

domenica **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 11.00 - *Piazza delle Erbe*

Folli Folletti Folk

Concerto di musica irlandese

• Ore 12.00 - *Cortile del Collegio Raffaello*

Aula dei sapori: degustazione guidata del "Paniere dei prodotti del Montefeltro"

A cura di "Le Botteghe del Montefeltro"

Per prenotazioni e info: tel./fax 0722 320798

• Ore 15.00 - *Piazza delle Erbe*

Folli Folletti Folk

Concerto di musica irlandese

• Ore 17.00 - *Piazza delle Erbe*

Animazione per bambini

con spettacolo di marionette

• Ore 18.00 - *Piazza delle Erbe*

Lezione aperta di Danze Popolari

Associazione Animapopuli

• Ore 18.30 - *Cortile del Collegio Raffaello*

Aula dei sapori: degustazione guidata del "Paniere dei prodotti del Montefeltro"

A cura di "Le Botteghe del Montefeltro"

Per prenotazioni e info: tel./fax 0722 320798

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



CITTA
DI URBINO

Assessorato Lavori Pubblici, Protezione Civile,
Risparmio Energetico, Attività Produttive

In collaborazione con:



Con il Patrocinio di:



Informazioni evento:
Assessorato Attività Produttive
Ufficio Attività Produttive
Tel./Fax 0722 309282



URBINO
terra di biodiversità



3-4
ottobre
2009



CITTA
DI URBINO

Assessorato Lavori Pubblici, Protezione Civile,
Risparmio Energetico, Attività Produttive



Programma

sabato **3 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 11.00 - *Piazza delle Erbe*

Duo Radio

Concerto fisarmonica e flauto

• Ore 12.00 - *Cortile del Collegio Raffaello*

Aula dei sapori: degustazione guidata del "Paniere dei prodotti del Montefeltro"

A cura di "Le Botteghe del Montefeltro"

Per prenotazioni e info: tel./fax 0722 320798

• Ore 17.00 - *Piazza delle Erbe*

Animazione per bambini

con spettacolo di marionette

• Ore 18.00 - *Piazza delle Erbe*

Duo Radio

Concerto fisarmonica e flauto

• Ore 18.30 - *Cortile del Collegio Raffaello*

Aula dei sapori: degustazione guidata del "Paniere dei prodotti del Montefeltro"

A cura di "Le Botteghe del Montefeltro"

Per prenotazioni e info: tel./fax 0722 320798

• Ore 21.00 - *Piazza delle Erbe*

Lezione aperta di Danze Popolari

Associazione Animapopuli

Bar, ristoranti ed agriturismi propongono assaggi e veri e propri menù utilizzando prodotti tipici del territorio. Casciotta di Urbino, crescita sfogliata, salumi del Montefeltro, funghi porcini e tartufo pregiato saranno protagonisti di ricette tradizionali e innovative. Per i consumatori più esigenti, in alcuni esercizi è possibile gustare piatti o interi menù preparati con **prodotti locali biologici certificati!** La fantasia degli chef urbinati propone antiche e moderne chiavi di lettura nell'utilizzo delle produzioni tipiche del Montefeltro. Chiedete agli chef i riferimenti dei prodotti che vi sono piaciuti di più ed andate ad acquistarli presso il mercatino di Piazza delle Erbe. Dal produttore al consumatore!

BAR/ENOTECHE

Bar e degusteria Raffaello

Via Raffaello, 41 Tel: 0722.329534 / Via Bramante, 6 Tel: 0722.329546
Aperitivi con vini d.o.c. e taglieri di salumi e formaggi tipici della Provincia di Pesaro e Urbino. Prodotti agroalimentari locali e biologici certificati.

Enoteca Magia Ciarla

Via Raffaello 54 Urbino, Tel: 0722.328438 – www.magiaciarla.com
Prodotti tipici: casciotta di Urbino d.o.p., crescita sfogliata di Urbino, vini marchigiani, salumi marchigiani, liquori marchigiani, olii d.o.p. marchigiani, confetture, visner.

Bar Trattoria La Stazione

Via della Stazione s/n – Tel: 0722.328698
Antipasti: cresce con affettati del Montefeltro e formaggio di fossa
Primi: pasatelli funghi e salsiccia, gnocchi con formaggio di fossa;
Secondi: trippa alla biccichina, polenta taragna di farine BIO con capriolo
Dolci fatti in casa: crostata con marmellata di visciole, torta di mele, Visner di Pergola e vini del territorio.

