4

CROSTOLO DI URBANIA

Se l'antica Casteldurante si è guadagnata unanime apprezzamento per l'arte ceramica di cui andavano fiere le sue botteghe, in altri forni si scriveva silenziosamente una pagina di cultura materiale altrettanto meritevole d'attenzione. Il crostolo di Urbania (si acquista presso Il Matterello, telefono: 0722317699) si potrebbe definire un'antica forma di pane, priva di lievito e cotta alla griglia mentre la sua nascita potrebbe risalire a parecchio tempo prima della fortunata epopea delle durantine, come ex voto agli dei. L'impasto di sola farina, uova, latte e strutto è laborioso e il risultato, di forma circolare, è fragrante e succulento. D'estate va provato con del prosciutto crudo e fichi, mentre tutto l'anno si accompagna bene alle verdure di stagione, aggiungendovi una fetta di Casciotta di Urbino DOP (casciottadiurbino.it) appena riscaldata su una piastra.