

In viaggio con Dante. San Leo, il borgo sulla rupe

Nell'anno in cui si celebrano i **700 anni della morte di Dante Alighieri**, vi proponiamo un "viaggio" sulle tracce del Sommo Poeta, sia nei luoghi citati nella Divina Commedia, sia in quelli che hanno fatto parte della sua vicenda umana. Dante, fiorentino, ma esule per le sue posizioni politiche, visitò gran parte del Nord Italia, citando molti luoghi anche nelle sue opere.



Questa settimana riprendiamo ancora una volta il **Canto IV del Purgatorio**, dove Dante cita diversi luoghi d'Italia.

*Vassi in San Leo e discendesi in Noli,
montasi su in Bismantova e 'n Cacume
con esso i pié; ma qui convien ch'om voli;*

Purgatorio, Canto IV, 25-27

Dopo avervi parlato di Bismantova e di Noli, questa settimana andiamo a **San Leo**, in provincia di **Rimini**, “capitale” storica della Valmarecchia, annoverato tra i **Borghi più belli d’Italia**, dalla storia lunga e travagliata, di cui sono rimaste numerose testimonianze, tra cui la più famosa sono le “prigioni” del Conte di Cagliostro, celebre alchimista, che qui trovò la morte. Da San Leo passò anche San Francesco d’Assisi e, appunto, Dante.



Dante e San Leo

Che cosa lega il poeta fiorentino a San Leo? Sicuramente deve esserci stato, perché nel celebre verso del Purgatorio lo cita insieme ad altri luoghi “impervi” e di difficile accesso per descrivere una salita piuttosto faticosa. Probabilmente, Dante visitò San Leo durante le sue frequentazioni con **Ugoccione della Faggiola**, signore della vicina **Casteldieci**, che era stato podestà ad Arezzo.



Ritratto di Ugoccione della Faggiola

Di fede ghibellina, aveva dato filo da torcere ai Lucchesi e ai pisani, estendendo la sua minaccia a mezza toscana, arrivando a sconfiggere i Guelfi e i Fiorentini nella battaglia di Montecatini, il 29 agosto 1315. Ugoccione sosteneva la causa degli esuli e Dante ripose in lui la speranza di tornare a Firenze, speranza disattesa dagli eventi successivi. Ugoccione si spostò poi in Romagna, poi a Gubbio, fino a diventare uomo di **Cangrande della Scala**, signore di Verona, che per un certo periodo ospitò lo stesso Dante.

San Leo, fortezza inespugnabile

Il borgo medievale è situato su una grande rupe rocciosa, tra la Repubblica di San Marino e la Riviera di Rimini. Geograficamente "inespugnabile" per le pareti a strapiombo e le robuste fortificazioni, si raggiunge solo attraverso un'unica strada ripida, che taglia in due la montagna e conduce direttamente alla punta più alta dello sperone di roccia: la celebre **Fortezza**, realizzata nel XV secolo.



In origine, la città si chiamava *Monte Feretrus* e deriva da un insediamento romano sorto attorno al tempio di **Giove Feretrio**. Oggetto di contesa per la posizione strategica nel corso dei secoli, è stata conquistata definitivamente nel 1441 da Federico da Montefeltro, che la strappò ai Malatesta, signori della Val Marecchia.



La cella del Conte di Cagliostro

Nel 1631 passò allo Stato Pontificio, che ne fece di fatto un "carcere duro" per detenuti politici o "scomodi", come il celebre **Conte di Cagliostro**, che vi morì nel 1795, o **Felice Orsini**, passato a miglior vita nel 1844.

San Leo, che cosa vedere

Oggi San Leo è un concentrato di testimonianze del suo lungo e glorioso passato. Imprescindibile una visita alla **rocca**, per ammirare il panorama di tutta la Val Marecchia e sul centro medievale sottostante. Qui si può vedere anche la cella dove morì il Conte di Cagliostro, dopo averci passato gli ultimi quattro anni della sua vita.



Vale la pena poi visitare la bella **pieve romanica di Santa Maria Assunta**, attorno alla quale si sviluppa il nucleo medievale. Originaria dell'epoca carolingia, è stata poi ricostruita in stile romanico, tra il VIII e il X secolo. Nel 1173, è stata poi eretta anche la **cattedrale**, in stile romanico lombardo, costruita in pietra arenaria e con elementi

di epoca romana.



