

Urbania, in occasione della Pasqua un'osteria mantiene in vita una tradizione antica

Trionfa la "colazione del carrettiere"

URBANIA – Uova, pancetta, bacon e toast, questi gli ingredienti alla base della classica colazione inglese. Ma ad Urbania, l'antica Casteldurante, dalla fine dell'800, il breakfast del mattino era molto più ricco e sostanzioso, sia in quantità che qualità di alimenti. Le tradizionali "colazioni", servite nelle osterie, venivano fatte con piatti tipici locali, legati alla stagionalità e all'antica tradizione culinaria contadina.

"Dalle 7 del mattino noi serviamo una serie di piatti tipici locali – dice Anna Ducci, cuoca e osteria – dalla trippa ai fagioli con le codiche, dalle testine d'agnello al coniglio, dalla carne ai ferri all'agnello ai carciofi, accompagnato da verdure, pani e fiumi di vino rosso e bianco. Il piatto principe resta però la "coratella" d'agnello, molto richiesta e gustosa".

Altroché cornetto e cappuccino, oggi, come più di cento anni fa, nell'Osteria "Da Doddo" nel centro storico di Urbania, una coppia di osti tiene in vita la tradizione delle "colazioni del car-



Anna e Doddo nella loro osteria del centro storico

rettiere". Sono Doddo Bozzi e la moglie Anna Ducci, gli unici a proporre in occasione del lungo periodo di festività pasquali, l'antica tradizione legata ai lavori della civiltà contadina, che si alzava molto presto al mattino e alle 8 aveva bisogno di un sostanzioso e vero pranzo per proseguire il lavoro quotidiano.

"Nato nelle case coloniche del Montefeltro – spiega l'oste Dod-

do – il primo vero pasto della giornata, incredibilmente servito di prima mattina, doveva essere ricco, robusto e corposo, perché doveva sfamare i contadini impegnati nei lavori della stalla già dalle prime luci dell'alba. Ma anche tutto l'indotto come i carrettieri, gli allevatori e tante altre categorie lavorative oggi scomparse".

Una tradizione esportata anche nei centri abitati come Ur-

bania, soprattutto in quelli dove possenti uomini di fatica, erano impegnati in mansioni di facchinaggio all'interno di mattatoi, consorzi e lavori manuali.

"I clienti abituali erano grandi lavoratori, gente che alle 8 del mattino era a metà giornata lavorativa – racconta Doddo – oggi cerchiamo di tenere in vita questa tradizione insolita, ma con grande fatica".

bania, soprattutto in quelli dove possenti uomini di fatica, erano impegnati in mansioni di facchinaggio all'interno di mattatoi, consorzi e lavori manuali.

"I clienti abituali erano grandi lavoratori, gente che alle 8 del mattino era a metà giornata lavorativa – racconta Doddo – oggi cerchiamo di tenere in vita questa tradizione insolita, ma con grande fatica".