Associazione Pro Loco Montescudo

Sapori di MONTESCUDO *e* MONTE COLOMBO

ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO-LOCO MONTE COLOMBO

Vino

Olio

Miele

Patate

Formaggi

Terrecotte

Funghi

Stampe

RETE PER LA VALORIZZAZIONE

DEI PRODOTTI ENO-GASTRONOMICI TIPICI E DELL'ARTIGIANATO ARTISTICO

DEL COMUNE DI MONTESCUDO-MONTE COLOMBO

A cura di

Associazione Turistica Pro Loco di MONTESCUDO
Associazione Turistica Pro Loco di MONTE COLOMBO

Santuario di Santa Maria Succurrente, sede del Museo Etnografico di Valliano

Palazzo Orlandi Contucci - Monte Colombo

Associazione
Pro Loco Montescudo

ASSOCIAZIONE TURISTICA
PRO-LOCO
MONTE COLOMBO

Montescudo-Monte Colombo è un Comune di 32,35 Km quadrati e 6.800 abitanti della media collina della Provincia di Rimini. E' situato lungo la valle del fiume Conca e del Rio Melo e, in parte, del torrente Marano. Confina con la Repubblica di San Marino, la regione Marche, e con i Comuni di Gemmano, Coriano, San Clemente. La cima più alta è il Monte Godio.

Pieve romanica - Chiesa della Pace di Trarivi, sede del Museo della Linea Gotica Orientale

Patrimonio storico-culturale

Sul territorio comunale si trovano alcune bellezze storico-architettoniche di pregio: **le Rocche Malatestiane di Montescudo e Monte Colombo** ed **il Castello di Albereto**, di epoca medievale, **il borgo rurale fortificato di San Savino**, di epoca rinascimentale, l'antichissima **Ghiacciaia di Montescudo**, la cui origine si perde nei secoli dell'alto Medioevo. Di notevole fattura ed originalità sono anche gli antichi **Lavatoi di Monte Colombo e Taverna**, quest'ultimo alimentato dalla famosa fontana del paese. Le chiese rappresentano un fiore all'occhiello dell'offerta turistica comunale. Tra di esse, il **Santuario di Valliano**, la **Chiesa dei Santi Biagio e Simeone** di Montescudo, la **Chiesa di San Martino di Tours di** Monte Colombo, la **Chiesa di Vallecchio** e la **Chiesa di Albereto**. Molte contengono tele, affreschi ed opere marmoree di importanti artisti del passato e contemporanei, come Giuseppe Soleri Brancaleoni, Emidio Mazzanti ed Umberto Corsucci. Di un certo valore storico sono anche gli **Oratori di Ca' di San Marco e Taverna**, del XIX secolo, la **Chiesa di Santa Maria del Piano** e la **Pieve di San Savino**, che conserva un tabernacolo in marmo del XIV secolo. Strutture architettoniche di pregio sono inoltre, a Monte Colombo, il **palazzo Orlandi Contucci** con annesso bosco botanico, la **sede Comunale**, raro esempio in Valconca di architettura razionalista, ed il **Parco dei Caduti**. Il centro storico di Monte Colombo presenta inoltre numerose ed interessanti **cavità ipogee**.
Il Comune vanta due musei. Quello **Etnografico di Valliano**, posto presso la ex canonica del Santuario, e quello della **Linea Gotica Orientale** in ricordo del passaggio della linea Gotica, posto presso la **Chiesa della Pace di Trarivi**.

Patrimonio ambientale.

All'interno del territorio comunale ricade parte del "**Paesaggio naturale semiprotetto e protetto del fiume Conca**", nonché l'intera **area di riequlibrio ecologico – A.R.E. del Rio Calamino**, una delle sole due aree di pregio ambientale di tale tipologia istituita dalla Regione Emilia-Romagna in provincia di Rimini. L'A.R.E. è caratterizzata da percorsi per trekking ed equitazione, la presenza di un'antica strada lastricata che collega l'antico lavatoio con il borgo del castello di Monte Colombo, di particolari specie di fauna e flora. Dal punto di vista ambientale, il **Bosco di Albereto** rappresenta uno dei biotipi più originali della Provincia di Rimini, un "bosco relitto" in quanto conserva la tipologia di macchia boschiva un tempo presente in tutto il territorio. Da ricordare anche i **giganteschi esemplari di quercia** secolare presenti a Vallecchio, inseriti nell'elenco delle piante di pregio della Regione Emilia Romagna, nonché quelli siti nel bosco botanico degli Orlandi Contucci ed all'interno dell'A.R.E. del Rio Calamino.

Associazione
Pro Loco Montescudo

ASSOCIAZIONE TURISTICA
PRO-LOCO
MONTE COLOMBO

Sapori di Montescudo e Monte Colombo

Montescudo-Monte Colombo è rinomato per il settore agricolo, che vanta produzioni di qualità e pregio nel settore del vino, dell'olio, del miele, del formaggio, dei funghi, della patata. Numerosi sono gli agriturismi e le aziende agricole, che offrono produzioni di qualità e significativa capacità ricettiva. Il Comune presenta alcune produzioni tipiche peculiari del suo territorio, di riconosciuta qualità. Prima di tutto la Patata di Montescudo, prodotta sin da epoche remote a Montescudo e che è stata inserita dall'anno 2012 nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Emilia-Romagna. Esistono anche particolarissime ricette, tramandate dalle famiglie residenti nella parrocchia di Monte Colombo, per produrre pagnotte in determinate stagioni dell'anno. Parliamo della pagnotta di San Martino, tipica dell'autunno, e della pagnotta di Pasqua, che si cucinava in primavera. E' in corso, per tali prodotti, la richiesta di inserimento, come già avvenuto per la Patata di Montescudo, nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Emilia-Romagna. Anche la produzione di qualità della carne è presente sul territorio comunale, dove, tra l'altro, ha avuto origine nell'ottocento, presso la borgata di Ca' Castellano, la famiglia dei "Baiata", produttori di carni cotte in porchetta famosi in Romagna e Montefeltro.
Di notevole importanza storica e valenza turistica sono infine le attività di artigianato artistico che hanno sede nel Comune. Santa Maria del Piano è sede, sin dai secoli passati, di una rinomata ed eccelsa produzione di terrecotte. A Croce ha invece sede l'ultimo stampatore romagnolo a ruggine, un'attività nata a Montescudo e di qui irradiatasi nel cuore della Romagna e nel Montefeltro.

