

VALLEFOGLIA



Nato ufficialmente il 1° gennaio 2014 a seguito della fusione tra i comuni di Sant'Angelo in Lizzola e Colbordolo. La popolazione supera i 15000 abitanti ed è il terzo comune più popoloso della provincia di Pesaro e Urbino.

Gravitanti sull'antica direttrice che unisce Pesaro e Urbino, i territori di Vallefoglia hanno una storia comune che, oltre a motivare l'odierna fusione, testimoniano un passato condiviso, strettamente collegato alle vicende di Urbino e Pesaro, soprattutto a partire dal periodo medievale.

In precedenza questi territori, dominati dall'impero romano prima e soggetti alle invasioni barbariche poi, sono accumulati dalla comparsa dell'incastellamento, fenomeno avviato a partire dal X secolo e sviluppatosi con caratteristiche che assimilano il modello e le sorti del Montefeltro e dell'intera regione Marche a quelli della vicina Romagna.

Documenti storici, risalenti agli inizi del 200, attestano la presenza dei toponimi e quindi la possibilità di dettagliare meglio le vicende dei singoli villaggi fortificati d'altura: Colbordolo, Montefabbri, Monte S'Angelo e Liciola, poi uniti in Sant'Angelo in Lizzola, Talacchio.

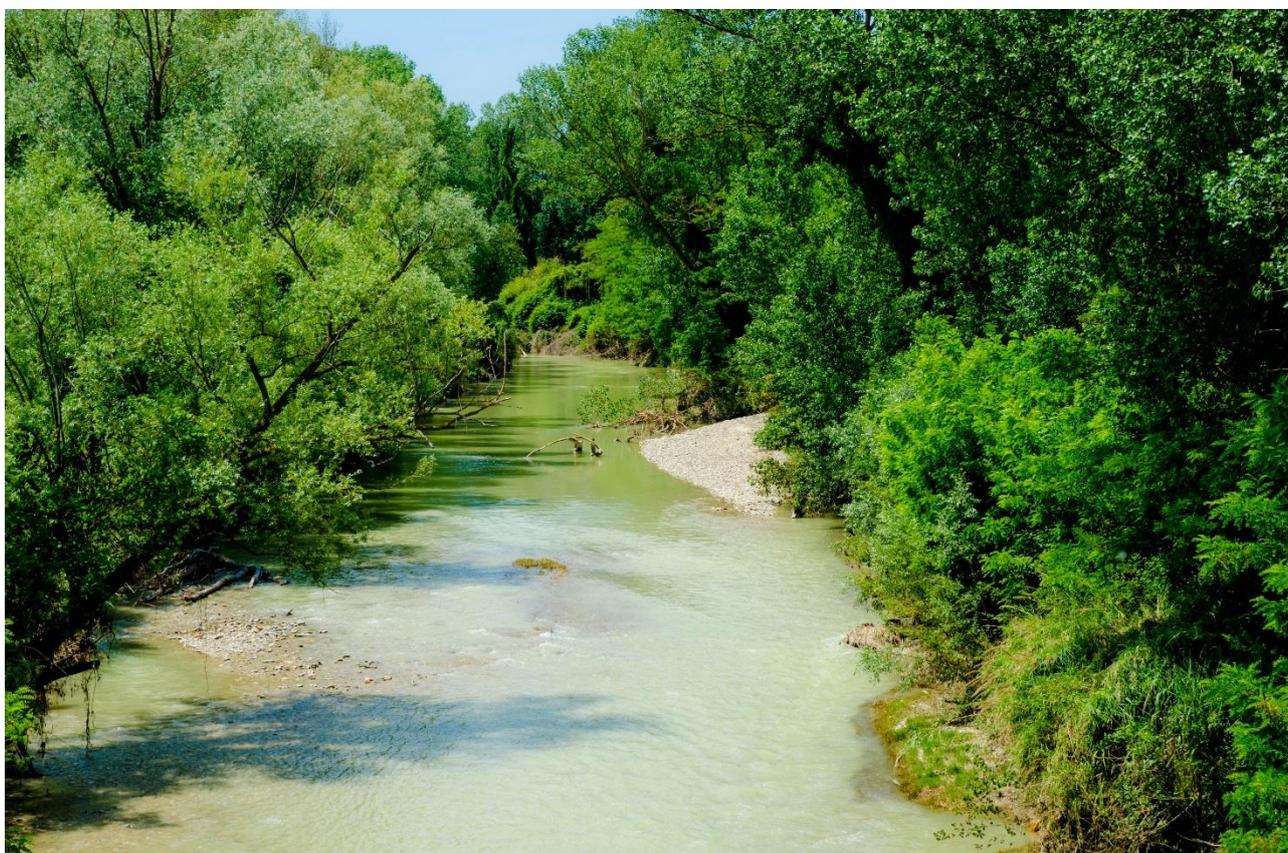
Il territorio del comune di Vallefoglia vanta una storia ricca, documentata da illustri personaggi e da numerosi edifici che testimoniano un passato significativo e doloroso, com'è stato durante il secondo conflitto mondiale.

Si estende su una superficie complessiva di 39,23 km², al crocevia tra Marche, Umbria, Toscana e Romagna: dista 18 km da Pesaro e altrettanti da Urbino. Gran parte del territorio di Vallefoglia è collinare e attraversato dal fiume Foglia e dal torrente Apsa, mentre la restante parte è pianeggiante.



