00 - arrivo presso la struttura prescelta, sistemazione e visita alle Chiese e ai monumenti di Acqualagna. Pranzo libero lungo il percorso presso uno dei ristoranti consigliati.
- Ore 16:30 - partecipazione alla Fiera nazionale del Tartufo Bianco pregiato e degustazione di prodotti locali.
- Ore 20:30 - Cena a base di prodotti locali tipici del territorio in abbinamento a vini marchigiani DOC.
- Pernottamento.

### **DOMENICA**

- Colazione e visita della bella chiesa della Santissima Annunziata del Petriccio, a pochi chilometri da Acqualagna, possibilità di passeggiata naturalistica, possibilità di continuare la partecipazione alla Fiera nazionale del Tartufo Bianco pregiato.
- Pranzo libero presso uno dei ristoranti consigliati. Percorso "Le strade belle" consigliato per il ritorno a casa dell'ospite: in base al luogo di provenienza viene consegnato un percorso da effettuare lungo la strada del ritorno.
- Fine dei nostri servizi.

### **SCHEDE INFORMATIVE**

**Acqualagna** - Fiera Nazionale del tartufo Bianco pregiato (ottobre-novembre)

La Fiera Nazionale del Tartufo Bianco è l'evento più importante che ha permesso ad Acqualagna di diventare la Capitale del Tartufo. Gli stand espositivi sono circa un centinaio, la Piazza centrale si trasforma in un salotto dove solo qui si possono ammirare, annusare e acquistare quintali di tartufo fresco e gli altri prodotti di qualità come salumi, vino, miele e formaggio prodotti nelle nostre zone. L'evento richiama ormai anche produttori nazionali e internazionali che vengono selezionati che mostrano e vendono solo il meglio della propria produzione di nicchia. Insomma un salone del gusto firmato qualità ma soprattutto tradizione, storia, sapore autentico.

### **PACCHETTO BASE:**

2 giorni 1 notte  
Partecipanti: minimo 2  
Quota base per persona  
in camera doppia  
a **partire da € 75**

\* possibilità di prolungare il soggiorno a n. 2 pernottamenti con arrivo il venerdì (v. 'supplementi e riduzioni').

PRENOTAZIONE ESCURSIONI E VISITE  
AI MUSEI ENTRO IL LUNEDÌ PRECEDENTE  
IL WEEK-END.

### **LA QUOTA COMPRENDE**

- Sistemazione come da programma base in camera doppia in hotel \*\*\* o agriturismo con trattamento di 1 pernottamento e prima colazione.
- Partecipazione all'Evento.
- Degustazione di prodotti locali.
- 1 cena a base di prodotti tipici.
- Bevande sempre incluse ai pasti (1/4 di vino e 1/2 minerale per persona)
- Itinerari come da programma scelto.
- Kit contenente materiale informativo del territorio
- Nostra assistenza.

### **LA QUOTA NON COMPRENDE**

- Trasporto, ingressi ai musei, guide turistiche e ambientali.

### **SUPPLEMENTI E RIDUZIONI**

- Notte supplementare  
**€ 30,00** (venerdì)
- Suppl. camera singola  
**€ 10,00**
- Riduzione terzo letto  
**€ 10,00**

## Cosa mangiare

Il tartufo è noto fin dall'antichità ed era consumato in vari modi, considerato da tutti un cibo estremamente speciale. Il tartufo è un fungo che cresce sottoterra, matura generalmente in autunno. Ha forma di tubero ed è costituito da un'elevata percentuale di acqua e sali minerali, che assorbe dal terreno sfruttando le radici dell'albero con cui vive in simbiosi. Questo fungo cresce infatti vicino alle radici degli alberi (pioppo, quercia, salice e tiglio) che influenzano le sue caratteristiche di colore, sapore e profumo mentre la forma dipende dalla tipologia del terreno. Il tartufo è il frutto spontaneo più prezioso di queste terre e lo si può proporre in raffinate specialità gastronomiche, per riscoprire ogni giorno sulla tavola, i sapori della tradizione culinaria marchigiana. Ottimo sulle tagliatelle bianche o sui crostini...

