

15 Gennaio 2018

I mille volti della Crescia marchigiana

La ricetta varia a seconda della zona e gli abbinamenti si fanno a fantasia, ma di certo quella della Crescia è una tradizione che attraversa le Marche rendendole più gustose



Marche

Sembra una e invece sono tante. E non importa se i dettagli della sua ricetta variano a seconda della zona e gli abbinamenti si fanno a fantasia; di certo quella della **Crescia marchigiana** è una tradizione che attraversa l'intera regione rendendola più gustosa. Questa sorta di pane azzimo pare abbia avuto **origine al tempo degli Umbri**, quando si cuoceva su una lastra di pietra infuocata detta "panaro". In seguito la lastra ha assunto forma rotonda e, in epoca ancora più recente, il panaro è stato sostituito (da alcuni) con un disco di lamiera di ferro piuttosto spesso.

A prima vista la Crescia può ricordare le rinomate piadine romagnole [1] ma, a differenza di quest'ultima, nell'impasto della sua parente marchigiana ci finiscono anche pepe, uova e latte per ottenere una **consistenza a più strati**. Questa specialità già nel XV secolo arricchiva le tavole della corte del Montefeltro dove la sua ricetta è diventata una leggenda [2]. Pare infatti che questo **street food marchigiano** nasca da una follia d'amore del Sole stesso. Un giorno il luminoso astro, sedotto dalla bellezza di Urbino, avrebbe volato talmente in basso da impigliarsi in una delle torri di Palazzo Ducale. La forma tondeggiante di quel sole dorato, e le scintille che ne cadevano mentre cercava di liberarsi, ispirò così una giovane fornaia che realizzò una **focaccia sfogliata**. Per la leggera lievitazione e il desiderio di "volare in alto" fu quindi chiamata Crescia.

Mai dire crescia marchigiana? senza prima assaggiarla [3]

La **Crescia sfogliata di Urbino**, farcita con prosciutto o verdure, è ancora oggi un cibo di strada servito nei piccoli chioschi cittadini. Qui la sfoglia, unta con lo strutto, è tirata con il matterello e arrotolata su se stessa. Questa specialità della cucina povera ha tuttavia diverse declinazioni a seconda della città marchigiana in cui viene preparata. Nel **maceratese**, ad esempio, è fatta della stessa pasta del pane, mentre la **Crescia pesarese e di Fano**

segue la tradizione contadina e contiene più strutto e niente lievito. Una cosa è certa, qualunque sia la ricetta, ogni Crescia è buona anche mangiata da sola, ma offre il meglio di sé quando è farcita - come vuole la tradizione - con affettati, formaggi morbidi, erbe, verdure crude o cotte.

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/piadina-romagnola-%C3%A8-davvero-il-cibo-pi%C3%B9-amato-della-romagna>

[2] <https://www.taccuinistorici.it/ita/news/contemporanea/panini-e-cibi-di-strada/crescia-sfogliata-di-Urbino.html>

[3] <https://territori.coop.it/territori/mai-dire-crescia-marchigiana%E2%80%A6-senza-prima-assaggiarla>