Piantina del nuovo comune di Vallefoglia che comprende i territori di Colbordolo e Sant'Angelo in Lizzola (evidenziati in arancione)

Per quanto riguarda l'economia, nel comune di Vallefoglia il comparto del mobile e della meccanica rappresentano i punti di forza del sistema manifatturiero italiano a livello internazionale, ma di conseguenza anche il più esposto alla crisi internazionale.



Il fiume Foglia da cui prende il nome il comune

Le Marche

È l'unica region che se scriv al plurel,

ch'ogni chesa e'ha la su vision de tott:

le ricett, i dialètt e le lor usans.

Le Marche du vè so totte bele, el mèr, i mont ...

en manca propi gnient!

ogni tant qualcun se lamenta ch'amanca sempre qualcò.

Saria mèj che s'incinciass a véda cum è bèla sta region,

quant sen furtuneti de quant passi per na streda,

te per de ste dentra 'na cartulina.

Cum adèss, che stèt a cerchè el paes vòstre e set pronti a lamentà,

mo git a fè un bel bichiér de vin ross e do' risèt!!

Sen fortunèti, det rètta.

Le marche en totte bele, han tot a un tir de schiopp!

VALLEFOGLIA IN UN WEEKEND

En c'è nient da fè a chesa, cu sté a fè? Du' vè? Vien a fè un gir a Vallfoja.

Maché c'è tanta bela roba da veda.



Vista su Colbordolo

1 GIORNO cena Bottega Morciola Coldelce

2 GIORNO Pontevecchio Montefabbri Colbordolo Talacchio Montecchio

3 GIORNO Montecchio Sant'Angelo in Lizzola

Venerdì. Appena arrivati. Google maps v'indica che la vostra destinazione è sulla destra. Poiché è un venerdì sera, potete scegliere di cenare in un pub con musica a Bottega oppure

inoltrarvi nella campagna dietro Cappone, dove concedervi il meritato relax e cenare con prodotti genuini e locali in splendidi agriturismi immersi nel verde e assaporare una notte tranquilla lontana dalle luci della città. Se vi siete concessi una vacanza in piena estate, dove ancora la luce resiste alla notte, non potete non fare una passeggiata prima di cena a Coldelce in mezzo al bosco e scoprire le rovine dell'antica pieve di Sant'Eracliano sommerse dalla natura.



Particolare del rudere della Pieve di San Eracliano

Sabato. Iniziata la mattina con una sostanziosa colazione genuina in agriturismo, si parte all'insegna della cultura. Prima tappa Pontevecchio, dove il ponte romano semidistrutto dall'avanzata del fronte nella seconda guerra mondiale merita una foto. Se volete immergervi nella vita contadina di una volta, non potete non visitare il museo della



Resti del Ponte romano di Pontevecchio

Mezzadria che raccoglie una preziosa collezione di attrezzi agricoli, datati fine ottocento-inizi novecento, donati da un appassionato collezionista pesarese. Il museo è all'interno del vecchio mulino, dove ancora è possibile vedere le vecchie turbine utilizzate nei vari secoli. Riprendiamo la strada in direzione Montefabbri, uno dei borghi più belli d'Italia, seguendo il sentiero della Banda Grossi. Lungo la strada si possono intravedere due chiesette: per prima s'incontra sulla sinistra quella di Santa Andrea, e poco più avanti, sempre sulla sinistra quella di Santa Maria di Cagolino. Arrivati a Montefabbri, non puoi non perderti ad ammirare i particolari delle case, è come guardare un quadro, dove il silenzio è rotto soltanto dagli uccellini che cinguettano. Unico accesso al castello è la porta urbica che anticamente era un ponte levatoio. Da qui si sale dritto verso la bellissima pieve di

San Gaudenzio che racchiude ancora le reliquie di Santa Marcellina. E quasi ora di pranzo e allora perché non fermarsi al Monte di Colbordolo per fare un picnic sdraiati nell'erba dove potete concedervi un pranzo al sacco in piena tranquillità e i più piccoli svagarsi nel parco giochi. Dal monte si prende un sentiero in mezzo al bosco che termina nella chiesa della Madonna del Monte. Pausa caffè? Fermatevi a Colbordolo per sorseggiare un caffè nel bar davanti alla piazza dove potrete ammirare la torre con l'orologio. Risalite in macchina, prossima tappa, seguendo la strada, Talacchio. Entrate nella chiesa parrocchiale la quale

nasconde una splendida tela di San Michele Arcangelo attribuita a Claudio Ridolfi e uno spettacolare organo a 16 registri del 1800.

E dopo una giornata all'insegna della cultura, se volete un po' di piacevole relax e dedicarvi a uno sfrenato shopping non può mancare i negozietti lungo Montecchio che soddisfano tutti i gusti dal negozio per lo sportivo, alle profumerie, all'abbigliamento per i più piccoli.

Ora di cena, a Montecchio per mangiare c'è solo l'imbarazzo della scelta, pizzerie, ristoranti con musica o etnici per assaporare un sushi o un'ottima fajita. La sera, durante l'estate, la città si risveglia con eventi e feste per grandi e piccini.



