
URBANIA DOMANI CONVEGNO E SHOW COOKING

Al grido di 'Crostolo e fantasia' cinque ristoranti si sfidano

- URBANIA -

NON CHIAMATELO piadina: il crostolo di Urbania differisce dalla «cugina» romagnola e da mercoledì al prossimo weekend sono tanti gli eventi in suo onore nell'antica Casteldurante. Il crostolo è una sorta di pane a forma circolare, di pochi millimetri di spessore, di colore dorato, sapido e gustoso apparentemente simile alla famosa piadina ma con questa ha in comune solamente la forma. La particolarità del crostolo sta nella cottura: viene messo per pochi minuti sulla griglia aggiungendo quando è quasi dorato lo strutto. Si porta a cottura fino a che non si arriva a una doratura uniforme della superficie.

LA PROLOCO di Urbania ha dedicato a questo piatto della tradizione un convegno con esponenti del mondo del food e della ristorazione domani alle 18 nel cortile del palazzo ducale, al quale seguirà un cooking show dal titolo

«Crostolo... e fantasia» con cinque ristoranti che si sfideranno nella preparazione del crostolo migliore e della farcitura più ardita. Nel weekend parte poi la vera e propria sagra con le cuoche della Proloco Casteldurante che proporranno ad ospiti e visitatori il crostolo preparato con la ricetta tradizionale.

AL'APPUNTAMENTO

Nel weekend torna la sagra con la ricetta tradizionale delle cuoche della Proloco

le e tanti eventi, laboratori ed attività che coinvolgeranno tutto il centro cittadino da venerdì a domenica. La Pro Loco Casteldurante e il comune di Urbania credono fortemente nel turismo enogastronomico e il Crostolo di Urbania può essere utilizzato come carta d'identità per presentare al meglio il territorio durantino e tutta l'Alta Valle del Metauro.

a.a.