

Zigzagando in Valmarecchia

DALL'ALTO DEI CASTELLI L'AZZURRO CORSO DEL FIUME È UN INVITO A VISITARE OGNI BORGO DI QUESTA VALLE ROMAGNOLA DOVE I FORMAGGI MATURANO NELLE FOSSE E IL VENTO PROFUMA DI FIORI DI SAMBUCO

a cura di Daniela Falsitta, testi di Virginio Briatore, foto di Adriano Brusaferrì. Si ringrazia il ristorante Pacini di Montebello per la realizzazione dei piatti



STROZZAPRETI AGLI STRIGOLI

PER 4 PERSONE

per gli strozzapreti: 500 g di farina bianca - 1 chiara d'uovo - sale

per il sugo: 300 g di strigoli - 50 g di pancetta - uno spicchio d'aglio - mezza cipolla - mezzo bicchiere di vino bianco secco - olio extravergine d'oliva - 1 punta di peperoncino a piacere - parmigiano grattugiato

- **1** Impastate bene con le mani gli ingredienti aggiungendo poco per volta un bicchiere circa d'acqua tiepida, fino a ottenere un composto abbastanza consistente. Stendete l'impasto con il mattarello e tirate una sfoglia rotonda. Arrotolatela su se stessa e tagliate il tubo ottenuto a fette larghe 2 cm in modo da ricavare tante rotelle. Srotolate ciascuna rotella e strofinatela con i palmi delle mani, partendo da un'estremità e spezzando la sfoglia man mano che procedete, in modo da creare tanti maccheroni lunghi circa 6 cm: gli strozzapreti.
- **2** Fate un soffritto con pancetta, aglio e cipolla tritati e qualche cucchiaino d'olio. Sfumate con il vino bianco e aggiungete gli strigoli qualche minuto prima che la pasta sia pronta da scolare. Gli strigoli devono solo appassire.
- **3** Lessate la pasta al dente, versatela nella padella con il condimento e servite con una spolverata di parmigiano.

MEDIA

- Preparazione 45 minuti ● Cottura 10 minuti
- 530 cal/porzione

C'è qualcosa di semplice e di magico in un piccolo fiume. Girando lo sguardo da un lato scorgi le montagne in cui nasce, dall'altro il mare che lo attende paziente. Il corso del Marecchia, che in circa 70 chilometri scende dalla Toscana all'Adriatico, è anche un viaggio intenso, allegro e simbolico che segna il termine della Pianura Padana e l'inizio delle prime ondulazioni appenniniche. Un'aria favolosa permea questa valle: la si annusa vagando tra castagneti ed eremi, monasteri e taverne, la si respira insieme al vento delle altezze liberando lo sguardo fino all'orizzonte. Il nostro punto di partenza è Santarcangelo di Romagna, giusto alle spalle di Rimini, che ogni estate ospita uno dei più importanti festival di teatro italiani. Lasciata l'animazione della piazza, si prendono le viuzze di ciottoli che salgono verso la Rocca Malatestiana e la Torre Civica. La più facile è quella dei pittori artigiani con i quadri appesi ai muri delle case e la Fontana della farfalla disegnata da Tonino Guerra, il poeta-sceneggiatore nativo di Santarcangelo che lavorò al fianco di Antonioni e Fellini. La più avvincente è la strada che sale dalle Grotte Tufacee, delicato e misterioso labirinto sotterraneo. Qui può capitarvi di vedere un cuoco che, armato di forbici e cestello, raccoglie fiori di sambuco e acacia lungo il pendio, per friggerli subito dopo passati nella pastella.

> segue a pag. 000



Un ritratto del poeta Tonino Guerra. Sopra, una veduta di Santarcangelo e, nella sequenza a sinistra, botteghe e scorci della cittadina, situata alle spalle di Rimini. Nella pagina accanto, il corso del Marecchia con la rocca di San Marino sullo sfondo.

> segue da pag. 000

I rumori della costa sono ormai svaniti e, lungo file di casette basse, oltrepassato il serbatoio dell'acquedotto datato 1929, si arriva alla svettante Torre Civica, detta il Campanone. Brezza e pace. Lo sguardo inizia ad afferrare il disegno della valle con i paesi disseminati su entrambe le rive e la linea del mare all'orizzonte. Poco lontano si visita la Stamperia Marchi, una delle botteghe più antiche della Romagna, in cui è custodito un mangano a ruota lignea del 1633, ancora utilizzato per la stiratura dei tessuti di canapa e cotone.

