

Dalle suore di Urbania alla Taverna Il viaggio gustoso delle lumachelle

Domani menù di pesce e oli extravergini Mosconi con la pasta che le religiose preparavano in clausura

PESARO

Le lumachelle delle suore di clausura di Urbino sono una pasta corta lavorata a mano, arrotolata su se stessa con l'ausilio di un bastoncino e quindi trafilata. Otello Renzi le acquistava tra gli anni '80 e '90, quando era al timone dell'hotel Principe-ristorante Teresa, un faro della ristorazione italiana, e domani le riproporrà assieme a Marco Baffoni e soprattutto ad Anna Faggi, che con le sue collaboratrici dell'associazione gastronomica Mac-caroni ha preparato questa pasta a mano, in una serata eccezionale che apre la stagione della Taverna del Pescatore di Casteldimezzo. «Le lumachelle - spiega Otello - sono una pasta antica e saranno servite con sugo di coda di rospo, calamari, gamberetti, canestrini e cannel-



Otello Renzi, gran cultore delle lumachelle, Marcella Baldelli e Marco Baffoni

li, in un menù che valorizza la tradizione: crema di sedano rapa e molluschi, insalatina di seppie calamari e gamberi, polenta ottofile al sugo rosso di pesce e poi la gran grigliata». Il tutto con la regia di Marcella Baldelli, la signora della Taverna, e con la partecipazione di Massimo Mosconi e del suo eccellente olio extravergine nelle varie declinazioni: «Risveglio» raggiola sulla polenta, «Menage a trois»

(varietà Frantoio, Leccino, Moraiolo Marche) sulle lumachelle delle suore e olio perfino sul dolce («Non rovesciamo le Tarte Tatin, gelato fiordilatte con il «Risveglio»). I vini sono della cantina Cocci Grifoni: Passerina spumante Brut, Notturna Offida Docg Passerina e Colle Vecchio Offida Docg Pecorino. Prenotazioni aperte allo 0721 208116. Evento unico e imperdibile.

Davide Eusebi