

03 Marzo 2015

Tigella o crescentina? Questo è il dilemma

La regina tra le specialità rustiche modenesi si è diffusa ormai ovunque, "rubando" il nome allo strumento di terracotta usato per cuocerla



Emilia-Romagna

Tigella o crescentina? Questo è il dilemma. La regina delle specialità rustiche modenesi **sembra cambiare nome a seconda dei gusti o delle zone**. Ma non è solo una questione di tradizioni. Il termine "crescentina" indica di fatto questo impasto di farina cotto in piccoli dischi. Le tigelle sono invece, almeno in origine, i piccoli sostegni circolari in terracotta utilizzati proprio per cuocere le crescentine attorno al fuoco.

Per esser chiari, dunque, **le crescentine si cuociono sulle tigelle**. Negli anni questo termine ha sostituito il vero nome dell'alimento. E così, mangiarsi una tigella, che da principio suonava come il "bersi un bicchierino", ha finito nel tempo per modificare il nome di questa specialità, scambiando - in **un effettivo caso di metonimia [1]** - il contenuto con il contenitore.

La tigella/crescentina nasce in tempi antichi come cibo semplice delle famiglie contadine. **Il rito avveniva intorno al fuoco**: su ogni tigella si sistemava una serie di crescentine alternate con foglie di castagno essiccate e si aspettava la cottura tutti insieme. **Ecco perché le tigelle (o crescentine) sono un alimento conviviale per eccellenza**, da gustare ancora oggi con salumi, formaggi freschi, con la tipica "cunza" - un battuto di pancetta o lardo con aglio e rosmarino - oppure con marmellata o miele. E non c'è trattoria nel modenese, ma anche nelle aree di Bologna e Reggio Emilia, che non le cucini.

La disputa sul nome, a ben vedere, non è poi così importante quando ci si siede attorno a un tavolo.

In un primo momento il termine tigella pare fosse appannaggio dell'Appennino, ma da uno sguardo al mercato sembra che anche in pianura i "puristi" si debbano ormai rassegnare. Nonostante l'autore della pagina di Wikipedia sembri non aver dubbi [2] nell'etichettare come "erroneo" il termine tigella per definire le crescentine, i principali marchi non esitano oggi a mettere in circolazione **confezioni di "tigelle" modenesi**, forse anche per distinguerla da un'ulteriore pasta fritta del bolognese detta "crescentina fritta". **La descrizione [3] offerta dal marchio Tradizioni e Sapori [4] della Camera di Commercio di Modena non entra invece nel merito**

, limitandosi a chiarire che il nome dello strumento talvolta si fonde con quello del prodotto.

Avete ancora dubbi? Se volete sapere qualcosa di più sulla storia della tigella - in ogni declinazione - **si può visitare la mostra permanente della tigella [5]** ospitata dal Parco regionale dei Sassi di Roccamalatina, nel cuore dell'Appennino emiliano.

Potrebbe interessarti anche

Gnocco fritto e tigelle, come nonna Amedea comanda [6]

Links

[1] http://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/M/metonimia.shtml

[2] http://it.wikipedia.org/wiki/Crescentina_modenese

[3] <http://www.crescentinadimodena.it/dettaglio.asp?idliv=109>

[4] <http://www.territori.coop.it/pia-tutela-per-le-specialita-made-in-modena.html?lookfor=camera%20di%20commercio%20di%20modena>

[5] <http://www.parcosassi.it/centrivisita/mostratigella.aspx>

[6] <http://www.territori.coop.it/territori/gnocco-fritto-e-tigelle-come-nonna-amedea-comanda>