

Sapori di **MONTESCUDO** *e* **MONTE** **COLOMBO**

Vino



Olio



Miele



Patate



Formaggi



Terrecotte



Funghi



Stampe



Rivolgetevi agli operatori che espongono il marchio
"Sapori di Montescudo e Monte Colombo"
per trovare prodotti tipici di alta qualità

Sapori di
MONTESCUDO
e
**MONTE
COLOMBO**

INTRODUZIONE	2
PRODOTTI TIPICI	
ENOGASTRONOMIA	6
ARTIGIANATO ARTISTICO	15
AREE PROTETTE E NATURA	18
PERCORSI	22
AZIENDE	25



Santuario di Santa Maria succurrente, sede del Museo etnografico di Valliano



Palazzo Orlandi Contucci, Monte Colombo



Trarivi - Antica Chiesa della Pace e canonica, sede del Museo della Linea Gotica Orientale

Montescudo-Monte Colombo è un Comune di 32,35 km quadrati e 6.800 abitanti della media collina della Provincia di Rimini. Situato lungo la valle del fiume Conca, del Rio Melo e del torrente Marano, confina con la Repubblica di San Marino, e con i Comuni di Gemmano, Coriano, San Clemente e Sassofeltrio. La cima più alta è il Monte Godio. Il patrono è San Martino di Tours.

PATRIMONIO STORICO-CULTURALE

Sul territorio comunale si trovano bellezze storico-architettoniche di pregio: le **Rocche Malatestiane di Montescudo e Monte Colombo** ed il **Castello di Albereto**, di epoca medievale, il rinascimentale **borgo rurale fortificato di**

San Savino, l'antichissima **Ghiacciaia di Montescudo**, la cui origine si perde nei secoli dell'alto Medioevo. Di notevole originalità sono i **sette antichi lavatoi**: quelli di maggiori dimensioni si trovano a **Monte Colombo** e **Taverna**, con quest'ultimo alimentato dalla famosa fontana del paese. Gli altri cinque sono a **Torgnano, Santa Maria del Piano, Albereto, Villa Monte Godio, Valliano**.

Le chiese rappresentano un fiore all'occhiello dell'offerta turistica. Il **Santuario di Santa Maria succurrente di Valliano, la chiesa di Vallecchio e quella della Pace di Trarivi**, devono gran parte del loro recupero all'opera di don Mario Molari. La **Chiesa di San Biagio e San Simeone di Montescudo**,

la Chiesa di San Martino di Tours di Monte Colombo e la Chiesa di Albereto denotano interesse architettonico. Molte contengono tele, affreschi ed opere marmoree di importanti artisti del passato e contemporanei, come Giuseppe Soleri Brancaloni, Emidio Mazzanti e Umberto Corsucci. Di valore storico-testimoniale sono gli **Oratori di Ca' di San Marco e Taverna**, del XIX secolo, la **Chiesa di Santa Maria del Piano**, quella **dell'Ascensione e la Pieve di San Savino**, che conserva un tabernacolo in marmo del XIV secolo. Strutture architettoniche di pregio sono inoltre, a Monte Colombo, il **palazzo Orlandi Contucci**, la **sede comunale**, raro esempio in Valconca di architettura razionalista, e il **Parco dei Caduti**. Il centro storico di Monte Colombo presenta interessanti cavità ipogee.

IL MUSEO ETNOGRAFICO DIFFUSO

Il Comune vanta un rinomato museo etnografico, che ha sede a **Valliano** presso la ex canonica dell'antico Santuario di Santa Maria succurrente.



Rocca Malatestiana di Monte Colombo, ingresso

Questo museo ha succursali presso la torre di guardia del castello di **Monte Colombo**, dedicata all'antico mestiere della stampa romagnola a ruggine, e a **Santa Maria del Piano** presso l'antica bottega artigiana della famiglia Casadei, dedicata agli antichi vasi produttori di terrecotte e ceramiche.

IL MUSEO DELLA PACE E DELLA LINEA GOTICA ORIENTALE

Montescudo-Monte Colombo è sede del Museo della Linea Gotica Orientale, presso la Chiesa della Pace di Trarivi. Il museo è ospitato all'interno della canonica, a fianco della quale si ergono i resti dell'antica chiesa, semidistrutta durante la Seconda guerra mondiale, ma che offre testimonianza della stratificazione edilizia che ha portato un antico insediamento pagano a divenire chiesa sin nei primi secoli della cristianità.

PATRIMONIO AMBIENTALE

All'interno del territorio comunale ricade parte del "**Paesaggio naturale semiprotetto e protetto del fiume Conca**". A valle degli abitati di Monte Colombo e Montescudo si trova l'**area di riequilibrio ecologico - A.R.E. del Rio Calamino**, riconosciuta dalla Regione Emilia-Romagna. Il **Bosco di Albereto** rappresenta uno dei biotipi più originali della Provincia di Rimini, un "bosco relitto" che conserva la tipologia di macchia boschiva un tempo presente in tutto il territorio. Da ricordare anche i **giganteschi**



Santuario di Santa Maria succurrente a Valliano

esemplari di quercia secolare presenti a Vallecchio, nel bosco botanico degli Orlandi Contucci a Monte Colombo, all'interno dell'A.R.E. del Rio Calamino e nel bosco relitto di Albereto.

SAPORI DI MONTESCUDO E MONTE COLOMBO

Montescudo-Monte Colombo è rinomato per il settore agricolo, che vanta produzioni di pregio nel settore del vino, dell'olio, del miele, del formaggio, dei funghi, della patata. Numerosi sono gli agriturismi e le aziende agricole che offrono produzioni di qualità e significativa capacità ricettiva.

Il Comune presenta alcune produzioni peculiari del suo territorio, di riconosciuta qualità, a partire dalla "Patata di Montescudo". Prodotta sin da epoche remote, è inserita dal 2012 nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Emilia-Romagna. Analogo riconoscimento è stato ottenuto dalla "Pagnotta di San Martino", tipica dell'autunno, e della "Pagnotta di Pasqua di Monte Colombo", prepa-

rata in primavera. Anche la produzione di qualità della carne è presente sul territorio. Il Comune è rinomato anche per avere dato i natali, nel corso dell'Ottocento, presso la borgata di Ca' Castellano, alla famiglia dei "Baiata", produttori di carni cotte in porchetta famosi in Romagna e Montefeltro.

Per valorizzare e promuovere i prodotti tipici locali, l'artigianato ed il sistema dell'accoglienza, la Pro Loco di Montescudo e la Pro Loco di Monte Colombo hanno creato il Consorzio dei "Sapori di Montescudo e Monte Colombo".

La "Fiera dei Sapori di Montescudo e Monte Colombo" si svolge dal 2017 nell'ambito della manifestazione "Le dolcezze di San Martino" di Monte Colombo, che festeggia l'antico capodanno dell'agricoltura. Una rassegna dei Sapori si tiene anche nell'ambito della "Sagra della patata" di Montescudo" e della "Sagra della trippa e dello strozzaprete" di Monte Colombo.

La Patata di Montescudo



Prodotto Agroalimentare Tradizionale dell'Emilia Romagna

Inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali dell'Emilia Romagna (Burer N°52 del 28/03/2012)

Consorzio:
Sapori di Montescudo
e Montecolombo

Zona di Produzione:
Comune di Montescudo
e Monte Colombo
Rimini

Varietà:
Patata di Montescudo
Patèna ad Muscudle

Utilizzo e consumo:
Gnocchi, in umido, fritte,
al forno accompagnata
ad arrostiti, spezzatino
e baccalà. Ottima per
il gelato



Caratteristiche

Caratteristiche e proprietà organolettiche:

di forma tondeggianti ovale, la patata di Montescudo si contraddistingue per la sua resistenza, è di color rosso chiaro o giallo, ha polpa bianca e giallastra.

Produzione

Zona di produzione:

Montescudo e in particolare nelle frazioni di Albereto, Gaiano e Trarivi.

