corriereadriatico

DOVE MANGIARE E BERE

Ca' Serrantonio

La crescia De.Co. consacra un sapore autentico dell'antica Casteldurante

È una cucina che abbraccia il massiccio del Monte Nerone quella dell'agrichef Davide Formica e di sua mamma Anna Amantini all'agriturismo Ca' Serrantonio. Nella loro madia, in caso di "polenta", c'è sempre pronta la farina di mais; strutto e uova in caso di "crostolo". La crescia De.Co. (Denominazione Comunale) che consacra uno dei sapori autentici dell'antica Casteldurante, l'odierna Urbania. La si riconosce dal suo impasto, più morbido, più saporito, dalla sfoglia frutto dell'arte dello stendere e dello srotolare e dalla sua "crosta" acquisita dopo la cottura sulla brace. La servono con salumi e prosciutti di casa, erbe selvatiche, formaggi del luogo e salsiccia. In dispensa, hanno solo quello che produce o alleva la loro azienda agricola dove lavora l'altro figlio Lorenzo e il papà Amedeo. Al pascolo pecore, agnelli; nelle stalle maiali; nell'aia, galline, polli, oche, anatre e conigli. Propongono una cucina ancestrale rispettosa delle tradizioni, dei sapori sinceri e delle stagioni. Seguono il ritmo del loro orto e danno ampio spazio ai funghi e al tartufo bianco e nero che in queste belle terre è fresco tutto l'anno. A fine pasto, merita un assaggio il loro liquore di prugne selvatiche. Aperto solo a cena. Domenica anche a pranzo.

▸Info **Ca' Serrantonio, via Candigliano 3, Urbania. Tel: 0722317404**