



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

PESARO E URBINO/MARCHE NORD



# *Ristoculture*

Custodi della Cultura Enogastronomica







## RISTOCULTURE

Movimento di ristoratori di Fipe, aderente a Confcommercio Marche Nord,  
che nasce dalla Capitale Italiana della Cultura Pesaro 2024

Cos'è la cultura del cibo?

La cultura del cibo non riguarda semplicemente ciò che mangiamo, è un arazzo tessuto con i fili delle nostre tradizioni, pratiche e valori, che modella il nostro rapporto con il cibo e riflette la nostra identità culturale.

*“L'idea di Cibo si collega volentieri a quella di Natura, ma il nesso è ambiguo e tutto sommato improprio.*

*Nell'esperienza umana, infatti, i valori portanti del sistema alimentare non si definiscono in termini di “naturalità” bensì come esito di processi culturali che prevedono l'addomesticamento, la trasformazione, la reinterpretazione della Natura. Questa connotazione culturale accompagna il cibo lungo tutto il percorso che lo conduce alla bocca dell'uomo.*

*Il cibo è cultura quando si produce, perché l'uomo non utilizza solo ciò che trova in natura (come fanno tutte le altre specie animali) ma ambisce anche a creare il proprio cibo, sovrapponendo l'attività di produzione a quella di predazione.*

*Il cibo è cultura quando si prepara, perché, una volta acquisiti i prodotti base della sua alimentazione, l'uomo li trasforma mediante l'uso del fuoco e un'elaborata tecnologia che si esprime nelle pratiche di cucina.*

*Il cibo è cultura quando si consuma, perché l'uomo, pur potendo mangiare di tutto, o forse proprio per questo, in realtà non mangia tutto bensì sceglie il proprio cibo, con criteri legati non solo alla dimensione economica e a quella nutrizionale del gesto, ma anche a valori simbolici di cui il cibo stesso è investito.*

*Attraverso tali percorsi il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per esprimerla e comunicarla.”* Tratto da Massimo Montanari *“Il cibo come cultura”*.

Le persone mangiano una varietà di cibi per diversi motivi, tra cui desiderio, necessità e tradizione. Le nostre scelte alimentari possono cambiare nel tempo, influenzate da una varietà di fattori, ma la “cultura del cibo”, l'insieme di credenze, valori e pratiche legate al cibo, dovrebbe essere il pilastro portante e passare attraverso il recupero e valorizzazione delle culture agrarie, delle archeologie vegetali, degli usi e costumi, delle feste, dei riti, delle fiere, delle comunità della montagna, della pianura, dei borghi, del mare. Recupero e valorizzazione della trattatistica e archivistica che documentano l'enorme importanza che le arti e scienze gastronomiche e la loro rappresentazione hanno avuto per la cultura italiana e occidentale in genere.

Questo patrimonio culturale immateriale, tramandato di generazione in generazione, è fondamentale per preservare la diversità culturale e costruire ponti tra le culture nel mondo interconnesso di oggi. Queste tradizioni culinarie, esemplificano non solo quale cibo viene mangiato ma anche come viene preparato il cibo e come viene mangiato.

Il cibo, si sa, è un mezzo di eccellenza attraverso il quale conoscere profondamente il territorio: il cibo racconta il territorio, in Italia, forse più che altrove. Per millenni possiamo dire, abbiamo sviluppato minuscole realtà locali che sono cresciute e che oggi concorrono al Cibo, cultura, territorio d'eccellenza con una estrema varietà nell'offerta enogastronomica. Abbiamo specialità che differiscono, a volte anche sostanzialmente, secondo le ricette di luoghi distanti pochi chilometri tra loro come non accade in nessun luogo del mondo.

La gastronomia, in Italia, è una esperienza completa: il cibo racconta il territorio dal punto di vista antropologico anche se per la maggior parte delle volte questo aspetto non è percepito razionalmente ma certamente la cucina, i suoi piatti e vini ed i territori parlano in modo diretto oltre la nostra mente arrivando più in profondità e, scavando così, segni e tracce nella nostra memoria e nella nostra psiche.

