

Settembre, è tempo di crostolo Urbania celebra il suo piatto tipico

Torna da venerdì a domenica la storica sagra durantina tra mercatino dell'artigianato, musica e sfida tra chef

URBANIA

Non chiamatelo piadina, il crostolo durantino è molto di più. ed Urbania, da venerdì a domenica, lo celebra con una sagra che porta in piazza tutto il sapore di questo piatto tipico riconosciuto da una certificazione comunale. Rispetto alla «cugina» romagnola infatti il crostolo ha una ricetta molto più golosa, ricca e nutriente: uova e strutto, unite a latte e farina, e una cottura sulle braci garantiscono un sapore inconfondibile.

«Il crostolo porta in tavola il sapore di Urbania - dice la presidente della Proloco organizzatrice Valeria Falleri - e si sposa al meglio con tanti altri prodotti tipici della zona, dalla Casciotta di Urbino al Prosciutto di Carpegna fino alla birra di Apecchio e ai vini della provincia».

La sagra comincia venerdì alle 18 con l'apertura degli stand gastronomici che avranno come



Lo squisito crostolo durantino protagonista della storica sagra di Urbania

protagonista ovviamente il crostolo, poi animazione per bambini, escursioni in mountain bike e musica con Valentina Olivieri. Sabato dalle 17 invece spazio al mercatino dell'ingegno e dell'artigianato locale e all'Orchestra Mangani che accompagnerà la serata tra liscio e balli di gruppo. Domenica dalle 10 mercatini e a seguire stand gastronomici, mentre nel pomeriggio alle 17 si terrà il concorso di bontà Crostolchef, che vedrà le Prolo-

co del territorio sfidarsi per la miglior farcitura del crostolo con i prodotti tipici. Gran finale alle 20 con Tommy DJ.

Quest'anno anche la Presidenza del Consiglio Regionale ha deliberato il patrocinio ed un contributo per la Sagra che, assieme al sostegno dell'amministrazione comunale e dell'Unpli Marche, certifica l'importanza di questi eventi di qualità nella crescita della promozione e della valorizzazione dei comuni.

a. a.