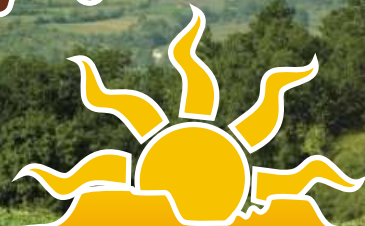


dal 15/03 al 14/04 2007

Festival dalla carne **MARCHIGIANA**

# il PIACERE della CARNE



1° Albo Nazionale dei teneri macellai dedicato alla corretta frollatura

Nasce la carne certificata del Montefeltro, scegliete la tenerezza

## Il piacere della carne

L'Ente Parco del Sasso Simone e Simoncello, in collaborazione con Comunità Montana Montefeltro e Confesercenti, si rende promotore assieme all'associazione Bovinmarche del marchio "Montefeltro". Tale marchio viene creato per l'identificazione della carne bovina di razza marchigiana certificata, conforme alla normativa comunitaria 1760/2000. La scelta settoriale viene rivolta principalmente alla ricerca della tenerezza della carne, intesa come consistenza alla masticazione e ottimizzazione del gusto. Tale caratteristica viene determinata da fattori genetici e dal rapporto tra l'età dell'animale e la maturazione delle carni, detta frollatura. Generalmente le carni rosse appena macellate non sono adatte al consumo, è necessario quindi un periodo di riposo e maturazione che assicuri una tenerezza più o meno accentuata a seconda della lunghezza del periodo e della temperatura utilizzata. Il tempo ottimale di frollatura per ottenere carni di elevata qualità è di 15-20 giorni circa, ad una temperatura compresa tra zero e quattro gradi. La nuova etichetta celeste sarà rappresentativa di tali caratteristiche e verrà adottata esclusivamente per tutte le carni certificate che provengono da allevamenti delle quattro comunità montane della provincia di Pesaro e Urbino (Alta Val Marecchia, Montefeltro, Alto e Medio Metauro, Catria e Nerone). Il nuovo marchio va ad aggiungersi al sistema di tracciabilità di tutta la filiera, attivo già da diversi anni. La carne di razza marchigiana certificata del Montefeltro si trova esclusivamente nelle macellerie del circuito Bovinmarche e nella ristorazione qualora se ne faccia richiesta.



## Il piacere del turista

Dalla Marchigiana ci si può far sedurre in mille modi: il migliore è a tavola, perché la Marchigiana di cui parliamo è quella della razza bovina, una delle più apprezzate carni italiane. Per meglio gustare questa eccellenza si propongono due interessanti opportunità di soggiorno nel Montefeltro: territorio compreso nella provincia di Pesaro e Urbino, al confine con Toscana, Romagna e Repubblica di San Marino; dove il sapore delle buone cose si coniuga con il piacere di scoprire itinerari che uniscono natura, storia e arte.

### Concorso "Sapori del Parco"

Per il miglior piatto a base di carne bovina Marchigiana e suo abbinamento con un vino marchigiano.

Il Premio coinvolgerà i ristoratori del Montefeltro, per la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche e dei prodotti agroalimentari di pregio del Parco del Sasso Simone e Simoncello.

### Week-end : "Il Piacere di una notte"

- \*Arrivo nel pomeriggio del sabato
- \*Cena con menu a base di carne bovina di razza Marchigiana
- \*Pernottamento in albergo
- \*Nella mattinata: escursione naturalistica (prenotazione obbligatoria allo 0722 75350)

€ 59,00

### Week-end : "Piaceri intensi"

- \*Arrivo nel pomeriggio del sabato
- \*Cena con menu a base di carne bovina di razza Marchigiana
- \*Pernottamento in albergo
- \*Nella mattinata: visita guidata (prenotazione obbligatoria allo 0722 75350)
- \*Pranzo con menu a base di carne bovina di razza Marchigiana

€ 79,00

## Dove siamo



### Come raggiungerci

Da sud:

A14 uscita casello autostradale di Pesaro - SS 423 Montecchio - Sp Fogliense - Pietrarubbia - Carpegna.