Tecniche di produzione (metodiche di lavorazione conservazione e stagionatura):

coltivazione in campo, senza forzature, seguendo il disciplinare di lotta integrata, estrazione manuale. Conservazione in piccole cassette, in locali con poca luce ed a basse temperature.

Materiali ed attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti:

conservazione in piccole cassette. Imballaggio in sacchi di rete.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

depositi propri dei produttori, privi di luce, arieggiati ed a bassa temperatura.

Consorzi, associazioni, comitati:

la patata di Montescudo fa parte dell'elenco dei prodotti del Consorzio "I Sapori di Montescudo e Monte Colombo".

Commercializzazione

Distribuzione:

vendita diretta dal produttore al consumatore per piccole partite.

Iniziative promozionali:

Sagra della Patata e Festa degli Gnocchi - Fiera dei Prodotti Agricoli e Artigianali (secondo weekend di agosto)
Mercato settimanale domenicale (mattino)
Piccola Festa dei Sapori (prima domenica di novembre)

Utilizzo e consumo

Pietanze:

viene impiegata nella preparazione dei tradizionali gnocchi di patate di Montescudo con il baccalà, accompagna lo spezzatino di carne, il coniglio ed il pollo al forno, ottima per il purè. Recentemente è stata utilizzata per la preparazione di un gustoso gelato.

Storia e costume

Cenni storici:

coltivata da secoli e favorita dalle condizioni particolari del terreno, è stata, durante la Seconda guerra mondiale, importante fonte di sostentamento.

Tradizione:

da oltre 40 anni, dopo la raccolta, è la protagonista, durante il secondo weekend di agosto, della tradizionale Sagra della Patata e Festa degli Gnocchi.

Ricetta gnocchi di patate:

600gr di patate Montescudo lessate, 300gr di farina bianca, sale. Schiacciare le patate ed amalgamarle con la farina e il sale, impastandole sino ad ottenere un composto omogeneo. Formare dei lunghi cilindretti del diametro di un paio di centimetri e tagliarli a tocchetti (gnocchi). Cuocerli in abbondante acqua salata sino a che non salgono a galla. Condirli con abbondante ragù di carne o altro sugo a piacere.

La Pagnotta di San Martino



Prodotto Agroalimentare Tradizionale dell'Emilia Romagna

Inserito nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali dell'Emilia Romagna
BURER N: 375 del 28 novembre 2018—DETERMINA N. 18344 del 12 novembre 2018



Consorzio:
Sapori di Montescudo
e Montecolombo



Zona di Produzione:
Comune di Montescudo
e Monte Colombo
Rimini



Tipologia:
Pagnotta di san Martino
Pagnòta ad San Marten



Utilizzo e consumo:
Dopo i pasti come dolce
e anche come vera e
propria pietanza



Produzione

Zona di produzione:

in origine nel territorio della Parrocchia di Monte Colombo e di Taverna (ante 1934). Attualmente il comune di Montescudo-Monte Colombo.

Tipologia, caratteristiche del prodotto:

pagnotta realizzata con ingredienti tipici locali del periodo autunnale: uva bianca passata, noci e pepe.

Tecniche di produzione:

impastatura manuale degli ingredienti seguita da una fase di lievitazione, quindi cottura.

Conservazione:

una volta cotta il consumo può avvenire nell'arco di una settimana. Se dopo la cottura viene fatta seccare, può essere consumata anche entro un mese.

Consorzi, associazioni, comitati:

Consorzio "sapori di Montescudo e Monte Colombo", costituito dalla Pro Loco di Montescudo e della Pro Loco di Monte Colombo.

Commercializzazione

Distribuzione:

panifici ed esercizi di commercio al dettaglio del comune di Montescudo-Monte Colombo e manifestazioni turistiche organizzate dalla Pro Loco.

Iniziative promozionali:

Le Dolcette di San Martino
Fiera dei Sapori di Montescudo e Monte Colombo (seconda domenica di novembre).

Utilizzo e consumo

Pietanze:

dopo i pasti come dolce e anche come vera e propria pietanza per quantitativi importanti, dato il rilevante contenuto calorico e nutrizionale.

Storia e costume

Cenni storici:

la Pagnotta era una sorta di ricco pane preparato dalle famiglie del territorio e veniva tramandata oralmente di generazione in generazione. Il nome deriva dal periodo di produzione della Pagnotta. In Romagna il giorno di San Martino, 11 novembre, era importantissimo nella civiltà contadina in quanto capodanno dell'agricoltura, giorno d'inizio dell'annata agraria e di decorrenza dei contratti agrari.

Aneddoti:

durante la raccolta delle olive, le famiglie contadine che partivano per raggiungere i campi portavano con sé la Pagnotta di San Martino e del buon vino come unico pasto della giornata perchè molto nutriente grazie alla tipologia dei suoi ingredienti. Molte persone prediligevano e tuttora prediligono farla seccare normalmente in cima ad un armadio di casa, per consumarla indurita.




La Pagnotta di Pasqua di Monte Colombo




Prodotto Agroalimentare Tradizionale dell'Emilia Romagna

Inserito nell'elenco dei prodotti Agroalimentari Tradizionali dell'Emilia Romagna
BURER N.375 del 28 Novembre 2018 – DETERMINA N. 18344 del 12 Novembre 2018

 **Consorzio:**
**Saperi di Montescudo
e Montecolombo**

 **Zona di Produzione:**
**Comune di Montescudo
e Monte Colombo**
Rimini

 **Tipologia:**
**Pagnotta di Pasqua
di Monte Colombo**
**Pagnotta ad Pasqua
ad Mount Clomb**

 **Utilizzo e consumo:**
**Dopo i pasti come dolce
e anche come vera e
propria pietanza**



Produzione

Zona di produzione:

in origine nel territorio della Parrocchia di Monte Colombo e di Taverna (ante 1934). Attualmente il Comune di Montescudo – Monte Colombo

Tipologia, caratteristiche del prodotto:

pagnotta realizzata con ingredienti tipici locali del periodo primaverile: uovo, lievito, strutto, frutta; uova, latte, farina e mistrà.

Tecniche di produzione:

impastatura manuale degli ingredienti seguita da una fase di lievitazione, quindi cottura in forno.

Conservazione:

si consiglia di conservare la pagnotta dolce pasquale per circa 3 giorni al riparo dall'umidità o di congelarla (già divisa in fette): in questo modo durerà qualche mese.

Consorzi, associazioni, comitati:

Consorzio "Saperi di Montescudo e Monte Colombo, costituito dalla Pro Loco di Monte Colombo

Commercializzazione

Distribuzione:

panifici ed esercizi di commercio al dettaglio del Comune di Montescudo- Monte Colombo (seconda domenica di novembre) e festività della Pasqua Cattolica.

Utilizzo e consumo

Pietanze:

dopo i pasti come dolce e anche come vera e propria pietanza per quantitativi importanti, dato il rilevante contenuto calorico e nutrizionale.

Storia e costume

Cenni storici:

la Pagnotta era preparata dalle famiglie del territorio e veniva tramandata oralmente di generazione in generazione. Il nome deriva dal periodo di produzione della Pagnotta. L'epoca di ideazione della ricetta non è conosciuta ma risale a molti secolo fa. La Pagnotta appartiene ai cibi tipici della civiltà contadina, legati al periodo dell'equinozio di primavera e delle festività religiose legate alla Pasqua Cattolica.

Aneddoti:

Era preparata in occasione delle festività pasquali insieme ad altra pietanza chiamata "Braciadel", traducibile in italiano come Bracciadello. In particolare, costituiva la colazione del giorno di vigilia della Pasqua, quando si evitano carni. Veniva mangiata assieme all'uovo benedetto.