Il cibo rappresenta l'identità culturale di un popolo e nella sua cucina si ritrovano le caratteristiche del territorio.

Oggi la ristorazione è un riferimento fondamentale per la cultura enogastronomica, perché è rimasta uno dei pochi luoghi di incontro, di convivio fra uomini, dove si può consumare il territorio con le sue diversità. Tutto questo si realizza a tavola tramite all'ospitalità che ogni ristorante offre, con la grande funzione sociale, culturale ed economica, di chi opera nel mondo della ristorazione, poiché la cucina, luogo del ristoro, è la prima molla, il primo desiderio di chi arriva in Italia, la spina dorsale di tutta l'economia turistica del Paese. I ristoranti sono diventati dei potenti mediatori culturali e simbolici di protesta contro la globalizzazione e l'industria del cibo e hanno "una grandissima influenza nel preservare la biodiversità alimentare". Hanno quindi un ruolo importantissimo anche nel recupero delle cucine legate ai luoghi e alle diete tradizionali perché quando un cibo viene abbandonato da una comunità si verifica una perdita culturale.

Nozioni di tipicità, di territorialità, di tradizionalità, sono in grado di evocare nell'immaginario contemporaneo, radicamento profondo con la storia e l'identità comunitaria, può costituire la cifra reale di un agire efficace entro cui dirigere le scelte progettuali, l'azione partecipativa, forme di resilienza culturale capaci di stimolare fenomeni di "restanda", contro l'irreversibile declino della cultura contadino-rurale.

Siamo sull'orlo di una rivoluzione culinaria, che richiede uno sforzo collettivo per trasformare le nostre abitudini alimentari per un futuro più sano e sostenibile.

I ristoratori, della provincia di Pesaro e Urbino così hanno dato vita ad un'unione di intenti, creando RISTOCULTURE, frutto di varie esperienze, conoscenze dei territori, definendosi così custodi della cultura enogastronomica della provincia, ed ambasciatori della cultura dell'ospitalità fatta del bello, del buono e del saper fare dei nostri avi, con un occhio rivolto al futuro.

I ristoratori aderenti a Ristoculture si impegnano per questo alla promozione e la divulgazione all'interno delle proprie attività delle:

### **Ricette Tradizionali**

(Tradizionale quando le conoscenze per la produzione, la sua trasformazione sono state tramandate, nel tempo, all'interno di territori più o meno estesi, e di generazione in generazione sono

pervenute fino ai poster)

### **Ricette De.Co.**

Alcuni comuni hanno provveduto a codificare, ricette di piatti tipici del loro territorio, attribuendogli l'attestazione De.Co. (Denominazione Comunale).

### **Uso dei prodotti tipici della provincia di Pesaro e Urbino**

- Tartufi, il tartufo è presente tutto l'anno: da ottobre a dicembre c'è il tartufo bianco pregiato, da gennaio a marzo il tartufo nero pregiato, da aprile a giugno c'è il tartufo nero estivo (detto scorzone) e da luglio a settembre il tartufo bianchetto (o marzuolo).
- Formaggi, la Casciotta di Urbino DOP, il Pecorino di Fossa.
- Carni, la Razza Marchigiana IGP
- Prosciutto di Carpegna DOP,
- Olio di oliva DOP Cartoceto,
- Pesce delle marine Pesaresi e Fanesi
- Amarene di Cantiano
- Pane di Chiaserna
- Pera Angelica di Serrungarina
- Pesca di Montelabbate

### **Promozione dei vini e bevande tipiche**

I Vini DOC

Bianchello del Metauro DOC;

Colli Pesaresi DOC;

- "Colli Pesaresi" bianco;
- "Colli Pesaresi" Biancame;
- "Colli Pesaresi" Trebbiano;
- "Colli Pesaresi" Rosso;
- "Colli Pesaresi" Rosato (o rosè);
- "Colli Pesaresi" Sangiovese (anche nella tipologia riserva e novello);
- "Colli Pesaresi" Spumante;
- "Colli Pesaresi" Focara rosso;
- "Colli Pesaresi" Focara Pinot nero;
- "Colli Pesaresi" Roncaglia bianco;
- "Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo Sangiovese;
- "Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo Cabernet sauvignon;
- "Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot nero vinificato in bianco;
- "Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot nero;
- "Colli Pesaresi" Focara Pinot nero vinificato in bianco;
- "Colli Pesaresi" Focara Pinot nero spumante;
- "Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot Nero spumante.

