

Gastronomia e menù tipici

Piatti dell'antica tradizione marchigiana e prodotti locali

URBANIA (Pesaro e Urbino) – La cucina di Urbania mantiene un gusto antico, miscelato dalle abitudini gastronomiche delle regioni più vicine, come Romagna, Toscana e Umbria.

Il tartufo è la vera ghiottoneria della zona, va gustato crudo nei crostini, nelle tagliatelle, nel risotto, in frittata e sopra delicate carni di produzione locale. Anche se la stagione di produzione di quello bianco pregiato è da ottobre alla fine di dicembre, il tartufo si trova tutto l'anno. Sono infatti diverse le specie che, a seconda del periodo, si possono reperire dal sottosuolo: dal bianchetto, al tartufo nero pregiato, allo scorzone nero tipico estivo, passando per il tartufo nero d'inverno fino al moscato.

Nelle trattorie dell'antica Casteldurante è molto richiesta la "coradella d'agnello" cotta con le budelline. Fra i primi ricordiamo la minestra con i ceci, i passatelli e cappelletti in brodo, le tagliatelle con fagioli, con l'umido di carne o con il particolare sugo di piccione.

C'è inoltre un primo piatto, ormai raro, chiamato le "lumachelle della duchessa", confezionato con strisce di pasta rigate su pettine di telaio e cotte in brodo con l'aggiunta di "grissilli" (interiora di pollo). Arrostiti misti, piccione con la riempitura, coniglio in porchetta e soprattutto le lumache, elaborate a lungo nel sugo con erbe aromatiche, sono tra i migliori secondi.

Ottimi compagni del pasto sono i "crostoli", sorta di piadina all'uovo sfogliata con strutto, oltre che le "baggiane" e le "bruseghe" (misti di verdure e ortaggi). Ricordiamo poi la crescita brusca e dolce di Pasqua.

In autunno troverete nelle trattorie i deliziosi funghi in gratella e i piatti tipici dell'Appennino, come cacciagione di cinghiale, lepre e tordi. Fra i dolci da assaggiare il "bostrengo" dai tanti ingredienti, ricco e scuro, invernale, oltre ai rari "bastoncelli" (sottili dolci all'anice cotti in un ferro a volva) e infine i biscotti col mosto e i ciambelloni.

I vini della zona sono bruschi e leggeri, meglio affidarsi ai classici "Bianchetto del Metauro" e al "Sangiovese dei Colli Pesaresi" o agli altri noti marchigiani.

Tra i prodotti tipici spiccano: la "Casciotta di Urbino", il Formaggio di Fossa, il "Pane di Chiaserna", la "Carne di Vitellone Marchigiano" e due vini il "Santangiolino" e il "Visner" (entrambi dolci). Non vanno dimenticati prosciutti e salami locali, formaggi, confetture.