

IL RICONOSCIMENTO L'ASSESSORE LOMBARDELLI: «SI PRESENTA OGGI ALLA SAGRA IN PIAZZA SAN CRISTOFORO»

Il crostolo d'Urbania ha ottenuto il marchio De. Co.



TRADIZIONE ED ESPERIENZA La preparazione del crostolo d'Urbania. Per farlo ci vogliono mani esperte

***NON LO** si chiami piadina e neppure crescia: è il crostolo di Urbania ed ora è anche marchiato De. Co. Il piatto per eccellenza della cucina durante infatti ha ricevuto il riconoscimento di denominazione comunale, creato per tutelare e valorizzare i prodotti tipici, ed oggi alle 16,30 verrà presentato il marchio durante la sagra che si tiene in piazza san Cristoforo. «Questo è un percorso che va avanti da alcuni anni – ha spiegato il vicesindaco e assessore a turismo e cultura Alice Lombardelli –, desiderato dalla città e dall'amministrazione, condiviso con esperti che hanno creato un marchio e formulato un disciplinare all'interno del quale è contenuta la storia, la ricetta e le tradizioni, e coi produttori locali. Serve a qualificare un'eccellenza e una tradizione che ci appartiene fortemente e per questo vo-*

gliamo differenziare». Tra gli stand gastronomici delle festa le massaie durante cucinano i crostoli e li cuociono sulla graticola posta sulla brace: «Quella del crostolo era una ricetta dei mesi invernali – spiegano le cuoche della Proloco – perché veniva impastato con lo strutto del maiale macellato da poco. Accanto alla ricetta classica che prevede l'uso di uova, strutto e farina, ne troviamo un'altra molto più semplice nell'esecuzione, ma non certo meno buona: i crostoli di polenta. Per questi si faceva uso di pezzi avanzati di polenta ai quali si aggiungevano uova e farina per formare un impasto che veniva poi tagliato a tocchetti. Questi, dopo essere stati spianati con il mattarello, si cuociano ben unti di strutto sulla graticola rovente».

Andrea Angelini