La pieve romanica di Santa Maria Assunta

Accanto, si trova la possente torre campanaria in stile bizantino. In Piazza Dante Alighieri si trovano invece **Palazzo Della Rovere**, residenza dei conti di Montefeltro prima e dei duchi di Urbino poi, oggi sede del Municipio, **Palazzo Nardini**, che nel 1213 ha ospitato San Francesco, mentre il **Palazzo Mediceo**, ospita oggi il bel **Museo di Arte Sacra**, che conserva dipinti, sculture e arredi dal XIV al XVIII secolo. In fondo alla piazza si trova anche la bella chiesa della **Madonna di Loreto**.



Il Duomo di San Leo

Non dimenticate poi di gustare i prodotti tipici della Val Marecchia. Tipico di San Leo è il **Balsamo di Cagliostro**, un digestivo a base di erbe locali e liquirizia, che si produce ancora alla maniera artigianale. Tra gli altri prodotti da non perdere ci sono anche il **miele**, il **formaggio alle foglie di noce**, le ciliegie e le patate della Valmarecchia, il **Mandolino del Montefeltro**, un salume ricavato dalla spalla del maiale stagionata, il tartufo bianco e nero e i celebri vini di Romagna **Sangiovese e Trebbiano**. Tra i piatti della tradizione troviamo il **coniglio al finocchio selvatico**, i **Tortelloni di San Leo** e la **pasticciata alla Cagliostro**.



Un prodotto tipico di San Leo, il Mandolino dei Montefeltro

COME ARRIVARE

In auto: A14 (in direzione di Ancona per chi viene da Nord, in direzione Napoli e poi Pescara per chi arriva da Sud). Uscire a Rimini Sud. Seguire per Repubblica di San Marino, poi per Montefeltro e San Leo. Immettersi poi sulla SP per Novafeltria. A Pietracuta di San Leo svoltare a sinistra per San Leo.

DOVE MANGIARE

***Osteria la Corte di Berengario II**, via Michele Rosa 74, San Leo (RN), tel 0541/916145, www.osterialacorte.it Locale con 60 coperti di cui 18 situati in un romantico soppalco. Il ristorante, disposto su tre piani e dall'atmosfera storica, tra pietre a vista e travi in legno, offre un menù di piatti tradizionali della Valmarecchia realizzati con ingredienti di produttori locali.

***Ristorante Locanda La Rocca**, via Giacomo Leopardi 16, San Leo (RN), tel 0541/916241, www.laroccasanleo.it Locale ricavato in

un'ex falegnameria con arredi rustici, travi a vista e pareti di pietra. Propone piatti della cucina romagnola con buona carta dei vini.

DOVE DORMIRE

Il Castello**, Piazza Dante Alighieri 12, San Leo (RN), tel 0541/916214, www.hotelristorantecastellosanleo.com In pieno centro storico, in un palazzo del Cinquecento recentemente ristrutturato, dispone di 14 camere, alcune con arredi originali dell'Ottocento e con vista panoramica, tutte con bagno privato, telefono e TV.

***B&B Belvedere**, via Pietro Toselli 19, San Leo (RN), tel 0541/916361, www.belvederesanleo.it A soli 3 minuti a piedi dal centro e dalla Cattedrale di San Leone, offre camere accoglienti con vista sulla valle, TV e Wi fi gratuito. Ricca colazione a buffet. Anche bar e ristorante-pizzeria. Doppia con colazione da € 60, tripla da € 75.

INFO

www.san-leo.it

ITALIA DEL GUSTO. Bellezze e sapori di San Leo (RN), Rasiglia (PG) e Polignano a

Mare (BA). Con tre TOP RICETTE

Seconda puntata del nostro nuovo appuntamento settimanale alla scoperta **dell'Italia del Gusto**, tra le bellezze del nostro paese e i piatti da mettere in tavola, con altre tre **TOP RICETTE** dal Nord, dal Centro e dal Sud. Se in questo periodo in cui i nostri spostamenti sono ancora limitati non si è ancora pronti a partire, nell'attesa potremo dire "Pronto in tavola!".

San Leo (RN) e la Pasticciata alla Cagliostro

Per chi ama i misteri e gli intrighi di ambientazione medievale, **San Leo**, in provincia di Rimini, è uno dei luoghi assolutamente da non perdere. La storia, e le leggende, del borgo ruotano attorno alla figura del **Conte di Cagliostro**, avventuriero, alchimista e sedicente mago, ma tante sono le bellezze da scoprire.



