

Domenico Corsini

TIGELLA O CRESCENTA?

[Già pubblicato in "Nuèter noialtri - Storia, tradizione e ambiente dell'alta valle del Reno bolognese e pistoiese", a. XXXII, n. 64 (dicembre 2006), pp. 276-277.

© Gruppo di studi alta valle del Reno

Distribuito in digitale da Alpes Appenninae - www.alpesappenninae.it]

L'amico Andrea Pirri di Pavullo ci ha inviato il numero 2005 della "Strenna pavullese" da cui traiamo questa poesia, che chiarisce vivacemente il perché la crescenta non si può chiamare tigella.

Un malinteso da chiarire

Tigella o Crescentina

Mi preme dare il nome appropriato,
a questa meraviglia del creato,
che per tanti anni giurerei,
sia stato il cibo preferito dagli dei.
Un sol problema sorge e sta nel dare,
l'appellativo giusto a quel mangiare
e quindi a chi non sa bene il suo nome,
questa mia, come precisazione.
Si sa che è fine, almen 'na volta al mese,
recarsi in quello od in un altro paese,
per gustare quel piatto prelibato,
gioia e delizia per ogni palato.
E tutte le Frazioni di Pavullo,
son le custodi di questa pietanza,
in barba a quel McDonald che s'avanza,
sono i guardiani della nostra usanza.
Capisco, che la moda tenga il passo,
e debba ribatezzar crescenti e grasso,
ma un brivido mi viene a fior di pelle,
sentirle apostrofare per "Tigelle".
Ma Voi, con quel linguaggio assai forbito,
una tigella vi hanno mai servito??.
v'han detto che quel pezzo che ordinate,
sono solo terra e sasso macinate??.
Le sue misure, sono da Miss Italia,
il composto di terra refrattaria,
terra di castagneto e sasso bianco,
ben impastata e mescolata sopra un banco,
che in uno stampo di legno la si pone,
dopo averle "dato giù" con un bastone!!.
Quindici centimetri il diametro, trenta all'intondo,
ed uno e mezzo lo spessore profondo,
disco di terra dunque che rovente,
serve per cuocere bene la crescente.
Nel legno, per ricamo alla tigella,
un bassorilievo a forma di stella,
o una rosa con forma circolare,
chiara riproduzione del disco solare.
Si fa essiccare all'ombra naturale,
poi v'ha nel forno per la cottura finale,

sol dopo, vien posta a poco a poco,
ad un primo contatto con il fuoco;
passata alfin anche questa procedura,
la Tigella può iniziare la cottura;
ecco cosa chiedete, brava gente,
ma della stessa non mangiate niente!!!!
Si mangia invece bene la Crescentina,
la cui composizione qui è presto detta:
acqua, farina e sale,
a cui si dà una forma discoidale.
Tra due tigelle si pone la pasta,
vicino al fuoco poi si accatosta,
separando ogni porzione mentre cuoce,
con foglie di castagno oppur di noce.
In pochi minuti, il calor della casta,
rigonfia e poi cuoce quei dischi di pasta,
tra sbuffi, profumo e potenza divina,
per tutti ecco è pronta: la Crescentina.
Può esser mangiata anche al posto del pane,
con la cacciatore, il prosciutto e il salame,
un'altra delizia moderna e monella
è spalmar sulle parti un bel po' di Nutella.
Ma questo buon piatto, mangiato ben caldo,
ancor meglio si sposa col battuto di lardo,
parte di rosmarino, una di aglio nostrano,
spolverando poi tutto con del buon parmigiano.
Accostate un frizzante, a questo sano mangiare,
nella nostra Provincia lo dovete cercare,
non sarà tavernello, ma un lambrusco, nel vetro:
"Salamino", "Sorbara" o perché no "Castelvetro".