Campagne intorno a Talacchio

Domenica. Iniziamo la giornata con un'abbondante colazione in qualche bar o pasticceria per darci la carica con fragranti brioche o deliziosi salati. Da qui partite per Sant'Angelo in Lizzola, dove la ripida strada in salita verso questo splendido castello cela un frantoio ricavato nel 1924 dall'antica chiesa della Beata Vergine del Carmine dove è possibile acquistare olio del territorio. Dopo questa breve pausa continuate la strada e si arriva allo storico castello di Sant'Angelo.

La giornata la dedichiamo a esplorare questo borgo in ogni suo particolare, le vie, gli scorci, i monumenti, le chiese. Non può mancare una visita allo splendido gioiello architettonico della chiesa di Sant'Egidio che custodisce un altare in oro zecchino.

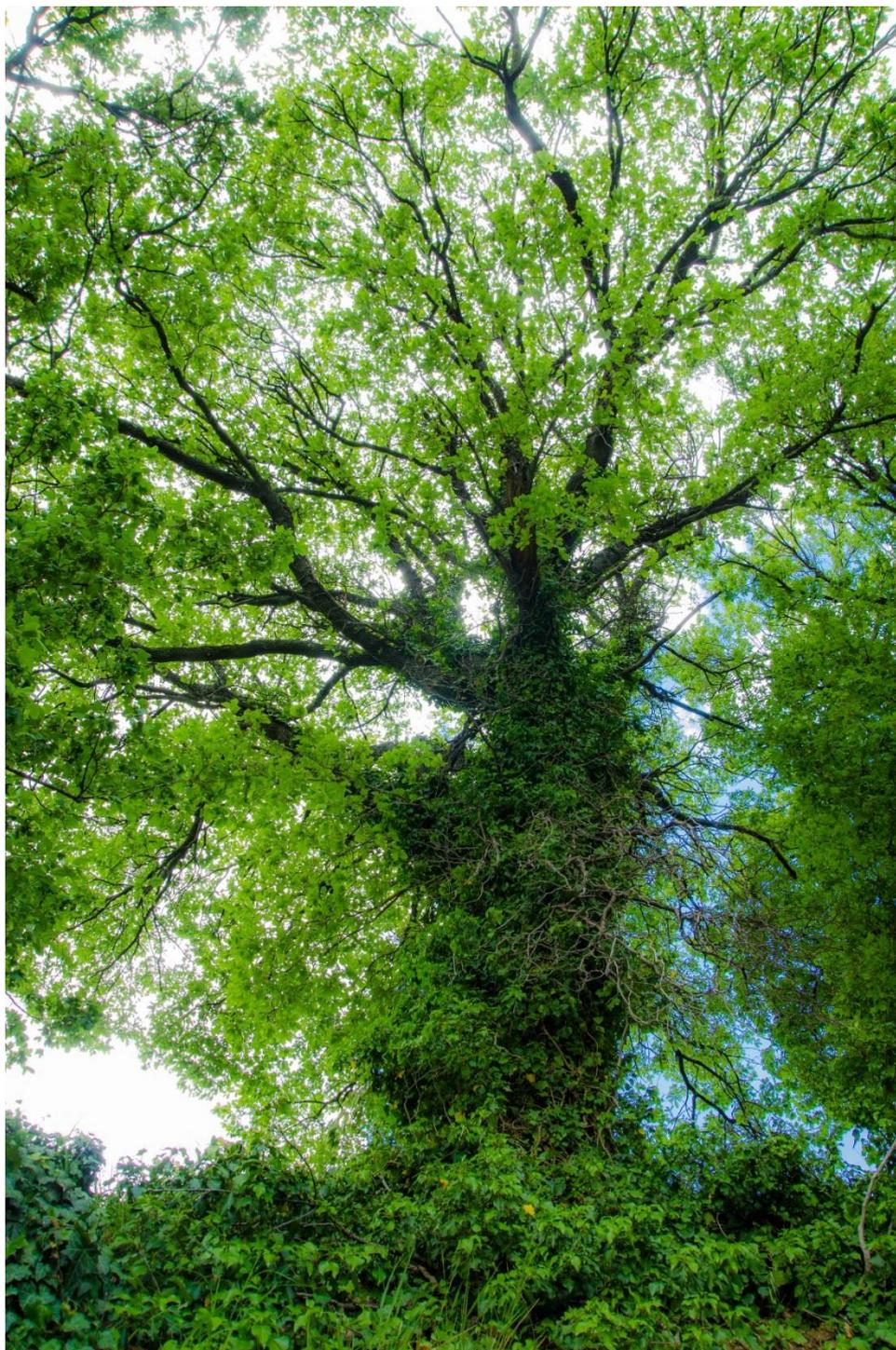
Prendetevi tutto il tempo necessario per lasciarvi trasportare dalla bellezza di questo luogo che per secoli ha ispirato artisti e letterati del calibro di Vincenzo Monti e Giulio Perticari.

Finito il giro prima di ritornare a casa fermatevi a rilassarvi nella splendida Vecchia Fonte, piccolo "teatro verde", che già dai tempi del Perticari ospitava poeti e musicisti.



