Corriere Adriatico
Domenica 7 luglio 2019

DOVE MANGIARE E BERE

Pieve del Colle

Cucina casereccia con ingredienti biologici e a km 0

Pieve del Colle, agriturismo biologico nel pesarese. La cucina è casereccia con ingredienti a km 0. La maggior parte delle materie prime che entrano in cucina sono dell'azienda agricola biologica di cui l'agriturismo fa parte: ortaggi, frutta, cereali, legumi, semi, agnelli, maiali, vitelli, oche, polli, piccioni e conigli. Per i prodotti che non vengono realizzati in autonomia, come olio, miele e formaggi, ci sono le aziende biologiche locali di fiducia. Tra i piatti clou ci sono quelli che raccontano la zona di Urbino e del Montefeltro, come paste fresche, bastoncelli, agnello al forno, oca al forno e in porchetta, coniglio in porchetta, crostolo, ciambellone, bostrengo, liquori aromatizzati con frutta, fiori e erbe selvatiche della zona, piatti a base di tartufo pregiato. Due sono le sale da pranzo, arredate con tavoli e sedie con sedili in paglia. Sulle pareti, che richiamano il grano e il sole delle giornate in campagna, si aprono dei riquadri di vecchia pietra e delle nicchiette di un rosso che richiama il colore prevalente del pavimento realizzato con i mattoni recuperati. Il solaio a tetto, con pianelle in cotto, è sostenuto da capriate di legno. Aperto tutto l'anno, a pranzo e a cena; si consiglia la prenotazione.

▸Info **Pieve del Colle, via Pieve del Colle 1, Urbania. Tel. 0722317945**