## Cosa vedere

I monumenti principali da visitare ad Acqualagna sono la Chiesa Parrocchiale di Santa Lucia; Chiesa della Santissima Annunziata in località Petriccio; Gola del Furlo e Galleria di Vespasiano lunga 38,3 metri che gli antichi chiamarono "petra pertusa" o "forulus", da cui il nome di galleria del Furlo. Questa fu fatta scavare nel suo punto più stretto da Vespasiano nel 77 d.C per consentire l'attraversamento degli Appennini dal versante tirrenico a quello adriatico. Vicino a questa, un'altra galleria lunga solo 8 metri, forse scavata dagli Umbri o dagli Etruschi; l'Abbazia di San Vincenzo al Furlo e in località Furlo il Santuario del Pelingo. La vecchia sede del Municipio della città ospita l'Antiquarium comunale Pitinum Mergens dove viene descritto il territorio della città in epoca romana.



# Odori e sapori del Montepeltro: il Tartufo

Fine settimana di ottobre e novembre 2010

Le immagini impresse nelle fotografie raccontano grandi storie passate... i prodotti tipici, la cucina del nostro territorio e i suoi piatti genuini parlano della nostra tradizione.

Odori e sapori che non passeranno mai... in una delle capitali italiane del tartufo, ricchi odori si confondono per le vie del borgo, attirando l'attenzione e creando atmosfere uniche.

## PROGRAMMA

### VENERDI

- Arrivo nel pomeriggio presso la struttura prescelta a Sant'Angelo in Vado e sistemazione nelle camere riservate.
- Cena libera presso uno dei ristoranti consigliati.
- Ore 20:30 / 23:00 - eventuale passeggiata in notturna per le vie di Sant'Angelo in Vado, con "serata astronomica"...

### SABATO

- Ore 10:00 - arrivo presso la struttura prescelta, sistemazione e visita alla suggestiva DOMUS DEL MITO. Pranzo libero lungo il percorso presso uno dei ristoranti consigliati.
- Ore 16:30 - partecipazione alla Mostra Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato delle Marche e degustazione di prodotti locali.
- Ore 20:30 - Cena a base di prodotti locali tipici del territorio in abbinamento a vini marchigiani DOC.
- Pernottamento.

### DOMENICA

- Colazione e visita di Sant'Angelo in Vado e dei suoi musei (libera o con guida facoltativa, possibilità di continuazione della Mostra Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato delle Marche).
- Pranzo libero presso uno dei ristoranti consigliati. Percorso "Le strade belle" consigliato per il ritorno a casa dell'ospite: in base al luogo di provenienza viene consegnato un percorso da effettuare lungo la strada del ritorno.
- Fine dei nostri servizi.

## SCHEDA INFORMATIVA

**Sant'Angelo in Vado** - Mostra Nazionale del Tartufo Bianco Pregiato delle Marche (ultime tre settimane di ottobre e prima di novembre).

Sant'Angelo in Vado dal 1964 si propone come sede di questa prestigiosa manifestazione. La mostra propone diverse iniziative culturali, gastronomiche, sportive, scientifiche e di spettacolo. Durante la mostra sono presenti oltre 200 bancarelle degli ambulanti dove è possibile ammirare qualsiasi tipo di merce con prodotti tipici del territorio.

## Cosa mangiare

Il tartufo ha radici storiche antichissime tanto da essere parte integrante della nostra tradizione. La produzione di tartufi è legata alla natura del terreno, al clima, all'esposizione, alle specie arboree (particolarmente la quercia, il nocciolo, il pioppo, il salice) ed erbacee con le quali essi convivono. Di questi fattori il tipo di terreno è di fondamentale importanza: il Tartufo Bianco Pregiato di Sant'Angelo in Vado è strettamente legato alla presenza di terreni

marnoso-calcarei e marnoso-argillosi di epoca terziaria. Tutta la zona dell'Alto Appennino pesarese ed in particolare dell'alta Valle del Metauro (tra cui primeggia Sant'Angelo in Vado) è ricca del Tartufo Bianco Pregiato.