Porta d'ingresso al castello di Sant'Angelo in Lizzola

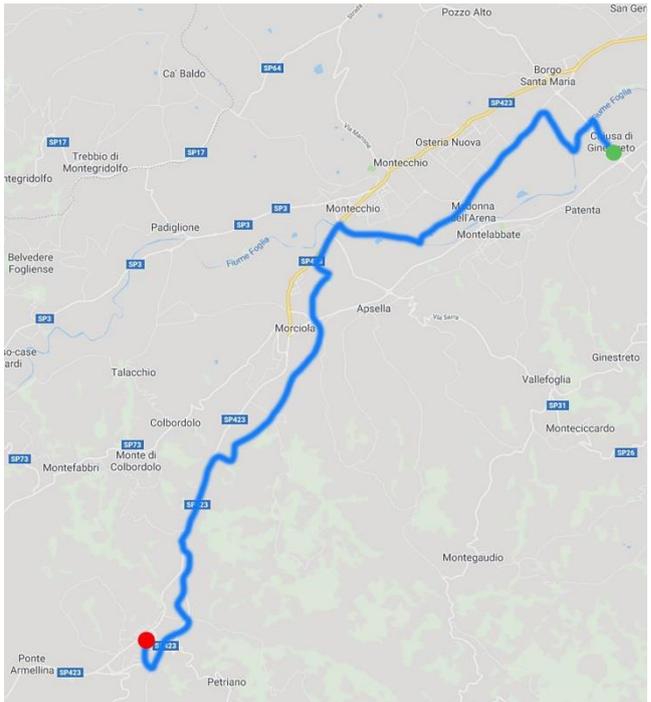
PERCORSI NATURALISTICI



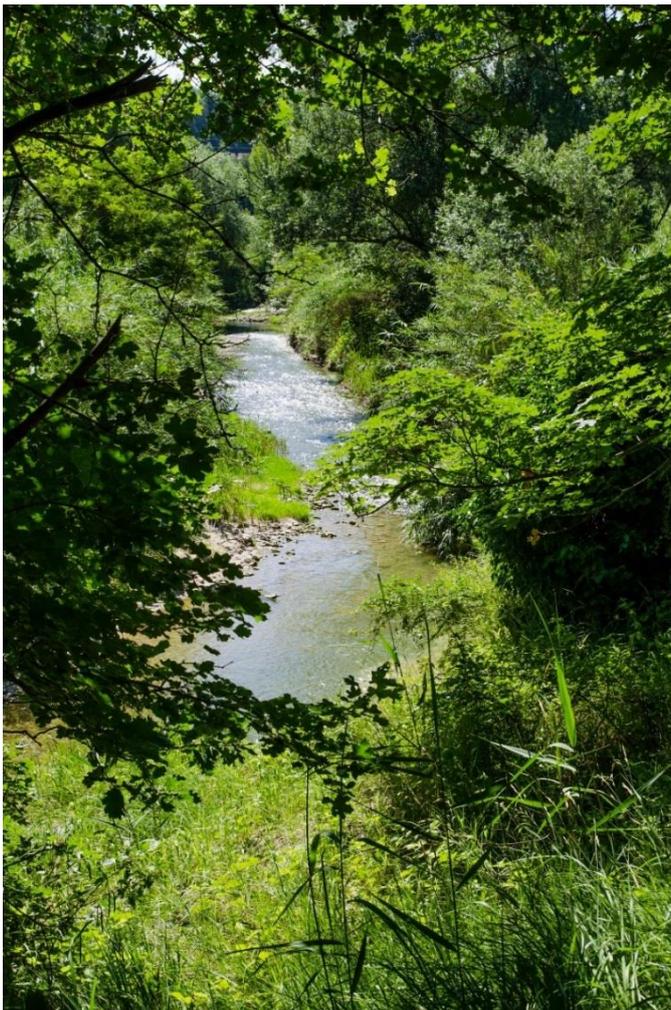
PERCORSO NATURA LUNGO L'APSA

Percorso alla portata di tutti. Il sentiero parte dai parcheggi Berloni, zona Chiusa di Ginestreto.

Passato il ponte del fiume Foglia, scendere subito a destra per passarli sotto e costeggiare la sponda del fiume passando in mezzo agli orti e ricollegarsi verso via Pantanelli e percorrerla in tutta la sua lunghezza, alla rotatoria proseguire dritto fino una strada bianca a sinistra che ci riporterà sull'argine fino al ponte di Montecchio. 1 km di asfalto fino la via a sinistra Don



Minzoni, in fondo alla via inizia il percorso vero e proprio che costeggia il torrente Apsa che guaderemo almeno 4 volte.

