

CESARE DONDI

**L**a  
semplice  
specialità  
della  
montagna  
modenese  
conquista  
la gola dei  
buongustai



# CRESCENTINE MONTANARE

**D**ove vanno ogni domenica le migliaia di "piangiani" che si mettono in macchina lungo le strade che portano sull'appennino modene-

se? Alla ricerca di verde, di pace, di aria pura, certamente ma non solo, i più hanno una meta molto più concreta: una cena o uno spuntino a base di "tigelle". Non me ne voglia l'amico Giusep-

pe Parenti di Pavullo, che da anni conduce una meritoria battaglia per la purezza linguistica, ma, o cambiamo la testa di centinaia di migliaia di persone e bruciamo le centinaia di tabelle di locande e ristoranti che magnificano le loro "tigelle" o, a malincuore, dobbiamo accettare che le crescentine, perché così correttamente si chiamano i piccoli e morbidi dischetti di farina di grano, acqua e sale cotti dentro alle tigelle possono essere conosciute come tigelle. La questione si porrà certamente fra breve all'attenzione della Accademia della Crusca, che dopo aver aperto la lingua italiana anche ad espressioni straniere perché di uso comune, probabilmente dovrà adeguarsi all'uso comune.

L'importante è che si conservi la sostanza.

Le crescentine sono infatti il prodotto tipico per eccellenza della cucina montanara modenese; solamente nelle contrade fra il Secchia e il Panaro, nel Frignano si possono gustare in ogni angolo, in ogni casa queste specialità.

C'è stato un momento che il benessere sembrava condannare questo come altri cibi "poveri e semplici", ma quando le cose valgono prima o poi si ritrovano ed è questo il destino delle crescentine.

Sono tornate ad essere un piatto comune, nelle nostre zone fanno concorrenza alla pizza che tutto domina, la specialità gustosa, abbastanza economica e occasione per mettersi a tavola in compagnia.

Certo ormai non si trovano più fatte come una volta: cotte dentro a tigelle di terra scaldate nella cenere del camino. Oggi si cuociono schiacciate in piastre di ferro dette "cotte" o in piastre di ghisa o in piccoli forni a piastre sovrapposte. Sono però ugualmente gustose e consigliabili in



**Da non perdere**  
29 agosto Pavullo  
Festa della  
crescentina

ogni occasione.

Ci si può dividere sulla scelta del condimento, ovvero ciò che farcisce la crescente tagliata a metà per renderla ancora più golosa.

La tradizione le vuole accompagnate con il pesto, il classico battuto di lardo insaporito con aglio e rosmarino e abbondantemente spolverate di parmigiano reggiano grattugiato. Eccezionali veramente, ma solo per chi può permettersi tassi di colesterolo fuori controllo.

Il salume ben si accoppia con le crescentine: il riconosciuto vate della cucina tradizionale modenese Sandro Bellei consiglia il prosciutto, il salame, la pancetta e la coppa, mentre scarta in questa occasione mortadella e ciccioli. Si possono poi gustare ben calde con parmigiano reggiano e pecorino.

Mi fermerei qui con i condimenti, devo però annotare che sulle tavole anche delle migliori "tigelle"

accanto al tagliere con formaggio fresco o stracchino si mette in bella mostra la confezione di Nutella. È il segno dei tempi. Speriamo di sopravvivere.



## LA RICETTA PER LE CRESCENTINE

*Ingredienti per 4-5 persone*

**I**mpastare bene e a lungo 700 gr. farina, acqua e il lievito.

Lasciare riposare un'ora sotto un panno di cotone. Stendere la pasta in dischetti alti mezzo cm e di circa 10 cm. di diametro (basta usare un comune bicchiere come stampo). Fare cuocere nelle tigelle calde o fra due piastre ben calde. Ben cotte farle riposare per qualche secondo, poi tagliarle a metà e farcirle a piacimento.

## LE TIGELLE

**Q**uella della realizzazione delle tigelle per la cottura delle crescentine è un'antica tradizione che si tramanda da secoli nella montagna modenese.

D'inverno, quando la neve e il freddo imponevano lunghe pause al lavoro nei campi i contadini modellavano queste strane piastre in terra.

La prima operazione è la scelta della terra ed era condotta con estrema cura e perizia perché condizionava il buon esito di tutta la lavorazione.

Il tigellaro esperto scavava per circa mezzo metro di profondità nel castagneto alla ricerca della terra vergine. La terra era poi battuta con cura, eliminando i sassi, le radici e la terra secca, per ottenere un'amalgama.

Si mescolava quindi la terra con della pietra bianca tritata finemente.

L'impasto così ottenuto era usato per formare, nell'apposito stampo di legno di salice, le formelle rotonde da lasciare ad essiccare per 15 giorni lontano dal caldo e dalla luce.

Le forme essiccate venivano quindi cotte sotto le braci. Una cottura anche questa lenta e scrupolosa fatta di avvicinamenti brevi e studiati al fuoco per ottenere una cottura uniforme.

Le tigelle venivano messe sotto le braci e portate al livello giusto di calore.

Esiste un metodo per la ricerca di questo livello giusto: strofinando una crescentina cruda sulla tigella calda a seconda del colore del segno che essa lascia si capisce se la tigella stessa è calda al punto giusto. Se troppo calda lascerà un segno di bruciato, in questo caso va fatta lentamente raffreddare finché il segno non sarà più chiaro.

Ora si possono cuocere le crescentine. Le tigelle vengono disposte nel cosiddetto tigellatore: una tigella e una crescentina una sopra all'altra. Il calore delle tigelle porterà alla cottura le crescentine.

Sebbene oggi le crescentine siano cotte prevalentemente con piastre di ghisa, di ferro o elettriche, nelle nostre montagne sopravvive ancora quest'antica usanza dell'utilizzo delle vere tigelle.

