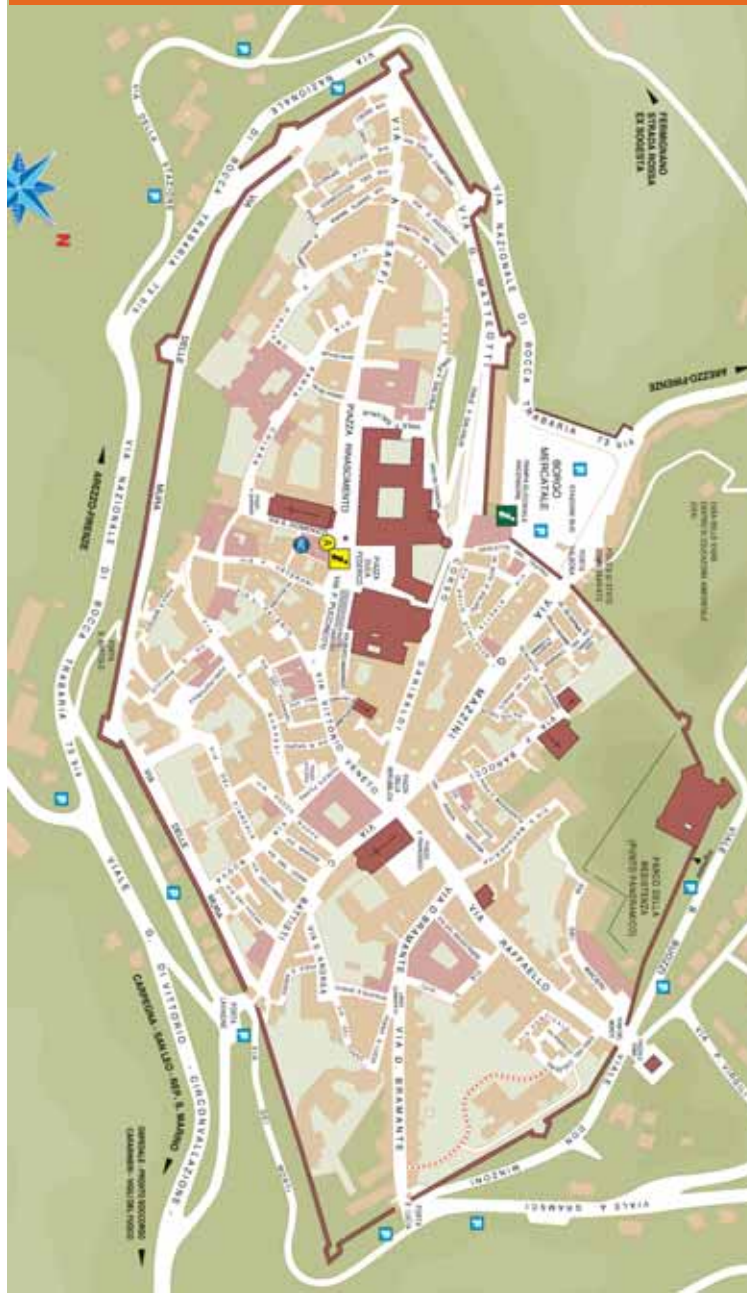




CITTÀ  
DI URBINO

Assessorato Sviluppo Sostenibile,  
Partecipazione, Attività Produttive, Trasporti

# Urbino Pianta della città




# URBINO

terra di biodiversità



# URBINO

terra di biodiversità

In collaborazione con:



Con il Patrocinio di:



### Informazioni evento:

Assessorato Politiche Sviluppo Locale  
Ufficio Attività Produttive  
Tel./fax 0722 309282  
E-mail: a211-terra@comune.urbino.ps.it