Caffè del Corso

Corso Garibaldi, 3 – Tel: 0722.2477
Aperitivi con prodotti tipici

Caffè del Teatro

Corso Garibaldi, 88 – Tel: 0722.2911
Aperitivi con prodotti tipici

Caffè del Sole

Via Mazzini, 34 - Tel: 0722.2619
Aperitivi con prodotti tipici

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

Crescia sfogliata di Urbino
Frittatina con erbe di campo
Salsiccia fresca del Montefeltro
"Cresc" tajat" con salsa di fagioli canellini
Filetto di maiale su letto di mele
Ventaglio di pera angelica con salsa di cioccolato
Pane prodotto con farina di farro
Vino Colli Pesaresi Sangiovese, acqua minerale e caffè

La Trattoria del Leone

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

Nel menù alla carta saranno presenti:
antipasto di prodotti locali, passatelli in brodo,
tagliatelle olio extravergine e pan grattato,
tagliolini rossi al pecorino di fossa d.o.p.,
tagliatelle semintegrali di farro BIO,
zuppa di legumi misti BIO, Minestra di farro spezzato BIO,
mozzarella di bufala marchigiana,
pecorino di fossa d.o.p.,
casciotta d'Urbino d.o.p.,
"straccadent" di Fratterosa e visciolata,
vini e birra digestivi grappe marchigiani

Locanda La Tartufara

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

Menù al tartufo bianco pregiato a Euro 38,00

Antipasto:
casciotta di Urbino grigliata + tartufo bianco pregiato,
crescia sfogliata di Urbino con verdure grigliate.
Primi piatti bis:
tagliolini al tartufo bianco pregiato
passatelli ai porcini
acqua, caffè e vino della casa (Sangiovese marchigiano)

Menù al tartufo nero a Euro 22,00

Antipasto:
casciotta di Urbino grigliata con tartufo nero
crescia sfogliata di Urbino con verdure grigliate
Primi piatti bis:
tagliolini al tartufo nero,
passatelli ai funghi porcini
acqua, caffè e vino della casa (Sangiovese marchigiano)

Hostaria Il Portico

Via Mazzini, 7 - Tel: 0722.4329

Antipasti: frittura di fiori di zucca ripieni di ricotta, crochè di patate, polpettine di ricotta, bruschette.
Primi piatti: casarecce melanzane e provola, pasta patate e provola, pasta e fagioli, pasta e ceci, pasta zucca e provola.
Secondi piatti: tortino di melanzane, tortino di zucchine, agnello in ragù bianco di cipolle, coniglio speziato in salsa di pomodoro.
Dolce: torta di grano macinato.

Ristorante La Terrazza del Duca

Borgo Mercatale, 22 – tel. 0722.2826

Antipasto: tagliere del Duca con prosciutto di Carpegna, salame del Montefeltro, casciotta d'Urbino.
Primi: degustazione di passatelli ai funghi porcini e pappardelle all'anatra.
Secondi: filetto di manzo con caciotta e pepe
Vino: bianchetto del Metauro
Piatto BIO
risotto tartufato con funghi

Osteria l'Angolo Divino

Via S. Andrea, 14 - Tel: 0722.327559

Lasagnette di farro dicocco macinato a pietra BIO con carne di manzo BIO, besciamella di casciotta d'Urbino e tartufo nero di Acquafredda
Fagottino di verdure e basilico a vapore con coniglio disossato in porchetta con finocchio selvatico e pecorino con caglio vegetale
Tagliere di formaggi locali
Pane ai cinque cereali
Pane con farina gentil rosso
Vini marchigiani

Agriturismo Valdinoce

Via Monte Avorio, 46 – tel./fax 0722.345180 - www.valdinoce.it

Menù prodotti locali Euro 16,00 (sabato 4 ottobre solo su prenotazione)

Antipasti: salame del Montefeltro con crescita calda alle erbe spontanee, crostini di peperoni e pinoli, olive nere all'arancia, caciotta d'Urbino con ns marmellate di ortaggi
Primo: chitarrine al ragout di anitra
Secondo: costine di cinta senese al finocchietto selvatico
caffè 1/4 vino regionale • 1/2 acqua minerale • pane della casa

BIO menù Valdinoce alle erbe spontanee Euro 22,00

(domenica 4 ottobre solo su prenotazione)
Antipasti: sformatine di ricotta con aglina e cipollina, Insalata di farro con peperone e zucchine con timo al limone e salvia all'ananas, gelatina di pomodoro con maggiorana, crescita calda con borragine, frittatina agli stridoli, zappetta di ortica, borragine e cicorie
Primo: fettucelle di farro ai pomodorini e fossa con basilico e origano
Contorni: patate al forno con lavanda, misticanza con rosa
Dolce: crostata di ricotta con pera angelica.
Liquore al finocchietto
caffè 1/4 vino regionale • 1/2 acqua minerale • pane della casa

