

## Ogni domenica a Urbino si assaggia un prodotto tipico

L'iniziativa che prende avvio sabato 3 e domenica 4 coinvolge ristoranti, agriturismi e bar che faranno conoscere al pubblico, attraverso l'assaggio e la degustazione, le gastronomie del Montefeltro



*salumi e prodotti tipici*

di artigianato artistico, ma anche da concerti e balli popolari.

Urbino, 1 ottobre 2009 - Con **'Urbino Terra di Biodiversità - Voglie d'autunno'**, la città natale di Raffaello dedica tutto il mese di ottobre ai prodotti tipici del proprio territorio.

**L'iniziativa, che prende avvio** sabato 3 e domenica 4 ottobre 2009, coinvolge ristoranti, agriturismi, bar ed enoteche che faranno conoscere al pubblico, attraverso l'assaggio e la degustazione, anche i prodotti biologici certificati del Montefeltro. La valorizzazione dei frutti del territorio urbinato sarà accompagnata da una mostra-mercato dei generi agro-alimentari e di creazioni

**'Urbino terra di biodiversità - Voglie d'autunno'** è un'iniziativa curata dell'Assessorato alle Attività Produttive del Comune di Urbino in collaborazione con Confcommercio e Confesercenti e patrocinata della Regione Marche, Provincia di Pesaro e Urbino, Comunità Montana dell'Alto e Medio Metauro di Urbania e Camera di Commercio di Pesaro e Urbino.

**Sabato 3 e domenica 4 ottobre** la cascioia di Urbino, la crescina sfogliata, i salumi del Montefeltro, i funghi porcini ed il pregiato tartufo bianco e nero saranno alcuni dei prodotti, cucinati seguendo la tradizione o accostati in modo creativo ed originale, a comporre, per in palati più raffinati, i ricchi menù proposti dai ristoratori del centro storico e gli agriturismi del circondario che hanno aderito a 'Urbino terra di biodiversità - Voglie d'autunno'.

**Sarà sicuramente gradito a molti visitatori** poter scoprire e riconoscere i sapori del territorio grazie alla degustazione guidata del "Paniere dei prodotti del Montefeltro" curata da "Le Botteghe del Montefeltro" che si terrà alle ore 12.00 e alle ore 18.30 nel cortile del Collegio Raffaello (per prenotazione 0722 320798). Chi rimarrà particolarmente colpito dalla bontà delle tipicità urbinato potrà acquistare vini, formaggi e quant'altro direttamente dai produttori in Piazza delle Erbe, dove verrà allestito un mercato di prodotti agro-alimentari aperto dalle 9.00 alle 21.00.

**La piazza inoltre ospiterà sabato** il concerto di fisarmonica e flauto del Duo Radio (ore 11.00 e 18.00) e domenica i Folli Folletti Folk con la loro musica irlandese (11.00 e 15.00). Inoltre i bambini potranno godersi lo spettacolo di marionette alle ore 17.00, i più intraprendenti potranno partecipare alla lezione aperta di danze popolari proposte dall'Associazione Animapopuli (sabato ore 21.00, domenica ore 18.00) e chi vorrà potrà ammirare ed acquistare le particolari realizzazioni artigianali degli artisti locali sotto i portici di Corso Garibaldi.

**Negli stessi giorni la città di Urbino** ospiterà inoltre la terza edizione di 'Biosalus', festival nazionale del biologico e del benessere olistico, realizzato con il contributo ed il patrocinio dell'Assessorato alle Attività Produttive. Un altro appuntamento che sottolinea come il Comune di Urbino sia sensibile alla pratica dell'agricoltura biologica nel rispetto dell'ambiente.

**Tra le tante attività, il festival inoltre proporrà** convegni dedicati alle energie rinnovabili, alla tutela ambientale e dimostrazioni di professionisti sulle tecniche per il benessere psico-fisico (shiatsu, riflessologia plantare, feldenkrais, iridologia, kinesiologia applicata, ecc.). 'Urbino terra di biodiversità - Voglie d'autunno' proseguirà per tutto ottobre: ogni domenica del mese, infatti, sarà protagonista un particolare frutto del territorio del Montefeltro.

**Attraverso la mostra-mercato delle specificità** agroalimentari e grazie ad una serie di laboratori gastronomici, i visitatori potranno apprendere come scegliere i giusti accostamenti per realizzare ottimi piatti cucinando prodotti sani e genuini riscoprendo anche le influenze della tradizione culinaria rinascimentale della corte del Duca. Le successive giornate dell'iniziativa promossa dall'Assessorato alle Attività Produttive saranno incentrate sulla valorizzazione di olio, formaggi, miele, pere e birre artigianali, eccellenze della cultura e della gastronomia locale.