Sangiovese di Romagna

Superiore Doc

Monte dello Scudo



Consorzio:
Saperi di Montescudo
e Montecolombo

Zona di Produzione:
Comune di Montescudo
e Monte Colombo
Rimini

Tipologia:
Rossi maturi

Da abbinare a:
Arrosti, carne alla brace,
pollame, primi al forno o
con carne, salumi



Qualifiche

Doc –Denominazione di Origine Controllata Superiore

Zona di origine:

Doc –Sangiovese di Romagna
Montescudo - Rimini

Uve:

Sangiovese 100%

Colore:

Rosso intenso con riflesso granata

Profumo:

Intenso, fruttato con note di
bacca rossa e violetta

Gusto:

morbido e pieno

Maturazione:

affinamento per 5 mesi

Consumo ideale:

tutto pasto

Gradazione alcolica:

13%

Vinificazione:

le uve vengono diradate, diraspate e pigiate al momento della vinificazione. La macerazione a contatto con le bucce dura dai 12 ai 15 giorni. Terminata anche la fermentazione malolattica il vino compie un periodo di affinamento di 5 mesi in acciaio.

Temperatura di servizio:

18° C circa, stappando mezz'ora prima di servirlo.

Come si conserva:

in orizzontale, in luogo buio e fresco (10-15°) con grado d'umidità intorno al 75%

Curiosità:

il nome dato al vino è quello del Comune di origine, "Montescudo", in provincia di Rimini.

Bicchiere consigliato:



in questo calice di norma vengono serviti vini Merlot, Cabernet, Sangiovese, Brunello di Montalcino e vini Bordeaux. Come tutti i vini rossi di corpo hanno bisogno di molto volume per sviluppare pienamente gli aromi e formare il loro inconfondibile bouquet. La forma panciuta di questo bicchiere si restringe al bordo, in questo modo il vino può svilupparsi e concentrare il suo bouquet aromatico. Meglio decantare il vino per ossigenarlo.

Olio

PRODUZIONE

Zona di produzione

L'oliva trova uno degli ambienti favorevoli di coltivazioni nelle prime colline della provincia di Rimini, e quindi nel Comune di Montescudo-Monte Colombo, posizionato favorevolmente nella media collina della valle del fiume Conca, del Rio Melo e del torrente Marano.

Le condizioni climatiche del territorio comunale, rese miti dalla vicinanza del mare, consentono lo sviluppo e la coltivazione della pianta dell'ulivo, tanto che la sua presenza è sempre una

componente importante del paesaggio, e arricchisce le immagini suggestive di pievi, rocche e castelli, particolarmente numerosi. La produzione dell'olio si distingue per le peculiari caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto, ottenuto dalle varietà CORREGGIOLO, FRANTOIO e LECCINO.

Tecniche di produzione (metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura)

Le olive vengono raccolte al giusto grado di maturazione, durante i mesi di ottobre e novembre.

I frantoi della zona, durante la raccolta, ricevono giornalmente le olive conferite dai produttori e, con impiant-



ti a ciclo continuo tecnologicamente avanzati, consentono di ottenere un olio extra-vergine di grande qualità. La velocità con cui il prodotto è portato alla macinazione dopo la raccolta, consente di preservarne tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali. **Nel Comune ha sede a Trarivi il Frantoio della società Ripa & c. di Ripa, Monti e Conti s.a.s.**

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti

Prodotto imbottigliato.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Prodotto imbottigliato.

Consorzi, Associazioni, Comitati

Consorzio "Sapori di Montescudo e Monte Colombo".

COMMERCIALIZZAZIONE

Distribuzione

Vendita diretta dal produttore al consumatore, per piccole partite. Vendita negli esercizi commerciali e di somministrazione di alimenti e bevande che aderiscono al Consorzio dei "Sapori di Montescudo e Monte Colombo". Vendita attraverso altri canali commerciali, in fiere e mercati.



UTILIZZO E CONSUMO

Pietanze

Ottimo per il condimento di ogni tipo di pietanza.

STORIA E COSTUME

Cenni storici

La pianta di ulivo è coltivata nel territorio di Montescudo-Monte Colombo sin dall'antichità. Esistono tuttora piante secolari che risaltano per le dimensioni del tronco.

Formaggio

Il formaggio prodotto nel territorio di Montescudo-Monte Colombo viene realizzato, secondo la tradizione, a latte crudo, utilizzando il solo latte di pecora proveniente esclusivamente dagli allevamenti locali, cui viene cresciuto un numero ridotto di capi ovini. Pertanto la produzione di formaggio risulta conseguentemente limitata, sia nella quantità, sia per ciò che concerne il periodo di produzione, che ricade nel periodo compreso tra dicembre e settembre. La produzione locale può pertanto definirsi di carattere stagionale.

La lavorazione del formaggio, oltre che a crudo, viene fatta a mano in paioli di rame. Il formaggio si può gustare da subito, come primo sale, oppure dopo una trentina di giorni come caciotta dalla pasta morbida e cremosa. Inoltre, dal mese di giugno il formaggio viene insaporito con le foglie di noci e stagionato. La produzione locale offre un formaggio diverso da quello a cui si è abituati nei supermercati o nella grande distribuzione, dal sapore e fragranza unici, un alimento sano, buono e nutriente.

Consorzi, Associazioni, Comitati

Consorzio “Sapori di Montescudo e Monte Colombo”



COMMERCIALIZZAZIONE

Distribuzione

Vendita diretta dal produttore al consumatore, per piccole partite. Vendita negli esercizi commerciali e di somministrazione di alimenti e bevande che aderiscono al Consorzio dei “Sapori di Montescudo e Monte Colombo”. Vendita attraverso altri canali commerciali, in fiere e mercati.

UTILIZZO E CONSUMO

Pietanze

Può essere servito come pietanza autonoma o in menù composti.

STORIA E COSTUME

Cenni storici

Il formaggio è prodotto in loco da epoche remote, in quanto le famiglie contadine possedevano spesso bovini ed ovini che mungevano per ottenere latte, utilizzato anche per la produzione di formaggi. Alla tradizione locale, si è aggiunta quella di concittadini originari della Sardegna, che hanno conservato la loro maestria nelle produzioni tipiche della loro terra, tra cui la produzione del formaggio.

Miele

Il miele è il nettare dei fiori che le api raccolgono, lavorano e immagazzinano all'interno dell'alveare. La qualità di un miele dipende dai fiori visitati dalle api e dalle manipolazioni a cui è sottoposto da parte dell'apicoltore. Nel territorio di Montescudo e Monte Colombo sono ancora presenti vasti spazi di natura con calanchi e boschi non coltivati. Questi areali garantiscono un nettare pulito e una tipologia di flora varia che conferisce al miele un sapore di campo e di natura rimasta invariata negli anni. È il sapore dei fiori che, grazie al nettare raccolto nei loro calici, le api ci permettono di gustare.



negli esercizi commerciali e di somministrazione di alimenti e bevande che aderiscono al Consorzio dei “Sapori di Montescudo e Monte Colombo”. Vendita attraverso altri canali commerciali, in fiere e mercati.

UTILIZZO E CONSUMO

Pietanze

Ottimo per la colazione, nella dieta dei bambini.

STORIA E COSTUME

Cenni storici

Il miele è prodotto nel territorio comunale da molti decenni, soprattutto nella zona di Vallecchio, area storicamente vocata all'agricoltura.



Consorzi, Associazioni, Comitati

Consorzio “Sapori di Montescudo e Monte Colombo”

COMMERCIALIZZAZIONE

Distribuzione

Vendita diretta dal produttore al consumatore, per piccole partite. Vendita

Fungo

La Storia della produzione del fungo

Il fungo è il frutto di un organismo vegetale detto micelio, formato da filamenti chiamati ife che vivono immersi nel terreno. A differenza degli altri vegetali, i funghi non hanno la clorofilla, sono incapaci di utilizzare la luce solare per sintetizzare le molecole organiche di cui hanno bisogno per crescere e riprodursi, e devono quindi assorbire gli elementi necessari dal terreno. In particolare **sostanze vegetali ricche di lignina**. Così

facendo, si comportano da demolitori delle sostanze organiche, che in questo modo ritornano ad essere utili a tutti i vegetali. Altre specie, come il porcino, sono dette “micorizzici”: per nutrirsi stabiliscono un rapporto di scambio di sostanze con una pianta a livello delle radici. La produzione del fungo nacque alla **fine del 1600** in terreni abbondantemente concimati, bagnati con acqua di risciacquo di funghi prataioli. In seguito si scoprì la possibilità di produrli all'interno di grotte naturali o cave di pietra. In Italia le prime colture organizzate avvengono a Costozza nel 1911, in grotte dove si era cavata la pietra. Negli ultimi trent'anni l'attività



Sagra del Fungo di Montescudo-Monte Colombo

si è perfezionata e meccanizzata. Sono state abbandonate le grotte a favore di ambienti nei quali il ciclo produttivo è monitorato, è garantita igiene e pulizia, si evita la commercializzazione di specie dannose per la salute, si ha a disposizione tutto l'anno un alimento gustoso e nutriente, ad un costo alla portata di tutti.

