



Circolo Culturale e Ricreativo GARIBALDI

Via Manni, 1/3 – 41026 Pavullo nel Frignano(MO)

info@garibaldini.info - www.garibaldini.info

[corpoVolontariGaribaldini@groups.facebook.com](https://www.facebook.com/corpoVolontariGaribaldini)

Codice Fiscale 91265240373

Il Circolo si mette a disposizione nelle Fiere e per contribuire a realizzare feste, sagre, raduni, ricevimenti sia di carattere pubblico che privato fornendo crescentine (impropriamente chiamate anche tigelle) e ciacci montanari (impropriamente chiamati anche burlenghi) conditi secondo il tradizionale ricettario ad un modico prezzo.



Territorio del Frignano
Regione Emilia Romagna

Il Circolo è in grado di servire 250 ciacci/burlenghi e 2.000 crescentine/tigelle all'ora, oltre ad altri pasti tipici della tradizione montanara e quindi di fare fronte anche ad un numero consistente di persone.

Chi fosse interessato ad usufruire di questo servizio può mettersi in contatto con noi via e-mail: info@garibaldini.info

o con i nostri referenti in materia:

William Battaglini: cell. 335 6163753

e-mail_ william.battaglini@gmail.com

Ivano Palladini: cell. 335 6572605

e-mail: ivanopalladini@gmail.com

Marino Ferrari cell. 335 6363788

e-mail: ferrarimarino@libero.it

per definire le modalità del servizio

Confidando in un riscontro in merito si porgono distinti saluti

Crescentine montanare/Tigelle

La **crescenta** o **crescentina** (nella forma plurale **crescenti** o **crescentine**) è un tipo di pane caratteristico dell'appennino modenese, ormai noto con il nome di **tigella**. È un prodotto agroalimentare tradizionale elencato con i nomi di *tigella modenese*, *tigèla modenese*, *crescentina modenese*, *cherscènta modenese* ^[1] ed è molto consumato durante le feste e sagre; è preparato in pressoché tutte le trattorie del modenese e del bolognese.



Etimologia

Il nome originario (nell'appennino modenese) di questo alimento è "crescente" ma oramai sono diffuse numerosissime varianti, che variano notevolmente di significato da zona a zona (*tigella* o *tigèla* modenese o montanara, *crescentina* o *chersènta* modenese o montanara). Il termine *crescentina* viene comunemente utilizzato nel bolognese per indicare lo gnocco fritto. I dischi di terracotta in cui originariamente erano cotte le *crescenti* sono chiamati *tigelle* e per questo motivo oggi, nelle zone di pianura e nel resto d'Italia, ci si riferisce alle *crescentine* con il sempre più diffuso appellativo metonimico di *tigelle*, nonostante - secondo i puristi - l'unico nome corretto rimane *crescentina* perché quello originario ed etimologicamente esatto.

Preparazione

Le crescentine cotte venivano tradizionalmente consumate tagliandole a metà ed imbottendole con un pesto formato da un trito di lardo di maiale, aglio e rosmarino



Le crescentine modenesi si preparano a partire da un impasto di acqua, farina di grano tenero e lievito di birra, da cui si formano palline o dischi del diametro di 6-10 cm. In alcune varianti viene aggiunto anche un pizzico bicarbonato di sodio, e una piccola quantità di grassi come ad esempio strutto, olio (di oliva o di girasole), panna oppure latte. La cottura tradizionale avveniva impilando la pasta in alternanza con dischi di terracotta (chiamati *tigelle*) precedentemente arroventati nel camino e foglie di castagno. Questi erano rotelle di circa 15 cm di diametro ed un centimetro e mezzo di spessore, formate tradizionalmente con terra di castagneto finemente tritata e modellata in uno stampo di legno con incisioni in bassorilievo (decorazioni geometriche o floreali che poi rimanevano stampate sulla pasta durante la cottura) e poi essiccati e cotti. Con opportuna maestria la cuoca spostava periodicamente gli elementi della pila per rendere uniforme e verificare l'avanzamento della cottura. Attualmente la

cottura è solitamente effettuata in maniera più veloce ponendo i dischi di pasta tra due piastre di materiale refrattario o metallico (dette *cottole*), in macchine appositamente realizzate per lo scopo, alimentate a gas o elettricità. L'attrezzo più diffuso per l'uso familiare è uno stampo in alluminio che può contenere dalle 4 alle 7 crescentine. Le crescentine cotte venivano tradizionalmente consumate tagliandole a metà ed imbottendole con un pesto formato da un trito di lardo di maiale, aglio e rosmarino (noto localmente come *cunza di Modena.*, lo stesso usato per i ciacci, e con formaggio Parmigiano Reggiano. Oggi oltre ad esso vengono anche imbottite di affettati e formaggi. Si è diffusa anche l'abitudine di utilizzare come farciture marmellate e creme di cioccolato, cosa però vista malvolentieri dai cultori della tradizione dell'Appennino

