

URBANIA

Trippa, fagioli e cotiche per le colazioni pasquali

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 oste - dalla trippa ai fagioli con le cotiche, 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». Altro che 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 carrettiere". 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.