



13 Pesaro-Sansepolcro

DALLE SPIAGGE ALLE CITTÀ D'ARTE

IL VIAGGIO IN CIFRE

Distanze in km

COMPLESSIVI	242,9
TAPPE	
PESARO-URBINO	53,8
URBINO-CAGLI	50,1
CAGLI-APECCHIO	74,4
APECCHIO-SANSEPOLCRO	64,6
TEMPO DI PERCORRENZA	
5 ORE E 45 MINUTI	
Soste escluse	

D

all'Adriatico alla terra di Toscana, precisamente alla provincia di Arezzo, toccando località ricche di suggestioni culturali. Si

parte da Pesaro, non senza aver dedicato tempo adeguato alle sue numerose attrattive. La prima meta, raggiungibile con un tratto della statale 16, da abbandonare girando a destra a Borgo Santa Maria, è Tavullia. Località, com'è risaputo, nota per dare frequente ospitalità a una delle nostre grandi glorie sportive nazionali, Valentino Rossi. Qui, ovviamente, tutto parla di lui: omaggio, quindi, alle due ruote, prima di riprendere le nostre quattro e proseguire l'itinerario in direzione di Urbino.

Per raggiungerla bisogna prima arrivare a Saludecio, sconfinando brevemente in Romagna, sulle s.p. 59 e (imboccandola a Santa Maria del Monte) 44; poi si prosegue lungo la s.p. 17 fino a Mondaino, sulla 64 (che diventa 3, varcato di nuovo il confine regionale) per Ca' Gallo e, infine, sulla 9, che passa nelle vicinanze di San Patrignano, fino alla (parziale) destinazione. Dove farete bene a prevedere di trascorrere parecchio tempo, ché vi troverete in una delle perle d'Italia. Visitatela, rifocillatevi, riposatevi: il cammino è ancora lungo.

Da Urbino, vale la pena di seguire il tracciato della s.s. 73 bis fino a Urbania, l'antica Casteldurante, che nel '600 cambiò il suo nome in onore di papa Urbano VIII. Quindi procederete sulla s.p. 21 fino a Piobbico, dove, girando a sinistra, potrete eventualmente raggiungere Acqualagna, conosciuta per i suoi tartufi. Se, invece, siete più interessati alle delizie della guida, puntate su Cagli seguendo strade secondarie, ma piacevolissime, ovvero le provinciali 257, 82 e 29; il percorso è tanto tortuoso quanto poco battuto. Anche questa cittadina marchigiana vanta una ricca storia: stop&

go, quindi, per riprendere la strada e dirigerli verso Cantiano con la s.p. 130, che passa da Frontone e Serra Sant'Abbondio, la s.p. 16 fino a Sassoferrato, un tratto di s.s. 360 e la s.p. 50: in questo modo attraverserete anche il Parco del Monte Cucco (in alternativa, Cantiano può essere raggiunta con la più breve s.p. 3).

A questo punto proseguite verso Apecchio, seguendo la s.p. 3 prima, la s.s. 452 poi, fino all'intersezione con la s.p. 208 (che imbroccherete girando a destra), e quindi le s.p. 201 e 153 (tutte strade secondarie, lungo le quali la guida è gradevole). Tra qui e Sansepolcro si frappongono ancora Sant'Angelo in Vado, raggiungibile con la s.p. 90, Mercatello sul Metauro e San Giustino (s.s. 73 bis).

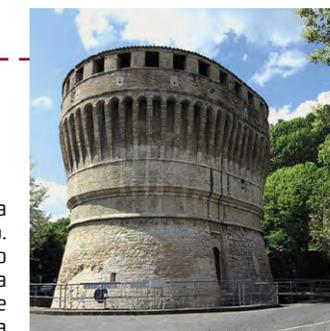


Prima di mettervi in viaggio, vista anche la lunghezza di questo itinerario, godetevi la spiaggia di Pesaro...



DA NON PERDERE

- **A Pesaro**, la Cattedrale di Santa Maria Assunta (XVI secolo), Palazzo Ducale (XV secolo), piazza del Popolo, il Museo Casa Rossini (pesaromusei.it) e Rocca Costanza (XV secolo).
- **A Urbino**, almeno il Palazzo Ducale (palazzoducaleurbino.it; XV secolo), il Duomo (XVIII secolo), la casa natale di Raffaello (XV secolo), il monastero di Santa Chiara (XV secolo) e la chiesa di San Bernardino (XV secolo).
- **A Urbania**, il Duomo (IX secolo) e la chiesa dei Morti (XIV secolo).
- **A Cagli**, la Cattedrale (XIII secolo) e la Rocca (XV-XVI secolo).
- **A Sansepolcro**, il Museo civico (museocivicosansepolcro.it), con opere di Piero della Francesca, la Cattedrale di San Giovanni Evangelista (XI-XIV secolo), la casa di Piero della Francesca, la Fortezza Medicea, il Palazzo delle Laudi (XVII secolo) e il convento di San Francesco (XIV secolo).