Per valorizzare e promuovere i prodotti tipici locali, l'artigianato ed il sistema dell'accoglienza, la Pro Loco di Montescudo e la Pro Loco di Monte Colombo hanno creato il Consorzio dei Sapori di Montescudo e Monte Colombo. Le Pro Loco hanno inoltre riproposto "La Fiera dei Sapori di Montescudo", nata nel 2003: dal 2017 tale manifestazione, con il nome di Fiera dei Sapori di Montescudo e Monte Colombo, si tiene a Monte Colombo la seconda Domenica di Novembre, in occasione dell'evento "Le Dolcezze di San Martino", che festeggia il capodanno dell'agricoltura. Una rassegna dei Sapori è organizzata anche nell'ambito della Sagra della Patata, che si svolge a Montescudo il secondo weekend di Agosto, e durante la Sagra della Trippa e dello Strozzaprete, che si tiene a Monte Colombo il terzo weekend di Luglio.

Rocca Malatestiana di Monte Colombo – Veduta Ingresso

Museo Etnografico di Valliano

La patata di Montescudo

Prodotto Agroalimentare Tradizionale dell'Emilia Romagna

Inserito nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali dell'Emilia Romagna (Burer n°52 del 28/03/2012)

Associazione Pro Loco Montescudo

Associazione Turistica Pro-Loco Monte Colombo

Consorzio:
Sapori di Montescudo e di Monte Colombo

Zona di produzione:
Comune di Montescudo - Monte Colombo - Rimini

Varietà:
Patata di Montescudo Patèna ad Muscudle

Utilizzo e consumo:
Gnocchi, in umido, fritte, al forno, accompagnate ad arrosti, spezzatino e baccalà. Ottime per il gelato

Caratteristiche

Caratteristiche e proprietà organolettiche:
Di forma tondeggiante ovale, la patata di Montescudo si contraddistingue per la sua buccia resistente di color rosso chiaro o giallo e la polpa bianca o giallastra.

Produzione

Zona di produzione:
Montescudo e in particolare nelle frazioni di Albereto, Gaiano e Trarivi.
Tecniche di produzione (metodiche di lavorazione conservazione e stagionatura):
Coltivazione in campo, senza forzature, seguendo il disciplinare di lotta integrata, estrazione manuale.
Conservazione in piccole cassette, in locali privi di luce ed a basse temperature.
Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti:
Conservazione in piccole cassette.
Imballaggio in sacchi di rete.
Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:
Depositi propri dei produttori, privi di luce, arieggiati ed a bassa temperatura.
Consorzi, associazioni, comitati:
La Patata di Montescudo fa parte dell'elenco dei prodotti del Consorzio "I Sapori di Montescudo".

Commercializzazione

Distribuzione:
Vendita diretta dal produttore al consumatore, per piccole partite.
Iniziative promozionali:
Sagra della Patata e Festa degli Gnocchi - Fiera dei Prodotti Agricoli e Artigianali (secondo weekend di Agosto)
Mercato settimanale domenicale (mattino)
Piccola Festa dei Sapori (prima domenica di Novembre)

Utilizzo e consumo

Pietanze:
Viene impiegata nella preparazione dei tradizionali gnocchi di patate di Montescudo, con il baccalà, accompagna lo spezzatino di carne, il coniglio ed il pollo al forno, ottima in purè. Recentemente è stata utilizzata per la preparazione di un gustoso gelato.

Storia e costume

Cenni storici:
Coltivata da secoli e favorita dalle condizioni particolari del terreno, è stata, durante la seconda guerra mondiale, importante fonte di sostentamento.
Tradizione:
Dal lontano 1973 , dopo la raccolta, è la protagonista, durante il secondo weekend di agosto, della tradizionale Sagra della Patata e Festa degli Gnocchi.

info: 0541/864014 - www.comune.montescudo.rn.it

Ricetta

Gnocchi di patate:
600 g. di patate di Montescudo lessate, 300 g. di farina bianca, sale.
Schiacciare le patate ed amalgamarle con la farina e il sale, impastandole sino ad ottenere un composto omogeneo. Formare dei lunghi cilindretti del diametro di un paio di centimetri e tagliarli a tocchetti (gnocchi). Cuocerli in abbondante acqua salata sino a che non salgono a galla. Condirli con abbondante ragù di carne o altro sugo a piacere.

Sangiovese di Romagna
Superiore Doc
Monte dello Scudo

Cantina:
Consorzio "Sapori di Montescudo" e "Monte Colombo"

Zona di produzione:
Comune di Montescudo - Monte Colombo - Rimini

Tipologia:
Rossi Maturi

Da abbinare a:
Arrosti
Carni alla brace
Pollame
Primi al forno
Primi con carni
Salumi

la foto è di Impronta Digitale

Qualifiche:
Doc - Denominazione di Origine Controllata Superiore

Zona di origine:
Doc - Sangiovese di Romagna Montescudo (Rimini)

Uve:
Sangiovese 100%

Colore:
Rosso intenso con riflessi granata

Profumo:
Intenso, fruttato con note di bacca rossa e violetta

Gusto:
Morbido e pieno

Maturazione:
Affinamento per 5 mesi

Consumo ideale:
Tutto pasto

Gradazione alcolica:
13%

Vinificazione:
Le uve vengono diradate, diraspate e pigiate al momento della vinificazione.
La macerazione a contatto con le bucce dura dai 12 ai 15 giorni.
Terminata anche la fermentazione malolattica il vino compie un periodo di affinamento di 5 mesi in acciaio.

Temperatura di servizio:
18°C circa, stappando mezz'ora prima di servirlo.

Come si conserva:
In orizzontale, in luogo buio e fresco (10-15°) con grado d'umidità intorno al 75%.

Curiosità:
Il nome dato al vino è quello del Comune di origine "Montescudo" in provincia di Rimini.

Bicchiere consigliato:

In questo calice vengono di norma serviti vini Merlot, Cabernet, Sangiovese, Brunello di Montalcino e vini di Bordeaux. Come tutti i vini rossi di corpo hanno bisogno di molto volume per sviluppare pienamente gli aromi e formare il loro inconfondibile bouquet. La forma panciuta di questo bicchiere si restringe al bordo, in questo modo il vino può svilupparsi e concentrare il suo bouquet aromatico. Meglio decantare il vino per ossigenarlo.