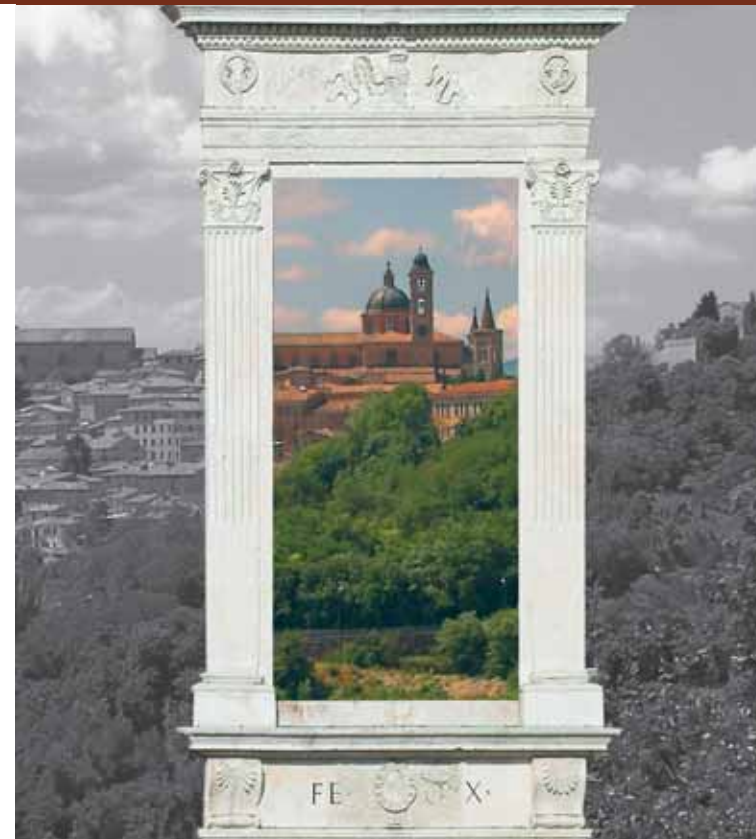
Anche quest'anno l'Assessorato alle Politiche per lo Sviluppo Locale organizza nei giorni 4 e 5 ottobre 2008 la manifestazione Urbino Terra di Biodiversità – Voglie d'Autunno, mostra mercato dei prodotti agroalimentari biologici, tipici e di qualità e dell'artigianato artistico.

Visto il successo dello scorso anno alla consueta manifestazione si aggiunge il "Bio Salus" Festival Nazionale del Biologico e del Benessere Olistico, organizzato dall'Istituto di Medicina Naturale di Urbino.

Obiettivo della manifestazione è quello di promuovere le produzioni locali, biologiche e la cultura del benessere. Consumare alimenti che vengono prodotti localmente ha molteplici significati e conseguenze positive: da un lato valorizza le produzioni locali e sostiene i piccoli produttori agricoli (i più penalizzati nella catena commerciale) dall'altro offre al consumatore una maggiore trasparenza sulla provenienza dei prodotti stessi, talvolta incerta, puntando su quelli stagionali e quindi più "freschi" grazie anche alla vicinanza tra luogo di produzione e di mercato. Infine, proprio grazie a questa vicinanza gli alimenti cosiddetti a "chilometri 0" contribuiscono ad abbattere l'uso del carburante e di conseguenza il traffico e l'inquinamento.

La filiera corta inoltre favorisce il rapporto di collaborazione fra i soggetti che a vario titolo intervengono nella filiera agricola (produzione, trasformazione e distribuzione) per allargare le opportunità di mercato delle produzioni locali.

L'Assessore  
**Donato Demeli**



# 4-5 ottobre 2008



3-4-5 ottobre 2008  
**BIO SALUS**  
Festival Nazionale  
del Biologico  
e del Benessere Olistico



CITTÀ  
DI URBINO

Assessorato Sviluppo Sostenibile,  
Partecipazione, Attività Produttive, Trasporti