Pergola DOC

Birre locali di produzione provinciale

La Moretta Fanese



**RISTOCULTURE**  
CUSTODI DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA

## Ristoranti aderenti

---

### **CAGLI**

LE FONTANE

### **CARPEGNA**

SILVANA

### **CASTELDIMEZZO**

TAVERNA DEL PESCATORE

### **FANO**

ALLA LANTERNA

IL GALEONE

OSTERIA DALLA PEPPA

VILLAMARINA

### **MONDAVIO**

LA PALOMBA

### **PESARO**

GIBAS

POLO PASTA & PIZZA

### **URBINO**

NENÈ

PORTANOVA

### **VILLAGRANDE DI MOMBAROCCIO**

PICCOLO MONDO



Carpegna

Urbino

Cagli

Casteldimezzo

Pesaro

Villagrande di  
Mombaroccio

Fano

Mondavio



## MEZZI PACCHERI ALLA CARBONARA 3 TONNI

La nostra passione per il pescato ha portato ad avere un menù che oggi si esprime solo con piatti di pesce, pescato in giornata nel nostro tratto di costa. Non abbiamo però mai dimenticato le origini di chi ha cominciato nel 1976 ha iniziato questa fantastica avventura, origini contadine e di ricordi di tavole imbandite di piatti di carne che sono la vera tradizione della cucina marchigiana. Da questo pensiero nasce la nostra filosofia culinaria, “IL MARE CON I PIEDI NELL’ERBA” la cucina di pesce ma con le cotture e i profumi tipici dei piatti di terra.

La “carbonara ai 3 tonni” è una ricetta che prende spunto dal piatto originale ma da noi non troverete carne ma bensì il tonno rosso fanese lavorato in tre maniere diverse per ottenere le diverse sfumature dell’originale:

1 IL FILETTO DI TONNO, viene pulito e tagliato a dadini per insaporire il pacchero in padella prima di venir condito con l’uovo.

2 LA BOTTARGA DI TONNO, non sono altro che il caviale di tonno che viene essiccato una volta prono lo grattugiamo e lo utilizziamo per dare una punta di sapidità e di pienezza.

3 LA VENTRESCA DI TONNO, la parte di carni del tonno più vivine alla pancia non che le più “grasse”, la tagliamo finissima e la abbrustoliamo in padella al posto del guanciale croccante.

Una cosa che differenzia la nostra carbonara è il pepe che viene aggiunto principalmente a piatto ultimato per non coprire l’aroma di mare.

Ristorante

**ALLA LANTERNA**

Str. Nazionale Adriatica Sud, 78

61032 Fano PU

tel. 0721 884748

[www.allalaterna.com](http://www.allalaterna.com)





## PASSATELLI CON RAGÙ DI PESCI DELL'ADRIATICO

Questo Passatello nasce dall'unione di una ricetta tradizionale come quella dei passatelli in brodo di carne, tipica della zona urbinata, con gli ingredienti tipici della tradizione marinara della costa adriatica.

La versatilità del passatello e l'offerta marina che varia con la stagionalità ci permette di poter facilmente sperimentare, ma questo piatto conserva in se un legame con la semplicità e la purezza degli ingredienti rendendo di fatto i nostri "Passatelli con ragù di pesci dell'Adriatico" un piatto iconico ed imprescindibile del Ristorante Gibas.

**Ingredienti per 4 persone:** 150g di canocchie; 150g di mazzancolle; 150g di calamari; 300g di vongole; 10 pomodorini rossi e gialli; Olio evo; 1 spicchio di aglio (in camicia); Sale e Pepe q.b.; Prezzemolo

### **Procedimento:**

Per prima cosa mettere le vongole a bagno in acqua e sale per almeno 1h. Pulire tutti i pesci, inclusi i carapaci e teste dei crostacei (ricordare di togliere l'intestino dalle mazzancolle!) con cui realizzare il fumetto.