SanSavino

Sangiovese Superiore Doc

Fattoria del Piccione

Cantina:
Fattoria del Piccione

Zona di produzione:
Comune di Montescudo - Monte Colombo - Rimini

Tipologia:
Rossi Maturi

Da abbinare a:
Arrosti, cacciagione, formaggi stagionati

Qualifiche:
Doc - Denominazione di Origine Controllata

Zona di origine:
Doc - Sangiovese di Romagna Montescudo - Monte Colombo (RN)

Uve:
Sangiovese 100%

Colore:
Rosso Rubino vivo

Profumo:
Viola mammola con retrogusto mandorlato

Gusto:
Pieno e asciutto

Maturazione:
Affinamento per 6 mesi in botte di legno e per 6 mesi in bottiglia

Consumo ideale:
Arrosti, cacciagione e formaggi stagionati

Gradazione alcolica:
13,50%

Vinificazione:
Previa defogliatura delle viti e diradamento dei grappoli, dopo la raccolta e la pigiatura le uve macerano a lungo, per poi essere affinate in bottiglia.

Temperatura di servizio:
18-20° C

Come si conserva:
In luogo buio e fresco (12-17°C)

Curiosità:
San Savino è una frazione del comune di Montescudo - Monte Colombo in cui si trova la Fattoria del Piccione.

Bicchiere consigliato:

In questo calice vengono di norma serviti vini Merlot, Cabernet, Sangiovese, Brunello di Montalcino e vini di Bordeaux. Come tutti i vini rossi di corpo hanno bisogno di molto volume per sviluppare pienamente gli aromi e formare il loro inconfondibile bouquet. La forma panciuta di questo bicchiere si restringe al bordo, in questo modo il vino può svilupparsi e concentrare il suo bouquet aromatico. Meglio decantare il vino per ossigenarlo.

Il Baiocco

Pagadebit Doc 2017

Fattoria del Piccione

Cantina:
Fattoria del Piccione

Zona di produzione:
Comune di Montescudo - Monte Colombo - Rimini

Tipologia:
Bianchi pronti

Da abbinare a:
Minestre in brodo, piatti a base di pesce

Qualifiche:
Doc - Denominazione di Origine Controllata

Zona di origine:
Doc - Pagadebit di Romagna Montescudo - Monte Colombo (RN)

Uve:
Pagadebit 100%

Colore:
Giallo Paglierino con riflessi verdognoli

Profumo:
Floreale, ricorda il biancospino

Gusto:
Secco, fresco e sapido

Maturazione:
Affinamento per 3 mesi in bottiglia

Consumo ideale:
Minestre in brodo, piatti a base di pesce

Gradazione alcolica:
12,00%

Vinificazione:
Previa defogliatura delle viti e diradamento dei grappoli, dopo la raccolta e la pigiatura si attua una breve macerazione delle uve, seguita da affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio:
8-10° C

Come si conserva:
Luogo buio, fresco e asciutto

Curiosità:
Pagadebit, che in dialetto romagnolo significa “paga debiti”, deriva dal nome locale dato al vitigno Bombino Bianco, che ha particolari caratteristiche di resistenza alle avversità climatiche. In questo modo il contadino, anche nelle annate peggiori, produceva comunque del vino utilizzabile per pagare i debiti contratti nell’annata precedente.

Bicchiere consigliato:

Vini bianchi giovani, freschi e dal retrogusto fruttato esprimono la propria freschezza in calici dalla forma leggermente allungata: una superficie limitata concentra meglio il bouquet. L’apertura del calice, meglio stretta, permette agli aromi di rimanere il tempo necessario ad essere percepiti dal naso.

Benedictus

Sangiovese Superiore Doc

Azienda Agricola Fiammetta

Cantina:
Azienda Agricola Fiammetta

Zona di produzione:
Comune di Montescudo - Monte Colombo - Rimini

Tipologia:
Rosso consistente

Da abbinare a:
Carni rosse, salumi e formaggi stagionati

Qualifiche:
Doc - Denominazione di Origine Controllata

Zona di origine:
Sangiovese Superiore DOC - Colli di Rimini

Uve:
Sangiovese, Montepulciano

Colore:
Rosso con sfumature violacee

Profumo:
Sentori di frutti di bosco, confettura di prugne e viola

Gusto:
Fresco, sapido, persistente

Maturazione:
Affinamento in bottiglia

Consumo ideale:
Carni rosse, salumi e formaggi stagionati

Gradazione alcolica:
13,00%

Vinificazione:
Pressatura soffice e conservazione in cemento e acciaio

Temperatura di servizio:
16-18° C

Come si conserva:
Luogo fresco e asciutto

Curiosità:
Metti insieme un oste e un innamorato della terra ed ecco che nel tempo matura “Benedictus”, vino dedicato a Benito Piva, fondatore dell’Azienda Agricola Fiammetta.

Bicchiere consigliato:

In questo calice vengono di norma serviti vini Merlot, Cabernet, Sangiovese, Brunello di Montalcino e vini di Bordeaux. Come tutti i vini rossi di corpo hanno bisogno di molto volume per sviluppare pienamente gli aromi e formare il loro inconfondibile bouquet. La forma panciuta di questo bicchiere si restringe al bordo, in questo modo il vino può svilupparsi e concentrare il suo bouquet aromatico. Meglio decantare il vino per ossigenarlo.

Gelindo

Chardonnay Rubicone I.G.T.

Azienda Agricola Fiammetta

Cantina:
Azienda Agricola Fiammetta

Zona di produzione:
Comune di Montescudo - Monte Colombo - Rimini

Tipologia:
Bianco

Da abbinare a:
Piatti di pesce, formaggi e salumi freschi, adatto come aperitivo

Qualifiche:
I.G.T.

Zona di origine:
Croce di Montecolombo (RN)

Uve:
100% Chardonnay

Colore:
Giallo dorato, cristallino

Profumo:
Frutta esotica, ginestra, papaya, mango

Gusto:
Fresco, morbido, sapido, persistente

Maturazione:
Affinamento in bottiglia

Consumo ideale:
Piatti di pesce, salumi e formaggi freschi, ideale come aperitivo

Gradazione alcolica:
12,00%

Vinificazione:
Pressatura soffice e conservazione in cemento e acciaio

Temperatura di servizio:
10° C

Come si conserva:
Luogo fresco e asciutto

Curiosità:
Metti insieme un oste e un innamorato della terra ed ecco che nel tempo matura “Gelindo”, vino dedicato a Gelindo Panzeri, famoso oste di Affori (Milano) negli anni ‘50.