Da nord:

A14 uscita casello autostradale di Rimini nord SS 9 fino a S.Arcangelo di Romagna - Ponte Verucchio - SS 258 Marecchiese - Ponte Messa - Pennabilli - Carpegna.

Dalla riviera romagnola:

A14 uscita casello autostradale di Rimini sud - SS 258 Marecchiese - San Leo - Villagrande di Montecopiolo - Carpegna.



**Parco Naturale Regionale del Sasso Simone e Simoncello**  
Via Rio Maggio, Carpegna PU - email: info@parcosimone.it

**Centro Visite del Parco** - Via Montefeltresca, 157 Pietrarubbia  
Tel. e fax 0722 75350 - email: centroviste@libero.it

**Confesercenti Macerata Feltria**  
Corso Battelli, 10 - Macerata Feltria (PU)  
Tel. e fax 0722 728218  
email: macerataf@confesercentipu.it  
www.confesercentipu.it

## Menu 1 € 19 - Menu 2 € 27 (vini esclusi)

### HOSTARIA SAN GIROLAMO

Via San Girolamo - Frontino tel. 0722 710010 - Giorno di chiusura giovedì

- MENU 1**  
**Antipasti:**  
 Prosciutto di montagna al pepe, insalatina di crauti con pinoli e salsa di miele, finocchietto con mandorle e scaglie di formaggio di fossa, filetto di maiale in agro, mousse di ricotta marchigiana e porcini  
**Primo piatto:**  
 Gnocchetti con ragù di marchigiana a punta di coltello  
**Secondo piatto:**  
 Spezzatino di manzo con porcini e patate di Montecopiolo  
**Dolce:**  
 Mousse allo champagne con salsa di frutti rossi  
 Acqua e caffè
- MENU 2**  
**Antipasti:**  
 Prosciutto di montagna al pepe, insalatina di crauti con pinoli e salsa di miele, finocchietto con mandorle e scaglie di formaggio di fossa, filetto di maiale in agro, mousse di ricotta marchigiana e porcini  
**Primo piatto:**  
 Ravioli tradizionali al pomodoro fresco e formaggio di fossa  
**Secondo piatto:**  
 Tagliata di manzo con pesto di erbe aromatiche  
**Dolce:**  
 Mousse allo champagne con salsa di frutti rossi  
 Acqua e caffè

### RISTORANTE LAGO VERDE

Loc. Lago d'Andreuccio - Pennabilli tel. 0541 915012 - Giorno di chiusura martedì

- MENU 1**  
**Antipasto:**  
 Carpaccio di girello su misticanza all'extravergine  
**Primi piatti:**  
 Tagliatelle con ragù di ortaggi e marchigiana al coltello, panzarotti di mascarpone ai semi di papavero  
**Secondo piatto:**  
 Brasato di marchigiana al rosso Conero con misto di funghi trifolati e insalatina di campo  
**Dolce:**  
 Mousse al caffè con cioccolato fuso  
 Acqua e caffè
- MENU 2**  
**Antipasti:**  
 Polenta concia gratinata in forno con funghi misti, crostone al ciauscolo ripassato, crostata di verdure e caciotta  
**Primi piatti:**  
 Tagliatelle con ragù di ortaggi e marchigiana al coltello, cappellacci ripieni del nostro manzo burro e salvia su letto di passata di ceci  
**Secondo piatto:**  
 Tagliata di fiorentina "Marchigiana" con patate al rosmarino e insalata di campo  
**Dolce:**  
 Mousse al caffè con cioccolato fuso  
 Acqua e caffè