Lavare e tagliare i pomodorini a metà. Tritare al coltello i calamari se si preferisce

Passato il tempo necessario aprire le vongole in padella, a cottura ultimata sgusciarle ricordando di lasciane qualcuna con guscio per la guarnizione finale.

Scaldare olio evo ed uno spicchio d'aglio in camicia in una padella. Togliere l'aglio e aggiungere i pomodorini, dopo qualche minuto per farli appassire, aggiungere tutti i pesci incluse le vongole sgusciate con un po' del loro liquido di cottura filtrato.

Aggiungere sale e pepe ed un mestolo del fumetto in precedenza realizzato.

Lasciare cuocere per 4 -5 min a fiamma gentile

In una pentola piena d'acqua salata, che avrete messo in precedenza a bollire, aggiungere i passatelli e lasciarli cuocere per un paio di minuti e successivamente, con l'aiuto di una schiumarola passarli direttamente nella padella con il ragù di pesci.

Alzare la fiamma a vivace, girare o se si riesce saltare i passatelli in padella aggiungendo ancora un po' di fumetto se necessario.

Quando vedrete che i passatelli risultano umidi e belli lucidi e gli eventuali liquidi di cottura assorbiti procedere con l'impiattamento aggiungendo qualche vongola con guscio tenute da parte ed una spolverata di prezzemolo.

### Ristorante **GIBAS**

Strada Panoramica Adriatica

61121 Pesaro (PU)

tel. 0721 405344

mail: [info@gibasristorante.it](mailto:info@gibasristorante.it)

web: [www.gibasristorante.it](http://www.gibasristorante.it)





**RISTOCULTURE**  
CUSTODI DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA



## FILETTO DI RANA PESCATRICE AL TARTUFO

**Ingredienti per 4 persone:** 4 filetti di rana pescatrice da 120 gr l'uno; fegato di rana pescatrice; 200 gr spinaci; 2 scalogni; 2 spicchi di aglio; 30 gr burro; 10 cl salsa di soia; 1 rametti di timo; 1 rametto di dragoncello; 5 bacche di semi di coriandolo; 5 bacche di pepe nero; 4 fette di pane tagliato a rettangolo alto 1,5 cm.

**Procedimento:** Per il fondo di cottura cuocere le carcasse della rana pescatrice in forno a 180 per 30 minuti; nel frattempo rosolare gli scalogni insieme agli odori in una casseruola.

Mettere le carcasse rosolate insieme allo scalogno bagnare con salsa di soia, coprire con acqua fredda e far sobbollire per due ore. Filtrare e aggiustare di sale

Salare e pepare i filetti di rana pescatrice, metterli in una busta sottovuoto e cuocere per 20 minuti a 50 gradi. Asciugarli e rosolarli in padella con il burro e 4 piccoli pezzi di fegato di rana. Salare gli spinaci per qualche secondo in padella. Dorare le fette di pane al forno per 6/7 minuti a 180 gradi. Impiattare mettendo al centro del piatto il crostino di pane. Adagiarvi sopra gli spinaci e poi la rana con il suo fegato. Nappare con la salsa e grattare del tartufo nero.

Ristorante

**IL GALEONE**

Piazzale Gaetano Amendola, 2

61032 Fano PU

tel. 347 938 3785

[www.ilgaleone.net](http://www.ilgaleone.net)





**RISTOCULTURE**

CUSTODI DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA



## TACCONI ALLO SGAGG CON PANCETTA CROCCANTE

**Ingredienti per 3 persone:** 150 gr di farina '00; 150 gr di farina di fave setacciate; 1 uovo intero; 120 gr circa di acqua ben calda; 1 pizzico di sale; 100 gr di lardo macinato; 3 spicchi d'aglio; 3 fette di pancetta rosolate; pecorino stagionato e grana grattugiato

**Procedimento:** Miscelate i due tipi di farina e fate una fontanella.

Aggiungete al centro l'uovo, il sale e l'acqua calda e amalgamate gli ingredienti. Impastate fino ad ottenere un impasto consistente ungetelo con olio extravergine. Stendere subito l'impasto con il mattarello fino al raggiungimento di una sfoglia non molto grande. Tagliate alla moda del tagliolino.

