

Successo di presenze alla gustosa sagra

Il crostolo di Urbania diventa prodotto Deco

L'AGROALIMENTARE

Urbania

Giornata baciata dal sole e inevitabile successo nel suggestivo centro storico di Urbania, per la quarta edizione della Sagra del Crostolo, una delle sagre più amate e gustate del nostro territorio, promossa da Confartigianato Imprese PU. Quest'anno la festa è stata arricchita dalla Denominazione di Origine (DE.CO.) assegnata al Crostolo dal Comune di Urbania, riconoscimento che nasce per censire e valorizzare le attività e i prodotti agro alimentari del territorio, come strumento di promozione dell'immagine di Urbania a fini turistici. Il crostolo è infatti il primo prodotto a essere inserito nel registro Deco con la sua etichetta e con l'abbinamento

DOC alle birre artigianali.

Il crostolo, tipica ricetta tramandata dalle cuoche durante le feste, è un impasto di farina e acqua, arricchito di uova e strutto e farcito con verdura cotta, salumi e formaggi del territorio, ma si può gustare con i prodotti che più aggradano il palato dei consumatori. Durante la festa il crostolo è stato offerto nelle due versioni: quello classico di farina di grano e quello di polenta, presenti entrambi nella tradizione contadina locale, con farciture tradizionali e innovative. Momento di grande interesse e curiosità è stato il concorso aperto a tutti "Il Crostolo di Urbania" che si è svolto ieri pomeriggio e che ha visto fronteggiarsi le massaie del paese e dei comuni concorrenti nella preparazione del miglior Crostolo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA