

La specialità

## Il Crostolo di Urbania, un gusto dalle origini antiche

Una sorta di piadina sfogliata con uova e strutto, che in zona si mangiava già circa tremila anni fa

**Bisogna arrivare** nella Valle dell'Alto Metauro, in provincia di Pesaro Urbino, per la precisione nel borgo medievale di Urbania, per scoprire una ricetta tipica marchigiana dalle origini antichissime, risalenti a circa 3.000 anni fa. Si tratta del Crostolo, una sorta di piadina sfogliata così chiamata perché ricorda, per lo spessore della crosta, il pane schiacciato.

Due sono le sue caratteristiche di-



### LA RICETTA

**Va cucinata rigorosamente sulla graticola, sopra la brace**

stintive: nell'impasto ci sono le uova e va cucinato rigorosamente sulla graticola, sopra la brace. Ricco nell'impasto e tradizionale nella cottura, rispecchia le origini della città di Urbania, che ha ospitato duchi e nobili nei secoli passati.

**La ricetta** dunque è tanto semplice quanto gustosa: va farcito con verdura cotta e salumi e tutti i prodotti tipici della zona che stuzzicano la propria fantasia.

Gli ingredienti sono essenziali - uova, farina, olio, strutto, latte e sale, che vanno amalgamati e impastati insieme - e la particolarità sta nella sfoglia che ha due stesure: una prima che va spalmata con lo strutto e una seconda in cui prima si arrotolano i lati opposti e si girano fino a formare una sorta di "chiocciola" che poi si ri-stende nuovamente con uno spessore di mezzo centimetro.