In una casseruola, fate sciogliere il lardo macinato e di seguito aggiungere l'aglio sminuzzato (sgagg). Fate soffriggere avendo cura di non bruciare l'aglio.

Cuocete i tacconi in acqua bollente e salata, dopo averli scolati, ripassateli in padella con lo sgagg. Aggiungete una corposa manciata di pecorino e grana, un pizzico di prezzemolo.

Mettete nel piatto e decorate con la pancetta croccante.

Albergo Ristorante

**LA PALOMBA**

Borgo Gramsci, 13  
61040 Mondavio PU

tel. 0721 97105

[www.lapalomba.it](http://www.lapalomba.it)





**RISTOCULTURE**  
CUSTODI DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA



## PAPPARDELLE CON RAGÙ DI CINGHIALE

**Per la pasta:** 4 uova, 500 g di farina 0

**Procedimento:** impastare il tutto, far riposare la pasta per 30 minuti in un posto fresco. Dopo aver fatto questo stendete la pasta e tagliatela a listarelle grandi 2 cm circa, alte circa 0,8 mm, lunghe circa 20 cm

**Preparazione del ragù di cinghiale:**

**Ingredienti:** polpa di cinghiale 500 g. , odori sedano, cipolla gr 200 tutto tritato, spezie 2 foglie di alloro 5 bacche di ginepro 2 chiodi garofani.

**Procedimento:** tagliare la carne di cinghiale 200 g circa a cubetti e il restante macinare. Far rosolare in olio extravergine di oliva gli odori precedentemente preparati e poi aggiungere la carne; far rosolare e quando questa è rosolata sfumare con del vino bianco e lasciar evaporare; aggiungere del brodo coprendo la carne e continuare la cottura per circa 1 ora. Quando il ragù è pronto cuocere le pappardelle e condirle con il ragù di cinghiale. Servire calde con una spolverata di pecorino del pastore.

BUON APPETITO

*Chef Valerio Ferri*

Ristorante

**LE FONTANE**

Strada Cagli Pergola, 126/A,

61043 Cagli PU

tel. 335 835 6863

[www.lefontane-fontes.com](http://www.lefontane-fontes.com)





# TAGLIATELLE CON FARINA DI GHIANDA E FARINA N. 1 CON BARBETTE DI FINOCCHIETTO

## Ingredienti:

favetta di Fratte Rosa Az. Agricola I Lubachi, Pomodorini ed olio D.o.p. Cartoceto

Hotel Ristorante

**NENÈ**

Via Ca Frate n° 3

Loc. Crocicchia - Urbino PU

tel. 0722 2996

[www.nenurbino.com](http://www.nenurbino.com)





**RISTOCULTURE**

CUSTODI DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA



## CONIGLIO IN PORCHETTA

Questa antica ricetta marchigiana comincia semplicemente pulendo, eviscerando e lavando con cura il coniglio intero.

In seguito adagiarlo in una teglia e condirlo sia al suo interno che all'esterno con: olio evo, sale, pepe e teste d'aglio spaccate a metà.

Infine a forno statico preriscaldato a 170 gradi infornare e cuocere per i primi 45 minuti per poi sfumare con vino bianco fermo, reinforcare per i successivi 20-25 minuti ed ultimare la cottura di modo che sia dorato lievemente ma non secco.

Prima del taglio deve essere fatto parzialmente raffreddare, a seguito scaldare al momento con il suo fondo di cottura e servirlo con un contorno a piacere.

Ristorante

**OSTERIA DALLA PEPPA**

Via Vecchia, 8

61032 Fano PU

tel. 0721 823904 - 3316454088

[www.osteriadallapeppa.it](http://www.osteriadallapeppa.it)





**RISTOCULTURE**

CUSTODI DELLA CULTURA ENOGASTONOMICA



## PASTICCIA ALLA MOMBAROCCESE

**Ingredienti:** girello di manzo kg 1; olio evo gr 40; aglio 1 spicchio; sale e pepe qb.; chiodi di garofano n. 2; carote gr 250; cipolla gr 250; sedano gr 250; vino bianco ml 100; concentrato di pomodoro gr 40; acqua a coprire il tutto.