Bicchiere consigliato:

Vini bianchi giovani, freschi e dal retrogusto fruttato esprimono la propria freschezza in calici dalla forma leggermente allungata: una superficie limitata concentra meglio il bouquet. L’apertura del calice, meglio stretta, permette agli aromi di rimanere il tempo necessario ad essere percepiti dal naso.

Sapori di MONTESCUDO *e* MONTE COLOMBO

Associazione Pro Loco Montescudo

ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO-LOCO MONTE COLOMBO

OLIO

PRODUZIONE

Zona di produzione

L'oliva trova uno degli ambienti favorevoli per la coltivazione nelle prime colline della provincia di Rimini, e quindi nel Comune di Montescudo-Monte Colombo, posizionato favorevolmente nella media collina della valle del fiume Conca, del Rio Melo e del torrente Marano.
Le condizioni climatiche del territorio comunale, rese miti dalla vicinanza del mare, consentono lo sviluppo e la coltivazione della pianta dell'ulivo, tanto che la sua presenza è sempre una componente importante del paesaggio, ed arricchisce le immagini suggestive di pievi, rocche e castelli, particolarmente numerosi. La produzione dell'olio si distingue per le peculiari caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto, ottenuto da varietà CORREGGIOLO, FRANTOIO e LECCINO.

Tecniche di produzione (metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura)

Le olive vengono raccolte al giusto grado di maturazione, durante i mesi di Ottobre e Novembre.
I frantoi della zona, durante la raccolta, ricevono giornalmente le olive conferite dai produttori e, con impianti a ciclo continuo tecnologicamente avanzati, consentono di ottenere

OLIO

un olio extra-vergine di grande qualità. La velocità con cui il prodotto è portato alla macinazione dopo la raccolta, consente di preservarne tutte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Nel Comune sono presenti i Frantoi della società Ripa & c. di Ripa, Monti e Conti s.a.s., siti a San Savino e a Trarivi.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti:
Prodotto imbottigliato.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:
Prodotto imbottigliato

Consorzi, Associazioni, Comitati
Consorzio "**Sapori di Montescudo e Monte Colombo**".

COMMERCIALIZZAZIONE

Distribuzione

Vendita diretta dal produttore al consumatore, per piccole partite. Vendita negli esercizi commerciali e di somministrazione di alimenti e bevande che aderiscono al Consorzio dei "**Sapori di Montescudo e Monte Colombo**". Vendita attraverso altri canali commerciali, in fiere e mercati.

UTILIZZO E CONSUMO

Pietanze

Ottimo per ogni tipo di condimento che richieda olio.

STORIA E COSTUME

Cenni storici

La pianta di ulivo è coltivata nel territorio di Montescudo-Monte Colombo sin dall'antichità. Esistono tuttora piante secolari, che risaltano per dimensioni del tronco.

FORMAGGIO

Il formaggio prodotto nel territorio di Montescudo-Monte Colombo viene realizzato, secondo la tradizione, a latte crudo, utilizzando il solo latte di pecora proveniente dagli allevamenti locali. Detti allevamenti allevano un numero ridotto di capi ovini. Pertanto la produzione di formaggio risulta conseguentemente limitata, sia nella quantità, sia per ciò che concerne il periodo di produzione, che ricade tra Dicembre e Settembre. La produzione locale può pertanto definirsi di carattere stagionale. La lavorazione dei formaggio, oltre che a crudo, viene fatta a mano in paioli di rame. Il formaggio si può gustare da subito, come primo sale, oppure dopo una trentina di giorni come caciotta dalla pasta morbida e cremosa. Inoltre, dal mese di Giugno il formaggio viene insaporito con le foglie di noci e stagionato. La produzione locale offre un formaggio diverso da quello a cui si è abituati nei supermercati o nella grande distribuzione, dai sapori e fragranza tutti da assaporare, un alimento oltre che sano buono e nutriente.

Consorzi, Associazioni, Comitati
Consorzio "**Sapori di Montescudo e Monte Colombo**"

COMMERCIALIZZAZIONE

Distribuzione

Vendita diretta dal produttore al consumatore, per piccole partite. Vendita negli esercizi commerciali e di somministrazione di alimenti e bevande che aderiscono al Consorzio dei "**Sapori di Montescudo e Monte Colombo**". Vendita attraverso altri canali commerciali, in fiere e mercati.

UTILIZZO E CONSUMO

Pietanze

Può essere servito come pietanza autonoma o in menù compositi.

STORIA E COSTUME

Cenni storici

Il formaggio è prodotto in loco da epoche remote, in quanto le famiglie contadine possedevano spesso bovini ed ovini che mungevano per ottenere latte, utilizzato anche per la produzione di formaggi. Alla tradizione locale, si è aggiunta quella di concittadini originari della Sardegna, che hanno conservato la loro maestria nelle produzioni tipiche della loro terra, tra cui la produzione del formaggio.

Sapori di MONTESCUDO *e* MONTE COLOMBO

Associazione Pro Loco Montescudo

ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO-LOCO MONTE COLOMBO

MIELE

Il miele è il nettare dei fiori che le api raccolgono, lavorano e immagazzinano all'interno dell'alveare. La qualità di un miele dipende dai fiori visitati dalle api e dalle manipolazioni a cui è sottoposto da parte dell'apicoltore. Nel territorio di Montescudo e Monte Colombo sono ancora presenti vasti spazi di natura con calanchi e boschi non coltivati. Questi areali garantiscono un nettare pulito e una tipologia di flora varia che conferisce al miele un sapore di campo e di natura rimasta invariata negli anni. Il miele ha il sapore dei fiori. E' il sapore dei fiori che, grazie al nettare raccolto nei loro calici, le api ci permettono di gustare.

Consorzi, Associazioni, Comitati
Consorzio "**Sapori di Montescudo e Monte Colombo**"

COMMERCIALIZZAZIONE

Distribuzione
Vendita diretta dal produttore al consumatore, per piccole partite. Vendita negli esercizi commerciali e di somministrazione di alimenti e bevande che aderiscono al Consorzio dei "**Sapori di Montescudo e Monte Colombo**". Vendita attraverso altri canali commerciali, in fiere e mercati.

