

I PODERI per il pascolo da cui si produceva la casciotta cara a Michelangelo Buonarroti si trovano a Urbania, dietro il Barco Ducale (foto): a fare la scoperta il professor Rodolfo Coccioni, ordinario di Paleontologia del Dipartimento di Scienze della Terra, della Vita e dell'Ambiente, esperto in Patrimonio Culturale ed Analisi del Paesaggio, direttore di un corso di alta formazione in Geologia e Gusto, all'Università di Urbino. Coccioni come tanti conosceva la storia che lega Michelangelo al formaggio dop di Urbino: Michelangelo ebbe tra i suoi collaboratori più stretti Francesco Amatori (detto l'Urbino), che prese in casa con la moglie Cornelia Colon-

URBANIA IL PITTORE LI USAVA PER FAR PRODURRE LE CASCIOTTE Scoperti i terreni cari a Michelangelo

nelli, una durantina, tenendo come figliocci i figli della coppia.

ALLA MORTE dell'Amatori, Cornelia con i suoi figli ritornò a Casteldurante ma iniziò una fitta corrispondenza con Michelangelo e inviò all'artista casciotte di guaimo, «l'erba tenera che rinasce dopo la prima falciatura», spiega lo stesso studioso. La storia è nota quindi dalle missive, ma Coccioni si è chiesto dove potessero trovarsi i terreni in

cui pascolavano pecore e mucche dal cui latte poi si ricavava il formaggio fresco caro a Michelangelo: dopo studi di toponomastica e indagini approfondite, il docente è riuscito ad individuare la collocazione dei poderi. «Per garantirsi un'abbondante scorta, mentre era impegnato con la piazza del Campidoglio e con la Basilica di San Pietro in Vaticano e la sua Cupola, aveva fatto affittare, come risulta da un atto notarile del 12 febbraio 1554, tre poderi con casa e ter-



reno nei pressi di Casteldurante dal suo domestico e più stretto collaboratore, nativo proprio di questa cittadina, Francesco Amatori. I terreni di questi poderi, che oggi hanno rispettivamente i toponimi di Campi Resi, C. Colonnelli e La Ricciola, hanno una naturale vocazione al pascolo degli ovini per le loro caratteristiche geologiche e geomorfologiche di terreni prevalentemente sabbiosi, quindi leggeri e asciutti».

I. o.