

Meeting Point

Punto d'incontro per lo sviluppo rurale

G.A.L. "SIBILLA"
Società Consortile a r. l.
Località Rio, 1
62032 Camerino (MC)
P. IVA 01451540437
Tel. e fax 0737 637552
e-mail info@galsibilla.it
sito www.galsibilla.it



La crescita Fogliata di Fiuminata

Dal territorio del GAL Sibilla

Pontile di Fiuminata

L'Associazione "Per Pontile" di Fiuminata, di recente costituzione, organizza
per domenica 3 agosto 2008,

con il patrocinio della Comunità Montana Alte Valli del Potenza e dell'Esino, del GAL Sibilla e dell'Associazione Stella dei Sibillini, la festa della "Crescia fogliata", dolce tipico di Fiuminata, selezionato nell'ambito del PSL Sibilla - "Redazione standard di qualità delle produzioni agroalimentari e gastronomiche".

La festa, organizzata in contemporanea con la "Marcia dei quattro ponti", si svolgerà, lungo gli argini del fiume Potenza, località Croce di Pontile, dalle ore 9.00 alle ore 19.00.

Funzioneranno stand gastronomici.

Intervento cofinanziato dall'Iniziativa Comunitaria



Programma
Leader +

Unione
Europea



G.A.L.
"Sibilla"

Regione
Marche

AZIONE 1.1.a 1 Redazione standard di qualità delle produzioni agroalimentari e gastronomiche".	Pag.	1
Lo standard di qualità nelle sue parti :	Pag.	2
Lo standard di qualità nelle sue parti :	Pag.	3
Lo standard di qualità nelle sue parti :	Pag.	4
Lo standard di qualità nelle sue parti :	Pag.	5
Redazione	Pag.	6



www.galsibilla.it

STANDARD DI QUALITA' PRODUZIONI AGROALIMENTARI

Redazione standard di qualità delle produzioni agroalimentari e gastronomiche

Sinonimi utilizzati nel linguaggio comune

Crescia Fojata; Lu Rocciu

Informazioni storiche

Le origini della **Crescia Fogliata** possono essere fatte risalire all'Alto medioevo. Secondo alcuni autori, infatti, era già conosciuta e molto apprezzata dalla famiglia dei Da Varano (la più celebre del patriziato locale dell'epoca).

Il dolce, però, veniva preparato e consumato dai ceti più bassi della popolazione in quanto costituito da ingredienti semplici, facilmente reperibili e naturali.

La ricetta veniva tramandata di generazione in generazione ed ogni famiglia custodiva gelosamente il proprio modo di preparare e cucinare questo dolce.

La vera **Crescia Fogliata** viene attualmente prodotta solo nelle frazioni di Pontile e Castello (Fiuminata – Macerata); tuttavia a Laverino (Fiuminata – Macerata) possiamo ancora ritrovare, grazie all'operosità di alcune anziane signore, un dolce semplice, costituito solo da zucchero e anice, che senza dubbio ha rappresentato la base di partenza per il prodotto tradizionale di seguito descritto.

La Crescia

Fogliata



Continua a pag 3



STANDARD DI QUALITA' PRODUZIONI

AGROALIMENTARI

Dal 1970 e fino al 1998 a Fiuminata si è tenuta una sagra unicamente dedicata alla **Crescia Fogliata**; attualmente questo dolce viene proposto all'interno di altre feste locali. Zona di produzione Comune di Fiuminata in Provincia di Macerata; Pontile (Frazione di Fiuminata); Castello (Frazione di Fiuminata).

Descrizione del prodotto

Sia la pasta che il ripieno sono di un colore marrone scuro. La forma varia a seconda del produttore; le più utilizzate sono quella di un rotolo cilindrico e a spirale (come il guscio di una lumaca).

Materie prime

Pasta:

Farina bianca; Olio di oliva; Acqua; Zucchero. Alcuni produttori utilizzano anche le uova (in alcuni comuni limitrofi come Matelica); sembra, comunque, che nella ricetta tradizionale questo ingrediente non fosse adoperato.

Ripieno:

Mele; Noci; Uvetta; Cannella; Semi di Anice Zucchero.



Continua a pag 4



STANDARD DI QUALITA' PRODUZIONI AGROALIMENTARI

Questi sono gli ingredienti di base che si possono trovare nell'antica ed originaria ricetta della **Crescia Fogliata**.

