

[Urbania tra politica, sapori e volontariato](#)

Una “Festa dell’Unità” attentissima alla buona tavola

Si chiude la Festa del Partito Democratico di Urbania, che ha animato il fine settimana con profumi, sapori e tanta partecipazione. Iniziata venerdì, con il taglio del nastro di Elly Schlein, la festa si conclude dopo quattro giorni di intensa attività, ma soprattutto di uno spirito di collaborazione che da cinquant’anni tiene viva una manifestazione che va ben oltre la politica. Non è necessario essere iscritti al partito, ciò che unisce è la voglia di collaborare: famiglie intere si mettono a disposizione, dai nonni ai nipoti, e ognuno trova il proprio ruolo, chi ai fornelli, chi alla cassa, chi alle pulizie. Un evento che è diventato un vero e proprio patrimonio della comunità, celebrata anche in un libro curato da Giuseppe Lucarini, ex sindaco, coordinatore del circolo PD Durantino.

Uno degli elementi che rende speciale la Festa del PD di Urbania è il cibo. Come ogni anno, il menù ha proposto piatti della tradizione locale, cucinati con passione e attenzione, «a modo» come dicono due cuoche storiche, Anna ed Enrica, intervistate di prima mattina, già all’opera per la serata conclusiva. «Noi ci occupiamo soprattutto dei primi, le tagliatelle all’oca



o ai porcini e le penne all’amatriciana. Altri si occupano dei piatti della tradizione come la trippa, i fagioli con le cotiche e ovviamente l’immane crostolo, simbolo dell’identità gastronomica durantina. La cucina è ormai suddivisa quasi come fosse la cucina di un ristorante, ognuno ha il suo compito e anche la distribuzione è stata ottimizzata per evitare le lunghe attese di un tempo. Ci siamo modernizzati molto sia nelle attrezzature, nelle strutture e anche nell’organizzazione» aggiungono.

Arrivano presto lo chef Romano, insieme a Lucia, Giovanna, Gelsomino, Francesco (solo per citarne alcuni) «Alle 8 siamo già in cucina a preparare la linea per la sera, c’è chi taglia le verdure, chi pulisce i grandi pento-



Il grande staff di volontari alla Festa dell’Unità. Sotto, le cuoche Anna e Enrica



loni dei sughi, chi sistema e organizza le postazioni». È un meccanismo rodato, fatto di dedizione e volontariato, che si ripete ogni anno con precisione ed entusiasmo. Tra un piatto e una chiacchiera, un comizio e un ballo, la festa è stata anche un’occasione per ritrovarsi, discutere e fare comunità. Perché

alla fine, la vera forza di questa festa è nella rete umana che ogni anno la rende possibile. Con la serata di ieri si è chiusa un’altra edizione, ma non si spegne lo spirito che da cinquant’anni la tiene viva. Anzi, si rinnova, come l’appuntamento al prossimo anno.

Valentina Damiani