La Rocca di Cagli, costruita alla fine del XV secolo. Sotto, il centro di Sansepolcro, città nota anche per il popolare Palio della balestra



↓ Una vista del centro di Urbino, Patrimonio dell'Umanità per l'Unesco in virtù del suo complesso urbano rinascimentale, giudicato di eccezionale omogeneità



GLI INDIRIZZI GIUSTI

PER DORMIRE

Hotel Ambassador
Via Trieste 291, Pesaro
Tel. 0721371527
Prezzo medio: €€
ambassadorpesaro.it

Urbino Resort
Via San Giacomo In Foglia 7,
Urbino
Tel. 0722580305
Prezzo medio: €
tenutasantigiacomoeffilippo.it/
it/urbino-resort

Agriturismo la Rosa Tea
Località Santa Cecilia 18,
Urbania
Tel. 0722312980
Prezzo medio: €
agriturismolarosatea.it

**Agriturismo il Fienile
di Ca' Battista**
Strada del Valubbio 29, Cagli
Tel. 3925504489
Prezzo medio: €€
cabattista.it

**Country Relais Castello
della Pieve**
Località Castello della Pieve,
Mercatello sul Metauro
Tel. 072289525
Prezzo medio: €
castellodellapieve.it

PER MANGIARE

Locanda Liuzzi
Via Fiume 61, Cattolica
Tel. 0541830100
Chiuso: lunedì
Prezzo medio: 55 euro
*Cucina creativa tra spunti
pugliesi e commistioni
romagnole, servizio veloce.*

Lo Scudiero
Via Baldassini 2, Pesaro
Tel. 07211651804
Chiuso: lunedì
Prezzo medio: 50 euro
*Crudità di pesce, grande
varietà di antipasti. Piatti
forti: gambero dell'Argentario,
ravioli con peperoni
e gamberetti.*

Urbino dei Laghi
Via San Giacomo in Foglia 15,

località Pantiere, Urbino
Tel. 0722589426
Chiuso: martedì
Prezzo medio: 40 euro
*Una cucina che plasma
ingredienti del territorio
per proposte semplici
e al giusto prezzo.*

Antico Furlo
Via Furlo 60, Passo del Furlo,
Acqualagna
Tel. 0721700096
Chiuso: mai
Prezzo medio: 30 euro
(tartufo a parte)
*Per una locanda dalla gustosa
cucina, che celebra
il tartufo bianco della vicina
Acqualagna.*

DA COMPRARE

Fattoria Mancini
Strada dei Colli 35, Pesaro
Tel. 072151828
*Suggestive vigne a picco
sull'Adriatico per questa
azienda che produce vini
sorprendenti in grado di
regalare felicità, come il Colli
Pesaresi Focara il Pinot Nero
o il Colli Pesaresi Sangiovese.*

Degusteria Raffaello
Via Bramante 6/8/10, Urbino
Tel. 0722329546
*Una bottega in cui scoprire
le eccellenze del Montefeltro
e delle Marche, da piccoli
artigiani e produzioni
preferibilmente biologiche.*

*Formaggi, salumi, prodotti
da forno, conserve, vini e birre.*

Marini Azzolini Tartufi
Viale Risorgimento 26,
Acqualagna
Tel. 0721798245
*Tartufi di Acqualagna freschi
in base alla stagionalità, ma
anche conservati in salamoia,
creme, salse e paté.*

Morello Austera
Località San Rocco Meleta,
Cantiano
Tel. 0721789235
*Per scoprire l'amarena
di Cantiano e altre specialità,
come confetture da frutti
pregiati (ciliegia bianca, more
di gelso, susine selvatiche).*

L'ALTRO TARTUFO BIANCO

● **L'ITINERARIO VOLGE** le spalle al mare, alle sue spiagge, ai suoi fritti misti e al piatto simbolo della cucina marinara dell'Adriatico, il brodetto. Una preparazione povera, nei tempi andati, che si cucinava con i pesci di risulta, spezzati o troppo piccoli per essere venduti, che accomuna le tavole costiere da Nord a Sud, ma che, proprio da queste parti, scatena le più sanguinose lotte per la paternità: Ancona pare averne la primogenitura, ma Vasto, San Benedetto e Fano se la contendono, non meno di Pesaro. Varianti sottili la differenziano e non sono certo i confini amministrativi di una provincia o di un comune che le sanciscono: dove si mette l'aceto – anticamente usato per conservare e sanificare l'acqua da bere sulle barche nelle lunghe giornate di pesca – e dove si mette il pane abbrustolito. Dove si mette il soffritto e dove no. Chi grida «mai senza gallinella (di mare)» e chi vuole sempre il San Pietro. Quel che resta è una splendida zuppa di pesce che fa da tutto pasto, che proprio qui si può maritare con un semplice e gaio Bianchello del Metauro, magari vecchio di un paio d'anni, in modo che prenda forma e sostanza. Poi, guidando verso l'interno, ci si inoltra nelle terre verdi e grigie dove prevale la cucina terragna, fomento di grandi sapori e profumi. Questo è il regno del tartufo, che qui si trova in ogni periodo dell'anno nelle sue varietà tutte diverse e adatte a diverse preparazioni: nero, scorzone, marzolino e anche il più prezioso di tutti,

il bianco di Acqualagna (foto sotto). In ogni caso, il tartufo esalta i piatti trionfali di questo entroterra che sa essere di bellezza struggente anche grazie al suo essersi fermato nel tempo, quasi pietrificato da una decadenza improvvisa che l'ha conservato intatto. Poi qui si mettono in tavola anche le caciotte, che a Urbino diventano "casciotte", hanno un rigido disciplinare e sono prodotte con tre parti di latte di pecora e una di latte vaccino. O, ancora, il robusto formaggio "di fossa", una formaggella di puro latte di pecora (a volte con un saldo di latte di vacca) stagionata in buche scavate nel terreno o nel tufo e protetta da vari elementi, dalle foglie al fieno: ecco perché il suo aroma è così deciso.

