

Urbino e i piatti del Duca

Urbino è legata alla figura del Duca anche in ambito gastronomico e del resto la corte del grande Federico da Montefeltro, che fu signore di Urbino dal 1441 al 1481, era molto attenta a cibi e vini.

Ai menù ducali Urbino dedica particolare attenzione anche oggi, riproponendone gustose tracce nei propri ristoranti.

Cacciagione, carne arrosto e bollita, “cacio” e “pescio”, quasi tutte le case signorili avevano una loro “pescieria” nonostante la lontananza dal mare, facevano parte della cucina Ducale.

La quale oggi è rivisitata con garbo e originalità.

Così, oltre alle tipiche lumachelle all’urbinate, la città ideale vanta anche i “piatti del Duca”, ovvero pietanze rinascimentali accuratamente riproposte come un tempo: dal cinghiale stufato, aromatizzato con spezie varie e abbinato a polenta di mais, al fagiano alla Santa Alleanza, con ripieno di carne di beccaccia disossata.