Il viaggio prosegue zigzagando, attratti da sempre nuovi balconi naturali su cui sveltano altre torri e campanili. C'è il Castello di Torriana, posto su un crinale ventoso con due grandi torri rotonde e, poco più avanti, l'antico borgo di Montebello, che da 436 metri di altezza guarda anche la parallela valle dell'Uso. Nel poderoso castello che sovrasta due file di case alberga da secoli l'inquietta leggenda di una bambina albina detta Azzurrina, che "aveva gli occhi color del cielo e i capelli dai riflessi azzurrini".

> segue a pag. 000



CONIGLIO IN PORCHETTA

PER 6 PERSONE

1 coniglio intero disossato, meglio se grosso e non di allevamento intensivo - 1 kg di polpa di manzo macinata - 100 g di pancetta a fettine sottili - finocchio selvatico - 3 pomodori - olio extravergine d'oliva o strutto - sale - pepe

- **1** Disossate il coniglio, oppure fatelo fare al vostro macellaio, partendo dalle zampe posteriori. Durante questa operazione, il coniglio va mantenuto il più possibile nella sua interezza, senza dividerlo a metà, steso su un tagliere, condito con sale e pepe, due rametti di finocchio selvatico e, se vi piace, fettine d'aglio e rosmarino.
- **2** Coprite il coniglio condito con alcune fette sottili di pancetta e con il fegatino del coniglio tritato finemente. Aggiungete un ulteriore strato di manzo macinato e avvolgete la carne di coniglio su se stessa, formando un rotolo, che legherete con spago da cucina.
- **3** Ungete una teglia con un po' d'olio o di strutto e adagiatevi il rotolo, copritelo con 2 o 3 pomodori e infornate a 180°, avendo cura di girare ogni tanto la carne. Dopo due ore o poco più il coniglio sarà cotto. Lasciatelo raffreddare, tagliatelo a fette dello spessore desiderato e servitelo.

MEDIA

- Preparazione 30 minuti ● Cottura 120 minuti
- 370 cal/porzione



L'Antica Bottega di Talamello (sotto, il paese) che vende formaggio di fossa autoprodotta. Questa celebre specialità, le cui origini risalgono al XV secolo, deve il suo particolare gusto alla stagionatura effettuata in 20 fosse scavate nella roccia. In queste "buche" il formaggio, resta per tre mesi, protetto da sacchi di lino e coperto di paglia.





> segue da pag. 000

Intanto, sulla costa opposta, ai piedi della salita che porta a Verucchio, è apparso il Convento dei Frati Minori, fondato da San Francesco nel 1213. Dando preavviso della visita, è possibile entrare nel giardino e vedere il cipresso che la tradizione vuole piantato dal santo: un monumento vegetale, alto 23 metri e con un diametro di oltre sette, sostenuto da tre recenti rinforzi. I botanici ritengono che abbia oltre 700 anni. All'uscita il paese ci accoglie con una meraviglia di colori, una festa di stradine e piazzette che salgono insieme alla Rocca Malatestiana.

Un bivio di storia e di sapori

Siamo arrivati a un punto del percorso in cui l'incertezza è magnifica: risaliamo le dolci curve che portano al picco di San Marino o le giravolte che raggiungono i 589 metri di San Leo, capitale storica del Montefeltro con un castello inespugnabile? La Repubblica o il Conte di Cagliostro? La stessa possibilità di scelta si presenta per soddisfare l'appetito, in un territorio che è insieme celebre per il Mandolino del Montefeltro (una spalla di maiale stagionata) e il tartufo nero di Sant'Agata Feltria, per il pane e la spianata di Maiolo, prodotti con le farine locali e cotti secondo tradizione. Noi optiamo per i formaggi di fossa, una bontà nata quasi per caso, in epoca medievale, quando gli allevatori della zona dovevano nascondere le caciotte dalle milizie che si contendevano la valle. I più celebri sono quelli di Talamello, dove il formaggio viene infossato solo una volta all'anno, nel mese di agosto, per poi tornare alla luce in novembre. La "resurrezione" è festeggiata con la fiera dell'Ambra di Talamello che si tiene per due domeniche consecutive dello stesso mese. Salire, scendere, sostare, assaporare il tempo dilatato, i profumi nell'aria, i cibi e i vini, sono diventati i nostri passatempi preferiti quando raggiungiamo Pennabilli, il paese che domina e controlla l'Alta Valmarecchia. Qui Tonino Guerra scelse di trascorrere gli ultimi 22 anni della sua vita, disseminando la storica cittadina di installazioni artistiche. Si chiamano "Luoghi dell'anima" e sono ricchi di simboli, evocazioni e silenzio. Tra questi c'è anche l'Orto dei frutti dimenticati, una "raccolta" di alberi appartenenti alla vegetazione spontanea della valle che oggi stanno scomparendo: sono la pianta dell'Azzeruolo (con piccole bacche dal sapore di mela), quelle della ciliegia Corniola e Cuccarina, e poi il Giuggiolo, l'Uva Spina e il Biricoccolo, una straordinaria susina-albicocca dalla buccia vellutata e viola, così suggestiva nell'aspetto, nel sapore e anche nel nome.