Caratteristiche generali del prodotto

Il fungo ha un sapore ricco, dovuto soprattutto al contenuto **in acido glutammico**, ma non ipercalorico. Con 28 calorie ogni 100 grammi, il prataiolo può far parte di diete povere di calorie. I funghi sono praticamente privi di grassi, hanno pochi zuccheri, ma proteine per 3.7 grammi per etto, superiore al latte. Le proteine del fungo rappresentano una buona fonte di **aminoacidi** essenziali minerali come **potassio e fosforo** in quantità. In quantità modesta si trovano calcio, ferro e rame. Una loro caratteristica interessante è la presenza di **vitamina C** e di quelle del gruppo B, **e in particolare la B12**. Il 90% dei funghi prodotti in Italia è consumato fresco.

Montescudo-Monte Colombo è sede da decenni di un'impresa di produzione dei funghi, la “**Società agricola Albereto funghi**”, nata ad Albereto, poi trasferitasi a Santa Maria del Piano. Produce funghi di altissima qualità, tra cui il **fungo prataiolo o champignon**, commercializzati in Italia ed all'estero.

Antica stampa romagnola a ruggine

La storia

La stampa romagnola a ruggine è un antico mestiere tramandato oralmente dagli artigiani stampatori, gelosi custodi delle tecniche per l'ottenimento dei particolarissimi colori, e degli stampi di legno utilizzati per fissarli sulle stoffe. La tradizione orale con cui tale arte è stata tramandata fa sì che i documenti archivistici più antichi che ne fanno menzione risalgano solo ai primi decenni dell'Ottocento, per ciò che concerne quelli più generici, e alla fine dell'Ottocento, in merito ai trattati sulle matrici xilografiche (stampi). L'antico mestiere, e la tradizione contadina di abbellire i bovini portati alle fiere con l'utilizzo di stoffe e drappi stampati a ruggine, vennero descritte da Aldo Spallicci nei primi del Novecento. È probabile che la stampa su tela rappresentasse una produzione secondaria ed accessoria delle tintorie. Tradizionalmente negli stampi si riscontrano motivi di ispirazione romana e bizantina, medioevale, malatestiana e del principato di Carpegna, nel Montefeltro, così come motivi tratti da fregi architettonici e mosaici, da maioliche e da ricami e merletti cinque-seicenteschi. **Montescudo è tra le terre di origine della stampa romagnola a ruggine in quanto paese di residenza dell'antica famiglia di stampatori dei Casadei Menghi**, che possedeva una

stamperia e una tintoria all'interno del borgo storico. Da Montescudo tale particolare forma di artigianato artistico si è irradiata in altre parti della Romagna. Discendenti della famiglia Casadei Menghi emigrarono, ad esempio, a Gambettola e a Bellaria-Igea Marina, dove aprirono analoghe botteghe. Ancora oggi a Bellaria esiste la stamperia Casadei, discendente dei Casadei Menghi di Montescudo.

Le antiche lavorazioni: il particolare procedimento per l'ottenimento dei colori e la tecnica di stampa delle tele

Parte fondamentale del lavoro degli stampatori è il procedimento per ottenere le loro particolari colorazioni. A Montescudo quelle più in uso pare fossero il nero di seppia, di cui si è persa la tecnica di produzione, il celeste del guado ed il verde "marcio" del rame. Il "guado", un'erba tintoria naturale, veniva trattato con delle macine simili a quelle olearie, ma più piccole e zigrinate lungo il perimetro, per ridurlo in poltiglia. Gli "ingredienti" per ottenere i colori erano, tra gli altri,



farina, aceto e ferro ossidato, elementi di una lavorazione antica, custodita gelosamente. Una volta ottenuto il colore, si procedeva alla stampa delle tele: il colore veniva fissato con risciacqui del tessuto, effettuati utilizzando urina animale, spesso bovina. La lavorazione era caratterizzata da odore nauseabondo, che però garantiva l'ottenimento di bellissime colorazioni. La stampa veniva generalmente effettuata su tela di canapa, coltivata da ogni famiglia contadina. Una volta matura, la canapa veniva "battuta" con lunghi bastoni e trasformata in fibra, che le donne filavano e tessevano in casa con telai artigianali in legno. Dopo la tessitura le tele venivano conservate arrotolate in pezzi da 8 metri circa, comunemente detti "torselli", che servivano per lenzuola, coperte, tovaglie, tende e altra biancheria per la casa. La stamperia Casadei Menghi era dotata di un "mangano" per "follare" (rendere lisce) le tele grezze e nodose prima della stam-

pa, e di un numero elevato di stampi in legno. Purtroppo, quasi tutti vennero bruciati come legna da ardere durante la Seconda guerra mondiale, e solo tre sono giunti sino a noi. I colori venivano impressi sulle tele con l'ausilio di tali stampi, che erano incisi a mano su legno di pero, un legno morbido e non nodoso, che dava garanzia di facilità di lavorazione. Il lavoro dello stampatore si contraddistingueva, in una bottega piena di stampi, per i colpi sordi di un mazzuolo, "ranni" antichi di sapone, cenere e acqua calda, ed un pezzo di tela sul bancone pronto per essere "ornato", con l'estro e la maestria che solo l'amore per l'arte del pezzo unico può guidare.

Museo etnografico diffuso. La succursale di Monte Colombo.

Nel 2022 è stata inaugurata la succursale del museo etnografico comunale dedicata all'antico mestiere degli stampatori a ruggine romagnoli. Nella torre di guardia del castello di Monte Colombo, in Vicolo Malatesta n. 2, si trova una mostra di tele stampate nelle varie colorazioni tradizionali, tra cui il rarissimo verde marcio del rame, un verde che, guardato in favore di luce, può apparire con una colorazione più simile al blu. È possibile anche assistere a dimostrazioni delle antiche lavorazioni di ottenimento dei colori e di stampa delle tele.



Torre di guardia del castello di Monte Colombo. Ospita la succursale del Museo etnografico comunale, dedicata alla stampa a ruggine romagnola

Antica fabbricazione delle terrecotte

La storia

L'utilizzo della terracotta risale al 10.000 a.C. Nel Neolitico veniva prodotto del vasellame per uso domestico. Nelle epoche successive le terrecotte ebbero gli impieghi più disparati: decorazioni di palazzi, materiali da costruzione e oggetti artistici come statue di ogni dimensione. Il decoro degli oggetti, spesso a base di vernici lucide naturali, ottenute con ricette segrete, ancora oggi è distintivo di ogni famiglia di vasai. Nel mondo rurale della Romagna dei secoli scorsi, la fabbricazione delle terrecotte era molto diffusa. Si producevano utensili prevalentemente per uso domestico, dagli orci per il trasporto dell'acqua all'utensileria da cucina. Anni di esperienza consentivano all'artigiano di conseguire la maestria necessaria per creare, con l'utilizzo di un tornio, anche boccali con manico e becco ed oggetti dalle forme più complicate. Particolare oggetto prodotto con le terrecotte, molto diffuso in Romagna, era la "suora", antico recipiente che conteneva la brace del camino utilizzata per scaldare i letti, posto all'interno del "prete", il telaio in legno che la conteneva. Il paese di Santa Maria del Piano, frazione di Montescudo-Monte Colombo, sin dal Settecento è stato sede di numerose e famose fabbriche e botteghe di produzione delle terrecotte. Gli ultimi discendenti di questi antichi artigiani

sono Flavio e Geo Casadei: dopo cinque generazioni proseguono il mestiere appreso dai propri avi. Il loro laboratorio ha un fascino unico. Le lavorazioni avvengono con gli strumenti di sempre e l'arte viene così tramandata. Flavio Casadei possiede ancora l'antico forno a legna, tuttora funzionante, per la cottura della terracotta e delle ceramiche. Un reperto rarissimo, unico, che consente ancora oggi di dare dimostrazione dei processi di lavorazione risalenti ad epoche remote: dal "caricamento" del forno con argille lavorate crude, alla sua accensione ed alimentazione per raggiungere la temperatura di 350-500 gradi, per procedere alla cottura dell'argilla e all'ottenimento del prodotto finito.

