

# Da Cantiano a Carpegna: gusto e bellezza con i Week-end Gastronomici d'Autunno. Gli appuntamenti di domenica 5 novembre

Dopo il lungo ponte di Ognissanti, in arrivo un'altra domenica con i Week-end Gastronomici d'Autunno, l'iniziativa di successo di Confcommercio Marche Nord che quest'anno festeggia il 40esimo compleanno. L'occasione per degustare tante prelibatezze enogastronomiche e visitare borghi meravigliosi.

Dopo quella primaverile, sabato 16 settembre è partita l'edizione autunnale in programma fino al 3 dicembre: per un viaggio gastronomico nel territorio tra storia, arte e natura, alla ri-scoperta della cucina locale di qualità.

Lo scopo, come sempre, è quello di promuovere la cucina dei preziosi borghi dell'entroterra coinvolgendo ben 48 ristoranti, distribuiti in 29 località.

Viatico dei Week-End l'ormai celebre libretto-menu (oggetto di collezione, con tanto di annullo filatelico) con le date, i ristoranti aderenti e cenni sulle località. E chiari e invitanti, i vari menù proposti, tutti diversi tra loro. A un prezzo più che conveniente.

A completare le guide anche una presentazione dei luoghi. Perché muoversi per i Week-End è anche andare per colline e valli, per risalire sino ai più alti rilievi dell'Appennino. Alla scoperta di paesi e borghi, molti dei quali inseriti nell'Itinerario della Bellezza ideato anche questo da Confcommercio e al quale nelle guide è dedicato uno spazio ad hoc. A sottolineare l'importanza del viaggiare e del fare

turismo nella valorizzazione dell'eno-gastronomia.

I Week End Gastronomici sono sostenuti e patrocinati da: Camera di Commercio, ENIT, Riviera Banca, Gruppo Hera, Ente Bilaterale del Commercio e del Turismo. Sponsor: Consorzio Prosciutto di Carpegna.

Domenica 5 novembre saranno ben 5 i ristoranti coinvolti: Cavaliere (Montecalvo in Foglia), Da Luisa (Colli al Metauro), La Locanda dei Venti (Novafeltria), Silvana (Carpegna), Tenetra (Cantiano)

---

### **Domenica 5 novembre**

CAVALIERE Montecalvo in Foglia – San Giorgio via Provinciale Feltresca, 85 tel. 0722.580312

Il menù: Prosciutto del Montefeltro Focaccia al rosmarino  
Crostino al tartufo Passatelli tartufati su fonduta di Casciotta d'Urbino Gnocchi all'anatra Pasticciata alla pesarese Coniglio in porchetta Spinaci saltati in padella  
Millefoglie ai frutti di bosco Caffè Vini: Selezione di vini Marchigiani alla carta Vini in caraffa azienda Fiorini

---

DA LUISA Colli al Metauro – Serrungarina via Roma, 8 tel. 0721.896120

Il menù: Frittata al tartufo nero scorzone Olive nere nostraline Crostini ai fegatini Bavarese di finocchi con pere e sale nero di Cipro Crescia, salame, mousse ai formaggi con miele di castagno e noci Passatelli ai funghi e tartufo nero Gnocchi al ragù d'anatra Coniglio in porchetta Anatra in porchetta Insalata misticanza Patate arrosto Semifreddo al cioccolato con salsa alla pera Vini alla carta

---

LA LOCANDA DEI VENTI Novafeltria – via Torricella, 21/D tel. 0541.926257

Il menù: Crostini ai sapori autunnali Carpaccio al tartufo Sformatino di polenta con fonduta formaggio di fossa e goletta Agnolotti ripieni al mascarpone con porcini e tartufo Gnocchi con pesto di noci e formaggio di fossa Galetto alla cacciatore Salsiccia e costine di maiale al forno Patate al forno Ciambellone pere e noci Vini: Bianchetto del Metauro e Sangiovese dei Colli Pesaresi Az. Agr. Guerrieri in bottiglia d.o.c. Vino della casa in caraffa

---

SILVANA Carpegna – Via G.O. Falconieri, 7 Tel. 0722.77621

Il menù: Tortino di patata rossa e tartufo nero Prosciutto di Carpegna con crostolo Cappelli del prete agli asparagi e tartufo nero Tagliatelle ai porcini Carni miste al forno a legna Animali da cortile Insalata di verza Tiramisù Caffè Vini: Bianco e rosso La Fogliola in bottiglia d.o.c. Fortercole Tenuta Santi Giacomo e Filippo in bottiglia d.o.c. Vino in caraffa

---

TENETRA Cantiano – piazzale Bartolucci, 14 Tel. 338.4541532

Il menù: Polentina cicoria pecorino e guanciale Melanzane parmigiana Fagioli all'uccelletto e trippa di vitello Ravioli zucca gialla, pecorino e guanciale Pappardella cinghiale Cinghiale in salmì con olive taggiasche e crostone di pane di Chiaserna Agnello al forno Patate Ricotta o panna cotta con amarene Vini: Sangiovese Guerrieri Mochetto in bottiglia d.o.c. Sangiovese Villa Ligi in caraffa

---

PER PARTECIPARE AI “WEEK END GASTRONOMICI 2023” OCCORRE PRENOTARSI TELEFONICAMENTE, ALMENO DUE GIORNI PRIMA DELLA DATA IN CALENDARIO, DIRETTAMENTE AI RISTORANTI PRESCELTI, INDICANDO IL NUMERO DEI PRESENTI. IL SUCCESSO RISCOSSO DALL’INIZIATIVA HA EVIDENZIATO LA NECESSITÀ DI UNA TEMPESTIVA PRENOTAZIONE BEN PIÙ ANTICIPATA RISPETTO AL TERMINE SEGNALATO, POICHÉ ALCUNI ESERCIZI COPRONO SPESSO LE PROPRIE POSSIBILITÀ DI SISTEMAZIONE GIÀ SETTIMANE PRIMA. LA PRENOTAZIONE È IMPEGNATIVA PER L’ESERCENTE, MA ANCHE PER IL CLIENTE, CHE POTREBBE ESSERE CHIAMATO A RISPONDERE DEL DANNO EMERGENTE, DERIVANTE AL GESTORE, DALL’EVENTUALE MANCATA PRESENZA SENZA TEMPESTIVA DISDETTA. IL CARATTERE ECCEZIONALE DELL’INIZIATIVA NON CONSENTE AGLI OPERATORI DI PRATICARE SCONTI PER “BAMBINI” CHE OCCUPANO UN POSTO A TAVOLA O SONO PRESENTI IN SALA

---

Nel sito [confcommerciomarchenord.it](http://confcommerciomarchenord.it) è possibile scaricare il libretto-guida con tutti gli appuntamenti.