# Programma

## sabato 4 ottobre

- Dalle ore 9.00 alle ore 21.00

### Mostra mercato dei prodotti agro-alimentari

Piazza delle Erbe

### Mostra mercato dell'artigianato artistico

Portici di Corso Garibaldi

- Ore 14.00 – 21.00

### Giocolieri, trampolieri e sputafuoco

Spettacolo itinerante nel centro storico

- Ore 16.00

### Merenda biologica gratuita per bambini e Animazione con micromagia e palloncini animati

- Ore 17.30

### Animazione per bambini con spettacolo di marionette

Piazza delle Erbe

- Ore 18.00

### Degustazione del "Paniere dei prodotti"

Aula dei Sapori

### "Le Botteghe del Montefeltro"

Cortile del Collegio Raffaello

- Ore 21.00

### Lezione aperta di Danze Popolari

Associazione Animapopuli

Piazza delle Erbe

Gustosi aperitivi e menù presso bar, ristoranti e agriturismi aderenti al programma di promozione e valorizzazione dei prodotti locali della tradizione del Montefeltro.

## domenica 5 ottobre

- Dalle ore 9.00 alle ore 21.00

### Mostra mercato dei prodotti agro-alimentari

Piazza delle Erbe

### Mostra mercato dell'artigianato artistico

Portici di Corso Garibaldi

- Ore 10.00 – 18.00

### Giocolieri, trampolieri e sputafuoco

Spettacolo itinerante nel centro storico

- Ore 11.30

### Folli Folletti Folk - Concerto di musica irlandese

Piazza delle Erbe

- Ore 16.00

### Merenda biologica gratuita per bambini e Animazione con micromagia e palloncini animati

- Ore 16.30

### Folli Folletti Folk - Concerto di musica irlandese

Piazza delle Erbe

- Ore 17.30

### Animazione per bambini con spettacolo di marionette

Piazza delle Erbe

- Ore 18.00

### Degustazione del "Paniere dei prodotti"

Aula dei Sapori

### "Le Botteghe del Montefeltro"

Cortile del Collegio Raffaello

- Ore 18.00

### Lezione aperta di Danze Popolari

Associazione Animapopuli

Piazza delle Erbe

## Laboratorio gastronomico

Bar, ristoranti ed agriturismi proporranno assaggi e veri e propri menù utilizzando prodotti tipici del territorio. Casciotta di Urbino, crescìa sfogliata, salumi del Montefeltro, funghi porcini e tartufo pregiato saranno protagonisti di ricette tradizionali e innovative; la fantasia degli chef urbinati darà nuove chiavi di lettura sull'utilizzo di queste produzioni tipiche della tradizione culinaria del Montefeltro.

### BAR/ENOTECHE

#### Enoteca Magia Ciarla

via Raffaello 54 Urbino, Tel: 0722 328438 – www.magiaciarla.com

prodotti tipici: casciotta di Urbino d.o.p., crescìa sfogliata di Urbino, vini marchigiani, salumi marchigiani, liquori marchigiani, olii d.o.p. marchigiani, confetture, visner.

#### Bar Raffaello

Via Raffaello, 41 Tel: 0722.329534

#### Degusteria Raffaello

Via Bramante, 6 Tel: 0722.329546

### RISTORANTI/AGRITURISMI

#### Ristorante Vecchia Urbino

Via dei Vasari, 3/5

Tel e Fax: 0722.4447 www.vecchiaurbino.it

E mail: info@vecchiaurbino.it

#### Menù a Euro 35,00

Passata di ceci alle vongole

Pasta Reale con pecorino di Urbino

Degustazione di salumi tipici del Montefeltro: pecorino e pera angelica alla griglia; guanciale con

aglio, olio e salvia; lombo di maiale colonnato e salsiccia secca con pane alle noci

Bostrengo con salsa al cioccolato

Vino Colli Pesaresi Sangiovese in bottiglia e acqua minerale

Caffè

#### La Trattoria del Leone

Via C. Battisti, 5 Tel e Fax: 0722.329894 Cell: 347.9803812

#### Menù Euro 24,00

Prosciutto locale di "Carpegna", Salamino del Montefeltro, Bruschetta all'olio extravergine di Cartoceto,

Crostone di farro con purea di cicerchie;

Ravioli al profumo di Casciotta d'Urbino DOP;

Frittata con zucca gialla e pecorino di fossa DOP, al forno;