**Procedimento:** in una casseruola larga e alta, mettere tutti gli ingredienti olio, aglio, carote, sedano e cipolla a pezzi grandi e far rosolare. Mettere la carne salata e pepata e i chiodi garofano e girare più volte per cuocerla bene in ogni sua parte. Sfumare con vino bianco e aggiungere il concentrato di pomodoro. Coprire con acqua e lasciar cuocere per 2/3 ore circa. Togliere la carne e tagliarla a fettine di circa 1/2 cm di spessore. Continuare a far cuocere la salsa a fuoco lento per altre due ore fino a che non si restringe. Passare nel passaverdure la salsa. Preparare in un piatto da portata le fette di carne con la salsa bollente sopra.

Va abbinata con verdure cotte in sauté di aglio e olio.

Ristorante

**PICCOLO MONDO**

Via Villagrande, 175,

61024 Villagrande PU

tel. 0721 470170

[www.piccolomondoonline.it](http://www.piccolomondoonline.it)





**RISTOCULTURE**

CUSTODI DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA



## FETTUCINE NERE ALLA TERESA CON VONGOLE E FINOCCHIO SELVATICO

Da sempre a Pesaro si faceva l'impasto delle tagliatelle con il nero di seppia, le vongole sgusciate sono l'ingrediente principe dei primi, visto l'abbondanza di questo prodotto ittico dei nostri mari, la salsa è ispirata al sugo dei lumachini con il finocchio selvatico e pomodoro.

Il piatto è stato ideato con l'uso di questi ingredienti e portato alla ribalta negli anni ottanta dalla cuoca "Teresa" dell'Hotel Principe di Pesaro.

Fettuccine nere ottenute con farina, uova, nero di seppia,

Salsa di pomodoro San Marzano, finocchio selvatico, vongole sgusciate e olio extra vergine di oliva Dop di Cartoceto, macinata di selezione di pepi al mulino in uscita

Ristorante

**POLO PASTA & PIZZA**

Viale della Repubblica, 64,

61121 Pesaro PU

tel. 0721 375902

[www.polopesaro.com](http://www.polopesaro.com)





**RISTOCULTURE**

CUSTODI

ASTRONOMICA



## PASSATELLI DI CRESCIA SFOGLIATA DI URBINO, ESTRATTO DI POMODORO, VONGOLE, FINOCCHIETTO E ARIA DI FUMETTO

Per realizzare i passatelli di Crescia Sfogliata di Urbino, per prima cosa sarà necessario essiccare la crescia in forno, dovrà essere completamente asciutta cosicché successivamente con un frullatore potremo realizzare il pangrattato necessario alla realizzazione dei passatelli.

Il pomodoro, con l'aiuto di un estrattore e qualche profumo come basilico e aglio sarà la base per i nostri passatelli.

Le vongole una volta spurgate e cotte con il classico fumetto Pesarese, andremo a sgusciarle, mettendo da parte il liquido di cottura che con l'aiuto di un sifone andremo a utilizzare per creare la nostra aria di fumetto.

In ultimo in fase di impiattamento aggiungeremo, basilico e finocchietto per esaltare il sapore dei nostri passatelli.

Buon appetito.

Ristorante

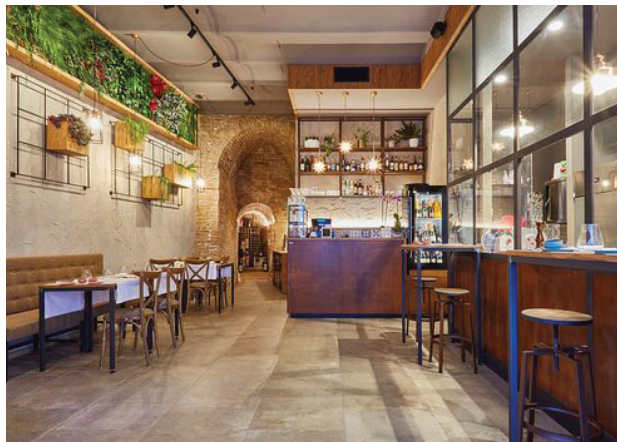
**PORTANOVA**

Via Cesare Battisti, 67

61029 Urbino PU

tel. 340 903 6715

[www.](http://www.)