## PACCHETTO BASE:

2 giorni 1 notte  
Partecipanti: minimo 2  
Quota base per persona in camera doppia  
a partire da € 75

\* possibilità di prolungare il soggiorno a n. 2 pernottamenti con arrivo il venerdì (v. 'supplementi e riduzioni').

PRENOTAZIONE ESCURSIONI E VISITE AI MUSEI ENTRO IL LUNEDI PRECEDENTE IL WEEK-END.

## LA QUOTA COMPRENDE

- Sistemazione come da programma base in camera doppia in hotel \*\*\* o agriturismo con trattamento di 1 pernottamento e prima colazione.
- Partecipazione all'Evento.
- Degustazione di prodotti locali.
- 1 cena a base di prodotti tipici.
- Bevande sempre incluse ai pasti (1/4 di vino e 1/2 minerale per persona)
- Itinerari come da programma scelto.
- Kit contenente materiale informativo del territorio
- Nostra assistenza.

## LA QUOTA NON COMPRENDE

- Trasporto, ingressi ai musei, guide turistiche e ambientalistiche, "serata astronomica".

## SUPPLEMENTI E RIDUZIONI

- Notte supplementare € 30,00 (venerdì)
- Suppl. camera singola € 10,00
- Riduzione terzo letto € 10,00

## Cosa vedere

Visita del Teatro Zuccari; del Palazzo della Ragione sovrastato dalla Torre Civica; degli antichi Palazzi Santinelli, Grifoni, Clavari e Mercuri, del secentesco Palazzo Fagnani; della settecentesca Cattedrale e delle numerose Chiese: S.Maria con l'adiacente ex monastero dei Servi di Maria, S.Chiera, S.Caterina del Corso, S.Caterina delle Bastarde, S.Filippo e l'oratorio dell'Immacolata, S.Bernardino, S.Francesco, S.Maria degli Angeli con adiacente chiostro. Visita del Museo Civico Antiquarium dove si possono ammirare numerosi reperti archeologici romani dell'antica Tiphernum Metaurense, del Museo dei Vecchi Mestieri allestito nei sotterranei di Palazzo Mercuri; della Domus del Mito, domus gentilizia eretta verso la fine del I° secolo d.C. ampia circa 1.000 metri quadrati e impreziosita da un ricco complesso di mosaici figurati bicromi e policromi.



# I tesori delle confraternite di Urbino

## Secondo fine settimana di ogni mese

Per scoprire un patrimonio prezioso nascosto nella zone più antiche e suggestive della città ducale... un'occasione unica per respirare un senso di intima religiosità e ascoltare, avvolti dalla bellezza, il silenzio pieno e profondo degli Oratori...

### PROGRAMMA

#### VENERDI

- Arrivo nel pomeriggio presso la struttura prescelta ad Urbino e sistemazione nelle camere riservate
- Cena libera presso uno dei ristoranti consigliati
- Ore 20:30 / 23:00 - eventuale passeggiata in notturna per le vie della città ducale.

#### SABATO

- Ore 10:00 - arrivo presso la struttura prescelta, sistemazione e visita al museo della città. Pranzo libero lungo il percorso presso uno dei ristoranti consigliati.
- Ore 16:30 - scoperta dei tesori delle confraternite di Urbino e degustazione di prodotti locali.
- Ore 20:30 - Cena a base di prodotti locali tipici del territorio in abbinamento a vini marchigiani DOC.
- Pernottamento.

