

Alla scoperta del Bello e del Buono in 10 borghi: Vigoleno e Piobbico

di Beba Marsano

*Seconda puntata del nostro viaggio alla scoperta di 10 borghi italiani "del bello e del buono", in cui storia, arte, monumenti e tradizione si abbinano alla cucina locale e ai prodotti tipici. Ogni giorno ve ne presentiamo due, per un totale di 5 puntate che vogliono anche essere un suggerimento per un weekend o una gita fuori porta. Oggi vi presentiamo **Vigoleno (PC) e Piobbico (PU)**.*

VIGOLENO (Piacenza)

Intatta in ogni sua parte, la minuscola Vigoleno è un esempio di **borgo fortificato medievale** di assoluta bellezza. Circondata da una cinta di mura merlate su cui corre un panoramico camminamento di ronda, è famosa per il castello che la **duchessa Maria Ruspoli de Gramont** trasformò tra il 1921 e il 1935 in salotto culturale internazionale, frequentato tra i tanti da Gabriele d'Annunzio e dal pittore surrealista Max Ernst. Fu set del film *Ladyhawke* con Rutger Hauer e Michelle Pfeiffer.



Da gustare. I sapori sono quelli della cucina piacentina. Quindi una ghiotta declinazione di salumi (coppa, pancetta, salame) e primi piatti, tra i quali giganteggiano i *pisarei* e *faśö*, gnocchetti di farina e pangrattato conditi con un sugo a base di fagioli, lardo, cipolla e pomodoro. A seguire la *pìcula d' cavall*, carne di cavallo finemente tritata, lo stracotto d'asinina, ammorbidito per parecchie ore nel Gutturnio, e il salame cotto, presentato anche come antipasto.



Pisarei e fasò

PIOBBICO (Pesaro e Urbino)

Perla dell'Appennino umbro-marchigiano, la piccola **Piobbico** è incastonata in uno scenario aspro e potente, dominato dalla mole del monte Nerone e dal **Castello dei Brancaleoni**. Un complesso enorme, labirintico, già dimora del capitano di **Federico da Montefeltro**, impreziosito da affreschi manieristi attribuiti a Federico Zuccari e da stucchi cinquecenteschi della scuola di **Federico Brandani**. Il borgo è noto per ospitare la sede di un club tutto particolare, quello dei brutti.



Da gustare. Una sagra a settembre celebra il piatto identitario di Piobbico, il **polentone alla carbonara**. Una polenta rustica ben condita con i “suffrangoli”, un particolare sugo di maiale allevato a ghianda, cui si aggiungono macinato di carne vaccina rigorosamente di montagna, aromi, spezie e una spruzzata di vino bianco. A fine pasto d’obbligo un **Pruspino**, digestivo ad alto tasso alcolico ottenuto da bacche di spino nero, ovvero le prugne selvatiche.



Polenta alla carbonara

La **terza puntata** sarà online domani