**LINGUA E TRADUZIONE FRANCESE 2**

**LA CITTÀ DI RAFFAELLO**

**I torrioni, altissimi ed eleganti con le logge che spiccano alla luce del mattino : ecco la prima immagine che ti colpisce appena arrivi nel centro di Urbino venendo da piazza Mercatale, proprio sotto le mura di cinta.**

**Se imbocchi Corso Garibaldi e lo percorri per intero arriverai in Piazza della Repubblica, il cuore pulsante della città e luogo d’incontro serale per gli Urbinati e gli studenti universitari.**

**Le proposte culturali abbondano e il turista non potrà fare a meno di visitare la casa natale di Raffaello. L’edificio del quattrocento (1400) ospita un museo e un’accademia d’arte. Sotto il portico è stata conservata la pietra su cui Raffello e i suoi assistenti preparavano i colori, mentre all’interno dell’abitazione, oltre alla cucina, sono visitabili altre stanze. Quella che ti trasmetterà più emozioni è la stanza dove nacque il pittore nel 1483 e dove potrai ammirare uno dei suoi primi affreschi.**

**Altro luogo imperdibile è il Palazzo Ducale. Entrando dal cortile d’Onore inizierà una lunga e stimolante visita non solo a un palazzo ma un concetto pietrificato, voluto dal Duca Federico da Montefeltro “per la gloria sua e della posterità”.**

**Si inizia dai sotterranei con la visita delle cucine, dei bagni e della tintoria. Al pianoterra c’è la grande biblioteca ducale e un museo archeologico. Ai piani superiori potrai ammirare numerosi dipinti di Raffaello e di altri pittori e visitare lo studio del Duca dalle pareti in legno finemente intagliato.**

**Ristoranti e trattorie propongono i piatti tipici della cucina marchigiana, ricca di pietanze a base di carne o di pesce, di primi saporiti come i vincisgrassi, pasta cotta al forno e condita con sugo di carni miste a cui a volte viene aggiunta besciamella. Come antipasto, val la pena mangiare un bel piatto di olive ascolane, farcite e fritte, accompagnate da un buon bicchiere di Passerina, un vino bianco tipico, leggero e profumato. Non dimenticarti di assaggiare anche la “crescia sfogliata”, retaggio della cucina rinascimentale : un impasto di farina, uova, strutto, sale e pepe, tagliato in foglie sottili che vengono cotte alla piastra.**

**Per accompagnare piatti così saporiti e i dessert puoi anche bere un buon vino di visciole, una bevanda fermentata di ciliegie a cui si aggiunge zucchero e vino dell’anno precedente. Il tutto viene fatto invecchiare per alcuni anni. Il risultato finale è un nettare profumato dal bel color rosso rubino che veniva già servito durante i banchetti all’epoca del Duca Federico da Montefeltro.**

**THAT’S ITALIA N.34 FEBBRAIO/MARZO 2020**