

UN VIAGGIO NEL CUORE DELLA TERRA DEL "MOTUR". DA SOGLIANO AL RUBICONE E RITORNO, SCONFINANDO NELLA PARTE SETTENTRIONALE DELLE MARCHE. UN PERCORSO IN UN TERRITORIO INTERNO, A TORTO, POCO FREQUENTATO

Di Mauro Rossini,
foto di Giovanni Lamonica

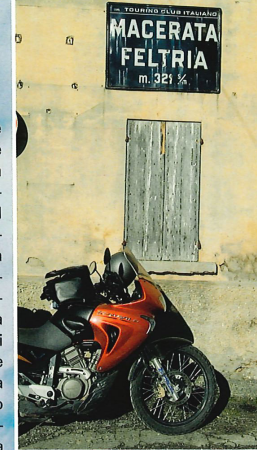
Lontani dalla Riviera

La zona tra la Romagna e la parte settentrionale delle Marche è ben conosciuta per le sue lunghe spiagge e il mare poco profondo, ben sfruttati da quello che è considerato uno dei principali "divertimentifici" europei. La riviera è affollatissima durante la bella stagione, per poi cadere in una sorta di letargo quando arrivano i primi freddi. Difficilmente chi frequenta le spiagge pensa poi a spingere lo sguardo verso quelle colline e montagne appenniniche che pure sono ben visibili dalla costa. Noi lo abbiamo fatto, per di più in autunno, alla scoperta di strade e borghi affascinanti, resi ancora più attraenti dalla tranquillità della stagione meno calda. Il nostro viaggio inizia a Sogliano al Rubicone, cittadina distesa su un crinale di dolci colline verdeggianti, con una bellissima vista che spazia dall'Appennino all'Adriatico. Ricordi scolastici ci tornano alla mente: qui visse e compose versi Giovanni Pascoli. Ci asteniamo dal percorrere l'itinerario dei luoghi pascoliani, ma apprezziamo molto la

suggestiva Fontana delle Farfalle che ingentilisce la piazza dominata dalla massa surreale e modernissima dell'ex Casa del Fascio. Usciamo dal paese diretti a sud, lungo una strada che segue ondulazioni dolci quanto il paesaggio che la circonda. La dolcezza della natura si contrappone aspramente alle cicatrici lasciate dalla storia: questi colli furono teatro di scontri sanguinosi durante la Seconda Guerra Mondiale, perché vi passava una linea difensiva tedesca che nell'ottobre 1944 arrestò temporaneamente l'avanzata delle truppe alleate. Dopo una decina di chilometri passiamo il confine tra l'Emilia Romagna e le Marche e il paesaggio, attraversando il fiume Marecchia, volge verso caratteristiche vette scoscese di forme singolari, spesso sormontate da antiche rocce. Alla nostra sinistra s'intravedono le cime di San Marino, mentre a destra si leva il grande dorso del Monte Carpegna. La strada ora inizia a salire su colli fitti di vegetazione e il panorama si apre progressivamente finché vediamo la pianura e indoviniamo all'orizzonte il mare. Il Forte di San Leo appare all'improvviso dopo una svolta, alto sul suo roccione. Anche se ce la aspettavamo è una vista

impressionante; non possiamo che fermarci un momento ad ammirarne l'ardita costruzione. La strada per il Forte è degna del medesimo: al bivio dei Quattroventi parte un percorso scavato nella roccia che ci porta in cima al masso calcareo dov'è situata la fortificazione. San Leo è di origini antichissime, Dante lo cita nel IV Canto del Purgatorio (*Vassi in Sanleo (...) con esso i piè; ma qui convien ch'om voli...*) e a noi appare come un falco appollaiato sul suo sperone roccioso a vigilare i vasti orizzonti del Montefeltro, fin dai tempi dei bizantini di Belisario. La fortezza vide poi Carlo Magno, il re Berengario II e l'assedio degli imperiali di Ottone II, appartenne a Matilde di Canossa, per poi divenire vitale fortificazione dei Montefeltro e passare infine allo Stato della Chiesa. L'attuale San Leo è dovuto all'arte del grande architetto Francesco di Giorgio Martini, che non solo ne fece un presidio inespugnabile ai mezzi militari dell'epoca rinascimentale ma anche un capolavoro architettonico dove la rupe e il forte si integrano completandosi. Cessati gli usi militari, il Forte fu degradato a prigione; il detenuto più illustre fu l'alchimista e av-

Foto grande: l'imponente Forte di S. Leo sorge su uno sperone roccioso e dai 600 mt di altitudine offre un panorama completo sulla Valle del Marecchia. In alto: l'ingresso a Macerata Feltria.