### RISTORANTE LE CONTRADE

Via IV Novembre - Piandimeleto tel. 0722 721797 - Giorno di chiusura lunedì

- MENU 1**  
**Antipasto:**  
 Crostini caldi e salame  
**Primo piatto:**  
 Tagliatelle con ragù di carne marchigiana  
**Secondo piatto:**  
 Arrosto di vitello ai funghi di bosco con insalata  
**Dolce:**  
 Dolci secchi con Vin Santo  
 Acqua e caffè
- MENU 2**  
**Antipasti:**  
 Prosciutto del Montefeltro, frittata saporita, piatto millegusti  
**Primo piatto:**  
 Cappelletti fatti a mano con fonduta di formaggi e porcini  
**Secondo piatto:**  
 Tagliata ai carciofi spaccatelli con patate fritte  
**Dolce:**  
 Crema calda  
 Acqua e caffè

### LOCANDA DEL TORRIONE

Via Montefeltresca, 193 - Pietrarubbia tel. 0722 75387 - Giorno di chiusura mercoledì

- MENU 1**  
**Antipasto:**  
 Roast beef con porcini trifolati  
**Primo piatto:**  
 Tagliatelle al ragù di marchigiana  
**Secondo piatto:**  
 Brasato al rosso conero  
**Dolce:**  
 Semifreddo alla meringa con salsa al cioccolato  
 Acqua e caffè
- MENU 2**  
**Antipasti:**  
 Carpaccio di manzo con uova di quaglia e tartufo di stagione, cestino di parmigiano con tartara di carciofi, carote e pendolini, radicchio con pancetta, scamorza e aceto balsamico, lombetto marinato con carciofi e timo  
**Primi piatti:**  
 Risotto allo zafferano con battuta di marchigiana ed aceto balsamico, passatelli asciutti con carciofi, pendolini e crema di parmigiano  
**Secondo piatto:**  
 Costata di vitella marchigiana alla griglia con patate al forno e insalata mista  
**Dolce:**  
 Trionfo dello chef  
 Acqua e caffè

### OSTERIA ANTICHI SAPORI

Giorno di chiusura martedì  
 Via Matteotti, 1 - Loc. San Sisto di Piandimeleto - tel. 0722 740220 / 346 2454223

- MENU 1**  
**Antipasto:**  
 Tagliere di crostini misti  
**Primo piatto:**  
 Passatelli dell'orto  
**Secondo piatto:**  
 Roast beef di carne marchigiana con funghi di bosco trifolati  
**Dolce:**  
 Dolce della casa  
 Acqua e caffè
- MENU 2**  
**Antipasti:**  
 Antipasti dell'osteria  
**Primo piatto:**  
 Ravioli di bosco al ragù di carne  
**Secondo piatto:**  
 Tagliata con porcini, grana, rucola o rosmarino e aceto balsamico con contorno di funghi di bosco pastellati  
**Dolce:**  
 Dolce della casa  
 Acqua e caffè

### RISTORANTE PIAN DEI PRATI

Via Pian dei Prati - Frontino tel. 0722 77245 / 333 1755061 - Giorno di chiusura lunedì

- MENU 1**  
**Antipasti:**  
 Frittatina ai porcini, piada farcita, cascioncini fritti, salumi tipici, erbetto trifolate  
**Primi piatti:**  
 Bis di lasagne al forno, tagliatelle ai porcini  
**Secondo piatto:**  
 Arrosto di vitello con contorno di verdure  
**Dolce:**  
 Dolcetti della casa  
 Acqua e caffè
- MENU 2**  
**Antipasti:**  
 Frittatina ai porcini, piada farcita, cascioncini fritti, salumi tipici, erbetto trifolate  
**Primi piatti:**  
 Gnocchi al ragù di carne, ravioli alla contadina, tortino di polenta ai porcini  
**Secondo piatto:**  
 Tagliata di rucola e grana con contorno di verdure  
**Dolce:**  
 Dolcetti della casa  
 Acqua e caffè

