



Il crostolo di Urbania ottiene il marchio

► L'ufficializzazione nel fine settimana durante la sagra

ENOGASTRONOMIA

Il comune fa la voce grossa per difendere il Crostolo: nasce il marchio De.co, denominazione comunale, per tutelare la ricetta tradizionale del piatto durante il week end quando andrà in scena la quinta edizione della Sagra del crostolo, organizzata dalla Proloco di Urbania. Non dite alle esperte massaie durante la preparazione che quella che stano preparando è una piadina, né tanto meno una crescia sfogliata di Urbino perché potrebbero offendersi. La tipica ricetta urbaniese prevede farina, uova, strutto (a volontà), olio, latte, sale e una cottura particolare: alla griglia che differenzia il crostolo dalla crescia di Urbino, che si prepara sulla piastra. "Questo è un percorso che va avanti da alcuni anni - ha spiegato il vicesindaco e assessore al turismo e cultura Alice Lombardelli - desiderato dalla città e dall'amministrazione, condiviso coi produttori locali e con esperti che hanno creato un marchio e formulato un disciplinare all'interno del quale è contenuta la storia, la ricetta e le tradizioni. Serve a qualificare un'eccellenza e una tradizione che ci appartiene fortemente e per questo vogliamo differenziare. Il crostolo di Urbania è diverso dalla piadina romagnola e dalla crescia di Urbino ed è soltanto il primo prodotto che andremo a tutelare sotto il marchio De.co.", promette il vicesindaco. Tornando alla Sagra, che si svolgerà in pieno centro storico,

non mancheranno le occasioni per assaggiare questa prelibatezza magari accompagnandola alle altre eccellenze del territorio come il prosciutto di Carpegna o la Casciotta di Urbino da degustare rigorosamente con le birre artigianali di Apecchio o con i vini del territorio. Sabato dalle 15.30 ci saranno giochi, animazione, laboratori creativi e molto altro. Sarà presente anche una mostra di automezzi e attrezzature della Protezione civile. Gli stand gastronomici invece, apriranno dalle 16.30 per aperitivi e spuntini, per proseguire poi con la cena dove la star sarà proprio il Crostolo De.co. Per domenica invece è stato organizzato un pranzo in piazza (su prenotazione) oltre a tanti giochi per bambini e laboratori. Tutto accompagnerà al momento clou della sagra: il concorso di preparazione del Crostolo. Quest'anno, oltre alla consueta sfida tra massaie ci sarà anche una gara di abilità tra i giovani chef dell'Istituto alberghiero Santa Marta di Piobbico. Ai giudici l'arduo compito di scegliere il crostolo migliore.

Andrea Perini

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il manifesto del crostolo

