



Crescenta dall'uva di Vergato

La Crescenta dall'uva, in dialetto vergatese Carsènt da l'ua, è un dolce natalizio tipico della tradizione vergatese.

I primi cenni storici del dolce risalgono al 1644, quando nel libro “L'economia del cittadino in villa”,

scritto dall'agronomo bolognese Vincenzo Tanara, viene descritto un “dolce dalla forma ovale ripieno di uvetta e tipico della zona rurale intorno Bologna.” Queste caratteristiche rimasero intatte a lungo, ma col tempo il ripieno fu arricchito con la mostarda alla bolognese.

Nel 1910 la corrispondenza tra una donna vergatese e il figlio emigrato in Svizzera, riporta la ricetta con la quale la signora insegnava a realizzare il dolce.

Negli anni '70, Luigi Veronelli cita nella sua rubrica di enogastronomia la Crescenta dall'Uva come dolce tipico di Vergato.

Nell'agosto 1996, la rivista Gambero Rosso menziona, fra i prodotti di pasticceria da forno del Forno Fratelli Lanzarini di Vergato, la Crescenta dall'Uva Vergatese con pinoli e mostarda.

Dal 2015 la Confraternita D'la Carsènt da l'Ua si occupa di valorizzare e tutelare questo prodotto, ufficializzando la ricetta.

Gli ingredienti per il ripieno sono:

Mostarda bolognese

Uva sultanina

Pinoli

Rusco(mix di cannella, chiodi di garofano, coriandolo, noce moscata e anice stellato)

Cioccolato dolce in polvere

Zucchero

Per la pasta:

Farina

Zucchero

Burro

Uova

Dose della Farmacia Marchi di Vergato

CRESCENTA DALL' UVA

Ingredienti (dose per tre pinze): farina Tipo 0 Kg 1,
Burro gr. 200, zucchero gr. 400, Lievi Fo per dolci 1 bustina
2 limoni, liquore a scelta tra anice mandorla amara o
cognac, latte, 6 uova, uva passa gr. 600, Cedro candito
gr. 100, pinoli gr. 100, mostarda gr. 700, cacao in polvere

RIPIENO: Ammollare l'uvetta in acqua tiepida, asciugarla e
porla in un tegame con un po' di liquore; lasciarlo evapora-
re a fuoco lento. Mescolare la mostarda, l'uvetta, i
pinoli, il cedro tagliato a dadini, la buccia del limone
grattugiata ed un pizzico di cacao in polvere.

IMPASTO: Porre la farina sul tagliere a fontana, unire lo
zucchero, il limone grattugiato ed il lievito. Impastare
tutti gli ingredienti con uova e burro sciolto a bagno
maria; se occorre aggiungere un po' di latte. Tirare con
il mattarello la sfoglia fino ad ottenere un ovale della
lunghezza di cm. 20 e dello spessore di cm. 1,5. Disporre
il ripieno sulla sfoglia ed arrotolare assicurandosi che
i bordi siano ben chiusi. Porre in forno preriscaldato
a 200° per circa 1 ora.