Ciacci montanari/Burlenghi

Come per tutti i prodotti tipici locali, è praticamente impossibile definire una ricetta e un modo di preparazione univoco per i ciacci. Ogni famiglia ha la propria variante peculiare che riterrà quella originale e i diversi paesi si contendono la paternità del ciaccio. Inoltre è possibile fare confusione dato che un unico nome in realtà identifica diversi prodotti; e anche il viceversa, cioè prodotti che hanno nomi diversi ma indicano lo stesso prodotto. Emblematica è la situazione del ciaccio, che nel Frignano può indicare sia una variante del burlengo fatto con la farina di castagne e condito con la ricotta, sia il burlengo stesso. È però possibile tentare una distinzione tra due tipologie in base al tipo di padella in cui vengono cotti, corrispondenti a distinte zone geografiche



Etimologia

L'etimologia viene fatta risalire a "burla", e a questo proposito vi sono almeno tre teorie: Per alcuni il ciaccio sarebbe il risultato di uno scherzo ad una massaia che, con acqua e farina, stava preparando il tradizionale impasto per le crescentine da cuocere nelle *tigelle* (piccole pietre refrattarie in mezzo alle quali, un tempo, i dischi di pasta erano accostati al fuoco del camino). La donna, trovandosi l'impasto per il cibo quotidiano allungato eccessivamente dall'acqua, non pensò di buttarlo via, ma provò a ricavarne ugualmente qualcosa di commestibile - e ci riuscì. Altri pensano che l'alimento venisse mangiato a carnevale, quindi fosse un "cibo per burla". Altri ancora ritengono che la burla risieda nel fatto che il ciaccio è un alimento molto voluminoso, ma in realtà molto leggero perché la pasta è abbastanza sottile.

Preparazione



Il ciaccio viene condito in mano perché non si raffreddi, con il tipico pesto di lardo di maiale, aglio e rosmarino

Questo tipo di alimento, impropriamente chiamato anche burlengo, viene cucinato nel Frignano, nelle valli del Dolo, del Dragone e del Panaro nel versante occidentale. Le padelle usate per cuocere il ciaccio sono chiamate "cotte" o "cottole": due piastre in ferro di circa 28-30 cm senza bordo e con un lungo manico. Le cotte sono scaldate su un normale fornello e sono unte tradizionalmente con cotenna di prosciutto o con olio di semi. Raggiunta la temperatura, l'impasto (la colla) viene versata su una delle due cotte che vengono poi sistemate una sopra l'altra. Il ciaccio resta schiacciato nel mezzo per il tempo della cottura e le cotte vengono capovolte più volte per ottenere una cottura uniforme. La consistenza e lo spessore di questo tipo di ciaccio dipende dalla quantità di acqua contenuta nella colla. Il condimento

tradizionale è un pesto di aglio, rosmarino e lardo (noto come *cunza di Modena*, lo stesso usato per le *crescenti*) a cui viene aggiunto formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato. Il condimento viene aggiunto sul ciaccio una volta che questo è cotto e al di fuori delle cotte. Esistono altresì condimenti alternativi con formaggio (aggiunto in fase di cottura) o Nutella. La colla è un impasto liquido di farina, acqua e sale, ma anche per questo esistono varianti che contengono farina integrale, latte, vino bianco o uova.

ALTRI PASTI TIPICI MONTANARI

Crescenta fritta/Gnocco fritto



Impasto simile alla crescentina/tigella tirata più sottile e tagliata in pezzi rettangolari, quadrati e/o tondi, qualora la padella sia piccola, comunque in pezzi più grandi della crescentina Il territorio interessato alla produzione è in particolare tutta la provincia modenese. La sfoglia ottenuta dall'impasto, opportunamente tagliata a losanghe, viene fritta nell'olio e si mantiene fragrante per alcuni giorni. In tal caso è ancora più gradevole se riscaldata nel forno o nel tostapane La “cherséinta freta” era nutrimento tradizionale della povera gente, di

campagna e di città, particolarmente quale colazione mattutina o a ultimazione e coronamento di determinati lavori (bendìga). Si consuma senza condimento o ancor meglio con formaggi e/o affettati, marmellate o miele..

Fritelle di farina bianca



Impasto simile al ciaccio/burlengo. La preparazione del pasto è estremamente semplice, anche se richiede in alcune fasi una buona accuratezza. L'impasto è costituito da farina bianca, acqua e un pizzico di bicarbonato di sodio. Per ottenere delle buone frittelle, è necessario setacciare finemente la farina, in modo da eliminare qualsiasi *grumo*, ovvero materiale non amalgamato. Al giorno d'oggi quasi tutte le farine in commercio sono già *setacciate*, secondo la dizione locale. L'impasto deve essere calato, un po' per volta (all'incirca un

cucchiaino colmo) in strutto o olio bollente in una capiente padella. La frittella deve essere tolta appena inizia ad imbrunire, in modo che mantenga una superficie croccante ed un interno ben cotto ma morbido. La frittella deve essere mangiata ben calda.



La burlengana è la nostra macchina per sfornare 250 ciacci/burlenghi o 2.000 crescentine/tigelle all'ora. E' un "prototipo della casa", opportunamente messa a punto al fine di fare fronte a numerosi ordinativi ed evitare lunghe file di persone negli orari di punta per gustare questi tipici prodotti alimentari. E dopo la iniziale diffidenza, per il metodo di cottura... di norma c'è il bis, poi il tris e spesso anche il quadris.