UTILIZZO E CONSUMO

Pietanze
Ottimo per la colazione, nella dieta dei bambini.

STORIA E COSTUME

Cenni storici
Il miele è prodotto nel territorio comunale da oltre un secolo, soprattutto nella zona di Vallecchio, area storicamente vocata all'agricoltura, e Albereto. Evidenze storiche attestano che la famiglia Tordi Lodovico (detta "Ber Nir") di Albereto, produceva e commercializzava miele in varie parti d'Italia già alla fine dell'ottocento.

FUNGO

STORIA DELLA PRODUZIONE DEL FUNGO

Il fungo è il frutto di un organismo vegetale detto micelio, formato da filamenti chiamati ife che vivono immersi nel terreno. A differenza degli altri vegetali, i funghi non hanno **la clorofilla**, sono incapaci di utilizzare la luce solare per sintetizzare le molecole organiche di cui hanno bisogno per crescere e riprodursi, e devono quindi assorbire gli elementi necessari dal terreno. In particolare sostanze **vegetali ricche di lignina**. Così facendo, si comportano da demolitori delle sostanze organiche, che in questo modo ritornano ad essere utili a tutti i vegetali. Altre specie, come il porcino, sono dette "micorizzici": per nutrirsi stabiliscono un rapporto di scambio di sostanze con una pianta a livello delle radici. La produzione del fungo nacque alla **fine del 1600** in terreni abbondantemente concimati, bagnati con acqua di risciacquo di funghi prataioli. In seguito si scoprì la possibilità di produrli all'interno di grotte naturali o cave di pietra. In Italia, le prime colture organizzate avvengono a Costozza nel 1911, in grotte dove si era cavata la pietra. Negli ultimi trent'anni l'attività si è perfezionata e meccanizzata. Sono state abbandonate le grotte a favore di ambienti nei quali il ciclo produttivo è monitorato, è garantita igiene e pulizia, si evita la commercializzazione di specie dannose per la salute, si ha a disposizione tutto l'anno un alimento gustoso e nutriente, ad un costo alla portata di tutti.

Stand della Sagra del Fungo, che si svolge la terza domenica di agosto a Montescudo

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Il prataiolo ha un sapore ricco, dovuto soprattutto al contenuto **in acido glutammico**, ma non ipercalorico. Con 20 calorie ogni 100 grammi, può far parte di diete povere di calorie. Sono praticamente privi di grassi, hanno pochi zuccheri ma proteine per 3.7 grammi per etto, superiore al latte. Le proteine del fungo rappresentano una buona fonte di **aminoacidi** essenziali, minerali come **potassio e fosforo** in quantità. In quantità modesta si trovano calcio, ferro e rame. Una loro caratteristica interessante è la presenza di **vitamina C** e di quelle del gruppo B, **e in particolare la B12**. Il 90% dei funghi prodotti in Italia è consumato fresco.

Montescudo-Monte Colombo è sede da decenni di un'impresa di produzione dei funghi, la "**Società agricola Albereto funghi**", nata ad Albereto, poi trasferitasi a Santa Maria del Piano, che produce funghi di altissima qualità, tra cui il **fungo prataiolo o champignon**, commercializzati in Italia ed all'estero.

ANTICA STAMPA ROMAGNOLA A RUGGINE

LA STORIA

La stampa romagnola a ruggine è un antico mestiere tramandato oralmente dagli artigiani stampatori, gelosi custodi delle tecniche per l'ottenimento dei particolarissimi colori, e degli stampi di legno utilizzati per fissarli sulle stoffe. La tradizione orale con cui tale arte è stata tramandata, fa sì che i documenti archivistici più antichi che ne fanno menzione risalgano solo ai primi decenni dell'ottocento, per ciò che concerne quelli più generici, addirittura alla fine dell'ottocento, con riguardo ai trattati sulle matrici xilografiche (stampi). Nei primi del novecento, Aldo Spallicci descrisse la stampa su tela, ricordando la tradizione contadina di abbellire i bovini portati alle fiere con l'utilizzo di stoffe e drappi stampati a ruggine. E' probabile che la stampa su tela rappresentasse una produzione secondaria ed accessoria delle tintorie.

Tradizionalmente, negli stampi si riscontrano motivi di ispirazione romana e bizantina, medioevale, malatestiana e montefeltresca (principato di Carpegna), così come motivi tratti da fregi architettonici e mosaici, da maioliche e da ricami e merletti cinque-seicenteschi.

Da più parti testimoniali viene indicato Montescudo tra le terre di origine della stampa romagnola a ruggine, in quanto paese di residenza dell'antica famiglia di stampatori dei CASADEI MENGHI, che possedeva una stamperia ed una tintoria all'interno del borgo storico. Da Montescudo tale particolare forma di artigianato artistico si è irradiata in altre parti della Romagna. Discendenti della famiglia Casadei Menghi emigrarono, ad esempio, a Gambettola e Bellaria-Igea Marina, dove aprirono analoghe botteghe. Ancora oggi a Bellaria esiste la stamperia CASADEI, discendente dei Casadei Menghi di Montescudo.

PARTICOLARI SULLE COLORAZIONI E LAVORAZIONI.

Parte fondamentale del lavoro degli stampatori è il procedimento per ottenere le loro particolari colorazioni. A Montescudo si usava il nero di seppia, di cui oggi si è persa la tecnica di produzione, il celeste del guado ed il verde "marcio" del rame. Esisteva un sistema di macina del "guado" (erba tintoria naturale), con delle macine simili a quelle olearie, ma più piccole e zigrinate lungo il perimetro, per ridurre in poltiglia questo vegetale. Una volta stampata, la tela veniva fissata in risciacqui effettuati utilizzando urina animale, spesso bovina. La lavorazione era contraddistinta da un odore nauseabondo, che però garantiva l'ottenimento di bellissime colorazioni. Gli "ingredienti" per ottenere i colori erano, tra gli altri, farina, aceto e ferro ossidato, elementi di una lavorazione antica, custodita gelosamente. La

