

# Paniere dei Prodotti di Eccellenza

## Programma

### SABATO 15 OTTOBRE

Ore 9.00 Piazza delle Erbe

**Apertura mostra mercato dei prodotti agro-alimentari**  
Piazza della Repubblica

**Apertura mostra mercato dell'artigianato** con la partecipazione del gruppo degli artigiani di Urbino con i laboratori in piazza

Ore 10.30 Sala Serpieri - Collegio Raffaello

**Tavola rotonda su "Il paniere dei prodotti locali, verso il distretto rurale del Montefeltro"** con la partecipazione di: Regione Marche, Provincia di Pesaro e Urbino, Comunità Montana Alto e Medio Metauro, Associazione Terre dell'Adriatico, Società Cooperativa Terra Bio. In collaborazione con Le Botteghe del Montefeltro.

Ore 12.00 Piazza delle Erbe

**Aperitivo in piazza "dal Bacaro"** - degustazione dei prodotti del paniere a cura dell' Associazione "La Confraternita della Lacrima Facile"

Ore 18.00 Aula dei Sapori

Cortile del Collegio Raffaello a cura di:  
Slow Food - Condotta Pesaro e Montefeltro

**Laboratorio del Gusto sui prodotti del paniere delle eccellenze territoriali.**

Ore 19.00 Piazza delle Erbe

**Aperitivo in piazza "dal Bacaro"** - degustazione dei prodotti del paniere a cura dell' Associazione "La Confraternita della Lacrima Facile"

Ore 21.00 Cortile Collegio Raffaello

**Concerto del gruppo "Lello e i fottutissimi rock n'roll"**

### DOMENICA 16 OTTOBRE

Ore 9.00 Piazza delle Erbe

**Apertura mostra mercato dei prodotti agro-alimentari e dell'artigianato**

Piazza della Repubblica

**Apertura mostra mercato dell'artigianato** con la partecipazione del gruppo degli artigiani di Urbino con i laboratori in piazza

Ore 12.00 Piazza delle Erbe

**Aperitivo in piazza "dal Bacaro"** - degustazione dei prodotti del paniere a cura dell' Associazione "La Confraternita della Lacrima Facile"

Ore 18.00 Aula dei Sapori

Cortile del Collegio Raffaello a cura di:  
Slow Food - Condotta Pesaro e Montefeltro

**Laboratorio del Gusto sui prodotti del paniere delle eccellenze territoriali.**

Ore 19.00 Piazza delle Erbe

**Aperitivo in piazza "dal Bacaro"** - degustazione dei prodotti del paniere a cura dell' Associazione "La Confraternita della Lacrima Facile"

**Durante la giornata Intrattenimento itinerante con musica popolare con il gruppo "I Menestrelli del Laus Veris"**

## LABORATORIO GASTRONOMICO

Nei ristoranti, Locande ed Osterie di Urbino

La città di Urbino diventerà un grande laboratorio gastronomico, dove alcuni ristoratori proporranno una serie di menù a base dei prodotti che costituiscono il paniere territoriale. Casciotta di Urbino, crescina sfogliata, salume del Montefeltro, fagiolo carnino, grano duro e farro dicocco saranno protagonisti di ricette tradizionali e innovative, la fantasia degli chef urbinati darà nuove chiavi di lettura sull' utilizzo di queste produzioni tipiche della tradizione culinaria del Montefeltro.

### COUNTRY HOUSE LA VALLE DEL VENTO

Loc. Monte Olivo, 17 - 0722.57215

**Menù a € 16**

- Casciotta di Urbino con le pere
- Zuppa di ceci con conchiglie di farro Biologico
- Tagliere di salumi del Montefeltro con crescina Sfogliata di Urbino
- Due calici di vini del territorio, acqua e caffè

### RISTORANTE NENÈ - Loc. Crocicchia, 30 - 0722.2996

**Menù a € 20**

- Insalata di tarassaco con noci e pecorino stagionato
- Guanciale di maiale del Montefeltro alla salvia
- Casciotta di Urbino
- Calcioni alle Verdure di campo con caprino fuso
- Maltagliati con ceci all' extra vergine
- Spaghetti di Kamut al formaggio di fossa
- Spiedone di maiale del Montefeltro alla brace
- Zucca invernale
- Bandiera di verdure biologiche
- Crostata artigianale con marmellata di mela cotogna
- Cesto di pane cotto al forno al legna con Crescina sfogliata di Urbino, acqua e caffè