Il forte di San Leo e, sotto, una bottega di ceramica del paese. L'inespugnabile rocca dei Montefeltro ospitò Dante durante il suo esilio ed è citata nel "Purgatorio" quale luogo dove "convien ch'om voli".





VERDURE GRATINATE

PER 4 PERSONE

3 pomodori medi non troppo maturi - 2 melanzane piccole - 160 g di pangrattato buono - una manciata di prezzemolo tritato - 60 g di parmigiano grattugiato - uno spicchio d'aglio tritato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Lavate e tagliate a metà i pomodori, svuotate le due parti dai semi, salate leggermente la parte tagliata e metteteli capovolti su una teglia per un paio d'ore. Fate lo stesso con le melanzane.
- **2** Scolate l'acqua fuoriuscita dalle verdure e adagiate queste ultime in una teglia con la parte cava rivolta verso l'alto. In una ciotola mescolate pangrattato, prezzemolo, aglio e formaggio, regolate di sale e aggiungete il pepe secondo il vostro gusto, infine irrorate con olio abbondante.
- **3** Riempite le verdure con il mix preparato e infornatele a 180° per 20-30 minuti facendo attenzione a non bruciarle.

FACILE

- Preparazione 15 minuti ● Cottura 30 minuti
- 235 cal/porzione



TACCUINO DI VIAGGIO

CASA ZANNI

Via Casale 213, Villa Verucchio, tel. 0541 678449
Ristorante con macelleria gastronomica e piadineria a vista su cucina economica a legna. Cucina di terra, con carni di Romagna e marchigiane. Menu vegetariano con formaggi e verdure locali.

RISTORANTE PACINI

Via Castello di Montebello 6 Torriana, tel. 0541 675410
Dehors ai piedi del castello e sala interna con vista sul Marecchia. Oltre ai sottoli di produzione e ai primi con formaggi di fossa, le specialità sono il coniglio in porchetta, le carni alla griglia e al forno. Per i piatti al forno però è meglio prenotare, soprattutto se si vuole gustare il piccione. Tenersi un posto per il Porcospino, dolce della casa.

I MALARDOT OSTERIA CON CUCINA E ALLOGGIO

Via Castello 35 Torriana, tel. 0541 675194
Luogo di mirabilia, con una sorta di museo appeso al soffitto di stanze e verande scaldate solo con stufe a legna e camini, o nel giardino a picco sulla valle. Tutte i primi, le sfoglie, il

pane e le piadine sono fatte a mano. Salumi stagionati in loco e affettati con originali affettatrici d'epoca.

RISTORANTE LAZAROUN

via del Platano 21 Santarcangelo di Romagna tel. 0541 624417
Situato in un palazzo del '400 a ridosso delle mura, propone una cucina elegante basata sul meglio degli ingredienti locali, tra cui carni bovine romagnole e ovine della Valmarecchia.

L'ANTICA BOTTEGA

Piazza Garibaldi 11 Talamello, tel. 0541 920629,
Produttore di formaggio di fossa, pecorino di noce e salumi nostrani, vende anche i tartufi locali e poi mostarde, miele e confetture per l'abbinamento con i suoi formaggi artigianali.

LA TABERNA DI MALATESTINO

piazza Malatesta 17, Verucchio, tel. 0541 670831
Negozio di specialità con posti a sedere dove si può scegliere se rifornirsi di formaggi, salumi, olio e biscotti da portare a casa o godere di piadine farcite con le stesse specialità, piatti di frutta locale gelati e dolci tipici direttamente sul posto.



Prodotti tipici della Valmarecchia: il formaggio di fossa, le piadine preparate da Casa Zanni e una "noce di prosciutto", salume tipico di San Leo ricavato dalla coscia e stagionato minimo quattro mesi.

