



La crescentina fritta

Tra le eccellenze gastronomiche bolognesi, la Crescentina Fritta rappresenta una delle specialità più iconiche e identitarie del territorio.

Nota in diverse aree dell'Emilia-Romagna anche come *Gnocco Fritto*, *Torta Fritta*, *Pinzino* o *Chisulén*, si tratta di una piccola porzione di pasta di pane, appiattita e fritta fino a gonfiarsi nello strutto o in olio, divenendo croccante all'esterno e morbida all'interno.

Le origini della Crescentina Fritta risalgono al periodo longobardo. I popoli che si insediarono nell'Italia settentrionale introdussero nuove tecniche culinarie, tra cui l'uso dello strutto come grasso di cottura, ingrediente che diverrà fondamentale nella tradizione emiliana.

Nel tempo, la crescentina si affermò come alimento di uso quotidiano: dapprima alternativa al pane, poi pietanza delle colazioni contadine invernali per la sua ricchezza e valore nutrizionale.

Già alla fine dell'Ottocento, Pellegrino Artusi, nella sua opera *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, descrisse la "crescente" come una schiacciata o pasta fritta resa più tenera e digeribile dall'aggiunta di lardo, riconoscendone il carattere tipicamente bolognese.

La produzione della Crescentina Fritta di Bologna è tradizionalmente radicata nel territorio della Città Metropolitana di Bologna, con particolare diffusione nei comuni dell'Appennino e della pianura bolognese.

Gli ingredienti base per la preparazione della Crescentina Fritta di Bologna sono:

- 1 kg di farina
- ½ litro di latte lunga conservazione
- 1 confezione di panna da cucina
- 1 dose di lievito per dolci per ½ kg di impasto (16 gr)
- ¾ cucchiaini di olio di oliva
- Un cucchiaino di sale

Versare latte e panna nell'impastatrice. Aggiungere gradualmente farina e lievito, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo. Incorporare olio e sale e impastare a bassa velocità fino a ottenere una pasta liscia. L'impasto non necessita di lievitazione.

Stendere la pasta con il mattarello fino a uno spessore di 3–4 mm. Tagliare a quadrati di circa 7–8 cm di lato. Friggere poche crescentine per volta in olio bollente. Scolare e asciugare su carta assorbente.

La Crescentina Fritta di Bologna si serve calda, accompagnata preferibilmente con salumi tipici locali (mortadella, prosciutto crudo, coppa, salame), formaggi del territorio (Squacquerone, Parmigiano Reggiano, ricotta), oppure con confetture per un contrasto dolce-salato.

La Crescentina Fritta di Bologna è simbolo della convivialità emiliana e testimonianza della cultura contadina del territorio. La sua preparazione, tramandata nelle famiglie e nelle osterie, rappresenta oggi un elemento di riconoscimento identitario della gastronomia bolognese e un prodotto meritevole di tutela e valorizzazione come espressione autentica della tradizione locale.