### AGRITURISMO DEI DUCHI - Via Colonna, 7 - 0722.320292

**Menù a € 20 €**

- Salame del Montefeltro
- Casciotta di Urbino
- Crescina sfogliata
- Tagliatelle con fagioli
- Gnocchi all' anatra
- Grigliata mista di carni nostrane
- Contorni misti
- Dolce e Vin santo
- Vino, acqua e caffè

### CIRCOLO CULTURALE RISTORANTE UN PUNTO MACROBIOTICO

Via POZZO NUOVO, 4 - 0722.329790

**Menù a 10 € - Pensionati e studenti 6 €**

- Minestrone con ceci e maltagliati all'olio d'oliva
- Risotto con zucca al rosmarino
- Gnocchetti alla salvia
- Verza ripassata con olio e sale e ceci stufati
- insalata mista con le noci
- The verde o acqua
- Strudel di mele e caffè d'orzo

### AGRITURISMO PIETRA ROSA - Loc. Monte Polo, 10 - 0722.53537

**Menù 20 €**

- Crescina sfogliata con salumi del Montefeltro e insalatina di rucola
- Tagliatelle di farro con pesto di noci
- Coniglio ripieno con verdure in padella
- Semifreddo di Casciotta di Urbino

### TRATTORIA DEL LEONE - Via C. Battisti, 5 - 0722.329894

**Menù a 20 €**

- Salame del Montefeltro
- Prosciutto di Carpegna, casciotta di Urbino
- Crescina sfogliata
- Minestra di farro spezzato
- Salsicce ricoperte di Casciotta di Urbino, Patate al forno
- Straccadenti di Fratterosa

### RISTORANTE VECCHIA URBINO - Via dei Vasari, 3/5 - 0722.4447

**Menù a 20 €**

- Crostini con Casciotta di Urbino e con olio extra vergine
- Zuppa di legumi
- Degustazione di salumi del Montefeltro: prosciutto e pera angelica alla griglia, guanciale con aglio, olio e salvia, lombo di maiale colonnato e salsiccia serviti con Crescina sfogliata
- Bostrengo con salsa di cioccolato
- Vino dei Colli Pesaresi, acqua e caffè

### RISTORANTE LA BALESTRA - Via Valerio, 16 - 0722.2942

**Menù a 20 €**

- Casciotta di Urbino alla brace
- Gnocchi con funghi porcini
- Arista in porchetta alla marchigiana, Insalata mista
- Acqua minerale

### RISTORANTE EUROPA - B.go Mercatale, 22 - 0722.2826

**Menù a 20 €**

- Prosciutto a coltello e lonzino serviti con Crescina sfogliata
- Casciotta di Urbino, Verdure gratinate
- Tagliatelle al cinghiale
- Gnocchi salsiccia e formaggio di fossa
- Costine e salsicce alla brace
- Insalata e patate arrosto
- Mela cotta e "ciamblon"
- Vino, acqua e caffè

### OSTERIA IL GULA - C.so Garibaldi, 23

**Menù a 20 €**

- Crostini con tartufo e con fegatelli
- Passato di farro con crostini di pane nero
- Passatelli con Casciotta di Urbino
- Affettati misti del Montefeltro con formaggi e Crescina sfogliata

### RISTORANTE SAN GIACOMO - Via Pantiere, 18 - 0722.580646

**Menù a 35 € bevande escluse**

- Torta di crescina sfogliata e casciotta di urbino salsa di erbe aromatiche
- Zuppa di farro e legumi con crostini al lardo salato
- Manzetto su polentina al cucchiaino e fonduta
- Tartara di filetto da magrone del montefeltro e composta di fagiolo carnino con sapa
- Crema bruciata al miele e gelato al pecorino di fossa

Pranzo e cena a base di prodotti locali presso i ristoranti convenzionati  
Il programma potrà subire variazioni