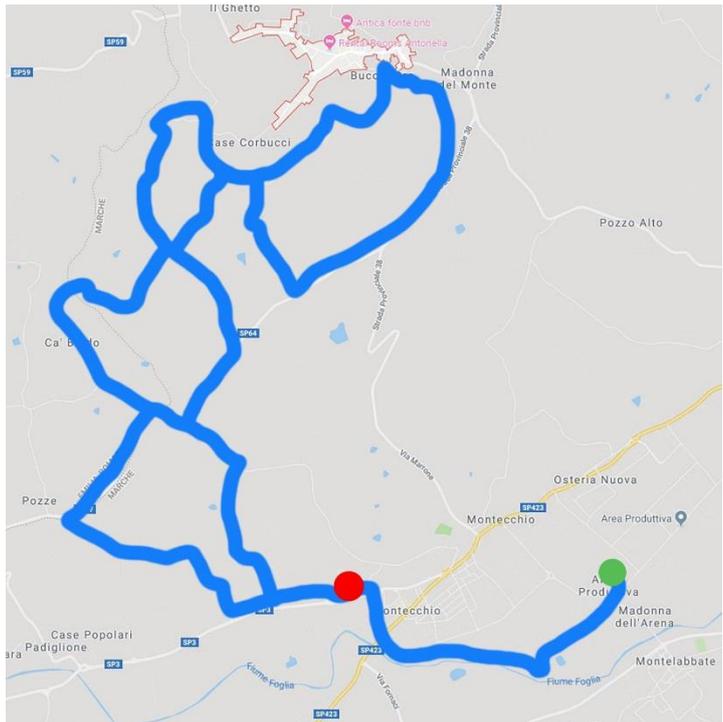


Fondo tutto in Terra/erba/ghiaia, il sentiero è immerso nella natura, lontano dalle strade, i guadi sono molto bassi e facilmente superabili. In località Serra di Genga passare sulla sponda opposta utilizzando il ponte e proseguire fino al Gallo.

Torrente Apsa

PERCORSO MONTECCHIO-TAVULLIA-MONTECCHIO

Il percorso inizia dal grande distributore Tamoil a Montecchio, si prosegue lungo via Arena dove si può ammirare la vecchia Chiesa della Famiglia Barbanti. Si procede lungo l'argine del Foggia fino al ponte di Montecchio. Sul ponte attraversare la strada per andare a prendere Via Montefeltro e girare a sinistra. Dopo poche centinaia di metri a destra, nel mezzo di una collina vedrete una strada in salita, Via Pian Mauro ed è da qui che inizia il giro vero e proprio. Il percorso è per la maggior parte su terra con tratti in salita, sempre pedalabili ma che richiedono allenamento. Descrivere da qui in poi la traccia è impossibile perché il percorso si incrocia su sé stesso diverse volte. Il punto più alto è vicino a Tavullia dove si prenderà una discesa per risalire in strada dei mandorli che ci porterà nella discesa finale delle "piscine". Divertimento assicurato, posti molto belli e solitari.

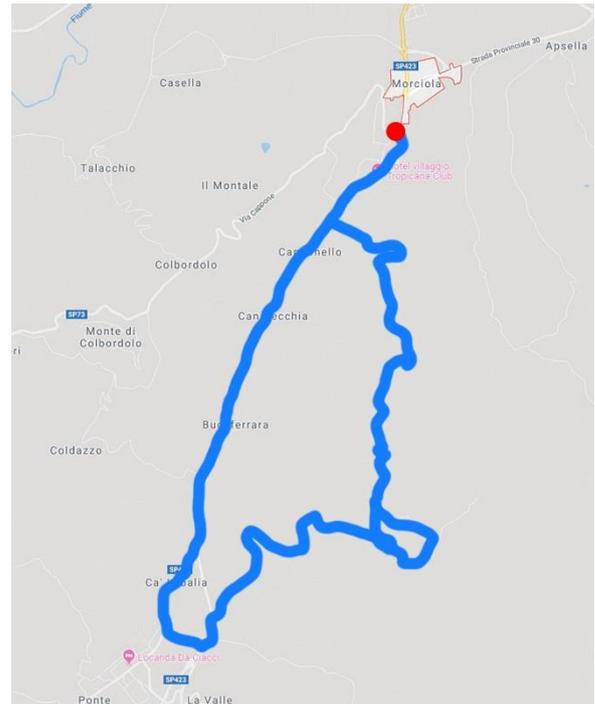


Chiesa della Famiglia Barbanti all'Arena

GIRO COLDELCE

Si tratta di un breve, ma intenso, giro che, partendo dal centro commerciale “Cento Vetrine” di Morciola ci fa raggiungere Coldelce salendo su di una panoramicissima, ma durissima, strada e ridiscendere per gradevoli e a tratti impegnativi sentieri.

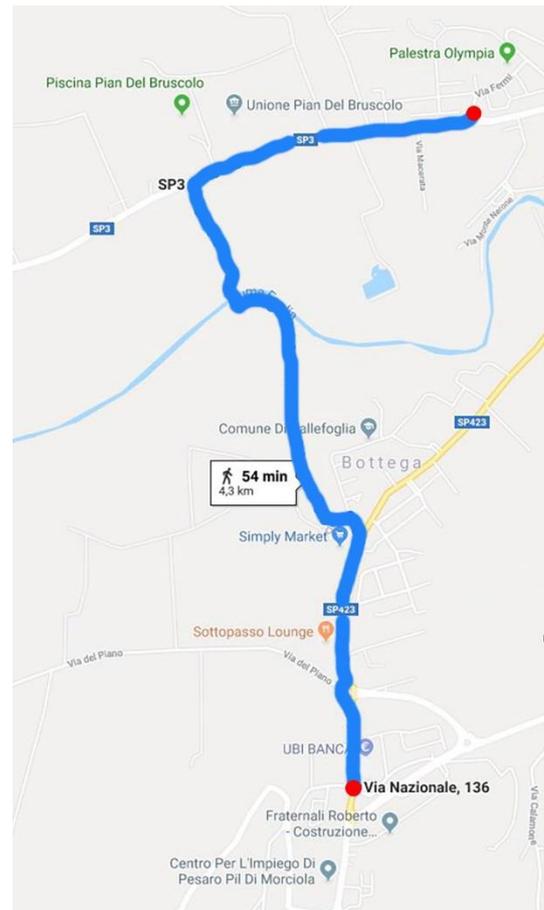
Il rientro avviene facilmente percorrendo la strada statale. Purtroppo i sentieri in discesa sono praticamente tutti di terra battuta e in occasione della pioggia sono un vero disastro di fango appiccicoso.