### RISTORANTE PARCO

Via G. Marconi, 14 - Pennabilli tel. 0541 928446 - Giorno di chiusura martedì

- MENU 1**  
**Antipasto:**  
 Polenta croccante bianca e gialla all'olio, sale e pepe  
**Primo piatto:**  
 Tagliatelle al ragù bianco di marchigiana e verdure  
**Secondo piatto:**  
 Nocetta di marchigiana DOP radicchio e fossa di Talamello DOP con contorno di stagione  
**Dolce:**  
 Tortino di fondente dal cuore morbido con salsa al fiordilatte  
 Acqua e caffè
- MENU 2**  
**Antipasti:**  
 Degustazione di formaggi con confetture, miele e pane croccante all'extravergine  
**Primi piatti:**  
 Gnocchetti con bresaola e scamorza affumicata, tagliatelle al ragù bianco di marchigiana e verdure  
**Secondo piatto:**  
 Tagliata di marchigiana con olio alle erbe aromatiche con contorno di stagione  
**Dolce:**  
 Semifreddo al caffè nella sua salsa  
 Acqua e caffè

### RISTORANTE ROCCA DEI MALATESTA

Via Giovanni XXIII, 1 - Frontino tel. 0722 71121

- MENU 1**  
**Antipasto:**  
 Insalatina di vitello in salsa verde e pera angelica  
**Primo piatto:**  
 Tagliatelle fatte in casa con ragù di carne tradizionale  
**Secondo piatto:**  
 Punte di petto di vitello marinate alle bacche di ginepro, con erbetto di campo ripassate in padella  
**Dolce:**  
 Crema inglese  
 Acqua e caffè
- MENU 2**  
**Antipasti:**  
 Carpaccio di manzo alle erbe aromatiche, insalatina di vitello con mandorle e aceto alle mele  
**Primi piatti:**  
 Passatelli asciutti con ragù di carne bovina e formaggio di fossa, pappardelle con pomodoro e costine di vitello  
**Secondo piatto:**  
 Tagliata al naturale con sale grosso e olio extravergine di oliva, spremitura a freddo, con patate arrostiti al rosmarino e pomodori alla brace con finocchietto selvatico  
**Dolce:**  
 Cestino di croccante con crema chantilly e frutti di bosco  
 Acqua e caffè

### RISTORANTE SAN MARCO

Via Pratole, 2 - Montecopiolo tel. 0722 78598 - Giorno di chiusura lunedì

- MENU 1**  
**Primo piatto:**  
 Ravioli ai porcini  
**Secondo piatto:**  
 Stracotto di marchigiana con purè di sedano rapa  
**Dolce:**  
 Panna cotta al caffè  
 Acqua e caffè
- MENU 2**  
**Antipasti:**  
 Prosciutto di Carpegna riserva San Leo al coltello, tortino ai funghi, girello staccato alle verdure con olio alla vaniglia  
**Primo piatto:**  
 Paccheri di Gragnano con pomodorini e ricotta stagionata  
**Secondo piatto:**  
 Tagliata di marchigiana al sale di Cervia e rosmarino con patate a spicchi di Montecopiolo  
**Dolce:**  
 Tortino al cioccolato  
 Acqua e caffè

Giorno di chiusura lunedì - **RISTORANTE SCI BAR LA BAITA**  
 Via Circonvallazione - Villagrande di Montecopiolo tel. 0722 78180

- MENU 1**  
**Antipasti:**  
 Carpaccio con scaglie di grana, crostino con porcino, bruschettina all'aglio con goletta  
**Primi piatti:**  
 Tortellini in brodo, gnocchi di patate allo Sci Bar  
**Secondo piatto:**  
 Tagliata di manzo con funghi porcini  
**Dolce:**  
 Crema catalana  
 Acqua e caffè
- MENU 2**  
**Antipasti:**  
 Carpaccio di manzo con scaglie di grana e pendolini, frittatina di verdure con scamorza affumicata, crostini assortiti accompagnati con prosciutto del montefeltro  
**Primi piatti:**  
 Tagliatelle con ragù di carne, ravioli ricotta e spinaci con funghi porcini  
**Secondi piatti:**  
 Spezzatino di manzo con patate, fiorentina di manzo con verdure grigliate  
**Dolce:**  
 Biscotteria secca della casa accompagnata da Vin Santo  
 Acqua e caffè

