DOPPIOZERO

Civiltà di Urbania

Alberto Saibene

1 Luglio 2014

"A Urbino non si mangia bene". L'affermazione suona categorica, anche se secondo me non è proprio così, tanto è vero che ho dedicato una nota in questa rubrica a una trattoria urbinate (e ci sono tornato , ospite del Festival del Giornalismo Culturale, confermando il giudizio positivo).

Ma tant'è. E così, guidati da Bruno Zanardi con l'inseparabile cagnetta Wanda, ci avventuriamo per i 15 km di curve, in un paesaggio ancora poco antropizzato e soprattutto libero dall'inquinamento luminoso, che separano Urbino da Urbania. Sono reduce da una visita al palazzo Ducale, ancora stravolto dal salto quantico dal Medioevo al Rinascimento che si compie attraverso un solo edificio. È come essere spettatori partecipi di un esperimento scientifico di risonanza mondiale: Einstein scrive sulla lavagna E=MC2.

Urbania è stata la sede estiva della corte dei Montefeltro e poi dei Della Rovere e ha un suo palazzo Ducale di più modeste dimensioni, ma quando arriviamo, è quasi buio, ha una sua segreta malìa come certi film di cui ricordi le atmosfere, ma non la storia. Zanardi, massimo studioso del nostro Restauro, da buon parmigiano è un esigente *bon vivant* e così ci fidiamo ciecamente quando ci accompagna in una pizzeria nel cuore del borgo.

È il sabato del villaggio e i ragazzi del luogo, un'inestricabile mescolanza di Marche e Romagna (in un momento di cattivo umore mi scappa di dire che assommano i difetti di entrambi, ma poi, riconciliato dalla cena, ne apprezzo le combinate virtù), si dispongono in rumorose tavolate dove ordinano pizza e birra. Le nostre perplessità sono fugate da Alfrido, uno dei due proprietari, personaggio che ti suggerisce piatti e bevande ma che, gira gira, diventa quasi un ordine. Ho

imparato che in questi casi è meglio assecondare l'oste.

Arriva una piccola minestra di zucchina, quasi un *potage*, molto cremosa e buonissima, tagliatelle con un ragù e funghetti campagnoli altrettanto buone. A seguire lumache, piccole e sfiziose assai, ma siccome non riempiono, abbiamo poi assaggiato degli spiedini di agnello con patate arrosto. Anche in questo caso cottura perfetta e potevamo dirci sfamati.

Come dolce credo di aver provato – a questo punto i ricordi si fanno confusi – fragole con maraschino. Sul vino ci siamo questionati con Alfrido che ha voluto farci bere un Rosso Conero un po' importante che, alla seconda bottiglia, era diventato ancora più importante. Avrei gradito un vino più semplice ma non c'è stato verso e così alla fine Alfrido, saputo che venivo da Milano, si è sfogato contro i milanesi che scrivono certe cose su Tripadvisor. Come avrei potuto dargli torto ? A distanza di sicurezza vorrei dire ai suoi concittadini che forse potrebbero fidarsi a ordinare qualcosa di più di una pizza che, per carità, sarà certo buonissima.

Big Ben, Corso V. Emanuele, 61, Urbania (PU), 0722 319795 . Per una cena come quella descritta si spende sui 35 euro, ma si può mangiar bene con meno di 20 euro.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

