

L'ITINERARIO

La via Crucis di Peglio

VISTO E MANGIATO

02_03_2012



Ogni borgo e cittadina delle Marche riserva al visitatore la scoperta di qualche tesoro d'arte inaspettato, spesso inserito in contesti paesaggistici di grande fascino. E' il caso anche di Peglio, piccolo borgo della valle del Metauro, storico fiume che vide nell'antichità una delle più celebri vittorie dei romani contro le truppe cartaginesi, al

tempo della seconda guerra punica. Peglio stessa ha un'origine romana, piccolo insediamento strategico sulla riva sinistra del fiume, sorto sulla vetta di una rupe che domina i cosiddetti "gessi di peglio", ovvero un'area geologica particolare, conseguenza di franamenti sottomarini di età preistorica, costituita da ammassi gessosi brecciati che si inseriscono nel paesaggio in maniera particolarmente suggestiva.

Altrettanto suggestivo è il cuore del borgo, che ha conservato lo stretto reticolo

viario medievale ed è dominato dall'alta Torre del Girone. La torre originale è stata distrutta dai tedeschi durante la seconda guerra mondiale e quello che possiamo oggi ammirare è la sua ricostruzione post bellica. Scopo del nostro percorso è tuttavia raggiungere la basilica parrocchiale di San Fortunato, vescovo di Todi; si tratta di una delle chiese più antiche del territorio rurale della diocesi di Urbino, attestata come pieve dal 1290 ma sicuramente di origine molto più remota, come è testimoniato dalle due cripte risalenti all'età longobarda che si trovano all'interno della chiesa. San Fortunato ha subito un radicale restauro nella seconda metà dell'Ottocento, che purtroppo ha quasi completamente obliterato l'aspetto medievale, nonostante ciò la chiesa merita una visita anche per ammirare un vero gioiello delle arti decorative: una preziosa Via Crucis in Maiolica del Settecento che con le sue 14 formelle è il più antico esempio di Via dolorosa realizzata con questa tecnica artistica.

La tradizione della lavorazione della ceramica e la conseguente produzione di

maioliche è propria di questo territorio, ricco di argille, a ha visto proprio nel Settecento l'apogeo delle botteghe ceramiche di Urbania, oggi Casteldurante, dove si continua a perpetuare con successo questa pregiata tradizione manifatturiera.

Le formelle, di grande qualità ed espressività, sono datate al 1733-34 e firmate con la sigla F.M.S.F.,

che lo studioso Corrado Leonardi ha sciolto in Francesco Maria Scatena Fecit. Lo Scatena è stato un importante maestro ceramista di Urbania, formatosi nella bottega dei Doix, artisti di origine fiamminga trasferitisi nella cittadina marchigiana nella seconda metà del Seicento. Nelle maioliche di Peglio riesce a fondere con grande suggestione il rigore formale classico, ereditato dalla tradizione artistica italiana, con la vivacità narrativa dei maestri d'oltralpe, realizzando un'opera unica nel suo genere, che diede inizio ad una ricca tradizione poi sviluppatasi in tante botteghe ceramiche italiane.

papillon
PAPILLON A PEGLIO CONSIGLIA

Per gli acquisti golosi:

Nella vicina Acqualagna (Pu) celebre per il tartufo, gli indirizzi dove procurarsi il pregiato

prodotto della terra saranno quello di *Marini Azzolini Tartufi* (via Risorgimento 26 - tel. 0721798629) o Terre Nobili (via Pole 26 – tel. 0721799065). Da loro anche prodotti a base di tartufo, ma soprattutto il prodotto in purezza.

Per i vini:

Per una volta facciamo un'eccezione, e invece di una cantina che produce vino, vi segnaliamo un grande produttore di grappe e birra, **Collesi** (tel. 075933118) di Apecchio (PU). Vale la pena la visita di questo luogo del gusto, perché è uno degli indirizzi migliori d'Italia. Da provare soprattutto le birre (Fiat lux e Alter le migliori)

Per mangiare:

L'indirizzo è quello dell' **Angolo divino** (via sant'Andrea, 14 – tel. 0722327559) di Urbino, che vi accoglie con due salette. In tavola piatti di tradizione, con raviolone rustico (con erbe, condita con olio, pepe nero e Parmigiano, "pasta nel sacco", servita con crema di pomodoro, poi coscia d'anatra arrosto, scottadito d'agnello, salumi e formaggi di zona. In chiusura un buon semifreddo alla frutta o mousse al cioccolato. Bella la carta dei vini, molto attenta alle piccole produzioni locali.

Per dormire:

Un indirizzo affidabile a prezzi ragionevoli è l'**Hotel Raffaello** (Vicolo Santa Margherita - tel 07224784-4896) che trovate nel centro storico di Urbino. Tutte le camere hanno bagno, telefono, TV, radio, aria condizionata, frigo bar e connessione internet wi-fi gratuita, con lo sguardo che spazia sino al Palazzo Ducale e fin sulle dolci colline marchigiane.