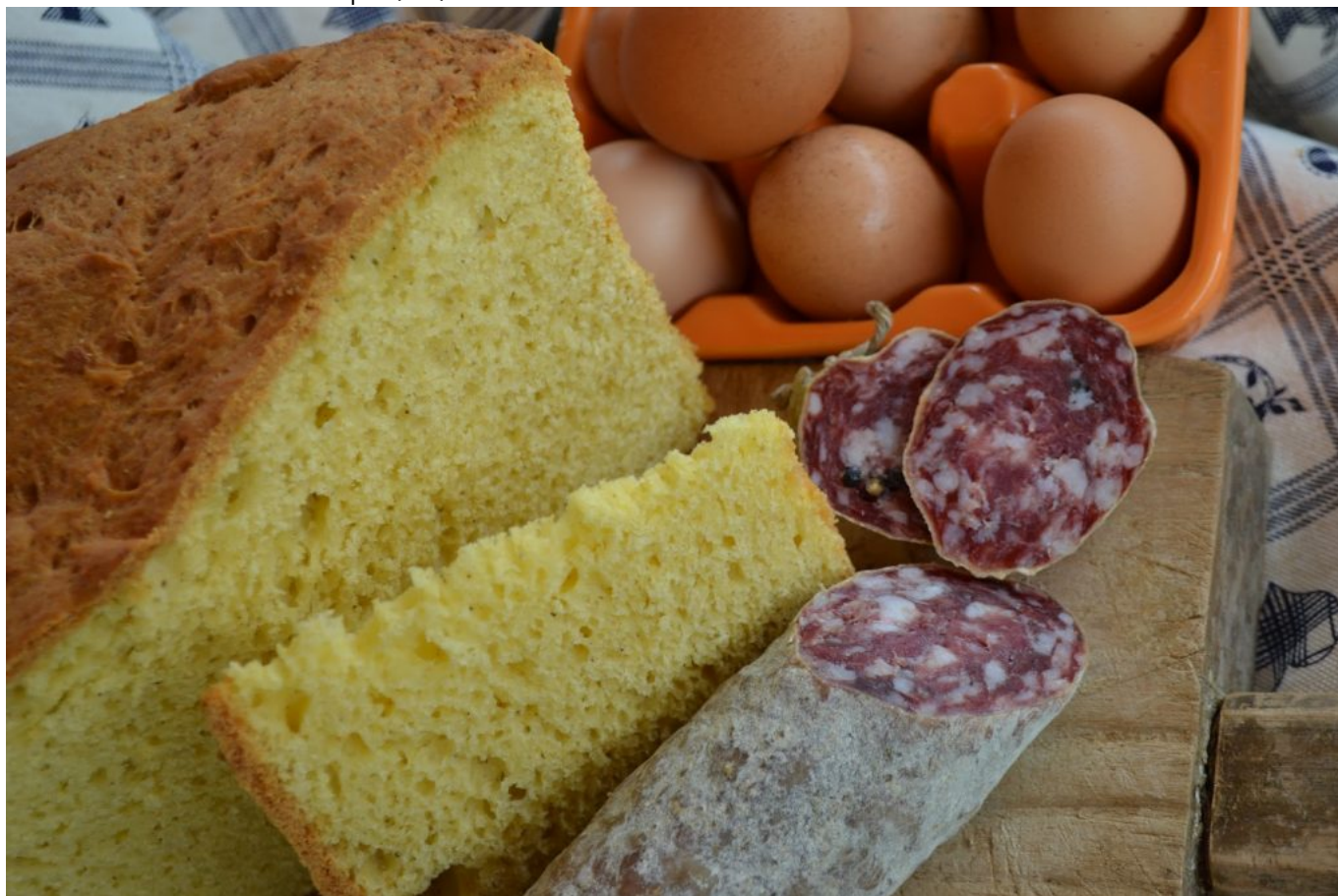


Crescia di Pasqua, storia e origine della tipica torta al formaggio

scritto da Carmen Bilotta | 13/04/2017



La crescìa di Pasqua o torta di Pasqua è un prodotto da forno tradizionale, protagonista delle ricche colazioni di questo periodo, in molte regioni dell'Italia centrale.