  
**RISTOCULTURE**  
PIEMONTE S.p.A. | VIA S. GIUSEPPE, 10 | 10121 TORINO, ITALIA



## BIGOLI CON FAGIOLI PIATTO RURALE

### Ingredienti per 4 persone:

Per l'impasto: 200 ml d'acqua, 400 gr di farina 0 di grano duro macinata a pietra, un pizzico di sale.

Esecuzione: tirare la sfoglia circa 2cm di spessore formare delle strisce manualmente per poi tagliarle

Il condimento: mettere a bagno i fagioli varietà borlotti per circa 12 ore, scolarli e lessarli. In una pentola aggiungere dell'olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo; soffriggere il tutto e aggiungere i fagioli lessati per dieci minuti circa. Aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere per un'ora circa .

Infine mantecare in padella la pasta con il sugo di fagioli per poi impiattarla.

Ristorante

**SILVANA**

Via G. O. Falconieri, 7

61021 Carpegna PU

tel. 0722 77621

[www.ristorantesilvana.it](http://www.ristorantesilvana.it)





## MOLLUSCHI GRATINATI

**Ingredienti:** Canestrelli; Cannolicchi; Capesante; Pangrattato; Olio Evo; Sale; Pepe bianco; Aglio; Prezzemolo

**Preparazione:** pulire le capesante, i cannolicchi e i canestrelli e lavarli accuratamente.

In una ciotola, unire il pangrattato con le foglie di prezzemolo finemente tritato, aglio tritato, olio evo, pepe bianco e sale.

Condire i molluschi con il preparato di pangrattato e posizionarli nel loro guscio. Mettere i gusci con i molluschi su una teglia, infornare a 240 gradi per 5/6 minuti

Ristorante

**TAVERNA DEL PESCATORE**

Casteldimezzo, 23

61121 Casteldimezzo PU

tel. 377 367 2600

[www.tavernadelpescatore.it](http://www.tavernadelpescatore.it)





## GRIGLIATA ALLA FANESE

**Ingredienti:** pesce fresco a piacere; pangrattato; sale; pepe; olio extra vergine; prezzemolo; aglio

**Preparazione:** pulire accuratamente il pesce, privandolo delle interiora e lavandolo in abbondante acqua salata. Asciugarlo con un panno da cucina. A parte, preparare in un tegame un condimento di pangrattato, sale, pepe, prezzemolo e aglio.

Amalgamare il pesce ed il condimento e sarà pronto per essere chiuso tra due graticole. Per ottenere una cottura uniforme, girare frequentemente le graticole sulla brace.

Ristorante

**VILLAMARINA**

Via degli Schiavoni, 22

61032 Fano PU

tel. 0721 808782

[www.villamarinafano.it](http://www.villamarinafano.it)





ITINERARIO DELLA BELLEZZA  
nella Provincia di Pesaro Urbino

L'itinerario della Bellezza si arricchisce di nuove proposte turistiche, di nuove mete e cammini per un viaggiatore che vuole scoprire – nella straordinaria terra marchigiana – territori puri e incontaminati, città d'arte e cultura, borghi di grande fascino dove accanto ad una rocca o un castello c'è un teatro storico o una chiesa scrigno di bellezza.

Acqualagna, Borgo Pace, Carpegna e Macerata Feltria sono le località che quest'anno entrano a far parte dell'itinerario che unisce la variegata costa del mare Adriatico con le montagne dell'Appennino, attraversando vallate e verdi colline dove la lentezza e la dolcezza del cammino fanno gustare il fascino di un ambiente che racconta le gesta di donne e uomini che hanno vissuto in questi luoghi e che ne sono l'emblema. Raffaello, Gioacchino Rossini, Federico da Montefeltro, Vitruvio, Bramante, Ottaviano degli Ubaldini, Giovanni Santi, Piero della Francesca, Francesco di Giorgio Martini, Guidobaldo Del Monte, Elisabetta Gonzaga, Battista Sforza, San Pier Damiani, Renata Tebaldi, Anselmo Bucci...