#### DOMENICA

- Colazione e visita di Palazzo Ducale di Urbino e della città (libera o con guida facoltativa).
- Pranzo libero presso uno dei ristoranti consigliati. Percorso "Le strade belle" consigliato per il ritorno a casa dell'ospite: in base al luogo di provenienza viene consegnato un percorso da effettuare lungo la strada del ritorno.
- Fine dei nostri servizi.

### SCHEDA INFORMATIVA

#### Urbino - I tesori delle Confraternite di Urbino

Un grande e crescente interesse per la storia sta portando un numero sempre maggiore di persone a riscoprire l'esperienza delle Confraternite per non dimenticare e non perdere quel patrimonio prezioso che si è accumulato nei secoli.

Le loro sedi, gli Oratori, sono disseminati nei centri urbani più antichi e custodiscono ancora gelosamente le tracce di quella storia.

(Oratorio della Morte, del Corpus Domini, di Sant'Andrea Avellino, delle cinque Piaghe, di Santa Croce, di San Giovanni, di San Giuseppe, della Visitazione).

### Cosa mangiare

La casciotta d'Urbino è un formaggio prodotto nella provincia di Pesaro e Urbino. Le antiche origini di questo prodotto sono avvalorate, tra l'altro, da un atto notarile del 1554 dal quale risulta che Michelangelo trattò l'acquisto di un podere a Urbino con l'intenzione di assicurarsi una fornitura costante di questo formaggio.

La pasta è friabile e semicotta, ha colore bianco paglierino e sapore dolce ma saporito. La crosta è sottile, paglierina, che diventa di colore più intenso con la stagionatura. La forma è cilindrica ed ha un peso variabile dagli 800 ai 1500 grammi. Salato manualmente,

generalmente a secco, viene portato a maturazione in circa 30-45 giorni in ambiente fresco e umido.

### Cosa vedere

Visita del Palazzo Ducale e dell'annessa Galleria Nazionale delle Marche, della casa natale di Raffaello; del Teatro Sanzio; del Collegio Raffaello, degli oratori San Giuseppe e San Giovanni; del Duomo e delle numerose Chiese come S.Francesco, S.Domenico, SS. Annunziata, S.Bernardino, S.Spirito, S. Cassiano, Madonna dell'Homo, Monastero di Santa Chiara, Oratorio di Santa Croce, Cappuccini. Visita del Monumento a Raffaello e della Fortezza Albornoz.

### PACCHETTO BASE:

2 giorni 1 notte  
Partecipanti: minimo 2  
Quota base per persona in camera doppia  
a partire da € 75

\* possibilità di prolungare il soggiorno a n. 2 pernottamenti con arrivo il venerdì (v. 'supplementi e riduzioni').

PRENOTAZIONE ESCURSIONI E VISITE AI MUSEI ENTRO IL LUNEDI PRECEDENTE IL WEEK-END.

### LA QUOTA COMPRENDE

- Sistemazione come da programma base in camera doppia in hotel \*\*\* o agriturismo con trattamento di 1 pernottamento e prima colazione.
- Partecipazione all'Evento.
- Degustazione di prodotti locali.
- 1 cena a base di prodotti tipici.
- Bevande sempre incluse ai pasti (1/4 di vino e 1/2 minerale per persona)
- Itinerari come da programma scelto.
- Kit contenente materiale informativo del territorio
- Nostra assistenza.

### LA QUOTA NON COMPRENDE

- Trasporto, ingressi ai musei, guide turistiche.

### SUPPLEMENTI E RIDUZIONI

- Notte supplementare € 30,00 (venerdì)
- Suppl. camera singola € 10,00
- Riduzione terzo letto € 10,00



Regione Marche



PESARO URBINO  
TURISMO



URBINO  
IL MONTEFELTRO

info

per info e prenotazione pacchetti turistici  
legati alle manifestazioni e agli eventi:

tel. 0722 320437

[consorzio@urbinoeilmontefeltro.it](mailto:consorzio@urbinoeilmontefeltro.it)

