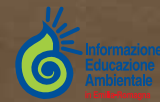


...e Valmarecchia



Regione Emilia-Romagna



I TERRITORI DI Valconca...



Progettazione:





ITT Marco Polo • Malatesta Rimini • Savioli Riccione

Si ringraziano per la fondamentale collaborazione:






Per informazioni:
GIRATLANTIDE
 Viale della Stazione, 38 • 48015 Cervia (RA)
 Te. 0544 965801 • fax 0544 965120
 e-mail giratlantide@giratlantide.net

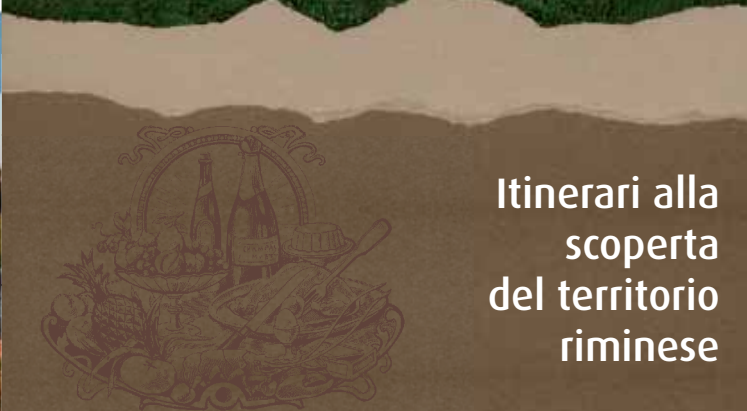


PORTE APERTE

tra terra e mare...

Open Doors

between land and sea...



Itinerari alla scoperta del territorio riminese

ITINERARI ECOSOSTENIBILI

nell'entroterra di Rimini



Questa piccola guida accompagna alla scoperta dei prodotti tipici e delle caratteristiche naturali delle due vallate dell'entroterra riminese: la Valmarecchia e la Valconca.

Di seguito vengono proposti alcuni itinerari, ideati dai ragazzi degli istituti alberghieri "Malatesta" di Rimini, "Savioli" di Riccione e dell'istituto tecnico per il turismo "Marco Polo" di Rimini e rivolti a tutti i turisti che rispettano la conservazione del territorio e la sua valorizzazione, e che al tempo stesso amano scoprire gli angoli nascosti e assaporare i prodotti

della gastronomia locale.

Abbiamo creato questi itinerari per farvi riscoprire le bellezze nascoste e non spesso frequentate nell'entroterra riminese a contatto con la natura e con la buona tavola



SUSTAINABLE ITINERARIES of Rimini hinterland

This short guide is a support to discover typical products and natural features of our two valleys running through the inland: the so called bassa Valmarecchia and Valconca.

The itineraries were planned by the students of the hotel-management schools "Malatesta" of Rimini, "Savioli" of Riccione and the technical high school for tourism "Marco Polo" of Rimini, with the purpose of promoting the enhancement of a touristic identity, already consolidated by the variety of offers.

Valmarecchia, terra di sapori Valmarecchia, land of taste

1 Agriturismo/Prodotti Tipici

IL GERMOGLIO

Azienda di produzione di olio, sottolio e confetture con punto vendita al pubblico
Via delle Fonti Romane, 5 - Covignano - Rimini
Tel. 0541.751285

2 Prodotti tipici

ROBERTA FRONTALI

Degustazione e vendita al pubblico di prodotti tipici: oli, sottolio, confetture
Via Carpi, 7/P - San Lorenzo in Monte - Rimini
Telefono 0541.727077 - 347.6582133

3 Agriturismo/Produttori di vino

SAN ROCCO

Azienda di produzione di vino e struttura di ristorazione
Via S. Rocco, 850 - Villa Verucchio - Verucchio
Tel. 0541. 676702

4 Ristorante/Prodotti tipici/Produttori di vino

CASA ZANNI

Azienda di produzione di vino, olio, sottolio, sottaceti, salumi, piadina con punto vendita al pubblico
Via Casale, 205 - Villa Verucchio - Verucchio
Tel. 0541.678401

5 Produttori olio

OLEIFICIO SAPIGNI

Azienda di produzione di olio con punto vendita al pubblico
Via Statale Marecchia, 39- Villa Verucchio- Verucchio
Tel. 0541.679094