Museo etnografico diffuso. La succursale di Santa Maria del Piano.

Nel 2022 è stata inaugurata la succursale del museo etnografico comunale dedicata all'antico mestiere dei produttori di terrecotte e ceramiche. Si trova nell'antica bottega artigiana dei Casadei di Santa Maria del Piano. I locali restaurati conservano intatte le caratteristiche delle antiche botteghe artigiane, il forno a legna per la cottura delle terrecotte e delle ceramiche. La mostra consente di assistere a dimostrazioni delle antiche lavorazioni.



L'area di riequilibrio ecologico del Rio Calamino



Antico lavatoio di Monte Colombo, nell'Area di riequilibrio ecologico Rio Calamino. La struttura originaria risale al XVIII sec.

A valle di Montescudo e Monte Colombo gli amanti della natura e dell'escursionismo possono trovare l'area di riequilibrio ecologico del Rio Calamino, che è stata istituita nel 2011. Si estende su una superficie di 15,5

ettari lungo il corso del Rio Calamino, tributario del fiume Conca sulla sinistra orografica. Il Rio Calamino nasce dalle sorgenti che alimentano l'antico Lavatoio di Monte Colombo, un'antica struttura il cui nucleo originario risale

al XVIII secolo. Durante la discesa verso il Conca, riceve le acque del Rio Torgnano e del Rio Acquabona, sulla propria destra orografica. La sua piccola vallata è caratterizzata dalla presenza di un fitto bosco ceduo, e di alcuni

esemplari secolari di quercia rovere, anche in filare. L'A.R.E. è rifugio di una interessante varietà di flora e fauna animale, ittica e volatile. Al suo interno si possono percorrere, a piedi, a cavallo o in bicicletta, antichi stradelli che colle-



Nell'A.R.E. del Rio Calamino vive una variegata fauna. La volpe comune è molto presente, assieme a istrici, tassi, scoiattoli, tassi, caprioli

gano i centri abitati di Monte Colombo, Montescudo e Taverna. La morfologia dell'area è quella tipica di transizione da un'area di bassa collina, dolcemente ondulata, ad un'altra di media collina, caratterizzata da rare zone pianeggianti e versanti acclivi, segnati e generati da corsi d'acqua aventi spesso carattere torrentizio. Il versante in oggetto è costituito in gran parte da terreni a prevalente componente limo-sabbiosa caratterizzata da una discreta acclività, declinando con pendenze medie comprese tra i 15° e i 25° verso il Rio Calamino. L'asse del corso d'acqua è bordato da una fitta vegetazione igrofila di ripa. Sono presenti esemplari di pioppo bianco (*Populus alba*), anche di grande dimensione, assieme a diverse specie di salici (*Salix sp.*) e a più rari esemplari di ontano (*Alnus glutinosa*). Nella porzione più elevata del versante, nei pressi della sorgente del Rio Calamino, è presente una boscaglia con aggruppamenti di specie di origine antropica. Nella piccola vallata esistono residue testimonianze di rifugi anti-aerei ricavati in ipogei tufacei, utilizzati dalla popolazione civile durante la Seconda guerra mondiale. Nel 2004 è stato riportato alla luce anche un tratto di via Acquabona completamente costruito con selce fluviale. Questo stradello a gradoni perfettamente conservato in quanto protetto, nel corso dei decenni, dal terreno che lo aveva ricoperto, collega l'antico lavatoio con la villa del castello di Monte Colombo. L'A.R.E. di Rio Calamino è attraversata dal percorso CAI 019.

L'area di riequilibrio ecologico del bosco di Albereto

Tra il castello di Albereto e il torrente Marano si estende il bosco relitto di Albereto, su una superficie di 45 ettari. Questo bosco residuo pianiziale conserva la tipologia di macchia boschiva, un tempo presente in tutto il territorio, ed è rifugio di una interessante varietà di flora e fauna. Esso rappresenta una delle numerose peculiarità naturalistiche dell'alta valle del Marano, sotto il profilo geomorfologico e botanico, che non hanno uguali nella valle del Conca o del Marecchia. La sua natura particolarmente selvaggia, poco antropizzata, garantisce un habitat favorevole per lupi, volpi, caprioli, tassi, istrici, scoiattoli, altre svariate specie di mammiferi selvatici. Risulta ricca anche la fauna volatile, con la presenza, tra gli altri, di rapaci come poiana e falco, e quelli notturni come gufo, civetta, barbagianni, allocco, ecc. La forte acclività dei terreni argillosi ha prodotto una serie di calanchi popolati da piante erbacee adattate a questi suoli estremi, instabili, poveri di nutrienti, franosi e salini.



Bosco di Albereto

Tra tutte, poste in genere alla testata dei calanchi, spicca un assenzio, l'*Artemisia cerulea*, esclusiva di questo ambiente. Nel periodo primaverile è notevole lo spettacolo costituito dalle ginestre fiorite sulle formazioni calanchive. Sul ciglio sud della valle, al confine con Sassofelfrio, insiste uno spettacolare affioramento geologico formato da bancate di gesso selenitico. La roccia è la medesima di Onferno e della vicina Faetano e rappresenta la porzione meridionale della "Vena del gesso" romagnola, che ha nel faentino le più note espressioni, e viene individuata anche come "gessi della Romagna orientale". Nel sottosuolo di tali formazioni geologiche sono presenti anche formazioni carsiche, tra cui la "Grotta di Pasqua di Albereto". L'affioramento geologico è stato oggetto di attività di estrazione di gesso nei decenni successivi la Seconda guerra mondiale. I resti della cava risultano ancora visibili.



Castello di Albereto, nell'alta valle del Marano a monte dell'A.R.E., crocevia dei sentieri C.A.I. 019 e 033



Esemplari di lupo grigio appenninico, presenti in tutto il territorio comunale, in particolare nell'alta valle del Marano e nell'A.R.E.

La Grotta di Pasqua di Albereto

Nell'alta valle del Marano, non lontano dal castello di Albereto, vicino al confine con Gesso di Sassofeltrio e la sua antica cava, esiste un piccolo traforo idrogeologico che si sviluppa all'interno di un limitato ammasso gessoso

dislocato, completamente avvolto dalle argille del Messiniano inferiore. Dalla piccola valle cieca posta a monte provengono le acque che alimentano il corso d'acqua che percorre la cavità. A monte dell'affioramento si aprono due inghiottitoi attivi che danno accesso alla grotta. Il primo inizia con un pozzo oltre il quale si trovano meandri ed altri brevi pozzi, che si collegano poi con il resto del complesso.