Potete cominciare dalla possente **rocca**, che domina la valle del Marecchia e sembra in bilico sullo sperone di roccia che domina il centro abitato. Queste mura hanno assistito all'assedio del **Re d'Italia Berengario** da parte di Ottone I di Germania, ai domini dei Malatesta e dei Montefeltro che ampliarono la rocca. Nel 1631, con il passaggio di San Leo allo Stato Pontificio, la fortezza militare diventa carcere. Infine, qui vi fu rinchiuso il **Conte di Cagliostro**, dal 1791 alla morte, avvenuta nel 1795.



Scendete poi nel cuore del borgo per una visita all'antica **pieve**, di epoca carolingia e successivamente ricostruita in stile romanico tra il VIII e il X secolo. Splendida anche la **cattedrale** in pietra arenaria e con elementi romani, in stile romanico longobardo, con la vicina **torre campanaria** in stile bizantino.



Arrivando in Piazza Dante si ammira invece **Palazzo Della Rovere**, residenza dei conti di Montefeltro prima e dei duchi di Urbino poi, oggi sede del Municipio, **Palazzo Nardini**, che nel 1213 ha ospitato San Francesco, e il **Palazzo Mediceo**, che ospita oggi il bel **Museo di Arte Sacra**, che conserva dipinti, sculture e arredi dal XIV al XVIII secolo. In fondo alla piazza si trova la bella chiesa della **Madonna di Loreto**.



E proprio il **Balsamo di Cagliostro** si chiama il digestivo a

base di liquirizia ed erbe tipico di San Leo, che si produce ancora artigianalmente. Tra gli altri prodotti da non perdere ci sono anche il **miele**, il **formaggio alle foglie di noce**, le ciliegie e le patate della Valmarecchia, il **Mandolino del Montefeltro**, un salume ricavato dalla spalla del maiale stagionata, il tartufo bianco e nero e i celebri vini di Romagna **Sangiovese e Trebbiano**. Tra i piatti della tradizione troviamo il **coniglio al finocchio selvatico**, i **Tortelloni di San Leo** e la **pasticciata alla Cagliostro** di cui trovate qui sotto la ricetta.

Pasticciata alla Cagliostro

Ingredienti

- 1,5 kg di girello di manzo
- 1 l di vino Sangiovese di Romagna
- 1 l di passata di pomodoro
- sale e pepe q.b.
- 2 dl di olio extra vergine di oliva
- 6 chiodi di garofano
- 2 kg di spinaci
- 200 gr di pistacchi sgusciati
- 200 gr di uva passa
- 200 gr di burro

Mettete il girello di manzo a marinare nel vino per circa 12 ore. Toglietelo poi dalla marinatura, conditelo con sale e pepe, rosolatelo in una padella con olio extra vergine di oliva a fuoco medio alto. Quando avrà raggiunto una doratura scura, levatelo dalla padella e sistemate il girello in una pentola in cui avrete precedentemente messo il vino della marinatura con la passata di pomodoro. Unite poi i chiodi di garofano e fate cuocere a fuoco lento per circa 2 ore. Ultimata la cottura, tagliate la carne a fette sottili e



servite coprendo con la salsa di cottura. Decorate con gli spinaci scottati e saltati in padella con il burro, l'uvetta e i pistacchi.



INFO

www.san-leo.it

www.comune.san-leo.ps.it

Rasiglia (PG) e la sua Rocciata

La tappa nel centro Italia è Rasiglia, splendido borgo montano nel Comune di Foligno (PG) che sembra uscito da una fiaba tra case di pietra, mulini ad acqua e boschi verdeggianti ma, soprattutto **sorgenti e ruscelli** che sembrano penetrare nelle abitazioni disposte ad anfiteatro, formando cascatelle e rivoli che donano al borgo un aspetto unico.



Passeggiando tra le vie del borgo, si può ammirare quel che resta del **Castello**, che domina la sorgente del Capovena, a 636 metri slm. Oltrepassando l'antico **lavatoio** e salendo poco sopra si trova invece il **Santuario di Santa Maria delle Grazie**, fondato nel 1450 dopo il ritrovamento di una statuetta della Vergine col Bambino, oggetto di eventi prodigiosi.



