

«Festa Befana: crostolo a ruba in tanti l'hanno assaggiato»

Enogastronomia locale
boom di degustazioni

IL VOLANO

URBANIA Uno dei tanti volani della "21esima Festa Nazionale della Befana" è stato, senza ombra di dubbio, il richiestissimo "crostolo". Dei 30.000 presenti nei tre giorni di Urbania almeno due persone su tre hanno assaggiato "il re dell'enogastronomia durantina". Non chiamatelo piadina, è il "crostolo di Urbania" che si distingue dalla "cugina" romagnola e rivendica la sua identità. Lo aveva già espletato in un convegno a Palazzo Ducale dal titolo "La Buona Tavola per lo sviluppo turistico di una destinazione" di qualche tempo fa. Il sindaco di Urbania, Marco Ciccolini e il presidente della Pro loco durantina, Francesco Bolognini ne sottolineano «l'importanza della valorizzazione, legato alla tradizione e del quale siamo orgogliosi. Abbiamo creato una denominazione comunale per promuovere e tutelare il prodotto e il territorio».

Minardi: «Un legame unico»

«Serve il riconoscimento di un prodotto con il suo territorio: il "Crostolo" con la Deco - sottolinea Renato Claudio Minardi, vicepresidente del consiglio regionale - diventa un legame identitario con la città e i prodotti di questo genere col tempo diventano brand facili da comunicare». A conferma Vittorio Peli, responsabile aree interne Confartigianato Pesaro Urbino - Ancona, spiega come «Il "Crostolo" abbinato alle altre ricchezze del territorio trasmetta un valore, per questo ci auguriamo politiche di sostegno da parte delle amministrazioni sempre maggiori con risorse per tutta la filiera del turismo e la produzione alimentare di nicchia». Francesca Guerra esperta di gastronomia locale rimarca che «bisogna saper raccontare e trasmettere tutto il senso della tradizione e la storia che si porta dietro».