

## LA COTTA



La Cotta, nonostante sia nata pochi anni fa (apertura a fine 2006), rappresenta già una grande realtà. Un punto d'eccellenza dell'intero Montefeltro. Il sito è posto in posizione dominante con vista sullo specchio d'acqua in cui si riflette Mercatale e con l'abitato di Sassocorvaro sul fronte (da cui svetta la nota Rocca opera di Francesco di Giorgio Martini), a meno di mezz'ora d'auto da Urbino. La struttura ricavata da un tradizionale casale in pietra, conserva il suo fascino originale seppur arricchita da diversi nuovi elementi architettonici e da eleganti spunti di innovazione. Interessanti le ampie vetrate che consentono di godere la vista del fondovalle e buona illuminazione mai invasiva.

La birra agricola, nota anche oltre i confini nazionali, è prodotta dalla società agricola "Colleverde" che coltiva i terreni adiacenti alle strutture. L'acqua di sorgente, il malto d'orzo prodotto in proprio, oltre alle particolari caratteristiche climatiche e di ambiente di questo territorio rendono il prodotto unico, di estrema qualità, unitamente alla passione ed alla professionalità dei mastri birrai Luigi e Francesco. Il birrifico "La Cotta" utilizza il metodo ad alta fermentazione con ceppi selezionati. La birra dopo una prima fermentazione e la successiva maturazione in tank sarà soggetta alla rifermentazione in bottiglia per garantire qualità e durata del prodotto.

La Cotta non è solo produzione agricola. Infatti, dal giovedì alla domenica sera si potrà godere del piacere della tavola. I prodotti appartengono prevalentemente alla tradizione genuina del territorio. Ogni piatto assume una particolare fragranza grazie all'olio extravergine di oliva proveniente dai 250 olivi centenari, visibili in sito, franti nel mulino locale.

Chi ama la semplicità della pizza ne ritroverà il gusto nella pizza cotta nel forno a legna ben lievitata. Per chi desidera una sfiziosa stuzzicheria non mancano sapori odori e colori di una ricca "crostineria" capace di assecondare i gusti dei palati più raffinati. I "taglieri" sono ricchi di salumi e formaggi prodotti da piccoli allevatori locali nel massimo rispetto della genuinità degli ingredienti e della stagionatura. Una cucina che merita ampiamente di essere goduta ove semplicità, tradizione e cura per gli ingredienti si fondono con sapiente armonia.

### DATI AZIENDA

#### ***Società Agricole "Colleverde"***

Loc. Ca' Corsuccio,

Mercatale di Sassocorvaro (PU)

Tel/Fax: 0722.76257 – [info@lacotta.it](mailto:info@lacotta.it)

[www.lacotta.it](http://www.lacotta.it)