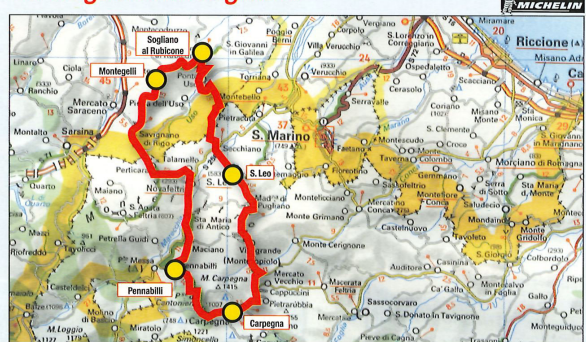


venturiero Giuseppe Balsamo, meglio conosciuto come il Conte di Cagliostro, che qui morì nel 1795. Lunghi restauri nel secolo scorso hanno restituito a San Leo il suo aspetto rinascimentale, e oggi è un museo oltre che un fenomenale punto panoramico. Ripartendo, la strada si fa tortuosa ma le curve sono ad ampio raggio e possiamo guardarci intorno assorbendo tutta la bellezza dei luoghi che attraversiamo. Salendo verso i 986 metri del valico della Serra ci si apre un incantevole panorama su San Marino e sul mare, mentre la strada che scende dal passo sembra snodarsi in un susseguirsi di rilievi montuosi.

Passiamo nei pressi dei resti del Castello di Montecopiolo, che fu posseduto dal primo dei Conti di Montefeltro, antichi signori di questa regione che da loro prese il nome. La strada è tutta un saliscendi (i ciclisti chiamano questo genere di percorsi con il curioso termine di "mangia e bevi") e sbucca poi in una sorta di altopiano, dove tra rocce di forme fantastiche si trovano i ruderi dell'ennesimo Castello, quello di Pietrarubbia. Il centro del Montefeltro è Carpegna, un paese disteso sulle pendici dell'omonimo monte; luoghi che mutuarono i nomi delle famiglie dominatrici di queste terre: i Carpegna, i Montefeltro, e forse anche i Faggiola. A ricordo di questi tempi antichi l'armonioso e solenne Palazzo Carpegna sorge proprio al centro del paese.

ROAD BOOK

Da Sogliano a Sogliano

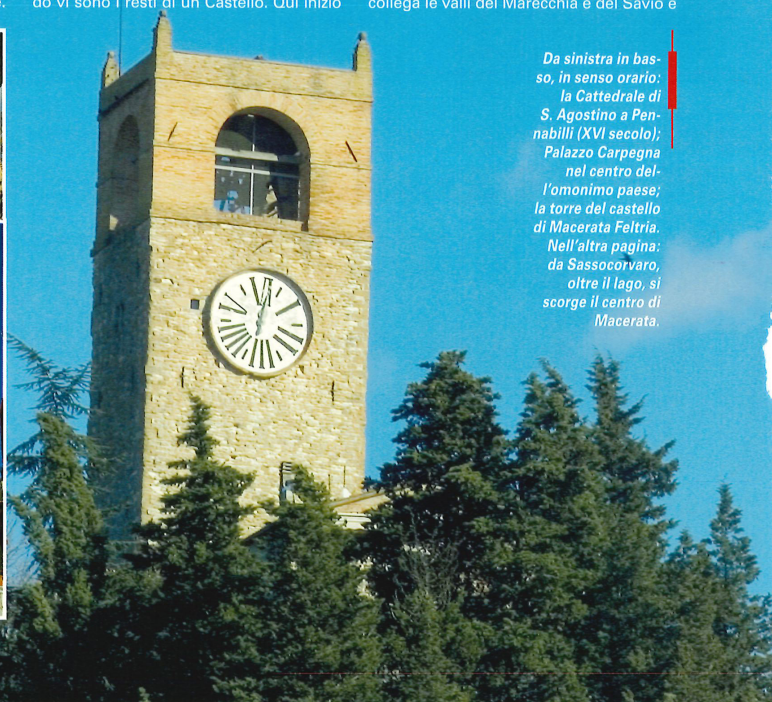


© Michelin, estratto dalla carta n. 563 Toscana, Umbria, S. Marino, Marche, Lazio, Abruzzo - 1/400.000.

Questo è un viaggio breve e qui siamo nel punto più a sud dove ci siamo spinti. Usciti da Carpegna, prendiamo a nord verso San Leo, su una strada che si attorciglia a saliscendi tra boschi di querce e vasti e fitti distesi attorno a monti dalle forme singolari, nude e scoscese. Pennabilli è in una vallata dominata da due picchi rocciosi, Penna e Billi, per l'appunto. Il primo è il centro storico mentre sul secondo vi sono i resti di un Castello. Qui inizio

la vicenda di potere e conquiste di un'altra grande famiglia medioevale e rinascimentale, quella dei Malatesta, che all'apice della potenza assoggettò tutta la Romagna. Oggi la parte storica della cittadina è ben restaurata e piacevole, con edifici dal XIII al XVII Sec. Le strade sembrano amare i percorsi di cresta, pare quasi che chi le disegnò abbia pensato al piacere degli occhi oltre a quello della guida. Siamo sulla strada che collega le valli del Marecchia e del Savio e

Da sinistra in basso, in senso orario: la Cattedrale di S. Agostino a Pennabilli (XVI secolo); Palazzo Carpegna nel centro dell'omonimo paese; la torre del castello di Macerata Feltria. Nell'altra pagina: da Sassocorvaro, oltre il lago, si scorge il centro di Macerata.



la vista è ampia su San Leo e sulla Rocca di Maioletto. Di fronte a noi si stagliano le aspre rocce del Monte della Perticara che incombe sul paese omonimo, un borgo di antica fondazione tranquillo e circondato dal verde, che fu, dai tempi dei romani e fino a pochi anni or sono, centro minerario per l'estrazione dello zolfo. Come abbiamo visto altre volte nel corso di questo viaggio, il Castello del paese, dei Faggiola e dei Malatesta, è purtroppo ridotto a rovine.

