

11 Ottobre 2018

La Baciocca

## Crescia sfogliata di Urbino: un sapore che rimane nel cuore

L'antica ricetta marchigiana amata da Giovanni Pascoli è proposta da "La Baciocca" e preparata con ingredienti selezionati. Nel laboratorio di Lara i segreti di una specialità della tradizione



Marche

In Urbino un vecchio detto dice: "Per fé la crescia ensc'vol la prescia!". E nonna Irene lo ripeteva spesso: "Ricordati Lara, per preparare la crescia non ci vuole la prescia" ovvero "fretta". L'impasto era pronto: farina, uova fresche, latte intero, strutto, sale e pepe con l'aggiunta di un ingrediente speciale, la passione. Poi il resto è sempre stato affidato allo sguardo attento che segue le dosi e coglie il momento giusto, perché le cose non sono sempre uguali e tutto è questione di equilibrio. Lara l'ha imparato bene: la ricetta della crescia sfogliata, una pizza semplice e sottile ricca di sapore, non si cambia e la sua preparazione è un rito che nessuna tecnologia può replicare.

Ogni giorno nel **laboratorio "La Baciocca"** [1] di Urbino vengono lavorati dai **150 ai 200** chili di impasto, 50 chili alla volta per produrre 300 cresce, il giusto quantitativo che permette di curare il prodotto con attenzione. La ricetta della crescia sfogliata di Urbino custodita dall'azienda è quella tradizionale, la stessa che la trisavola di Lara preparava nella sua osteria, ristoro e alloggio di chi era in viaggio verso Urbino. E così di generazione in generazione la ricetta, la stessa ricordata con nostalgia da **Giovanni Pascoli** nelle sue corrispondenze agli amici urbinati, è arrivata fino ad oggi. In una lettera del 1903 scriveva: "Son più di trent'anni che non vedo Urbino, e la vedo sempre! non m'è uscito di mente nulla, nemmeno la Baciocca dove ci facevamo fare le crescie!". È **Giuseppe Baldelli**, titolare dell'azienda e compagno di Lara, a spiegarci quanto la tradizione, e anche le pagine di storia, siano importanti per l'attività e per salvaguardare il prodotto originale. Non è un

caso che il nome “La Baciocca” richiami proprio il luogo dove Pascoli si recava per gustare la fragrante e profumata crescìa. “Anche in questo modo - spiega Giuseppe - vogliamo valorizzare la ricetta tradizionale e la lavorazione artigianale, che è un elemento distintivo della crescìa. Nulla può sostituire l’attenzione e la lavorazione manuale di questo prodotto, perché grazie all’esperienza si riescono a mantenere qualità e caratteristiche costanti”.

Poi c’è la qualità degli ingredienti. “Per rendere unica e riconoscibile la crescìa sfogliata di nostra produzione - continua Giuseppe - selezioniamo materie prime rigorosamente italiane: la farina di tipo 0 arriva dalla Romagna, le uova sono di galline italiane allevate a terra, il latte intero è di alta qualità, lo strutto non è raffinato e di suini nazionali, il sale è quello integrale di Cervia. Ogni ingrediente è tracciabile”.



Dopo la preparazione, l’impasto viene porzionato e tirato in sfoglia. Anche in questa fase l’equilibrio degli ingredienti è importante. La sfoglia viene stesa e cosparsa di strutto, ma lo spessore del condimento non deve essere alto e sempre lo stesso. Poi la pasta viene arrotolata su se stessa formando lunghi bigoli che, una volta spezzati, saranno il giusto quantitativo per una crescìa. La pasta, porzionata in piccole palline, viene lasciata riposare e lavorata il giorno successivo. Si arriva dunque al **momento della cottura**: prima un passaggio nello stendipizza e poi la preparazione della crescìa sulla piastra a gas a temperatura di circa 300 °C. Per arrivare a una cottura ottimale e omogenea su ambo i lati la crescìa può essere **girata cinque o sei volte**. Quando diventa dorata è pronta per essere confezionata.

La crescìa sfogliata di Urbino è perfetta da servire nei momenti conviviali, da gustare come spuntino, per risolvere con semplicità una cena tra amici ma anche per dare un tocco di originalità alla tavola. Bastano due minuti sulla piastra calda e la crescìa sfogliata di Urbino è pronta per essere servita. Si presta poi a numerose farciture e abbinamenti. È da gustare insieme a **salumi e formaggi, verdure crude e cotte, soffici mousse, carni pregiate** come la chianina e persino il pesce. Un consiglio per servirla magari durante un aperitivo? Arrotolate la crescìa formando piccoli

coni che accoglieranno insalata fresca e olive ascolane. Un buon bicchiere di **Verdicchio o prosecco** celebrerà il sapore di una specialità senza tempo.

---

### **Links**

[1] <http://www.labaciocca.com/>