ANTICA STAMPA ROMAGNOLA A RUGGINE

stampa veniva generalmente effettuata su tela di canapa, coltivata da ogni famiglia contadina. Una volta matura, la canapa veniva "battuta" con lunghi bastoni, e trasformata in fibra, che le donne filavano e tessevano in casa con telai artigianali in legno. Dopo la tessitura, le tele venivano conservate arrotolate in pezzi da 8 metri circa, comunemente detti "torselli", che servivano per lenzuola, coperte, tovaglie, tende e altra biancheria per la casa. La stamperia CASADEI MENGHI era dotata di un "mangano" per "follare" (rendere lisce) le tele grezze e nodose prima della stampa, e di un numero elevato di stampi in legno. Purtroppo, quasi tutti vennero bruciati come legna da ardere durante la seconda guerra mondiale, e per tale ragione, solo pochi stampi sono giunti sino a noi. I colori venivano stampati sulle tele con l'ausilio di tali stampi, che erano incisi a mano su legno di pero, un legno morbido e non nodoso, che dava garanzia di facilità di lavorazione. Il lavoro dello stampatore si contraddistingueva, in una bottega piena di stampi, per i colpi sordi di un mazzuolo, "ranni" antichi di sapone, cenere e acqua calda, ed un pezzo di tela sul bancone pronto per essere "ornato", con l'estro e la maestria che solo l'amore per l'arte del pezzo unico può guidare. Nel Comune di Montescudo-Monte Colombo l'antica arte degli stampatori non si è estinta. E' sopravvissuta a Croce grazie all'impegno della stamperia **"Lea Fantasie" di Valter Ciabochi**, ultimo rappresentante di questo antico mestiere, e continuatore di questa secolare tradizione della Romagna.

ANTICA FABBRICAZIONE DELLE TERRECOTTE

L'argilla appartiene ai materiali più vecchi lavorati dall'uomo. Questa terra, facile e duttile a mettere in forma, permette di ottenere comodamente vasi semplici, scodelle, olle e pignatti vari. L'utilizzo della terracotta è una lavorazione antichissima che risale, nelle sue forme ancestrali, al 10.000 a.C. In tali epoche remote (Neolitico), veniva prodotto del vasellame per uso domestico. Nelle epoche successive, le terrecotte ebbero gli impieghi più disparati: decorazioni di palazzi, materiali da costruzione ed oggetti artistici come statue di ogni genere e dimensione. Il decoro degli oggetti, spesso a base di vernici lucide naturali, ottenute con ricette segrete, ancora oggi è distintivo e peculiare di ogni famiglia di vasai. Nel mondo rurale della Romagna dei secoli scorsi la fabbricazione delle terrecotte era molto diffusa. Si producevano i più vari utensili, prevalentemente per uso domestico, come gli orci per il trasporto dell'acqua prelevata dagli antichi lavatoi, le olle per la conservazione delle salmerie, vasi, utensileria da cucina. Anni di esperienza consentivano all'artigiano di conseguire la maestria necessaria per creare, con l'utilizzo di un tornio, anche boccali con manico e becco ed oggetti dalle forme più particolari e complicate. Una particolare oggetto prodotto con le terrecotte, molto diffuso in Romagna nella civiltà contadina, era la "suora", un antico recipiente che conteneva la brace del camino, utilizzata per scaldare i letti. Veniva posta all'interno del "prete", il telaio in legno che la conteneva.

Il paese di Santa Maria del Piano, frazione di Montescudo-Monte Colombo, è stato sin dal settecento sede di numerose e famose fabbriche e botteghe di produzione delle terrecotte. L'ultimo discendente di questi antichi artigiani è GEO CASADEI, che prosegue, dopo cinque generazioni, il mestiere che ha appreso dai suoi avi. Il suo laboratorio, come tutti quelli che risalgono ad epoche antiche, ha un fascino unico. Gli strumenti sono gli stessi da sempre, a testimoniare il tempo passato e l'arte che viene tramandata di generazione in generazione. Geo Casadei possiede ancora l'antico forno a legna, tuttora funzionante, per la cottura della terracotta. Un reperto rarissimo, unico, che consente ancora oggi di dare dimostrazione dei processi di lavorazione risalenti ad epoche remote: dal "caricamento" del forno con argille lavorate crude, alla sua accensione ed alimentazione per raggiungere la temperatura di 350-500 gradi, per procedere alla cottura dell'argilla ed all'ottenimento del prodotto finito.

Parco della Rimembranza di Monte Colombo, realizzato a partire dal 1920 ed ultimato nel 1936

Strada lastricata di collegamento tra la Rocca e l'antico Lavatoio di Monte Colombo

Municipio di Monte Colombo, veduta dell'ala Ovest, esempio di architettura Razionalista

Ingresso della Rocca Malatestiana - Monte Colombo

Elenco delle

AZIENDE

con sede nel territorio
del comune di

MONTESCUDO - MONTE COLOMBO

aderenti
alla rete per la valorizzazione
dei prodotti eno-gastronomici tipici
e dell'artigianato artistico.

Associazione
Pro Loco Montescudo

ASSOCIAZIONE TURISTICA
PRO-LOCO
MONTE COLOMBO

AZIENDE AGRICOLE

DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	TIPO DI PRODUZIONE/ VENDITA
Aiello Giuseppe	Via Gaiano,3 – Santa Maria del Piano Tel. 05417 389563 Cell. 349 4688333	OLIO
Bigucci Giovanni	Via Gaiano, 12 – Santa Maria del Piano Tel.0541/984627 - Cell. 338 2613797	PATATE, POMODORI, POLLI CONIGLI E CARNE BOVINA
Bucci Iolanda	Via Panoramica, 633 - Croce Cell. 335 7330096	OLIO
D'Angeli Secondo	Via Trebbio, 5 - Croce Tel.0541/985378	OLIO E VINO
Casali Giacomo	Via Roma, 46 - San Savino Tel.0541/985590	OLIO, VINO E CEREALI
Castellari Filippo	Via Ca' Masino, 5 – Santa Maria del Piano Tel.0541/984618 – 339 7083143	ALLEVAMENTO E VENDITA BOVINI, OVINI, ASINI E SUINI
Cecchini Filippo e Vincenzo s.s.	Via Vallecchio, 4 - Tel. 0541/984000 Cell. 328 1259650 – 339 7927403 E-MAIL: agricolacecchini@alice.it	PRODUZIONE E VENDITA OLIO D'OLIVA, VINO E CARNE NOSTRANA
Colarusso Deodoro	Via Roma, 1660 - San Savino Tel. 0541/985185	GRANO E CEREALI VARI
Cortellini Gigliola	Via Strada, 2 - Località Cà Mini Cell. 338 2710438	OLIO
Dettori Roberto	Via Vallecchio, 1 Tel. 0541/984479 - Cell. 327 7029991	PRODUZIONE E VENDITA FORMAGGI TIPICI DI PECORA
Faitanini Marino	Via Valliano, 36 Tel. 0541/984094 – 337 221675	OLIO, VINO
Falconi Gino	Via S. Andrea, 24 - Montescudo Tel. 0541/984506	PATATE, ORTAGGI, AGLIO E CIPOLLA E VERDURE DI STAGIONE
Fantini Matteo	Via Unrra, 2 - Montescudo Tel. 0541/984191	PATATE, AGLIO
Foschi Fiorina	Via Ca' Franceschino, 5 - Trarivi Tel. 0541/984097	OLIO, VINO, GRANO, POMODORI
Gambuti Elio	Via Ca' Gambuto, 2 - Trarivi Tel.0541/983057	VINO, OLIVE, CARNE
Giannini Pasquale	Via Ca' Renzo, 27 - Valliano Tel.0541/984080 – 348 5614392	OLIO E PRODOTTI VARI
Giardino Alessandra	Via Canneto,56/b – Cà Sensoli Tel.0541/983195	OLIO, VINO, POMODORI, PATATE, PESCHE, CILIEGIE
Guerra Franco	Via Serra, 75 - Trarivi Tel. 05417983012	PRODUZIONE E VENDITA CARNE
Magnani Fidalma	Via Ca' Mini N. 290 - 47854 Monte Colombo (RN) Telefono: 0541.984591	OLIO