Il secondo, a sua volta, si apre tra massi di crollo di gesso e dà accesso alla parte principale della cavità che con gallerie, meandri, cunicoli e pozzi, raggiunge dopo circa 400 mt un ingresso basso, posto alla base della parete gessosa. Il torrente, che qua scorre, riceve anche le acque drenate dal primo inghiottitoio



Nell'immagine sopra, si può vedere la valle cieca e l'inghiottitoio, nascosto dalla fitta vegetazione, della Grotta di Pasqua di Albereto. La formazione carsica ha una lunghezza superiore a 400 metri

per poi diventare impercorribile un centinaio di metri più a valle. Tutte le acque convogliate nella cavità fuoriescono dall'ingresso basso attraverso una piccola polla. La grotta si sviluppa in modo abbastanza complesso su più livelli e con diversi rami laterali. Ciò la distingue, in qualche modo, da ogni altra cavità dei Gessi della Romagna orientale, che, in genere, non presenta tratti fossili o rami sovrapposti. Gran parte dei suoi meandri e delle sue gallerie sono infatti attualmente fossili e interessati da rari stillicidi. Numerosi e tipici sono sulle pareti i solchi di dissoluzione torrentizia, spesso sovrapposti. A tratti si rinvencono concrezioni calcaree ed infiorescenze gessose che normalmente si ritrovano nelle cavità in gesso macrocristallino della regione. La grotta costituisce un piccolo traforo idrogeologico che si sviluppa all'interno di un limitato ammasso gessoso dislocato, completamente avvolto dalle Argille di Casa i Gessi del Messiniano inferiore. È censita nel Catasto delle cavità naturali dell'Emilia-Romagna, a seguito di una missione speleologica effettuata nel corso del giorno di Pasqua del 2015, che ha consentito di ottenerne un rilievo preciso e, appunto, il suo inserimento nel Catasto regionale delle cavità naturali.

Le sorgenti del Rio Melo

Nei pressi del cimitero di Monte Colombo, a valle dell'abitato di Mon-

tescudo, nasce il Rio Melo, famoso nel riminese perché sfocia nel porto canale di Riccione. L'area delle sue sorgenti, individuata anche catastalmente come "Canarecce", è particolarmente ricca di falde acquifere e ben conservata a livello ambientale. Durante il suo percorso iniziale il Rio scende rapidamente a valle e lambisce l'abitato di Valliano e il museo etnografico comunale, per poi uscire dal territorio comunale ed entrare dapprima nella campagna del corianese, e poi a Riccione. Nella parte alta della piccola vallata si può percorrere la via Canarecce, un bellissimo sentiero panoramico che collega la zona a monte del cimitero di Monte Colombo con il castello di Montescudo. L'intero bacino idrografico del Rio Melo ha origine a Montescudo-Monte Colombo. Il Rio di San Savino, o Rio Besanigo, è il suo tributario sulla destra orografica. Nasce da due sorgenti: una nelle immediate vicinanze dell'abitato di Croce, nel quartiere chiamato "Trebbeio", e l'altra al confine tra il monte di Croce e la borgata di Cevolabbate di San Clemente. Il Rio San Savino rappresenta il confine tra Montescudo-Monte Colombo e San Clemente, all'altezza di San Savino e del borgo rurale fortificato di Agello. Un ulteriore tributario del Rio Melo sulla sua destra orografica nasce nella zona compresa tra San Savino e la cosiddetta "Serra di Croce", all'altezza dell'area catastalmente individuata come "Canepa".

La sentieristica

I percorsi C.A.I.

Il percorso numero 019

Parte del lago di Faetano, nella Repubblica di San Marino, lungo il corso del Torrente Marano che fissa il confine con Montescudo-Monte Colombo.

Il tracciato del sentiero risale sino a giungere al castello di Albereto. Da qui si sale sul Monte San Felice e sulla cima del Monte Godio, la migliore posizione panoramica del Comune. Nei giorni con cielo limpido, da questa cima è possibile avvistare ad occhio nudo le isole adriatiche sul litorale della Dalmazia. Dalla cima del Monte Godio, il percorso scende nell'abitato di Montescudo, poi in quello della borgata di Torgnano, sede di un'edicola mariana e di un antico lavatoio. Da Torgnano si entra nell'area di riequilibrio ecologico del Rio Calamino, e si arriva all'antico Lava-



Antico lavatoio di Valliano, lungo il percorso che collega il Museo della Pace di Trarivi con il Museo etnografico e l'antico Santuario di Valliano

toio di Monte Colombo (o di Calamino), alimentato dalle sorgenti del Rio Calamino. All'altezza di questo antico manufatto del XVIII secolo parte un antico stradello realizzato interamente in selce fluviale a gradoni, una diramazione di via Acquabona. Si è conservato in maniera ottimale sin da epoche remote

perché ricoperto, per decenni, da una coltre di terreno, che lo ha nascosto, ma ha anche impedito che venisse danneggiato. È stato riportato alla luce nel 2004, a seguito di una ricerca catastale e all'ausilio delle testimonianze dei cittadini più anziani, che lo ricordavano come via di accesso all'antico lavatoio ed all'approvvigionamento idrico



Antica Chiesa della Pace di Trarivi, sul crinale tra le valli del torrente Marano e del Rio Melo

Questo stradello consente di raggiungere la Villa, il borgo, la Chiesa di San Martino di Tours ed il castello di Monte Colombo. Da questo antico castello, il percorso scende lungo via Ca' Balducci, lo stradello gemello di quello che porta all'antico Lavatoio di Calamino, in quanto anch'esso costruito a gradoni con selce fluviale. Da via Ca' Balducci si raggiunge via Colombara, quindi l'abitato di Taverna sino al confine di Gemmano, all'altezza di un guado sul fiume Conca all'altezza della borgata di Chitararrara, antico sito di mulini e frantoi. Il sentiero C.A.I. 019 attraversa sia la vallata del Marano sia quella del Conca.

Il percorso numero 033

Parte dal castello di Albereto, non lontano dell'omonima area di riequilibrio ecologico e dal bosco relitto. La parte iniziale del tracciato attraversa un'area boscata di notevole interesse naturalistico che porta al "monte di Vallecchio". Da questa piccola altura il percorso scende repentinamente a valle e raggiunge il corso del torrente Marano all'altezza dell'antica Chiesa di Vallecchio. Dopo avere attraversato la borgata di Vallecchio il percorso prosegue senza più abbandonare il letto del torrente Marano, effettuando anche alcuni guadi, sino a raggiungere il confine il Comune Coriano, e terminare nel centro abitato di Ospedaletto.

La sentieristica comunale

Oltre ai tracciati C.A.I., gli escursionisti possono percorrere numerose altre strade sterrate di interesse ambientale e paesaggistico, alcune delle quali dotate di segnaletica comunale. Uno è il cosiddetto "**Percorso dei musei**", che collega il Museo della Pace e della Linea Gotica orientale di Trarivi al Museo etnografico di Valliano, lungo la vallata del Rio Melo. Tale sentiero si collega con quello che risale verso la borgata di Ca' Castellano ed il castello di Monte Colombo. Un altro percorso di sicura valenza ambientale e paesaggistica è la "**Via Serra di Croce**", che da Ca' Menghini, borgata di Croce, consente di raggiungere Valliano lungo la vallata del Rio Melo. La **Via Acqua-bona** collega il lavatoio di Torgnano di Montescudo e quello di Taverna, del

1869, con annessa antica fontana del 1874. Questo percorso costeggia il limite occidentale dell'A.R.E. del Rio Calamino: le sue dirama-



*Castello di Monte Colombo.
Doppia porta di ingresso*

zioni consentono di raggiungere l'antico lavatoio di Monte Colombo e Ca' Mini, la Chiesa di San Martino di Tours ed il castello di Monte Colombo. Un sentiero panoramico di particolare bellezza è la **via Canarecce**, un anello che collega Monte Colombo e Montescudo, a monte delle sorgenti del Rio Melo.

Il percorso dei cinque Santi

Il percorso dei cinque Santi, pensato e realizzato dal G.A.L. Valli Marecchia e Conca e dedicato ai pellegrini devoti ai cinque Santi originari della Provincia di Rimini e della Repubblica di San Marino, prevede un tratto all'interno di Montescudo-Monte Colombo. Questa parte del percorso inizia dal ponte di via Molino Bernucci a Taverna. Di qui si raggiunge la periferia di Santa Maria del Piano, per imboccare la via Contea, caratteristica per il suo fondo in selce fluviale. Si risale la via sino a raggiungere Torgnano, costeggiando l'A.R.E. del Rio Calamino. Arrivati a Montescudo, si scende verso il castello di Albereto, per raggiungere il confine con la Repubblica di San Marino rappresentato dal corso del torrente Marano.



