

Il crostolo di Urbania apre le danze. Poi spazio al tartufo bianco senza scordare il miele

Autunno di prelibatezze. Il calendario delle manifestazioni si annuncia ricco come le risorse del nostro entroterra. Ecco la guida all'itinerario del gusto



URBANIA
di **Andrea Angelini**

È con l'autunno alle porte che nell'entroterra ci si prepara alla stagione dei prodotti tipici e dei piatti della tradizione.

È il caso di Urbania che domenica, nonostante tutte le difficoltà del momento, porta in piazza la sua decima Sagra del Crostolo. Non si può infatti non partire dal crostolo, attenzione a non confonderlo con la piadina romagnola e la crescita ducale: uova e strutto, unite a latte e farina, e una cottura sulle braci garantiscono un sapore inconfondibile



Una panoramica sulle prelibatezze del nostro entroterra

difficile da dimenticare.

Il crostolo poi nella sua farcitura consente di abbinare tantissimi prodotti locali dalla Casciotta di Urbino, al Prosciutto di Cargogna, alla Goletta di Mercatello, fino alle erbe spontanee che crescono nei prati ai piedi dell'Appennino.

Ad Urbania Proloco e amministrazione lo sanno bene e a questa prelibatezza hanno dedicato una sagra: «Nonostante il periodo proponiamo comunque la nostra sagra in sicurezza -spiegano il presidente Proloco Francesco Gulini e l'assessore Nadia Bocconcelli-, perché crediamo



che il Crostolo sia il piatto giusto per unire tutta l'offerta culinaria dell'alta valle del Metauro». Sarà possibile pranzare in piazza e nel pomeriggio partecipare a una gara tra massaie dei comuni limitrofi per scegliere il miglior crostolo, menù a base di crostolo anche nei ristoranti locali.

A meno di un mese dall'arrivo di ottobre l'altro grande protagonista non può che essere il tartufo bianco pregiato che riposa tra i boschi e i calanchi dell'entroterra per poi far scoprire il suo aroma appena ne sarà consentita la cerca, a fine settembre. «Le premesse della sta-

gione del tartufo sono buone -spiega Matteo Guerra, tartufai vadese-, le piogge della prima parte d'estate hanno aiutato molto, nella speranza che il caldo ed il vento di agosto non abbiano asciugato troppo il sottobosco. Come tutti i tartufai però potrò dire che è una buona annata solo quando i tartufi saranno stati trovati dai cani».

Altra passione di Guerra è l'apicoltura: «Qui il discorso è ben diverso, per il miele è una stagione non certo buona. Grazie alla qualità della biodiversità nelle nostre colline la qualità sarà sempre ottima, soprattutto del tipo millefiori, però dopo una partenza eccellente delle api nei mesi di marzo e aprile, le piogge dell'inizio estate hanno rovinato le fioriture estive e la quantità di miele prodotto è veramente bassa».

Notizie contrastanti dunque, anche in attesa dei tanti eventi dedicati ai prodotti tipici nei borghi d'entroterra, ma che testimoniano comunque la varietà e la ricchezza delle produzioni nel nostro territorio.