

## Sagra del crostolo per quattromila Un successo firmato Pro Loco

Urbania ha celebrato  
la specialità gastronomica  
Tanti arrivi da fuori regione

### URBANIA

**Che** l'appuntamento con la Sagra del Crostolo ad Urbania sia più di una semplice manifestazione lo dicono i numeri: in tre giorni di festa la Proloco Casteldurante ha cotto oltre quattromila crostoli. «Un vero successo – dicono gli organizzatori – che ogni anno conferma di stare uscendo dalla nicchia dell'enogastronomia per diventare un evento turistico a tutti gli effetti: quest'anno la testimonianza di tante persone partite da tante regioni d'Italia per raggiungere Urbania e mangiare un crostolo appena cotto ci ha fatto capire che stiamo seguendo la direzione giusta». Il crostolo durantino infatti grazie al lavoro di Proloco e amministrazione comunale sta uscendo dall'ombra della definizione di «cugino della piadina» andando a con-

quistarsi nuovi estimatori: «Il crostolo rispetto alla piadina ha una ricetta molto più golosa, ricca e nutriente: uova e strutto, unite a latte e farina, e una cottura sulle braci garantiscono un sapore inconfondibile. Inoltre si sposa alla perfezione con tutte le bontà delle Marche, le ospita al suo interno e le esalta, proprio per questo per noi è motivo di aggregazione e di unione con



le tante tipicità regionali vicine e lontane. E i buongustai sembrano apprezzare». Successo anche del Crostolchef, il concorso di farcitura che ogni anno mette in sfida tra loro proloco marchigiane.

**a.a.**