

Bell'Italia

ALLA SCOPERTA DEL PIÙ BEL PAESE DEL MONDO

NUMERO 260 DICEMBRE 2007 - EURO 3,90 IN ITALIA

PROVINCIA
DI ANCONA
LE CITTÀ-FORTEZZA

Lazio La magia di Civita di Bagnoregio



Torino
Entriamo alla
"nuova" Venaria

Bolzano
Natale in piazza

Valle d'Aosta
Le nevi di Cogne

SORPRESE GASTRONOMICHE

L'itinerario tra le colline anconetane consente ricche "digressioni" enogastronomiche. Per il **VINO** c'è l'imbarazzo della scelta: a Offagna, Malacari (071/7.20.76.06); a Morro d'Alba, Mario Lucchetti (0731/6.33.14) e Antica Cantina Sant'Amico (0731/6.39.82); a Corinaldo, Fattoria Laila (0721/97.93.53); a Barbara, Santa Barbara (071/9.67.42.49); a Serra de' Conti, Casalfarneto (0731/88.90.01); a Montecarotto, Terre Cortesi Moncaro (0731/8.92.45) e Fattoria San Lorenzo (0731/8.96.56). Domina il Verdicchio, mentre tra i rossi la sfida è tra la Lacrima di Morro d'Alba e il più corposo Rosso Conero. L'abbinamento più semplice è con i **SALUMI** locali, come il raffinato salame di Fabriano, tra le specialità del Salumificio Vito (071/74.01.60),

a Monte San Vito. L'**OLIO** affianca alle cultivar più note dell'Italia centrale alcune varianti locali come raggia, carboncella e rosciola. Punto d'eccellenza a Monte San Vito, con la Fattoria Petriani (071/74.03.86) e a Ostra Vetere, all'Oleificio Montenovo (071/96.44.71). Verso la costa, a Scapezzano di Senigallia, la molitura si effettua ancora in frantoi tradizionali: è il caso di Montedoro (071/7.91.96.44). L'allevamento produce **FORMAGGI** di latte bovino, come la caciotta, e una vasta gamma di pecorini aromatizzati: si trovano da Chessa (0731/8.91.42) a Montecarotto, e da Pittalis (071/7.98.69.37) a Vaccarile, frazione di Ostra. Quest'ultima è un caposaldo nella produzione di **MIELE**, che si acquista alla Cooperativa Apicoltori Marchigiani (071/7.92.64.68) o da Zannotti (071/7.98.05.59).



GIORGIO MONDADORI