Nei dintorni del borgo, poi, vi consigliamo una visita alle **Cascate del Menotre** e alle **Grotte dell'Abbadessa**, con

suggestive formazioni carsiche. Nelle vicinanze, si trova anche il Castello di Scopoli e il **Parco dell'Altolina**.



Per una pausa golosa, poi, lasciatevi tentare da una **schacciata al rosmarino** o dalle **bruschette**, servite con cavoli e fagioli, dalle **frittelle di baccalà** o dai **pomodori ripieni**. Tra i primi piatti, provate la pasta fatta in casa al tartufo, la zuppa di farro o di lenticchie, la minestra di lumache o i bucatini al Sagrantino.



Passando ai **secondi**, i carnivori possono optare per il cinghiale alla cacciatora, per l'agnello al tartufo nero, per la lepre al forno o per il piccione ai funghi. Ottima anche la **torta al formaggio** e la **fojata**, una versione salata della Rocciata a base di foglie di cavolo.



I veri protagonisti della tavola sono i **dolci**, come la **fregnaccia**, simile a una frittella, oppure **cicerchiata**, il **panpepato**, a base di cacao, mandorle e pepe nero, le **pere al**

Sagrantino, gli **struffoli**, palline di pastafrolla ricoperte di miele, **il castagnaccio** e la **Rocciata**, uno strudel di mele a cui viene aggiunto cacao e noci. E se volete mettervi alla prova in cucina, eccovi la ricetta.

ROCCIATA

Ingredienti per la sfoglia

- 500 gr di farina
- 300 gr di acqua
- 2 cucchiaini di olio evo
- 1 pizzico di sale
- 1 spruzzata di Alchermes

Per il ripieno

- Zucchero
- Cacao
- Cannella
- Anice
- Scorza di $\frac{1}{2}$ limone
- 2 manciate di noci
- 1 manciata di pinoli
- 3 o 4 mele
- 1 manciata di uvetta

Preparate la sfoglia setacciando la farina a fontana. Poi impastatela con gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto morbido ed elastico. Coprite con una pellicola e lasciate riposare mezz'ora. Poi stendete a pasta con il mattarello fino a ottenere una **sfoglia sottile**. Mettetela su una tovaglia per agevolare l'arrotolamento successivo. A questo punto mettere sopra alla sfoglia, distribuendo in maniera uniforme: una spolverata di **zucchero**, **una di cannella** e **una di cacao**. Poi aggiungere una manciata di **anice** e **la buccia del limone grattugiata**, continuate con le **mele** tagliate a dadini, **l'uvetta**, **le noci** spezzettate grossolanamente e **i pinoli**. Arrotolate la sfoglia dai due lembi opposti verso

l'interno, aiutandovi con a tovaglia. Trasferitela poi in una teglia ricoperta di carta da forno e date alla Rocciata la forma di una C. Cuocete a **200°C per circa 25 minuti**. Sfornate e spruzzate sulla sfoglia l'Alchermes.

