

Urbania, al confronto quelle all'inglese sono delicate  
Le colazioni energetiche

URBANIA – Uova, pancetta, bacon e toast, questi gli ingredienti alla base della classica colazione inglese. Ma nell'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 (nella foto con il marito oste Doddo Bozzi) - 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". E le colazioni pasquali sono state toniche. Visto il freddo...