I 25 Comuni dell'Itinerario della Bellezza (e altre richieste sono arrivate da altri Comuni che intendono entrare nell'itinerario) annoverano quattro bandiere blu (Gabicce Mare, Pesaro, Fano e Marotta di Mondolfo) che certificano la qualità delle acque di balneazione e dei lidi e che sono premiate anche dalla bandiera verde perché adatti a bambini e adolescenti; tre bandiere arancioni del TCI (Cantiano, Gradara, Mondavio); sette borghi più belli d'Italia (Fiorenzuola di Focara, Gradara, Macerata Feltria, Mondavio, Mondolfo, Monte Grimano Terme, Pergola); una città patrimonio dell'umanità per l'UNESCO, la dolcissima Urbino; la Città creativa UNESCO per la musica (Pesaro); la Capitale Italiana della cultura 2024 - Pesaro; l'unico Parco Archeologico della Provincia (Forum Sempronii – Fossombrone); 13 Teatri storici (Apecchio, Cagli, Cartoceto, Fano, Gradara, Macerata Feltria, Mombaroccio, Mondavio, Pergola, Pesaro, San Lorenzo in Campo, Sassocorvaro Auditore, Urbino); "luoghi del silenzio" e della fede di antica religiosità (Eremo di Fonte Avellana, Eremo di Monte Giove a Fano, Eremo del Beato Benedetto a Fossombrone, Eremo del Beato Sante a Mombaroccio, l'Abbazia di San Michele Arcangelo di Lamoli di Borgo Pace; l'Abbazia di San Vincenzo al Furlo e il Santuario del Pelingo di Acqualagna; il Santuario di San Pasquale a Terre Roveresche; il Convento di San Francesco in Rovereto di Colli al Metauro...); l'antica strada consolare romana Flaminia da Cantiano a Fano; il Museo – unico al mondo – dei Bronzi dorati di Pergola e poi l'enogastronomia di qualità con le tre DOP: Carpegna Prosciutto, Casciotta di Urbino, Cartoceto DOP olio d'oliva; le tre DOC (Bianchetto del Metauro, Colli Pesaresi, Pergola rosso); il tartufo tutto l'anno (con Acqualagna, Apecchio, Fossombrone e Pergola); la capitale italiana del farro (a San Lorenzo in Campo); la patria del biologico (Isola del Piano – Urbino).

E ancora le rocche ed i palazzi che dominano le nostre colline (Piobbico, Macerata Feltria, Carpegna, Mondolfo, Cagli, Mondavio, Gradara, Fossombrone, Montebello di Terre Roveresche, Sassocorvaro, Apecchio...); un patrimonio ambientale di grande importanza e bellezza caratterizzato dal Parco regionale del Monte San Bartolo (tra Gabicce Mare e Pesaro); la riserva naturale del Furlo di Acqualagna; il Parco interregionale del Sasso Simone e Simoncello; le Marmite dei Giganti di Fossombrone e le grandi montagne del Catria, del Nerone, del Petriano, del Carpegna. Un Itinerario della Bellezza nella bellezza dei luoghi che l'uomo ha saputo valorizzare e conservare per essere, oggi, mete esclusive per un viaggio, una vacanza che rigenera il corpo e lo spirito.

[www.itinerariodellabellezza.it](http://www.itinerariodellabellezza.it)

---

Iniziativa di  
**Confcommercio  
Marche Nord**

in collaborazione con  
**FIPE - Associazione Ristoratori Pesaro e Urbino**

Stampa  
**Melchiorri 1934**

Si ringrazia  
**Comune di Pesaro**

L'opuscolo è consultabile anche  
sulle pagine facebook  
**Confcommercio Marche Nord**  
**Confiturismo Pesaro e Urbino**  
**Itinerario della Bellezza**  
**Ristoratori + - FIPE Marche Nord**

instagram  
**itinerario\_della\_bellezza**  
**confcommerciomarchenord**

whatsapp  
**+39 349 7527359**



Comune di Pesaro



**Pesaro 2024**  
Capitale italiana  
della cultura