Nota anche come **pizza di Pasqua**, **torta di Pasqua**, **torta al formaggio** o **crescia brusca**, è diffusa particolarmente nelle Marche, nel Lazio, in Abruzzo e Molise e infine in Umbria, dove è stata inserita nell'elenco dei Prodotti Alimentari Tradizionali (P.A.T).

Storia e origine della crescìa

Il nome "crescia" sembra far riferimento alla **crescita dell'impasto** determinata dalla lievitazione che si attiva solo una volta infornato ossia quando l'impasto, posto all'interno di appositi stampi dalla forma svasata, comincia a crescere facendo assumere alla crescìa la tipica forma a panettone. Gli stampi oggi sono in alluminio ma storicamente erano in coccio.

Con ogni probabilità, la crescìa ha origini marchigiane. Si ritiene, infatti, che la prima ricetta fu

messa a punto in età medievale ad opera delle monache del **monastero di Santa Maria Maddalena** a Serra de' Conti, nell'anconetano.

È **Tommaso Lucchetti**, autore de *“La cucina delle monache”* a narrarci della sua antica origine, sebbene le prime testimonianze documentali della ricetta sembrerebbero risalire al XIX secolo. È proprio in questo periodo, infatti, che la crescita compare per la prima volta nei ricettari locali, in alcuni dei quali sono addirittura riportate le dosi per la preparazione di tre cresce, e una per il Padre confessore. Per la loro realizzazione, è scritto fossero necessarie 40 uova, a simboleggiare i giorni della Quaresima. Quando ancora il lavoro nei campi e l'autosussistenza erano la norma, era tradizione che la crescita venisse preparata il giovedì o il venerdì santo,

Fino a non molto tempo fa, era consuetudine consumarla durante la **prima colazione di Pasqua** mentre oggi è più frequente ritrovarla in tavola come antipasto durante il pranzo pasquale o la scampagnata della Pasquetta, una volta terminato il periodo di digiuno e di astinenza tipico della Quaresima e sempre accompagnandola a uova sode e salumi, soprattutto il ciauscolo, e vino rosso. Ancora oggi nelle campagne del Centro Italia è possibile percepire questa antica ruralità, evidentemente mai persa del tutto e addirittura protetta dalla maggior parte delle famiglie.

Le caratteristiche della crescita e le tradizioni relative alla cottura

Un antico detto umbro recita: *“Più dura la pasta, meglio si gonfia. Più si fatica, più bella si fa”*.

Generalmente le donne mettevano a lievitare cinque o sei cresce, di sera, dopo le 20. Arrivate al punto massimo di crescita, che le massaie conoscevano bene, si procedeva all'infornata, spesso nei forni a legna che si trovavano nei paesi e che venivano condivisi dalle famiglie.

Sia che la cottura avvenisse nei forni a legna comuni che in quelli casalinghi, era assolutamente sconsigliato agitare eccessivamente gli stampi in quanto ciò avrebbe compromesso la corretta lievitazione. Una volta sfornate, le pizze e anche tutti i cibi che si sarebbero consumati il giorno di Pasqua, venivano portate in chiesa per la benedizione.

Versioni della crescita di Pasqua

Accanto alla più frequente **versione salata**, caratterizzata dall'aggiunta di un mix di formaggi nell'impasto, è possibile trovare – soprattutto nelle Marche e in Umbria (dove è conosciuta con il nome di **Ciaramicola**) – una versione dolce della crescita pasquale, arricchita di canditi e ricoperta da una glassa di meringa.

Naturalmente, come per tutte le ricette della tradizione, anche in questo caso, ogni famiglia ha la sua ricetta personale in cui a mutare sono per lo più gli ingredienti, a partire dalla tipologia dei formaggi utilizzati.

Ogni regione utilizza le sue regole e, se in alcune versioni, si utilizzano il pecorino romano e il Grana padano, non è raro trovare mescolati il **Parmigiano reggiano** e il pecorino sardo, grattugiati o anche a tocchetti. Anche l'olio si trova a volte sostituito, in parte o del tutto, dallo strutto e dal burro, così come è possibile l'aggiunta di ingredienti non previsti dalla ricetta codificata, a conferire particolari note aromatiche, come nel caso dello zafferano.

[Ricetta della Crescia di Pasqua: QUI.](#)



CRESCIA DI PASQUA

**Elenco aziende produzione e Vendita :
Contattaci se vuoi essere presente qui!**