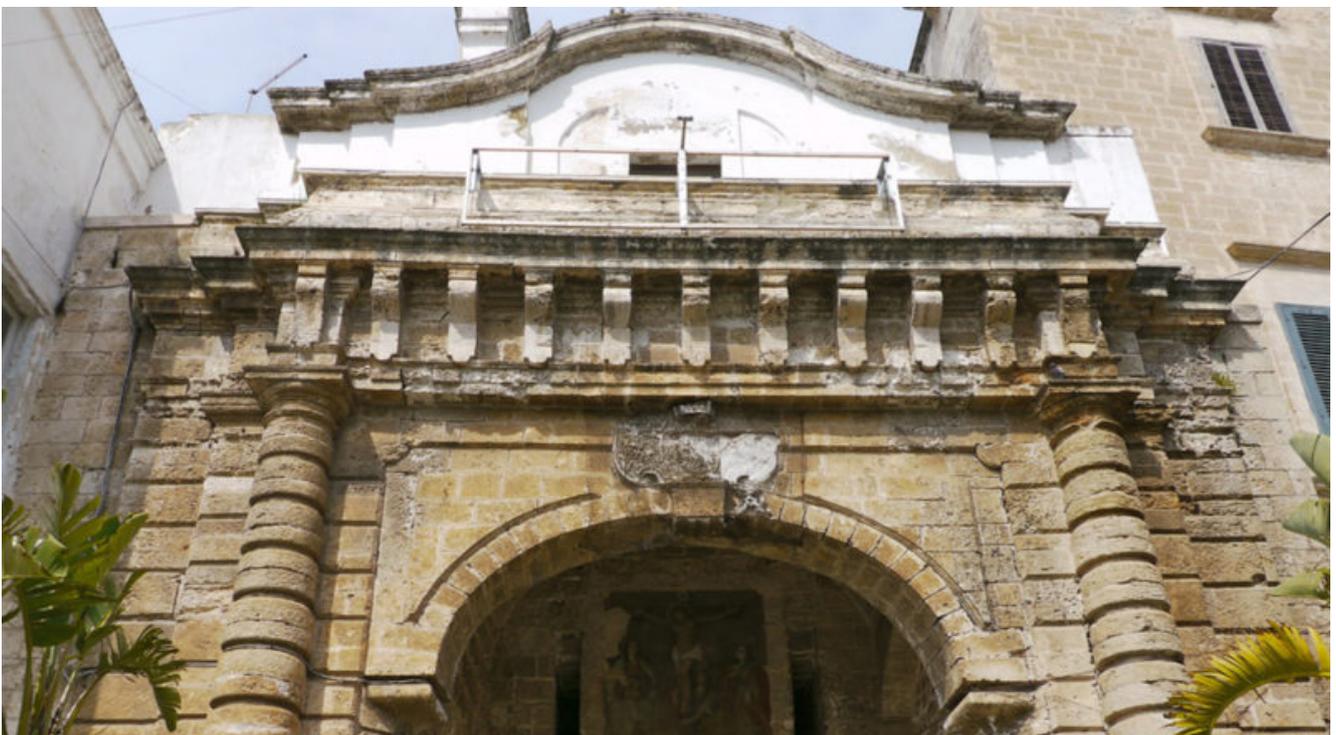


Polignano a Mare (BA) e la Tiella Barese

Il viaggio a sud fa tappa invece a **Polignano a Mare**, il borgo marittimo che ha dato i natali a **Domenico Modugno**, la cui statua situata sul lungomare, lo ritrae a braccia spalancate, intento ad abbracciare la città o, forse, quel "blu dipinto di blu" in cui si fondono il cielo e il mare.



La visita al centro storico comincia dall'**Arco della Porta Marchesale**, fino al XVII secolo unico punto di accesso alla città. Merita una sosta la bella chiesa **Matrice**, del 1295, dedicata all'Assunta, che si trova accanto alla bella Piazza Vittorio Emanuele II.



Da non perdere una passeggiata sul **Ponte dei Due Lungomari** che unisce il Lungomare Ardito al Lungomare Cristoforo Colombo, per una visione superba della costa. Tra i monumenti naturali

più suggestivi c'è lo **Scoglio dell'Eremita**, un isolotto divenuto emblema cittadino.



Andando per spiagge, tra le più belle c'è **Lama Monachile**, una distesa di sassi bianchi che si trova a due passi dal centro storico e prende il nome dal ponte che la sovrasta, vestigia dell'antica via Traiana. La selvaggia **Cala Grottone** è invece meta degli appassionati di tuffi, che amano cimentarsi in evoluzioni dalla scogliera.