Da sinistra a destra a partire dall'alto: 1) Castello di Monte Colombo e torre civica; 2) Museo della Pace e della Linea Gotica orientale di Trarivi; 3) Museo etnografico nella canonica del Santuario di Santa Maria succurrente di Valliano; 4) Municipio di Monte Colombo, in stile architettonico razionalista; 5) Parco della rimembranza, monumento ai caduti di tutte le guerre di Monte Colombo; 6) Chiesa di Santa Maria del Piano

AZIENDE ADERENTI AL PROGETTO



AZIENDE AGRICOLE

Denominazione	Indirizzo	Produzione/vendita
AZIENDA AGRICOLA FALCONI	Via Peschiera, 27 Montescudo Tel. 333.4183648	Patate, ortaggi, aglio e cipolla e verdure di stagione
BIGUCCI GIOVANNI	Via Gaiano, 12 Santa Maria del Piano Tel. 0541.984627	Patate, pomodori, polli conigli e carne bovina
BUCCI IOLANDA	Via Panoramica, 633 Croce Cell. 335.7330096	
CASALI GIACOMO	Via Roma, 46 San Savino Cell. 388.1491274	Olio, vino, cereali
CASTELLARI FILIPPO	Via Ca' Masino, 5 Santa Maria del Piano Tel. 0541.984618 Cell. 339.7083143	Allevamento e vendita bovini, ovini, asini e suini
CECCHINI FILIPPO E VINCENZO s.s.	Via Vallecchio, 4 Tel. 0541.984000 Cell. 328.1259650 339.7927403 agricolacecchini@alice.it	Produzione e vendita olio d'oliva, vino e carne nostrana
COLARUSSO TEODORO	Via Roma, 1660 San Savino Tel. 0541.985185 Cell. 380.39818110	Grano e cereali
CORTELLINI GIGLIOLA	Via Strada, 2 Località Ca' Mini Cell. 338.2710438	Olio

SAPORI DI MONTESCUDO E MONTE COLOMBO

D'ANGELI SECONDO	Via Trebbio, 5 Croce Tel. 0541.985378	
FAITANINI MARINO E PRIMO	Via Valliano, 36 Cell. 389.4989608	Olio, vino
FOSCHI SABRINA	Via Ca' Franceschino, 5 Trarivi Tel. 0541.984097	Olio, vino, grano, pomodori
GAMBUTI ELIO	Via Ca' Gambuto, 2 Trarivi Tel. 333.4153437	Vino, olive, carne
GIANNINI PASQUALE	Via Ca' Renzo, 2 Valliano Tel. 0541.984080 Cell. 348.5614392	Olio e prodotti vari
MAGNANI FIDALMA	Via Ca' Mini, 290 Monte Colombo Tel. 0541.984591 Cell. 327.3849140	
MARTINI GIORGIO	Via San Marco, 930 Croce Cell. 329.5612823	Prodotti vari
MEI ALFIO	Via Villa Monte Godio, 6 Montescudo Tel. 333.9562319	Patate, cipolle
MONTI VIRGINIA	Via Poggio, 76 Monte Colombo Tel. 0541.984732	Olio
MUCCINI EMILIO	Via Ca' Falascone, 2 Santa Maria del Piano Tel. 331.4401018	Allevamento e vendita bovini

GUERRA IVANO	Via Serra, 75 - Trarivi Tel. 347.439909	Olio, passate e marmellate
NICOLINI ROMANO	Via Vigne, 93 Valliano Tel. 0541.984078	Olio, salumi, vino
PAESANI ROMANO	Via Mandrio di Sopra, 28 Albereto Tel. 0541.984632	Patate
PINTUS PASQUALE	Via Roma, 228 San Savino Cell. 349.8844019	Formaggio, prodotti caseari
RAGGINI FAUSTO	Via Ca' Castellano, 375 Tel. 0541.984693	Olio, vino
RIPA & C. FRANTOIO OLIVE	Via Ca' Pazzaglia, 38 Trarivi Tel. 0541.984395	Produzione e vendita olio extravergine di oliva
TONINI GILBERTO	Via Termine, 1 Montescudo Cell. 335.5372770	Uva, olive, pomodori, patate, allevamento e vendita bovini e suini
TONINI ALFIO	Via Termine, 1 Montescudo Cell. 335.7331262	Patate, olio, cereali
TONTI GIUSEPPE	Via Ca' Castellano, 501 Tel. 0541.984474 Cell. 328.8009949	Olio, cereali vari
TORRIANI AMOS	Via Serra, 81 Trarivi Cell. 338.3620098	Uva, oliva, pomodori, patate, allevamento e vendita bovini e suini

URBINATI LUIGINO

Via Ca' Castellano, 474
Cell. 338.1551245

Olio



MIELE

DETTORI ANGELO E C.
AGRICOLA
MIELE DETTORI

Via Monte Vallecchio, 8
Tel./Fax. 0541.388692
Cell. 339.8502327
mieledettori@tin.it

Miele biologico

GUIDUCCI FIORENZO

Via Don Giocondo
Magnani, 9
Tel. 0541.9894128
Cell. 335.7339587

Miele



FUNGHI

SOCIETÀ AGRICOLA
ALBERETO FUNGHI

Via Cà Masino
Santa Maria del Piano
Tel. 0541.863157
Cell. 393.9201555
GBCfunghirn@gmail.com

Coltivazione
produzione funghi



AGRITURISMI – CANTINE

FATTORIA
DEL PICCIONE

Via Roma, 185
San Savino
Tel. 0541.985664
Fax 0541.986091
info@fattoriadelpiccione.it

Cantina - vini d.O.C

FIAMMETTA

Via Provinciale, 909
Croce
Cell. 347.0105364
agriturismofiammetta.it

Produzione di vino

<p>FRELANDIA – LA VALLE DEI CAPRIOLI</p>	<p>Via Gaiano, 1 Santa Maria del Piano Tel. 0541.984477 free-landia.com info@free-landia.com</p>	<p>Ristorazione, pernottamento, impiantistica sportiva e piscine</p>
<p>I MURETTI</p>	<p>Via Sarciano, 5 Osteria Nuova Tel. 0541.985146 Cel. 339.8015065 imuretti.it info@imuretti.it</p>	<p>Cucina creativa, senza glutine, fattoria didattica, cantina e produzione olio camere</p>
<p>IL CAPANNINO</p>	<p>Via Belarda, 494 Monte Colombo Tel. 0541.985487 Cell. 339.8361975 ilcapannino.com info@ilcapannino.com</p>	<p>Olio, vino, passate, marmellate e miele</p>
<p>IL MIO CASALE</p>	<p>Via Canepa, 700 Tel. 0541.985164 ilmiocasale.it info@ilmiocasale.it</p>	<p>Azienda agricola, produzione biologica, vino</p>
	<p>IPPICA E MANEGGI</p>	
<p>ALLEVAMENTO ROMAGNOLO</p>	<p>Via Cavallino, 13 Tel. 335.690970 allevamentoromagnolo.it</p>	<p>Allevamento e custodia cavalli, doma, addestramento, scuola/corsi di equitazione per diversamente abili</p>
<p>COOPERATIVA CENTOFIORI</p>	<p>Via Vallecchio, 10 Tel. 0541.984293</p>	<p>Corsi equitazione, passeggiate, pensione cavalli</p>

CENTRO EQUESTRE PARCO DEL MARANO	Via Mezzanotte, 19 Vallecchio Tel. 0541.863187 Cell. 329.2917478	Pensione per cavalli, corsi di equitazione, competizioni, addestramento
-------------------------------------	---	--



RISTORANTI, TRATTORIE E PIZZERIE

RISTORANTE AMICI MIEI	Via Bologna, 21 Monte Colombo Cell. 331.7693915	Cucina - Osteria
-----------------------	---	------------------

RISTORANTE BELLAVISTA	Via Rocca Malatesta, 1 Montescudo Cell. 333.9246561	Cucina
--------------------------	---	--------

