



Il piacere dell'artigianalità nella crescita marchigiana La Bolla

L'azienda di Macerata è stata la prima a commercializzare la tipica focaccia locale al di fuori dei confini regionali. Inoltre l'ha resa più moderna e leggera sostituendo lo strutto con l'olio extravergine di oliva e olio di semi nell'impasto

La **crescia marchigiana** è una prelibatezza che ricorda i sapori e i gusti di un tempo, quelli propri delle cose fatte in casa. Da pane dei contadini è diventata un vero e proprio "salva cena".

Crescia marchigiana: tante varianti per una mitica focaccia

La **crescia** è una **focaccia tipica della Marche** che, probabilmente, ha un'ascendenza comune con la **piadina romagnola** e con la **Torta al testo umbra** anche se – di fatto – se ne discosta in

termini di ingredienti utilizzati, lavorazione e consistenza finale.

A dire il vero, L'**Azienda La Bolla di Macerata**, prima a commercializzare la crescita al di fuori dei confini regionali, ci racconta che della focaccia marchigiana esistono molte varianti, quasi a livello provinciale, e talvolta si differenziano anche per l'impiego di un solo ingrediente o per la modalità di cottura.

Nel pesarese e nell'urbinate, per esempio, la crescita presenta un impasto a sfoglia con l'aggiunta di strutto e uova, e tende ad assomigliare di più alla [piadina romagnola](#).

Nel fabrianese e nell'entroterra marchigiano la crescita viene cotta direttamente sul fuoco (sulla brace con la graticola), è insaporita con lo strutto e non viene fatta lievitare. Anche l'ascolano ha un prodotto simile che prende il nome di "**cacciannanze**" in cui vengono aggiunti aglio, olio e rosmarino in superficie prima della cottura.



Cottura nel forno al legna (Foto © La Bolla).

Azienda La Bolla, Macerata: una crescita marchigiana "rivisitata"

Giorgio Bolletta, titolare dell'azienda La Bolla, racconta come **storicamente la crescita fosse il pane dei contadini**, utilizzato al momento del pranzo. Veniva preparata solo con acqua, farina, sale, olio extravergine di oliva e strutto, quest'ultimo per dare sapore all'impasto; ogni famiglia contadina possedeva lo strutto in casa, anche perchè era il grasso meno costoso, e talvolta

veniva aggiunto anche sulla superficie della focaccia.

Il cambio delle abitudini alimentari e la scelta di rendere la crescina un prodotto adatto a consumatori che non gradiscono grassi di origine animale o che hanno uno stile di vita più sedentario, hanno spinto l'azienda La Bolla a dar vita ad una **crescina rivisitata**, più leggera e digeribile, utilizzabile a tutto pasto, dagli antipasti al dessert.

Nella **Crescina La Bolla è stato eliminato lo strutto** a favore dell'olio extravergine di oliva che viene utilizzato in superficie mentre all'impasto si aggiunge olio di semi per ottenere un prodotto ancor più leggero. A ciò contribuiscono anche la **lunga lievitazione che va dalle 12 alle 24 ore**, la **stesura a mano** e l'impiego della biga nell'impasto (che sostituisce il pre-impasto del giorno prima di un tempo) che rende la Crescina La Bolla un prodotto facilmente digeribile.



La crescina marchigiana La Bolla viene ancora stesa a mano (Foto © La Bolla).

Come servire la crescina marchigiana

Una volta scaldata in forno o in padella, la crescina può essere portata in tavola semplicemente tagliata a spicchi, a dadini o a listarelle. Croccante fuori e morbida all'interno, accompagna alla perfezione antipasti, secondi di carne o pesce o minestre.

Storicamente veniva mangiata con erbe di campo, aglio e peperoncino, ma la cottura nel forno a legna o in forni convenzionali ne conferisce quel gusto tradizionale da renderla ideale per

accompagnare ricchi taglieri di salumi e formaggi.

La **Crescia La Bolla** è un prodotto totalmente artigianale, pronto da scaldare e farcire, privo di conservanti. La sua *shelf-life* è piuttosto lunga poichè il confezionamento in atmosfera protetta consente l'eliminazione dell'ossigeno dalla confezione, in modo tale da lasciare il prodotto fresco e fragrante senza la necessità di impiego di additivi chimici. La stesura a mano, infine, con una sorta di vero e proprio massaggio, la rende molto digeribile grazie all'alveolatura non omogenea che si viene a creare.

La Bolla Srl

Via Cluentina 38/a – 62100 Macerata

www.labollasrl.com

Data di creazione

07/03/2023

Autore

antonio-lodedo