

## La Sagra del Crostolo a Urbania per scoprire un sapore antico

Da venerdì a domenica tre giorni dedicati alla celebre specialità. Esiste anche una versione da abbinare al dolce

### URBANIA

**Uova e strutto**, unite a latte e farina, poi cotta sulle braci fino al punto giusto: è la ricetta del crostolo di Urbania, piatto simbolo della città che venerdì, sabato e domenica viene celebrato con una sagra di qualità che diventa mezzo di promozione dell'intero territorio.

**Il crostolo** durantino infatti, oltre al gusto inconfondibile ha anche la caratteristica di sposarsi alla perfezione con i prodotti a km zero declinandosi in infinite variabili con erbe di campo, cascio di Urbino, salumi del territorio e altre innumerevoli combinazioni. Non storceranno il naso i più tradizionalisti tra i buongustai se ne esistono addirittura delle ricette che lo abbinano al dolce, magari con pesche, fichi o altri frutti di stagione.

**La Proloco** Casteldurante con le sue massaie è la vera custode del segreto dell'autentico crostolo, tutelato e valorizzato anche da un marchio di denominazione comunale, e, con la collaborazione dell'amministrazione comunale, organizza i tre giorni di sagra. «Si parte venerdì con gli stand gastronomici aperti dalle 18,30 - spiega Valeria Falleri, presidente della Proloco - e a seguire animazione per bambini e serata musicale. Sabato dalle 17 si terrà in piazza anche un



Le "specialiste" del Crostolo d'Urbania al lavoro con la loro prelibatezza

mercatinò dell'ingegno e dell'artigianato locale che precederà l'animazione e la serata danzante. Domenica invece i crostoli saranno sulle braci già a pranzo, dalle ore 12, fino al gran finale con l'ultima serata musicale».

**Sempre domenica**, alle 17, sarà la volta di Crostolchef, una sfida tra le Proloco marchigiane a chi riuscirà a inventare la farcitura più gustosa e innovativa per il crostolo di Urbania, un'occasione importante per far sposare quest'eccellenza durantina con altri prodotti tipici provenienti da tutta la regione. Per il vincito-

**NADIA BOCCONCELLI**

**Per l'assessore al turismo questo evento offre l'occasione di destagionalizzare il turismo durantino**

re, come da tradizione, un trofeo in ceramica.

«**La Sagra** del Crostolo è un'occasione per gustare il vero crostolo, preparato e cotto come da tradizione - continua la presidentessa Falleri -, un alimento molto più ricco di una classica piadina, con la quale non va confuso, che ben si sposa con le migliori prelibatezze del territorio».

«**Urbania** ha avuto un buon successo di presenze in estate - commenta l'assessore al turismo Nadia Bocconcelli -, con turisti italiani e stranieri che hanno apprezzato le sue eccellenze, non ultime quelle gastronomiche. La possibilità di proporre una sagra di questo livello nei primi giorni di settembre ci dà la possibilità di destagionalizzare la nostra offerta turistica aprendola anche a questo periodo di fine estate».

**Andrea Angelini**

© RIPRODUZIONE RISERVATA