Hostaria "A Fuoco Lento"

Via Sp delle Cesane 25, Urbino
Info e prenotazione 347.2318986

Menù a Euro 22,00

Antipasti: polentina al profumo di nigella, insalatina di orzo perlato bio con pomodorini e santoreggia, misticanza di cappuccio verza, mela, millefiori e aceto profumato con fiori Monte Nerone, carpaccio di lonzino e zucchine, frittatina di nepetella
Primo: raviolo (spinaci, scarola e ricotta di capra e pecora) aromatico al profumo di salvia con listarelle di prosciutto di Carpegna, radicchio rosso e pinoli
Secondo: filetto di maiale grigliato e saltato con timo, scarola, uvetta e mela verde sformatino di patata rossa di Sampiano
Dessert: sfogliatella con crema chantilly e frutti di bosco con digestivo di grappa "verde" aromatizzata con artemisia, melissa, nepetella, santoreggia.
Vino I.g.t. Marche rosso

Ristorante il Cortegiano

Via Puccinotti, 13 - Tel: 0722.320307

Menù a Euro 24,00 (una gratuita per gruppi non inferiori alle 40 unità)

Tagliatelle fatte in casa all'Urbinate (pomodoro, salsiccia e verdure)
Tacchino alla "Guzzuta" (anca di tacchino al forno con aromi di campo e insaporita con patè di olive e tartufo)
Pasticciata di vitello con balsamico e fragole
Insalata mista
Dolce millefoglie in salsa di cioccolato
Bianchetto o Sangiovese dei Colli Pesaresi
Acqua, caffè

Piatto BIO: con tartufo nero Euro 14,00 con tartufo bianco secondo quotazione

Lunette con farina di Kamut BIO e maialino BIO di cinta senese

Ristorante Nené

Via Biancalana loc. Crocicchia, 39
Tel: 0722.2996/350161 - nene@neneurbino.com

Menù a Euro 20,00 (bevande escluse)

Antipasti: Insalata di tarassaco con noci e pecorino stagionato, guanciale di maiale del Montefeltro alla salvia, casciotta d'Urbino grigliata con crescita sfogliata d'Urbino, formaggio caprino BIO, carpaccio di zucchine con scaglie di formaggio di Fossa
Primi Piatti: maltagliati BIO con ceci all'extravergine, maccheroncini di Campofilone con ragù di brado del Montefeltro
Secondi Piatti: costine di brado del Montefeltro alla brace di carpino nero, zucca invernale al forno, bandiera di verdure biologiche
Dessert: crostata artigianale con marmellata di mela cotogna nostra produzione pane cotto al forno a legna con Crescia sfogliata d'Urbino - caffè

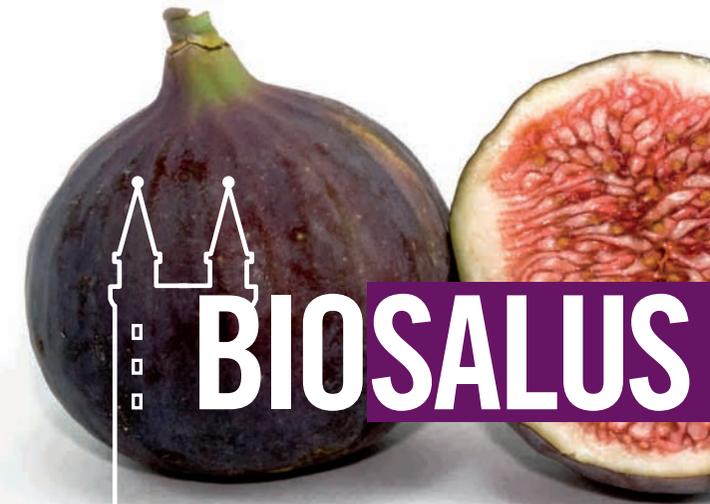


con il Patrocinio e il contributo di:



Assessorato Lavori Pubblici, Protezione Civile, Risparmio Energetico, Attività Produttive

con il Patrocinio di Regione Marche - Provincia di Pesaro e Urbino Comunità Montana dell'Alto e Medio Metauro ANAB (vicepresidenza) - Legambiente e - FederBio



BIOSALUS

Festival Nazionale del Biologico e del Benessere Olistico

Terza edizione

URBINO

3-4 ottobre 2009

INFO E PROGRAMMA
www.biosalusfestival.it - Tel. 0722 351420

Direzione Organizzativa:
Antimo Zazzaroni
Coordinamento del Progetto:
Dott. Florido Venturi
Direzione Artistica:
Dott.ssa Maria Rita Giancola