Tuttavia, in commercio possiamo trovare dolci in cui sono presenti anche:

Olio di semi; Limone; Cacao; Mandorle; Nocciole; Rhum; Vaniglia; Mistrà. Alchermes (sia nel ripieno che come elemento di decoro). Queste variazioni contraddistinguono ogni produttore che ha voluto valorizzare la propria ricetta tramandata dalla sua famiglia dando un sapore particolare ed unico alla Crescia.

Processo produttivo

Per la Pasta

Si fa un impasto morbido con le uova, l'acqua bollente, l'olio e la farina necessaria e lo si fa riposare per circa due ore. Quando la pasta è pronta la si divide in piccole parti di forma tondeggiante e la si stende, dapprima con il mattarello e poi con le mani, sopra un telo adagiato su di una superficie piana.

Il risultato finale deve essere una sfoglia estremamente sottile.

Per l'impasto

Si taglia la mela in fette sottili; a parte si mescolano le noci, i semi di anice, la cannella, l'uvetta e lo zucchero.



Continua pag 5



STANDARD DI QUALITA' PRODUZIONI AGROALIMENTARI

A questo punto si procede a distribuire l'impasto sopra la sfoglia aggiungendo per ultime le mele. Si arrotola la sfoglia aiutandosi con il telo. Si sistema in una teglia e si fa cuocere in forno già caldo a 180° C per circa 20 minuti. Questo è il processo produttivo utilizzato da tutti i produttori; ciascuno, comunque, apporta delle modifiche legate soprattutto alla quantità di materie prime utilizzate, al tempo di riposo della pasta, al suo spessore, alla combinazione Tempo/Temperatura della cottura e così via, in modo tale da rendere il prodotto più caratteristico.

Dati produttivi

La Crescia Fogliata viene prodotta tutto l'anno, sia in esercizi pubblici che in famiglia, soprattutto nel mese di Agosto e durante le festività dei Santi e dei Morti.

Commercializzazione La Crescia Fogliata viene commercializzata fresca all'interno di pasticcerie, forni e bar. La si può trovare anche nei negozi specializzati in prodotti tipici; alcuni produttori hanno provato ad utilizzare delle confezioni particolari, ma il problema principale risiede nel grado di conservazione del dolce, che al massimo può raggiungere i sette giorni.

Ricette tipiche ed abbinamenti

Con la Crescia Fogliata si può abbinare il Moscato, il Vin Santo e la Vernaccia di Serrapetrona.



Meeting Point — Punto d'incontro per lo sviluppo rurale



Link segnalati

Soci del GAL:

www.provincia.mc.it
www.mc.camcom.it
www.sibillini.net
www.comcamerino.sinp.net
www.comsanginesio.sinp.net
www.comsanseverino.sinp.net
www.marche.cna.it
www.macerata.confartigianato.it
www.casartigiani.com
www.confcooperative.it
www.marche.legacoop.it
www.ciamarche.org
www.copagrimarche.it
www.sinp.net/stelladeisibillini
www.legambiente-marche.com

Regione Marche:

www.regione.marche.it
www.agri.marche.it
www.leader.marche.it
www.europa.marche.it
www.assam.marche.it

Unione Europea:

ec.europa.eu/agriculture/
europa.eu/pol/agr/
ec.europa.eu/agriculture/rur/
ec.europa.eu/agriculture/rur/leaderplus/

Turismo:

www.marcaadicamerino.it
www.marcamontana.it
www.montiazzurri.it
www.sibilliniturismo.it
www.terredellinfinito.it
www.turismo.marche.it

Sviluppo rurale:

www.reteleader.it
www.leaderplus.org
www.politicheagricole.it
www.inea.it
www.formez.it
www.aidaweb.org
www.assoleader.it
www.europafacile.net
www.synmarche.net



Meeting Point del GAL Sibilla

Responsabile amministrativo e finanziario:
Graziella **Gattafoni**

In redazione:
Aldo Matricardi, Luana Testiccioli e Liana Cruciani

Ha collaborato a questo numero:
Grandoni Sebastiano



Ultime news dal Meeting Point del GAL Sibilla

Visita il sito www.galsibilla.it per visualizzare tutte le news e gli approfondimenti

Cos'è Leader Plus?

È una delle quattro iniziative finanziate dai Fondi strutturali dell'UE e mira ad aiutare gli operatori del mondo rurale a prendere in considerazione il potenziale di sviluppo a lungo termine della loro regione.

Promuovendo l'attuazione di strategie integrate, di elevata qualità e originali in materia di sviluppo durevole, questa iniziativa mette in primo piano il partenariato e le reti di scambi di esperienza.