6 Ristorante

OSTERIA DEL BORGO

Piccolo ristorante tipico
Montebello - Torriana
Tel. 334. 3211105

7 Centro di Educazione Ambientale

OSSERVATORIO NATURALISTICO VALMARECCHIA

Centro visite dell'Oasi di Protezione della fauna di Torriana- Montebello, offre la possibilità ai visitatori di scoprire gli allestimenti dedicati alle caratteristiche naturali della vallata e organizza escursioni lungo i sentieri dell'area naturale
Via Scanzano, 4 Montebello - Torriana
Tel. 340.0576207



Valconca, dal mare alla collina

Valconca, from up hill to down dale



8 Vendita prodotti del mare

COOP. CASA DEL PESCATORE

Mercato ittico con vendita al pubblico dei prodotti del mare
Via Toti, 2 - Cattolica
Tel. 0541.839511

9 Produttori di vino/Agriturismo

TENUTA DEL MONSIGNORE

Azienda di produzione di vino con punto vendita al pubblico
Via Patarino, 154 - San Giovanni in Marignano
Tel. 0541. 955128

10 Carni e salumi

ZAVOLI

Azienda di produzione di salumi, carni bovine e suine
Via Pulzona, 3818 - Santa Maria del Monte- Saludecio
Tel. 0541. 858041

11 Prodotti tipici

IL FORMAGGIO DELLE FOSSE DELLA PORTA DI SOTTO

Azienda di produzione di formaggio stagionato in grotta
Via Roma, 134 - Mondaino
Tel. 0541.981550

12 Prodotti tipici

IL BUON PASTORE

Azienda di produzione di formaggi, pecorini e ricotte
Via Cà Santino, 1963 - Montefiore Conca
Tel. 0541.985874

13 Prodotti tipici locali

COOP. TERRE SOLIDALI

Gruppo di produttori del territorio riunitosi per la vendita diretta di tipicità locali (formaggi, miele, carni, verdure) con punto vendita al pubblico
Via Provinciale, 71 Onferno - Gemmano
Tel. 338.5630850

14 Museo Naturalistico

GROTTE DI ONFERNO

Museo naturalistico e centro visite della Riserva Naturale Orientata di Onferno, ricca di rare specie di vegetazione e chiroteri. Si organizzano escursioni all'interno della suggestiva grotta, il visitatore potrà addentrarsi nella dimora di una colonia di pipistrelli, la più importante di tutta la Regione.
Via Castello, 83 Onferno- Gemmano
Tel. 0541.984694



GLI CHEF CONSIGLIANO...

Ecco due menù consigliati per gustare la buona cucina del territorio fatta da prodotti genuini dai sapori marcati e originali

THE COOKS ADVISE...

Here two recommended menu in order to taste the savoury typical cooking made of genuine products and strong, original tastes.

UN MENÙ TIPICO DELLA VALMARECCHIA

Antipasto di formaggi e salumi della Valmarecchia con Savour* e miele
Piadina riminese e Cassoni alle erbe

Cappelletti in brodo
Tagliatelle con salsa agli stridoli

Coniglio in porchetta aromatizzato al finocchio selvatico con pomodori gratinati
Galletto romagnolo al tegame con patate novelle e rosmarino, insalata di radicchio e cipolla all'olio dei colli riminesi

Crostata con marmellata di albicocca

Vini: Pagadebit dei Colli Riminesi
Sangiovese dei Colli Riminesi

Appuntamenti gastronomici:

FESTA DEL MIELE
Montebello -Torriana
(primo week end di settembre)

FIERA DEL MAIALE
Verucchio
(mese di gennaio)

*Savour: una sorta di marmellata preparata con il mosto del vino di uve nere, mele e pere cotogne, noci, nocchie e mandorle.

UN MENÙ TIPICO DELLA VALCONCA

Bruschette all'olio Extravergine Dei Colli Di Rimini Dop
Cassoni alle erbe spontanee

Polentina alle vongole dell'Adriatico
Strozzapreti con pesto di rucola al Formaggio di Fossa di Mondaino

Sardoncini in arrostato segreto con piadina e insalatina di campo
Filetto di Mora Romagnola alle erbe fini

Tagliere di formaggi freschi e stagionati con miele, confetture di frutta e verdura

Miacetto*

Vini: Cabernet Sauvignon dei Colli di Rimini
Rebola dei Colli di Rimini

Appuntamenti gastronomici:

SALUSERBE
Saludecio (Aprile)
FOSSA, TERTUFO E CERERE
Mondaino (Novembre)

LA NOTTE DELLE VONGOLE
Cattolica (Luglio)

IL CAPODANNO DEL VINO
S. Giovanni in Marignano
(Ottobre)

*Miacetto: Dolce natalizio tipico di Cattolica, a base di cruschello, miele, frutta secca e olio di oliva, reperibile tutto l'anno nei forni e nelle pasticcerie.