Particolare della natura incontaminata

LUNGO IL FIUME FOGLIA

La pista pedo-ciclabile di collegamento Morciola-Bottega lungo l'asse viario della statale 423 si interseca con il percorso d'interesse paesaggistico e ambientale che lungo il fiume Foglia porta sino al Pian del Bruscolo, attraversando la campagna fertile della piana, fatta di orti, frutteti, antiche case coloniche. Questo percorso si congiunge con la pista pedo-ciclabile che porta nella frazione di Montecchio. La pista ciclabile corre lungo la Provinciale Fogliense, per arrivare al complesso scolastico e sportivo di Pian del Bruscolo. Da qui la pista si congiunge con la pista pedo-ciclabile di "Fosso Taccone" che è stata realizzata in località Montecchio tra via dell'Industria e via Mazzini. Si snoda poi tra gli impianti sportivi del polo di Montecchio e la Scuola Primaria di Via Guidi, passando attraverso la zona mercato del paese.



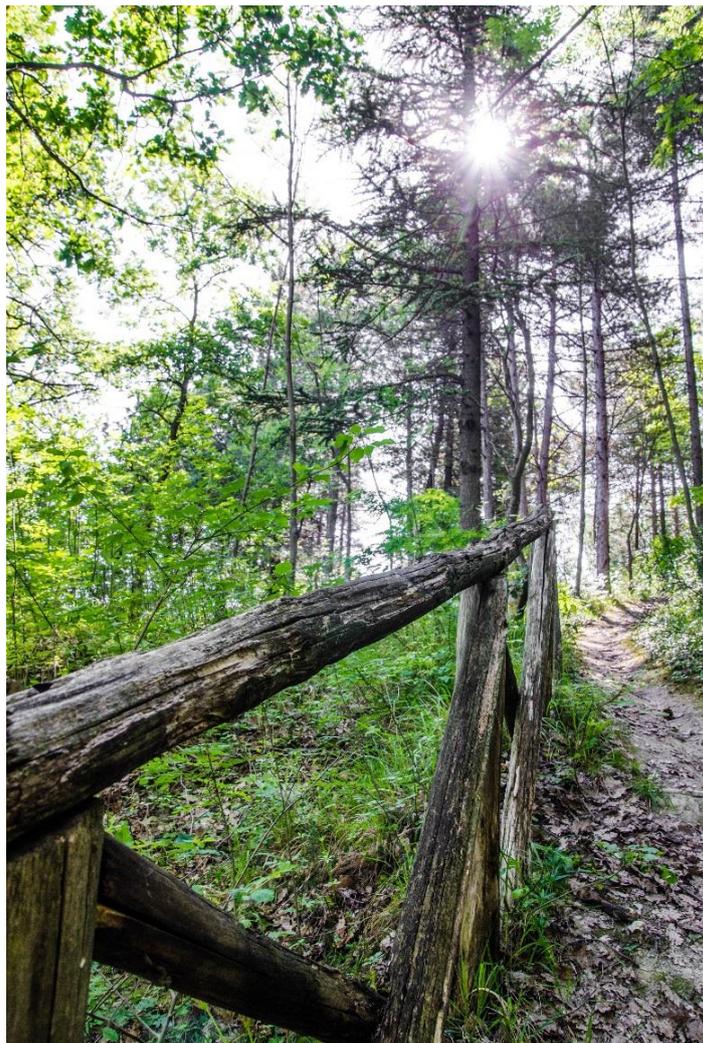
Pista ciclo pedonale. Vista del tratto che collega Bottega a Pian del Bruscolo

MONTE DI COLBORDOLO- MONTEFABBRI



Questo percorso di circa 3 km parte dal monte di Colbordolo. Si percorre il sentiero di San Vincenzo immerso nel verde per poi

arrivare lungo la strada principale che collega Colbordolo a Montefabbri. A parte il sentiero di San Vincenzo completamente immerso nella vegetazione del bosco del Monte si ripercorre la strada asfaltata con paesaggi collinari spettacolari dove fa da maestro il castello di Montefabbri.



Sentiero di San Vincenzo

CUCINA TIPICA E PRODOTTI DEL TERRITORIO

Pesche, albicocche, susine, ciliegie e i celeberrimi fichi, compresi fra i doni richiesti annualmente dal Duca di Urbino al suo feudatario Giulio Cesare Mamiani: se la frutta della Valle del Foglia è rinomata dall'antichità, non sono da meno vini e oli.

