

Particolare di Giuseppe e Maria, in versione indiana.
La peculiarità di questa rappresentazione della Natività è legata al Bambinello, collocato all'interno della sacca posta sulla schiena di Maria. Particolarità unica, visto che in ogni presepe viene collocato al centro della scena, posto su una mangiatoia



Sopra: particolari del "mega" presepe sviluppato in senso verticale dal maestro Giuseppe Casciella nella rassegna 2002. Il presepe era alto 5 metri, largo altrettanto e profondo 4 metri, senza tralasciare le 300 case (tutte illuminate), 500 pastori, statue in movimento, cascata, laghi, tutto realizzato a mano con materiali naturali. Il Maestro Giuseppe Casciella, salernitano d'origine, sin da piccolo ha coltivato la passione per il presepe. Ogni anno è presente a "Le vie dei Presepi" di Urbino con nuovi capolavori d'arte.

Sotto: i tartufi, una montagna di aroma
Più in casso: una tavola imbandita dei prodotti del Montefeltro: formaggi, miele e confetture.

Qui primeggia il pregiato tubero, ovvero il tartufo bianco e nero pregiato. Anche se la stagione di produzione di quello bianco pregiato è da ottobre alla fine di dicembre, il tartufo si trova tutto l'anno. Sono infatti diverse le specie che, a seconda del periodo, si possono reperire dal sottosuolo: dal bianchetto, al tartufo nero pregiato, allo scorzone nero tipico estivo, passando per il tartufo nero d'inverno fino al moscato.

Tra i prodotti tipici spiccano: la "Casciotta di Urbino", il Formaggio di Fossa, il "Pane di Chiaserna", la "Carne di Vitellone Marchigiano" e due vini il "Santangiolino" e il "Visner" (entrambi dolci). Non vanno dimenticati prosciutti e salami locali, formaggi, confetture. Passando ai dolci troviamo: crostate, ciambelle dolci, cresce di Pasqua dolci e al formaggio. Il tutto annaffiato da vini tipici della zona quali: Bianchetto del Metauro, Rosso dei Colli Pesaresi e Sangiovese



"Le vie dei Presepi" sono visitabili dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 16 alle 19, con ingresso gratuito.

L'iniziativa è voluta da Confcommercio e Pro Urbino, sostenuta da Comune, Fondazione Cassa di Risparmio di Pesaro, Banca delle Marche, Provincia di Pesaro e Urbino, Comunità Montana Alto e Medio Metauro e sponsor privati.

Infolinee: 0722 2613

Ufficio stampa: 329.6236574