CANTINA Ghibellina	Piazza Malatesta, 4 Monte Colombo Tel. 0541.984606 Cell. 340.3127374	Enoteca - ristorante
--------------------	---	----------------------

CASTELLO DI ALBERETO	Via Castello, 3 Albereto Tel. 0541.863198	Cucina
----------------------	---	--------

LA COLLINA	Via Ugo Foscolo, 1 Trarivi Tel. 0541.983256 Cell. 339.2967491	Cucina - Pizzeria
------------	--	-------------------

LA GROTTA DELLA GIAMAICA	Via Canepa, 174 Monte Colombo Tel. 0541.985580	Cucina - Pizzeria
-----------------------------	--	-------------------

WEEK END	Via Flaminia, 580 Osteria Nuova Tel. 0541.985578 Fax. 0541.985403	Cucina - pizzeria
----------	--	-------------------

LOCANDA MALATESTA	Via Rocca Malatestiana, 17 Montescudo	
-------------------	--	--

OSTERIA ZI' TERESA	Via Valliano, 31 Tel. 0541.383070	Cucina – Vegana
PIZZA PARTY	Via Cà Pazzaglia Trarivi Cell. 331.2142261	Pizzeria da asporto
PIZZERIA DON MATTEO	Piazza San Martino di Tours Monte Colombo Cell. 328.0885272	Cucina – Pizzeria
TRATTORIA TERRA E MARE DA MENGHI	Via Flaminia Conca, 650 Cell. 370.3004865	Cucina
	BED AND BREAKFAST	
CASA MIA	Via Trebbio, 18 Croce Tel. 0541.985123 Cell. 347.8889741	
CA' SILVIA	Via Roma, 1328 San Savino Tel. 320.0978893	
CA' ROSSA	Via Mezzanotte Vallecchio Cell. 338.6621807	
CA' TERESA SUITE	Via Oratorio di San Bernardino Albereto Tel. 0541.863198	
CASTELLANO	Via Ca' Castellano, 498 Montescudo Monte Colombo Cell. 366.1999894	

IL CANTO DEI GALLI	Via Ca' Renzo, 15 Monte Colombo Cell. 328.2844471
--------------------	---

MARILENIA	Via Canneto, 56/B Cavallino Cell. 328.9714018 marilenia.it info@marilenia.it
-----------	--

SAN MARTINO	Via Bologna, 5 Monte Colombo Cell. 348.3228934	B&B Home restaurant
-------------	--	------------------------



ALBERGHI E LOCANDE

HOTEL CENTRO BENESSERE VILLA LERI	Via Canepa, 172 Monte Colombo Tel. 0541.985262
--------------------------------------	--

LOCANDA MALATESTA	Via Rocca Malatestiana, 17 Montescudo
-------------------	--



BAR E CAFFETTERIE

AREA 41	Via Cà Pazzaglia, 41 Trarivi Tel. 0541.386294
---------	---

DREAM BAR	Via Sant'Albereto, 10 Santa Maria del Piano Montescudo Tel. 0541.863047
-----------	--

IL MIO BAR	Via Indipendenza, 729 Taverna Tel. 348.4758882
------------	--

IL BORGO
Via Borgo P. Malatesta, 7
Montescudo
Tel. 0541.386294

D'ANGELI
Via Roma, 976
San Savino
Tel. 0541.985419

MEETING
"DALLE GEMELLINE"
Via della Rocca, 9
Montescudo
Tel. 0541.984792



COMMERCianti AL DETTAGLIO

ARCANGELI NON SOLO
CALZATURE
Via Borgo Malatesta
Montescudo
Tel. 349.2237709

ABBIGLIAMENTO
GIANNINI ROBERTA
Via Borgo Malatesta
Montescudo
Tel. 0541.984176
Cell. 392.117466

ERBORISTERIA
LA PETUNIA
DI VERUSKA FALCONI
Via della Rocca, 2
Montescudo
Cell. 338.4744165

FIOR FIOR DI IDEE
di Paola Tordi
Via Borgo Malatesta, 35
Montescudo
Tel. 0541.983205
Cell. 338.1155912

LA GRUCCIA
ABBIGLIAMENTO BIMBI
0-12 ANNI
Via Sant'Alberto, 8
Santa Maria del Piano
Cell. 338.7258579

LA MERCERIE
ABBIGLIAMENTO
Via Serra, 59
Trarivi
Tel. 0541.985250



FORNO E VENDITA ALIMENTARI

ALIMENTARI CRAI
di Pasini Lorenzo

Via Canepa, 150
Croce
Tel. 338.7887610

ALIMENTARI MARKET
TRARIVI

Via Ca' Pazzaglia
Trarivi
Tel. 0541.984316

BOTTEGA DEL PANE

Via Largo Malatesta, 5
Montescudo
Via Ca' Pazzaglia, 39
Trarivi
Tel. 0541.984351
Cell. 335.5736086
331.5886028

FRUTTA-VERDURA
"LA NATURA PRODUCE"

Taverna
Cell. 340.7533809

MACELLERIA
BUCCI IVANO

Via Roma, 5
San Savino
Tel. 0541.985250

ORTOFRUTTA
VALCONCA

Via Flaminia Conca
Osteria Nuova
Tel. 0541.985433
Cell. 389.1686426



FARMACIE

FARMACIA SAN SAVINO
della dott.ssa Sara
Masini

Via Roma, 1399
San Savino
Tel. 0541.984390

FARMACIA MATTOZZI
Dott. Franco Mattozzi

Largo Malatesta, 4
Montescudo
Tel. 0541.984321
Cel. 331.3079931
Dispensario farmaceutico
via Indipendenza
Taverna
Tel. 0541.983170



ARTIGIANI CON SERVIZIO AL PUBBLICO

ANTICA FABBRICA DI
TERRECOTTE CASADEI
GEO

Via S. Maria Del Piano, 80
Tel. e Fax: 0541.984386
Cell. 339.4115764

Produzione
e lavorazione
terrecotte

CERAMICHE WILMA
BALZI

Via Indipendenza, 995
Taverna
Tel. 0541.984709

Vendita terrecotte

CERAMICHE BELLINI
DI BALZI SILVANO

Strada Provinciale, 34
Taverna
Tel. 0541.984262

Vendita terrecotte

FANTINI DI BERTUCCIOLI
MARIA ALBA

Via Indipendenza, 900
Taverna
Tel. 0541.984231

Vendita terrecotte

MUSEO DIFFUSO
MAESTRO D'ARTE
VALTER CIABOCHI

Torrione di Guardia del
Castello Monte Colombo
Vicolo Malatesta, 2
Monte Colombo
Tel. 0541-864010 c/o
Municipio di Montescudo
Monte Colombo

Antica stampa
romagnola a ruggine

SARTORIA CA' VENTURA DI TATJANA SACCO	Via Ca' Ventura Montescudo Cell. 333.3625928
--	--

SARTORIA CAGGIANO CLAUDIA	Via delle Querce, 89 Monte Colombo Tel. 389.8345499
------------------------------	---

FERRAMENTA/ CALZOLAIO	Via Cà Montagnolo Trarivi Cell. 347.1405500
--------------------------	---

VANILLA CENTRO ESTETICO	Via Panoramica dell'Adriatico, 50 cell.3298188586
----------------------------	---



Via Acquabona di Monte Colombo. Questo antichissimo stradello a gradoni collega il borgo del castello e l'antico lavatoio di Monte Colombo. È costruito in selce fluviale. Oltre ai gradoni, presenta originali canali di scolo laterali, per lo scorrimento dell'acqua piovana. La sua origine è antichissima. È stato riscoperto nel 2004 con un piccolo lavoro di archeologia. Per anni si narrava della sua esistenza, ma una coltre di terra la nascondeva alla vista, pur conservandone l'integrità.

RETE PER LA VALORIZZAZIONE DEI
PRODOTTI ENO-GASTRONOMICI TIPICI
E DELL'ARTIGIANATO ARTISTICO



saporidimontescudoemontecolombo.it