Tra i vitigni del territorio spicca il Sangiovese, dal quale si ottengono il rosso e il rosato DOC Colli Pesaresi, perfetti in abbinamento con il formaggio di fossa; la DOC del comprensorio include anche un bianco il cui profumo tenue e delicato ben si sposa con molluschi, crostacei, carni bianche e minestre. Presente un po' su tutto il territorio, le cantine testimoniano la vocazione viticola di Vallefoglia: Colbordolo infatti fa parte dell'Associazione Nazionale delle Città del Vino, che dal 1988 raduna oltre 500 comuni italiani produttori di vino a Denominazione di Origine Controllata. Colbordolo aderisce anche all'Associazione delle Città dell'Olio.

Per quanto riguarda gli oli, le varietà di olive più diffuse sono il Leccino, da cui si ricava un olio dal sapore fruttato e delicato, il Frantoio e la Raggiola, varietà locale che dà un olio fragrante, dal gusto leggermente mandorlato e piccante, ottimo sulle bruschette. Con la sua polpa dolce e soda la Raggiola è ottima anche in salamoia con aglio, finocchio selvatico e bucce di limone o arancia.

Tra i prodotti enogastronomici da segnalare si ricordano la crescita di Pasqua (una specie di panettone salato a base di uova e formaggio), il pecorino, il miele e il vino sangiovese.

Non potete non fermarvi e fare tappa in un bar per ordinare (come si dice dalle nostre parti):

Un quart e 'na gasosa (un misct)

Ricette tipiche

Crescia sfogliata

Sistamate la farina a fontana su una spianatoia, mettete al centro l'uovo, 50 gr di strutto a temperatura ambiente, latte, sale e pepe e iniziate a impastare, aggiungendo poco alla volta l'acqua. Impastate fino a realizzare un impasto liscio e omogeneo. Formate un panetto e lasciate riposare coperto per mezz'ora. Trascorso il tempo necessario dividete l'impasto in 6-8 panetti di forma arrotondata di circa 125 gr. Stendete ogni panetto con il mattarello

realizzando un disco sottile. Spalmate il restante strutto su ogni disco e arrotolateli stretti su loro stessi formando una spirale o una chiocciola. Lasciate riposare in frigo per 30 minuti avvolti nella pellicola trasparente. Stendete ogni spirale con il mattarello realizzando delle sfoglie di circa 3 mm. Cuocete la crescia sul tradizionale testo, o teglia, utilizzata per la preparazione della piada: in alternativa potete utilizzare una padella antiaderente ben calda. Mettete la crescia sulla teglia ben calda, e cuocete a fiamma alta: la cottura dovrà essere veloce per mantenerla morbida ed evitare che si secchi. Non appena si saranno formate le classiche bruciacchiature dovute alle bolle, giratela per farla cuocere dall'altro lato. Man mano che saranno pronte sistematele in un piatto, una sulle altre. La vostra crescia sfogliata è pronta per essere gustata.

Sfrappe

Impastare farina, uova, olio, zucchero, mistrà, succo di limone, sale, strutto, alchermes, zucchero a velo, lavorandoli come per le tagliatelle, stendere una sfoglia sottile, tagliate le sfrappe a losanghe. Friggere in olio o strutto. Guarnitele spruzzandole con alchermes e spolverizzandole con zucchero a velo.

Ciambellone

In una ciotola capiente mescolare 500 gr di farina, 250 gr di zucchero e una bustina di vanillina. In un pentolino far fondere 150 gr di burro, aggiungere un bicchiere di latte e mescolare. In un altro recipiente sbattere leggermente 4 uova e unirvi il burro fuso e il latte. Versare il liquido a filo sulla miscela di farina e zucchero, impastare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo; unire una bustina di lievito per dolci e la buccia di mezzo limone grattugiato continuando a impastare. Trasferire l'impasto in una teglia di circa 20 cm di diametro precedentemente imburata e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 35-40 minuti. Una volta la caratteristica forma a ciambella era ottenuta collocando al centro della teglia un barattolino pieno di ceci o fagioli secchi, oppure una tazza anch'essa imburata.

Se magna per magnè

AGRITURISMI, COUNTRY HOUSE, B&B



[AGRITURISMO LA VILLA](#)

Strada Della Villa 1/a

61022 Sant'Angelo in Lizzola di Vallefoglia (PU)

Tel e Fax 0721 910336 - Cell 349 1385564

Email: lavillapesaro@hotmail.it

[LOCANDA MONTELIPO](#)

Via Canarecchia, 29/31

61022 Capponello di Vallefoglia (PU)

Tel. e Fax 0721 416735

Email: info@montelippo.it



[AGRITURISMO IL TAMERICE](#)

Via Belvedere, 56,

61022 Vallefoglia (PU)

Tel. 0721 499100

Email: iltamerice@libero.it



[AGRITURISMO TERRA DEL VENTO](#)

Via Francesco Maria Grimaldi, 6

61022 Vallefoglia (PU)

Tel. 0721 478800 - Cel. 348 7041230

Email: terradelventoagriturismo@gmail.com



[LA FATTORIA DEL BORGO](#)

Via Cagolino, 2,

61022 Montefabbri Vallefoglia (PU)

Tel. 333 5069852

Email: info@lafattoriadelborgo.it

[B&B LA PINETA](#)

Via Forquini, 4

61022 Montefabbri Vallefoglia (PU)

Tel. 338 1934616

Email: bbla.pineta@alice.it





[B&B BIANCO NUVOLA](#)