### RISTORANTE VECCHIO MONTEFELTRO

Via Roma, 52 - Carpegna tel. 0722 77136 - Giorno di chiusura martedì

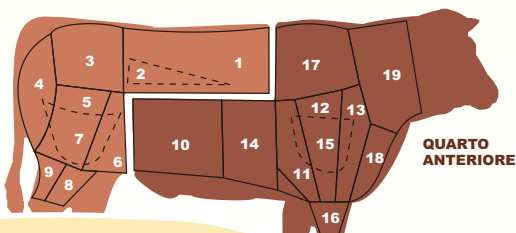
- MENU 1**  
**Antipasto:**  
 Arrostiti di carne marchigiana con insalatina balsamica  
**Primo piatto:**  
 "Bigoli" al ragù di carne marchigiana con i fagioli  
**Secondo piatto:**  
 Saltimbocca alla "marchigiana", con patate al rosmarino  
**Dolce:**  
 Dolce della casa  
 Acqua e caffè
- MENU 2**  
**Antipasti:**  
 Arrostiti di carne marchigiana con insalatina balsamica, carpaccio di carne marchigiana con formaggio di fossa, fagioli con funghi porcini, formaggio pecorino fuso all'olio aromatico  
**Primi piatti:**  
 "Bigoli" al ragù di carne marchigiana con i fagioli, crespelle con gli asparagi al profumo di tartufo  
**Secondi piatti:**  
 Saltimbocca alla "marchigiana", tagliata di manzo con patate al rosmarino e verdure grigliate  
**Dolce:**  
 Dolce della casa  
 Acqua e caffè



## I tagli della carne bovina

- |                |                      |                      |
|----------------|----------------------|----------------------|
| 1 Lombata      | 8 Pesce              | 15 Sottospalla       |
| 2 Filetto      | 9 Geretto posteriore | 16 Geretto anteriore |
| 3 Scamone      | 10 Pancia            | 17 Braciolo          |
| 4 Girello      | 11 Fesone di spalla  | 18 Petto             |
| 5 Fesa esterna | 12 Copertina         | 19 Collo             |
| 6 Noce         | 13 Girello di spalla |                      |
| 7 Fesa interna | 14 Taglio reale      |                      |

QUARTO POSTERIORE



QUARTO ANTERIORE

## Albo delle macellerie di qualità

**Macelleria Conti Maria Giuseppina**  
 Corso Roma, 49 Lunano  
 Tel. 0722 70530

**Macelleria Bottega della Carne**  
 Via IV Novembre, 11 Novafeltria  
 Tel. 0541 920267

**Macelleria Gostoli Daniele**  
 Via Giuseppe Antimi, 36 Macerata Feltria  
 Tel. 0722 74312

**Macelleria Bottega del Buongustaio**  
 Via XX Settembre, 15 Sant'Angelo in Vado  
 Tel. 0722 818269

**Coop. Agri Mercatello**  
 Strada Nazionale, 1 Mercatello sul Metauro  
 Tel. 0722 816965

**Coop. Agricola Metauro**  
 Via Naz.le Sud, 13/A Sant'Angelo in Vado  
 Tel. 0722 818560

**Macelleria OK di Montagna**  
 Prov. Fogliense, 12/A Montecalvo in Foglia  
 Tel. 0722 580470

**Macelleria del Corso**  
 Corso Garibaldi, 49-51 Sant'Angelo in Vado  
 Tel. 0722 88321

**Macelleria Podestà Lauro**  
 Via Montefeltresca, 33 Montecopiolo  
 Tel. 0722 78482

**Macelleria Flli Oppioli**  
 Via Montessori, 2 Sassocorvaro  
 Tel. 0722 76340