Spinaci bolliti con pecorino di fossa DOP;

"Straccadent" di Fratterosa e viosciolato

#### Ristorante Un Punto Macrobiotico

Associazione Nazionale ed Internazionale

Via Pozzo Nuovo, 4 Tel. 0722.329790

Zuppa d'orzo con cicerchia

Crescìa sfogliata di Urbino

Vini marchigiani: Bianchetto del Metauro e SanGiovese dei Colli Pesaresi

#### Ristorante il Cortegiano

Via Puccinotti, 13 - Tel: 0722.320307

#### Menù a Euro 25,00

Crescìa di Urbino con erba di campo e stracchino

Tagliatelle all'Urbinate

Tacchino alla "Guzzuta"

Insalata mista

Formaggi del territorio a latte crudo

Millefoglie

Bianchetto o Sangiovese dei Colli Pesaresi

Acqua, caffè

#### Ristorante Nenè

Via Biancalana loc. Crocicchia, 39

Tel: 0722.2996/350161 nene@neneurbino.com

#### Menù a Euro 20,00 (su prenotazione - bevande escluse)

Ciauscolo delle Marche, Guanciale di maiale del Montefeltro alla salvia, Caciotta di Urbino grigliata, Cascioni alle verdure di campo con caprino fuso

Maltagliati con ceci all'extravergine, Spaghetti di kamut al formaggio di fossa

Spiedone di maiale del Montefeltro alla brace, Zucca invernale al forno, Bandiera di verdure biologiche

Crostata artigianale con marmellata di mela cotogna

Cesto di pane cotto al forno a legna con crescìa sfogliata di Urbino

Caffè

#### Hostaria "A Fuoco Lento"

Via Sp delle Cesane 25, Urbino

Info e prenotazione 347 23 18 986 www.afuocolento.com

Salame del Montefeltro con Miele di Castagno e Crescìa di Urbino

Casciotta di Urbino con marmellate (di nostra produzione) di fragole e pepe, cipolla rossa, zucchine e albicocche, radicchio rosso

Sformatino di Farro spezzato biologico con crema di Topinambur

Raviolo "sentimentale" ripieno di ricotta e stellaria con casciotta di Urbino, fichi settembrini e tartufo

Dolce fresco semifreddo "ménage à trois" di menta, pinoli e miele di colli urbinati

#### Locanda La Tartufara

Via Panoramica, 10 - Loc. Pallino – Tel: 0722.329824

#### Menù al tartufo bianco pregiato Tuber Magnatum Pico a Euro 44,00

Crostini di polenta con fonduta al tartufo bianco;

Tagliatelle al tartufo bianco;

Scaloppina o frittatina al tartufo bianco;

Contorno della casa;

Acqua e vino della casa.

#### Menù al tartufo nero d'estate o scorzone a Euro 28,00

Crostini di polenta con fonduta al tartufo nero;

Tagliatelle al tartufo nero;

Scaloppina o frittatina al tartufo nero;

Contorno della casa;

Acqua e vino della casa

#### Ristorante la Balestra

Via Valerio 16 - tel. 0722-2942 cell. 338-9148607

#### Menù a Euro 25,00

Casciotta di Urbino alla brace

Gnocchi con funghi porcini

Arista in porchetta alla marchigiana

Insalata mista

Bianchetto del Metauro e Sangiovese dei Colli Pesaresi DOC

Acqua minerale, caffè

#### Ristorante La Terrazza del Duca

Borgo Mercatale, 22 – tel. 0722 2826

#### Menù a Euro 16,00

Antipasto della casa

Passatelli alle verdure

Fusilli con zucchine

Stinco di vitello aromatico

Insalata capricciosa

Piselli al salto

Dolce della casa

#### Osteria l'Angolo Divino

Via S. Andrea, 14 – Tel: 0722.327559

Rustico (salumi misti nostrani);

Spaghetti alla chitarra con formaggio di fossa;

Salame matto con dadolata di verdure;

Coniglio disossato all'urbinate