



Le origini della crostata, tra i dolci classici della pasticceria italiana

Secondo alcuni storici l'origine del popolare dessert a base di pasta frolla risale al Rinascimento ma altri gastronomi lo collocano addirittura nel Medioevo

La **crostata** è un dolce che fa parte del patrimonio gastronomico italiano da molti secoli. Composto da una base di pasta frolla morbida e friabile, ripiena di confettura, crema o frutta fresca, è sicuramente tra le preparazioni più versatili della pasticceria. La frolla, infatti, può essere preparata in **molte varianti** a seconda delle preferenze personali e delle ricette tradizionali locali.

Consigli per una crostata perfetta

Se vi siete sempre chiesti [come preparare la crostata morbida](#) alla perfezione, un segreto è **aggiungere un pizzico di lievito all'impasto** e comunque lavorare l'impasto per poco tempo.

Per disporre le griglie superficie senza che si rompano, invece, il suggerimento è quello di **lasciare la frolla a riposo nel frigorifero** per qualche ora.

In questo articolo faremo luce sulle **origini della crostata** e sulle sue evoluzioni nel tempo, oltre a condividere qualche curiosità che forse non tutti conoscono.

Le discusse origini della crostata

Le **origini della crostata** sono antiche e oggetto di dibattito tra storici ed esperti di gastronomia. Tuttavia è certo il dolce che fa parte della **tradizione pasticceria italiana** da **molti secoli**.

Una delle teorie più accreditate sostiene che questa delizia sia stata inventata durante il **Rinascimento italiano**, quando il mondo della pasticceria iniziò a evolversi e a diventare sempre più raffinato. In questo periodo, infatti, i nostri pasticceri iniziarono a utilizzare la pasta frolla come base per torte e crostate, dando vita a un dolce che presto divenne uno dei simboli della cultura culinaria italiana.

Altri studiosi suggeriscono che la crostata possa essere stata ideata anche in epoche precedenti, addirittura nel **Medioevo** quando dolci simili venivano impastati in diverse parti d'Europa. A confermare questa ipotesi ci sono **documenti scritti** che attestano l'utilizzo, in questo periodo storico, della pasta frolla e della frutta in torte e dolci.

Indipendentemente dalla sua origine esatta, la crostata è diventata nel tempo un dessert diffuso e amato da tutti la cui popolarità è dovuta al **gusto delizioso** ma anche alla **semplicità di preparazione** e alla possibilità di essere **personalizzato** con una vasta gamma di farciture e varianti ([QUI la ricetta della crostata con crema frangipane-e-mele](#)).

Ad ogni regione la sua crostata

Com'è noto, ogni appassionato di dolci custodisce gelosamente la sua personale ricetta della crostata e altrettanto numerose sono le **varianti regionali** sparse in tutto il Paese. In **Lombardia**, ad esempio, la crostata classica è quella alla **marmellata o confettura**, preparata con una base di pasta frolla croccante e un ripieno di conserva di frutta. A questa si aggiungono la crostata di **mele**, la crostata di **ricotta** e la crostata di **cioccolato**.

In **Toscana**, invece, è un dolce rustico e saporito, preparato con pasta frolla e ripieno di **fichi e noci** oppure di **mele e uva passa**. In alcune zone della Toscana, tra l'altro, la crostata viene chiamata "**schacciata di frutta**", perché la pasta frolla viene schiacciata sulla polpa dando vita ad una sorta di trama caramellata profumata e saporita.

In **Sicilia**, infine, la crostata è un dolce tipico della tradizione pasticceria locale ed è caratterizzata da una pasta frolla croccante e un ripieno di **crema pasticceria e amarene scioppate**. In alcune zone della Sicilia, si preparano anche crostate a base di frutta secca, come la crostata di mandorle o la crostata di pistacchi.

Ogni regione, quindi, ha la sua **ricetta tradizionale** e la sua interpretazione personale di questo dolce anche se, tutte le varianti hanno in comune due cose: la pasta frolla e l'amore per i dolci della tradizione.

Data di creazione

26/02/2023

Autore

redazione