



Circolo Culturale e Ricreativo GARIBALDI

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

e-mail: giulianoromani@garibaldini.info cell. 335 6062560

www.garibaldini.info – info@garibaldini.info

Il Circolo si mette a disposizione 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 borlenghi) conditi secondo il tradizionale ricettario ad un modico prezzo.



Il Circolo è in grado di servire 250 ciacci e 2.000 crescentine all'ora e quindi di fare fronte anche ad un numero nutrito di persone.

Chi fosse interessato ad usufruire di questo

servizio può mettersi in contatto con noi via e-mail: giulianoromani@garibaldini.it o con il nostro referente in materia, sig. Marino Ferrari cell. 335 6363788, per definire le modalità del servizio

Crescentine modenesi

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 *cherscènta* 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 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

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 borlengo fatto con la farina di castagne e condito con la ricotta, sia il borlengo 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 borlengo, 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 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.