corriereadriatico

DOVE MANGIARE E BERE

Pieve del Colle

I ravioli di borragine l'oca al finocchietto e il maiale alle mele

Vanta uno straordinario panorama l'agriturismo Pieve del Colle. Quello del fondale dei carri trionfali del Dittico dei Duchi di Urbino di Piero della Francesca che si ammira alla Galleria degli Uffizi di Firenze. Il che spiega la presenza di uno dei "Balconi" del Montefeltro, punti di osservazione privilegiati (e commentati), per chi è a caccia d'arte nei paesaggi. Ma è anche un'azienda agricola biologica da quasi venti anni con stalle e bassa corte, una fattoria didattica con tanto di asinello, un agriturismo dove ci sono corsi di cucina, di campane di cristallo, di yoga od anche di chikung (ginnastica cinese) ed un'ottima tavola che giostra con brio e leggerezza con i prodotti della terra. Il merito è dei fratelli Suzana, Davide e dell'agrichef Isabella che non hanno ereditato la proprietà dai genitori Ave e Bramante Silvestrini ma vissuto con loro da piccoli il quotidiano di "Pieve del Colle" e saputo sviluppare con serietà ed estro tutto il suo potenziale. Un piccolo angolo di paradiso che riserva belle sorprese ai buongustai come i ravioli di borragine, pasta fresca con farine di cereali antichi, l'oca al finocchietto, il maiale alle mele cotogne, la portulaca saltata in padella. Consigliata la prenotazione.

▸Info **Agriturismo Pieve del Colle, Strada Pieve del Colle 1, Urbania. Tel: 0722317945**