AZIENDE AGRICOLE

DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	TIPO DI PRODUZIONE/ VENDITA
Martini Giorgio	Via San Marco, 930 Tel.0541/985396	OLIO, VINO E PRODOTTI TIPICI VARI
Mei Alfio	Via Villa Monte Godio, 6 - Montescudo Tel.0541/984513	PATATE, CIPOLLE
Monti Virginia	Via Poggio N. 76 - 47854 Monte Colombo (RN) Telefono: 0541.984732	OLIO
Muccini Emilio	Via Ca' Falascone, 2 – Santa Maria del Piano 0541/984370	ALLEVAMENTO E VENDITA BOVINI
Nicolini Romano	Via Vigne, 43 - Valliano Tel. 0541 984078	OLIO, SALUMI, VINO
Paesani Romano	Via Mandrio di Sopra, 28 - Albereto Tel. 0541/984632	PATATE
Papini Renato	Via Flaminia Conca - Taverna Tel. 0541/984135	OLIO, CEREALI
Pintus Pasquale	Via Roma, 5 - San Savino Tel. 0541/985524	PRODOTTI CASEARI
Raggini Fausto	Via Cà Castellano, 375 Tel. 0541/984693	OLIO, VINO
Tonini Gilberto	Via Termine, 1 – Montescudo Tel. 0541 984178 Cell. 335 5372770	UVA, OLIVE, POMODORI, PATATE, ALLEVAMENTO E VENDITA BOVINI E SUINI
Tonini Alfio	Via Termine, 1 – Montescudo Cell. 335 7331262	PATATE, OLIO, CEREALI
Tonti Giuseppe	Via Cà Castellano, 501 Tel. 0541/984474	OLIO, CEREALI VARI
Torriani Amos	Via Serra, 81 - Trarivi Tel. 0541 983082 Cell.338 3620098	UVA, OLIVE, POMODORI, PATATE, ALLEVAM. E VENDITA BOVINI E SUINI
Urbinati Luigino	Via Cà Castellano, 474 Tel. 0541/984460	OLIO

AGRITURISMI - CANTINE

Fattoria del Piccione	Via Roma, 185 – San Savino Tel.0541/985664 – Fax 0541/986091 www.fattoriadelpiccione.it info@fattoriadelpiccione.it	CANTINA –VINI D.O.C.
Fiammetta	Via Provinciale, 909 – Croce Cell. 347/0105364 www.agriturismofiammetta.it	PRODUZIONE DI VINO
Freelandia - La valle dei Caprioli	Via Gaiano, 1 – Santa Maria del Piano Tel.0541/984477 - www.free-landia.com info@free-landia.com	RISTORAZIONE, PERNOT-TAMENTO, IMPIANTISTICA SPORTIVA E PISCINE
I Muretti	Via Sarciano, 5 – Osteria Nuova Tel.0541/985146 – 339/8015065 www.imuretti.it info@imuretti.it	CUCINA CREATIVA, SENZA GLUTINE, FATTORIA DIDATTICA, CANTINA E PRODUZIONE OLIO, CAMERE

AGRITURISMI - CANTINE

DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	TIPO DI PRODUZIONE/ VENDITA
Il Capannino	Via Belarda, 494 – Monte Colombo Tel. 0541/985487 - Cell. 335/8219992 www.ilcapannino.com info@ilcapannino.com	VINO, PASSATE, MARMELLATE E MIELE, VENDITA OLIO IMBOTTIGL.
Il mio Casale	Via Canepa,700 - Tel.0541/985164 www@ilmiocasale.it - info@ilmiocasale.it	AZIENDA AGRICOLA, PROD. BIOLOGICA, VINO
Marilenia	Via Canneto, 56/b Cavallino Tel.983195 – Cell. 328/9714018 Fax 0541/983195 www.marilenia.it - info@marilenia.it	VINO E OLIO MATERIE PRIME A KM O - PERNOTTAMENTO
San Marco	Via San Marco, 972 Tel.0541/985171	SERVIZIO RISTORANTE
Zio Monti	Via Casiccio, 601 Tel.0541/984640 Tel. 0541/392554 www.ziomonti.it - francono5@yahoo.it	CERIMONIE, BANCHETTI, ALLOGGIO

FUNGHI

Società Agricola Albereto Funghi	Via Cà Masino – Santa Maria del Piano Tel. 0541 984179 Cell. 393 9201555	COLTIVAZIONE FUNGHI

MIELE

Dettori Angelo e C. Agricola Miele Dettori	Via Monte Vallecchio,8 Fax.0541/388692 – Cell. 339/8502327 mieledettori@tin.it	MIELE BIOLOGICO
Guiducci Fiorenzo	Via Don Giocondo Magnani, 9 Tel. 0541 9894128 Cell. 335 7339587	MIELE

