



IL PANARO FOOD S.r.l.



LA STORIA DELLA CRESCIA SFOGLIATA

La produzione della crescia sfogliata ha origini antichissime e sicuramente imbandiva le tavole dei Duchi del Montefeltro già nel XV-XVI secolo.

Si tramanda che la più famosa piadina romagnola sia nata come derivazione povera della crescia sfogliata, infatti, mentre la crescia sfogliata veniva fatta con ingredienti più ricchi quali uova, pepe e strutto destinati alla popolazione benestante che viveva nella città ducale, la piadina era composta solo con acqua e farina e consumata dalla popolazione povera. Inoltre i freddi inverni urbinati richiedevano ingredienti più "sostanziosi" rispetto a quelli romagnoli molto più miti. Fonti non ancora approvate dicono che la sua discendenza sia da cercare nel pane in uso presso l'[esercito bizantino](#), di stanza per secoli in Romagna, nel nord delle Marche e nella valle umbra attraversata dalla via Flaminia.

In una rivista del 29 Giugno 1924, intitolata "URBINUM", la Crescia sfogliata veniva definita come una "pizza sfogliata" che si cuoce, spalmandola di strutto, su una pietra speciale o sul **panaro**, una lastra di terra d'argilla simile al testo dei romagnoli per cuocere la piada.

Anche il poeta **Giovanni Pascoli** ricorda la Crescia in alcune sue lettere in cui, scrivendo ad un amico di Urbino, testualmente recita: "*... sono più di trent'anni che non vedo Urbino, non m'è uscito di mente nulla, nemmeno l'osteria dove ci facevamo fare le cresce...*"

E' una specialità dei Marchigiani di questa zona, e se ne fa molto uso particolarmente nelle scampagnate.

La crescia sfogliata, tipica della zona del [Montefeltro](#), si fa con: farina, uova, acqua, strutto, sale e pepe. La sfoglia che si ottiene con il mattarello va unta con lo strutto ed arrotolata su se stessa. Viene lasciata riposare una notte intera e solo il giorno dopo viene schiacciata a forma di disco. Una volta cotta, assume una caratteristica struttura a strati, dorata e croccante. Tipicamente si mangia calda con salsiccia, erbe di campo, prosciutto, lonza o formaggio ma si adatta bene anche a gusti dolci.

La forza del Panaro sta nelle materie prime esclusivamente italiane e di qualità e nella produzione ancor oggi artigianale. Le nostre "panarine" arrotolano ancora a mano le sfoglie ed è questo che rende il prodotto unico sotto ogni punto di vista.

IL PANARO FOOD S.r.l.

Via Mazzacchera, 7 – 61029 URBINO (PU) - Italy