

12 Luglio 2017

Mai dire **crescia marchigiana?** senza prima assaggiarla

Ogni città della regione ha la sua ricetta e la farcisce per renderla ricca e sostanziosa. Da Urbino ad Ascoli Piceno, ecco la signora che accompagna il gusto della tradizione



Marche

È una **focaccia fragrante** la regina dello **street food marchigiano**. La **crescia** condivide con la piadina le origini, da ricercare nel pane utilizzato dall'esercito bizantino di stanza in Romagna e nel nord delle Marche, ma non gli ingredienti e il gusto. A differenza della piadina nella ricetta della crescia ci sono **uova, latte e pepe**, e il suo **spessore è più consistente** oltre che a più strati.

Si dice genericamente crescia, ma in realtà ogni città marchigiana ha una propria interpretazione di questa **ricca focaccia**. A **Urbino** e nel territorio di Montefeltro, ad esempio, la specialità marchigiana è chiamata **crescia sfogliata (o crostolo)**. La sfoglia, **unta con lo strutto**, è tirata con il matterello e arrotolata su se stessa. Schiacciata a disco e cotta diventa dorata e croccante.

La **crescia pesarese e di Fano**, secondo la tradizionale ricetta contadina è più ricca di strutto e non contiene lievito. Si trovano due varianti: quella più spessa e quella più sottile.

Nella provincia di **Ancona** si prepara con **la stessa pasta del pane** ed è cotta sulla griglia. Un condimento particolare, rispetto alle più classiche erbe, ai salumi e ai formaggi, è quello con gli avanzi di polenta ripassati sulla piastra, la **cosiddetta ?cresciola?** che si trova a Jesi. La crescia diventa **ripiena e molto farcita** se la si gusta ad **Ascoli Piceno**.

Come nell'Anconetano, la crescia della zona di **Macerata** si prepara con la pasta di pane. Molto simile alla schiacciata toscana, è condita con **cipolla, rosmarino, olio e sale**. In alcuni casi è preparata con la **farina di granturco** (e non di grano) e per renderla ancor più ricca e saporita si aggiungono **ciccioli di maiale**. In passato questo accadeva soprattutto tra dicembre e gennaio, un periodo in cui il grasso di maiale era abbondante e fresco. Non ha nulla a che vedere con queste focacce la crescia di Pasqua, che si trova nelle

marche settentrionali. In questo caso parliamo di una **torta salata alta (o pizza di Pasqua)** nel cui impasto troviamo in dosi abbondanti **formaggio pecorino** che, sciolto durante la cottura, rende l'**impasto croccante e saporito**.

Pecorini marchigiani: più buoni grazie alle erbe aromatiche e al latte appena munto [1]

La crescìa è buona anche gustata da sola, ma dà il suo meglio **farcita con affettati come** il classico ciauscolo Igp o il salame di Fabriano, **formaggi** morbidi come squacquerone, stracchino, mozzarella, gorgonzola o il profumatissimo **pecorino marchigiano, erbette e verdure fresche e cotte**.

Ciauscolo IGP e salame di Fabriano [2]

Per celebrare la tradizione della crescìa, a Offagna, nel 1992 è nata un'**Accademia della crescìa** [3] che organizza eventi e feste medievali. Durante uno di questi appuntamenti è stato anche creato il 'cresciolo', una moneta raffigurante da un lato la Rocca di Offagna e dall'altro un cavaliere a cavallo, simbolo di Ancona.

Links

[1] <https://territori.coop.it/territori/pecorini-marchigiani-pi%C3%B9-buoni-grazie-alle-erbe-aromatiche-e-al-latte-appena-munto>

[2] <https://territori.coop.it/territori/ciauscolo-igp-e-salame-di-fabriano>

[3] <https://www.facebook.com/accademiacrescia/>