il Resto del Carlino

GIOVEDÌ 11 LUGLIO 2019

URBANIA IN CHIUSURA LA MOSTRA DI TIZIANO SU FRANCESCO MARIA I DELLA ROVERE

Stasera a cena con il Duca: il menù è servito tra ricette rinascimentali e piatti in ceramica

–URBANIA–

C'È tempo fino al 14 luglio per visitare la mostra in onore di Francesco Maria I Della Rovere al Palazzo Ducale di Urbania ma intanto, in attesa del gran finale, si susseguono gli eventi dedicati. Stasera alle 20 nel torrione affacciato sul fiume Metauro si potrà essere ospiti a cena dal Duca con tanto di menù cinquecentesco servito in maioliche di Casteldurante in rosso Tiziano. Insalata di Costanzo Felici con pane allo zenzero, pasticcio d'erbe, budino di ricotta con salsa speziata, sono solo alcuni dei piatti che saranno serviti in occasione dell'iniziativa «A cena con il Duca». L'idea nasce dalla riproposizione di antiche ricette rinascimentali rispolverate dal gruppo «Mac Caron» di Urbania, associazione che ha come scopo quello di tenere in vita le antiche ricette del territorio dell'Alta Val Metauro. «Piatto forte saranno le lumachelle della Duchessa con «grisilli» (le interiora), antichissima pasta fatto a mano con spezie e formaggio, cotta in brodo assieme alle interiora di animali di bassa corte – spiega Francesca Guerra, presidente «Mac Caron» – un piatto ricco di proteine, per questo storicamente destinato alla puerpere che dovevano riprendersi dal parto. A realizzarlo erano le suore di clausura, perché il processo di preparazione era lunghissimo. In un secondo momento, anche se si parla sempre del '500, presero il nome di lumachelle della Duchessa, in onore di Battista Sforza, seconda moglie di Federico da Montefeltro, che era un'ottima cuoca, ma soprattutto diede alla luce numerosi figli e per questo mangiava spesso questa minestra». Il menù prevede anche cappone marinato ai mille savor, sfogliata di vitella con gelatina di mele al rosmarino e gran finale con torta zuccherata e vino santo. Nella città della maiolica non poteva mancare un'altra particolarità: i commensali degusteranno i vari cibi in piatti di ceramica di Casteldurante, realizzati per l'occasione dal foggiatore Orazio Bindelli e dai maestri maiolicari dell'Associazione Amici della Ceramica. Piatti e bicchieri di forma cinquecentesca con l'utilizzo di colori legati a Tiziano, come il rosso che lo rese celebre nel campo della pittura, saranno omaggiati ai partecipanti. A fine cena è prevista la visita guidata in notturna alla mostra «Il Duca torna a casa». Costo dell'intera serata 35 euro che comprende cena, omaggio in ceramica e visita guidata. La prenotazione è obbligatoria allo 0722.313140

Andrea Angelini

LE PORTATE

Dall'insalata di Costanzo Felici alle lumache della duchessa con spezie e formaggio