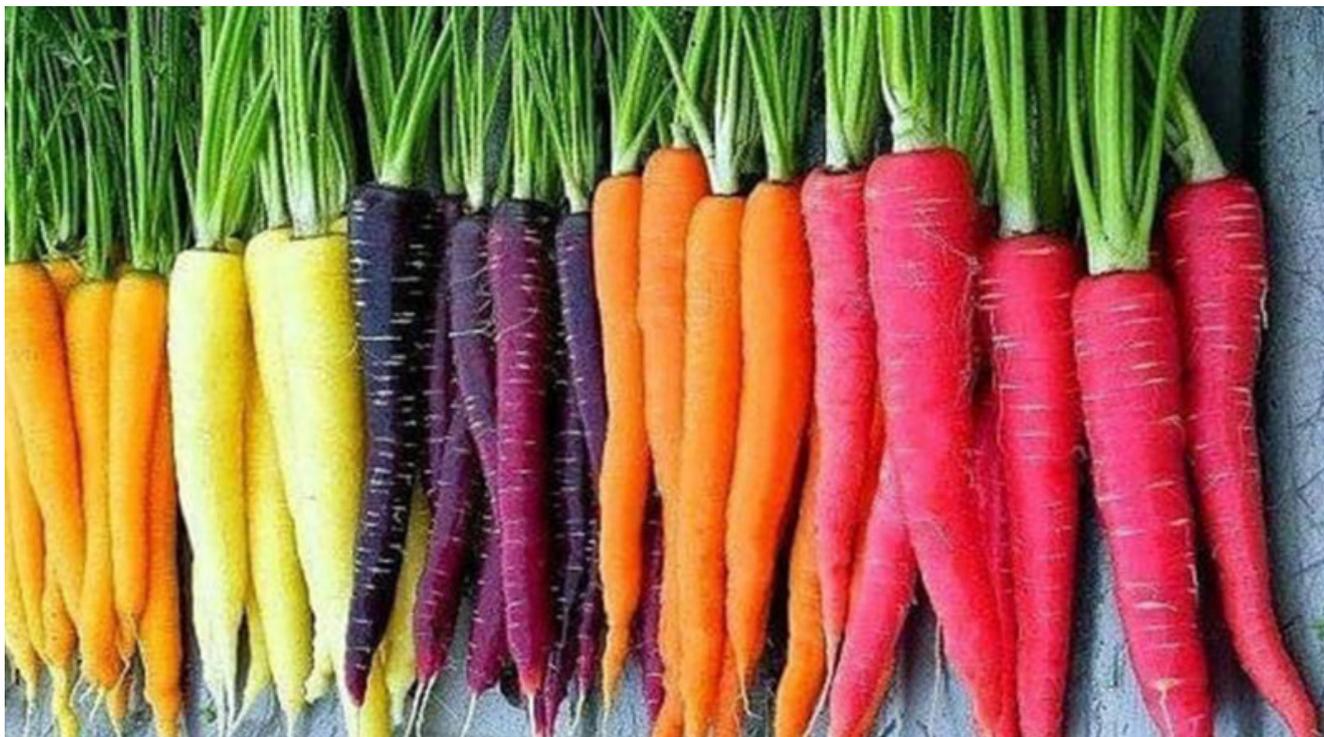


Per chi invece preferisce le immersioni, c'è **Cala Incina**, dai fondali spettacolari. Al punto che molte coppie li scelgono per un insolito matrimonio sottomarino con muta e bombole! Per le famiglie, invece, l'ideale sono le spiagge sabbiose di **Porto Cavallo** e **Lido San Giovanni**, a tre km dal centro.



Polignano è anche un borgo tutto da gustare: è **Presidio Slow Food** per le sue **celebri carote**, che spaziano dall'arancione alle diverse gradazioni di giallo fino al viola. Questa è

anche la zona in cui si produce **il Negramaro**, il celebre rosso pugliese, senza contare l'olio, i formaggi e il gelato, per cui Polignano è famosa.



Il piatto tradizionale della provincia di Bari, poi esteso a tutta la Puglia, è la **Tiella barese**, che si consuma come piatto unico per la ricchezza dei suoi ingredienti che ne fanno un pasto completo. Volete provare?

Tiella barese

Ingredienti per 6 persone

- 300 gr di riso Carnaroli
- 500 gr di cozze
- 500 gr di patate
- 3 pomodori tondi
- 2 spicchi d'aglio, prezzemolo tritato
- $\frac{1}{2}$ cipolla bianca
- 50 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 30 gr di pangrattato
- 5 cucchiaini di olio EVO
- Sale e pepe nero

Pulite bene le cozze. Pelate le patate, i pomodori e le cipolle e tagliateli a rondelle sottili. Tritate anche l'aglio e il prezzemolo. Oliate una pirofila tonda in ceramica del diametro di circa 28 cm e cominciate a comporre la tiella mettendo sul fondo la cipolla, l'aglio e le patate disposte a raggiera coprendo tutto lo spazio, fate lo stesso con i pomodori, salate, pepate e spolverate con il prezzemolo e un filo di olio EV0. Disponete anche le cozze crude e una manciata di riso crudo, ricoprendo tutta la superficie. Versate due cucchiaini d'acqua per agevolare la cottura. Realizzate un altro strato di patate e pomodori, aglio e prezzemolo. Salate, pepate e irrorate con l'olio evo. Terminate gratinando con il parmigiano e il pangrattato, Versate altra acqua da un lato della pirofila fino ad arrivare appena al di sotto della gratinatura. Infornate a 200° per 60 minuti.

INFO

www.polignanoamare.com