Restiamo sulla SP11 e in breve usciamo dalle Marche per rientrare in Emilia Romagna scavalcando il Passo Barbotto, un nome importante per uno scollinamento a 515 metri che sale nei boschi per poi aprirsi sulla cima su una distesa di monti boscosi e dai dolci pendii. Il paese di Barbotto è poco più avanti e lo attraversiamo diretti a Montegelli. Tutta la zona è ricca di tradizioni gastronomiche; nei paesi si può ancora gustare la vera "Piada", cotta sul "Testo" di argilla e quindi morbida e friabile.

A Montegelli si è recuperata la tradizione del "Savor", una sorta di ricchissima marmellata fatta di mele verdi, rosse, cotogne e pere verdi e rosse, insaporita infine dalle mandorle. E' una ricetta antichissima, nata quando lo zucchero era raro e costoso e la gente impegnata nei duri lavori dei campi aveva bisogno di molta energia. Raggiungiamo l'apoteosi gastronomica del viaggio proprio alla fine, quando rientriamo a Sogliano al Rubicone per scoprire il Formaggio di Fossa: si tratta di normale formaggio che, posto a stagionare in pozzi, forse di origine medioevale, scavati nel particolare tufo della zona subisce una sorta di fermentazione che lo trasforma in qualcosa

che al di là dell'aroma inconfondibile ha anche un gusto unico.

E proprio i sapori antichi della zona, indicibilmente distanti dalle piadine di plastica e dai fritti unti che allietano la costa durante l'estate, sono il terzo motivo, oltre alla storia rappresentata dai castelli e al panorama, per intraprendere un viaggio nell'entroterra romagnolo e marchigiano.



SAPORI E TRADIZIONI

Passatelli in brodo

Pensando al Rubicone, non si può fare a meno di ricordare Giulio Cesare che si ferma sulla riva, scruta l'orizzonte, si gira verso i soldati e grida "Il dado è tratto". Non tutti sanno però che i soldati sotto voce sbuffarono con un "Uffa...anche oggi il solito brodo!" Siamo nel lembo di terra che Pascoli definiva "piccolo grandemente amato paese di Romagna", dove il brodo ha una sua cultura pur nella sua semplicità, e che si esalta con un prodotto semplice, fatto a mano, che fa parte della dote di ogni donna romagnola e della sua dispensa contadina, sempre presente nei ricordi dell'Artusi. Per 4 persone occorrono gr. 150 di pane raffermo e grattugiato al momento, che andrà impastato con 4 uova, 80-100 gr. di formaggio grana grattugiato (l'antica ricetta richiederebbe il formaggio di Fossa stagionato) e la scorza di un limone, senza la parte bianca, anche essa tritata finemente insieme ad un po' di nocemoscata, secondo il gusto. Fare attenzione alla consistenza dell'impasto, che non deve essere troppo mollo, né troppo duro. Usare un pizzico di farina per eliminare i pochi residui rimasti tra le mani, e unirli all'impasto. Dividerlo in varie parti della grandezza di un pugno; la pasta dovrà presentare le superfici molto ruvide o, come dicono in Romagna, "brignoccolose". Uno alla volta mettere questi pezzi di impasto nello schiacciapastate, fino a ottenere dei lunghi fili dai bordi screpolati. L'ideale sarebbe usare lo stampo per passatelli, ma anche uno schiacciapastate a fori larghi può andar bene. A parte preparare il brodo con la gallina, un pezzo di pancetta di vitellone, tutti gli aromi di base, il sale e la buccia del formaggio, avendo avuto cura di schiumarlo durante la bollitura, per ottenerlo limpido e aromatizzato. Immergere i fili nel brodo bollente passato, fino a quando i passatelli non risalgono in superficie. E' importante che non si spezzino e che non creino una poltiglia. Cospargere ogni piatto con un pugno di formaggio grattugiato, e gustarlo con un calice di Sangiovese del Rubicone (Sanzve's), un perfetto connubio con tutte le minestre.

Toni d'Italia



DESERT EMOTION MAROCCO

presenta Viaggia sicuro nell'avventuroso sud marocchino!

in promozione fino a natale!

- Base operativa a Marrakech
- Dottore al seguito
- Gruppi da max. 6 moto
- 2 tour al mese
- Telefoni satellitari
- Guida italiana
- Sicurezza in primo piano
- Professionalità, non hobby
- Neckbrace in uso gratuito

www.desertemotion.net

... SU NUOVE KTM 690 ENDURO!