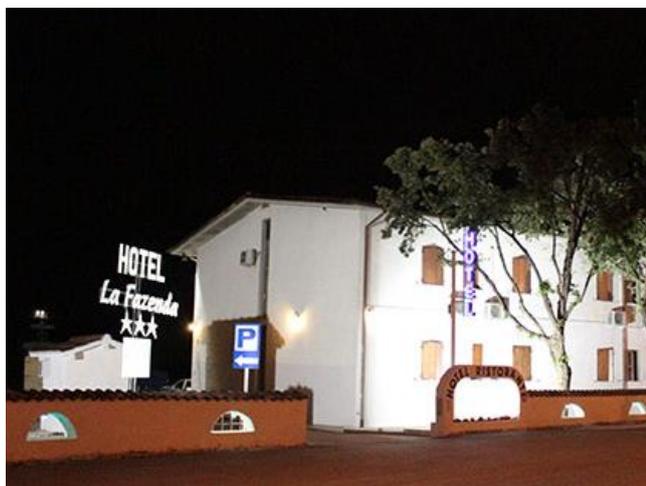
Via Belvedere, 37

61022 Vallefoglia (PU)

Tel. 338 4112057

Email. olivi@aol.it

HOTEL E VILLAGGI



[HOTEL TROPICANA CLUB](#)

Via Nazionale Urbinate, 201,
61022 Cappone, Vallefoglia (PU)

Tel. 0721 495752

Email. claudiofalghera@tiscali.it

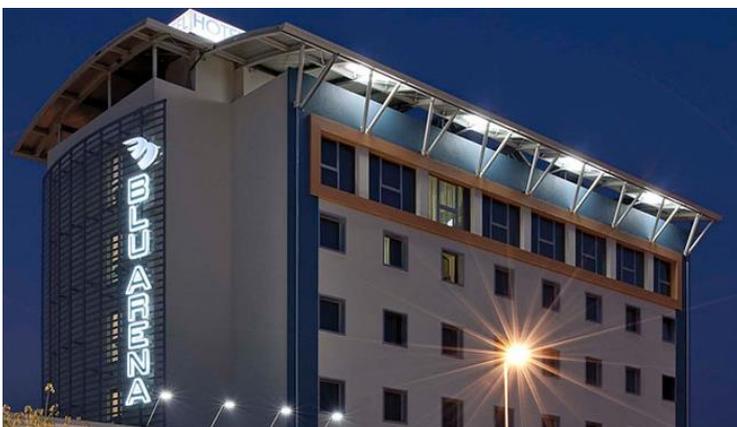
[BLU ARENA HOTEL](#)

Via Giacometti, 2

61022 Montecchio, Vallefoglia (PU)

Tel. 0721 405022 Fax 0721 498553

Email. info@bluarenahotel.it



RISTORANTI E PIZZERIE



LA NUOVA FAZENDA RISTORANTE PIZZERIA

Via Nazionale Urbinate, 201,
61022 Cappone, Vallefoglia PU
Tel. 0721 496154

RISTORANTE PIZZERIA OASI

Via del Foglia, 20,
61022 Talacchio, Vallefoglia PU
Tel. 0721 478413



SOTTOPASSO LOUNGE

Via Nazionale, 112,
61022, Bottega Vallefoglia PU
Tel. 389 141 7191



AMERICA GRAFFITI

Via Umbria, 8,
61020 Montecchio Vallefoglia PU
Tel. 0721 491927



SUSHI CORNER

Via Pio La Torre, 23,
61020 Montecchio Vallefoglia PU
Tel. 0721 581086

OSTERIA LA CUEVA

Via Arena, 16,
61022 Vallefoglia (PU)
Tel. 0721 497450
Email. pizzeriaosteriacueva@gmail.com





VILLA BORGHESE

Via S. Michele, 67,
61020 Vallefoglia (PU)
Tel. 320 448 5042

RISTORANTE PIZZERIA

IL BUONGUSTAIO

Via Roma, 157,
61020 Vallefoglia (PU)
Tel. 0721 497745



LA VECCHIA FONTE

Via Vecchia Fonte,
61020 Vallefoglia (PU)
Tel. 0721 910263



RISTORANTE PIZZERIA LA BOSCHESI

Via Montefeltro, 12,
61022 Vallefoglia PU
Tel. 0721 582935

PIZZERIA DA LEO

Via Nazionale, 112,
61022 Vallefoglia PU
Tel. 0721 186 6813

Email. Macalusoleonardo.80@gmail.com



PIADINERIA OSTERIA DA PEPPE MONTECCHIO

Via Giacometti, 4,
61020 Vallefoglia (PU)
Tel 0721 490677

[PIZZERIA VOGLIA MATTA](#)

Viale Roma, 71,
61020 Vallefoglia (PU)
Tel 0721 490060



[PIZZERIA BRAVO](#)

Viale Roma, 24/14,
61020 Vallefoglia (PU)
Tel 377 269 5849

[PIZZERIA NEW UEPPA](#)

Via Nazionale, 143,
61022 Vallefoglia (PU)
Tel 0721 495529





PIZZERIA LE GROTTI

via Montefeltro, 17/a,
61022 Vallefoglia (PU)
Tel. 329 243 0706

FIO PIZZA

Piazza Gioacchino Rossini, 2,
61022 Vallefoglia (PU)
Tel. 0721 491456