ANTICA LAVORAZIONE DELLE TERRACOTTE - VENDITA

Antica Fabbrica di terrecotte Casadei Geo	Via S. Maria Del Piano, 80 Tel. E Fax: 0541 984386 Cell.339 4115764	PRODUZIONE E LAVORAZIONE TERRECOTTE
Ceramiche Wilma Balzi	Via Indipendenza, 995 - Taverna Tel. 0541/984079	VENDITA TERRECOTTE
Ceramiche Bellini di Balzi Silvano	Strada Provinciale, 34 – Taverna Tel. 0541/984262	VENDITA TERRECOTTE
Fantini di Bertuccioli Maria Alba	Via Indipendenza, 900 - Taverna Tel. 0541/984231	VENDITA TERRECOTTE

ANTICA STAMPA ROMAGNOLA A RUGGINE

Le fantasie di Valter Ciabochi	Via Panoramica dell'Adriatico,1007 – Croce Tel. 335/8067930	PRODUZIONE E VENDITA DI STAMPE ROMAGNOLE A RUGGINE

RISTORANTI, TRATTORIE E PIZZERIE

DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	TIPO DI PRODUZIONE/ VENDITA
Amici Miei	Via Bologna, 21 – Monte Colombo Tel. 0541/984456	CUCINA, OSTERIA
Bellavista	Via Roma, 1 – Montescudo Tel. 0541/984818	CUCINA
Cantina Ghibellina	Piazza Malatesta, 4 – Monte Colombo Tel. 0541/984606	ENOTECA
Castello di Albereto	Via Castello, 3 – Albereto Tel. 0541/984922 - Cell. 392 1282074	CUCINA E SUITES
Chiosco dalla Cricca	Via della Rocca – Montescudo Cell. 392/4737300	CUCINA, PIADA E CASSONI
Da Cico	Via Indipendenza, 445 – Taverna Tel. 0541/863174 – Cell. 339/4736004	CUCINA - PIZZERIA
La Grotta della Giamaica	Via Canepa, 174 – Monte Colombo Tel. 0541/985580	CUCINA - PIZZERIA
La Collina	Via Ugo Foscolo, 1 – Trarivi Tel. 0541/983256	CUCINA - PIZZERIA
Locanda di San Savino	Via Roma, 1266 – San Savino Tel. 0541/985605	CUCINA
Week end	Via Flaminia, 580 – Osteria Nuova Tel. 0541/985578 Tel. e Fax 0541/985403	CUCINA
Malatesta	Via Rocca Malatestiana, 17 – Montescudo Tel. 0541/984317	CUCINA - PIZZERIA
La Cantinaccia	Via Rosaspina, 10 – Montescudo Tel. 0541/983150	CUCINA - ENOTECA
Osteria Zi' Teresa	Via Valliano, 31 Tel. 0541/984312	CUCINA - VEGANO
Trattoria Terra e Mare	Via Chitarrara, 1074 - Taverna Tel. 0541/985491	CUCINA - PESCE
2.0 Bieretheque	Via Chitarrara, 459 - Taverna Cell. 393 307 4256	CUCINA

IPPICA E MANEGGI

Allevamento Romagnolo	Via Cavallino, 13 - Tel. 0541/863111 www.allevamentoromagnolo.it	ALLEVAMENTO E CUSTODIA CAVALLI, DOMA, ADDESTRAMENTO, SCUOLA DI EQUITAZIONE, CORSI DI EQUITAZIONE PER DIVERSAMENTE ABILI
Cooperativa Centofiori	Via Vallecchio,10 Tel. 0541/984293	CORSI DI EQUTAZIONE, PASSEGGIATE, PENSIONE CAVALLI
Centro Equestre Parco del Marano	Via Mezzanotte,19 - Vallecchio Tel. 0541/863187 Cell. 329 2917478	PENSIONE PER CAVALLI, CORSI DI EQUITAZIONE, COMPETIZIONI, ADDESTRAMENTO PULEDRI

BED & BREAKFAST

DENOMINAZIONE	INDIRIZZO	TIPO DI PRODUZIONE/ VENDITA
Casa Mia	Via Trebbio, 18 – Croce Tel. 0541/985123 – Cell. 347/8889741	
San Martino	Via Bologna, 5 – Monte Colombo Cell. 348/0694610	
Ca' Silvia	Via Roma, 1328 – San Savino Tel. 0541/985419	
Ca' Rossa	Via Mezzanotte – Vallecchio Cell. 329/1653988	
Castellano	Via Cà Castellano, 498 – Monte Colombo Cell. 335/7608151	
Marilenia	Via Canneto, 56/b Cavallino Tel.983195 – Cell. 328/9714018 Fax 0541/983195 www.marilenia.it - info@marilenia.it	

ALBERGHI, LOCANDE E SUITES

Hotel Centro Benessere Villa Leri	Via Canepa,172 – Canepa – Monte Colombo Tel. 0541/985262	
Locanda Malatesta	Via Rocca Malatestiana, 17 – Montescudo Tel. 0541/983324	
Castello di Albereto	Via Castello, 3 – Albereto Tel. 0541/984922 - Cell. 392 1282074	

BAR - CAFFETTERIE - PIZZERIE

La Rosa dei Venti	Via Cà Pazzaglia, 50 – Trarivi Tel. 0541/984071	
Il Mio Bar	Via Indipendenza, 729 – Taverna Tel. 0541/984969 – Tel. 0541/984501	
Area 41 Cafè	Via Cà Pazzaglia, 41 – Trarivi Cell. 329 3336372	
Il Borgo	Via Borgo P. Malatesta, 7 – Montescudo Tel. 0541/984428	
D'Angeli	Via Roma, 976 – San Savino Tel. 0541/985419	
Bar Meeting	Via della Rocca, 9 – Montescudo Tel. 0541/984792	
Crazy	Via Santa Maria del Piano di Sotto Tel. 0541/863047	
Stuzzico	Via Roma, 1403 – San Savino Tel. 0541/985313	PIZZERIA
Pizza Party	Via Cà Pazzaglia – Trarivi Cell. 331/2142261	PIZZERIA D'ASPORTO

Castello di San Savino

Castello di Albereto

Associazione Pro Loco Montescudo

Associazione Turistica
Pro Loco di MONTESCUDO
Via Roma, 1
Montescudo

Associazione Turistica
Pro Loco di MONTE COLOMBO
P.zza S. Martino di Tours, 1
Monte Colombo

47854 Montescudo - Monte Colombo (RN)