



**REGIONE DELL'UMBRIA**  
**GIUNTA REGIONALE**  
**Direzione Regionale Attività Produttive**  
Servizio Produzioni Vegetali e Politiche per l'innovazione

**SCHEDA IDENTIFICATIVA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TRADIZIONALI DELL'UMBRIA**

***Categoria***

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, BISCOTTERIA, PASTICCERIA, CONFETTERIA

***Nome del prodotto***

- *Italiano:* **CRESCIONDA**
- *Dialecto:*
- *Sinonimi:*

***Territorio interessato alla produzione***

Comune di Spoleto.

***Descrizione sintetica del prodotto***

Dolce basso di consistenza morbida costituito da tre strati: uno di fondo formato da amaretti e farina, uno centrale chiaro e morbido come un budino, uno superficiale di colore marrone scuro costituito dal cioccolato.

***Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura***

*Ingredienti:* latte, uova intere, zucchero, amaretti sbriciolati, limone grattugiato, cioccolato fondente grattugiato.

*Lavorazione:* in un contenitore si sbattono le uova con lo zucchero, si aggiungono gli altri ingredienti e si amalgama il tutto. Il preparato liquido si versa in una teglia da forno ben unta in modo che il dolce abbia uno spessore di circa 2-3 cm. e si cuoce in forno moderato fino a quando il composto diventa consistente ma morbido.

*Conservazione:* il prodotto fresco va conservato ad una temperatura di circa 6°/8° C per 1 o 2 giorni al massimo.

### **Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento**

- Contenitori in acciaio;
- mestoli in acciaio;
- teglia da forno alluminata;
- forno.

### **Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura**

- Laboratorio di pasticceria;
- negozio di vendita con bancone espositore.

### **Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni**

- Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, *Spoletto e la memoria in cucina*. (Da una rielaborazione di una monografia commissionata dall'Azienda di Promozione Turistica di Spoleto alla Prof.ssa Maria Rutilia Coccetta in occasione del Carnevale 1986).
- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983.

### **Storie e costume**

#### *A) Cenni storici*

“La *crescionda* è un'antica ricetta le cui origini risalgono forse al Medioevo, quando si prediligeva nelle pietanze il contrasto agro-dolce”. (*La ricetta originaria, infatti, prevedeva ingredienti quali: uova, pane grattato, brodo di gallina, formaggio pecorino, “raschiatura” della buccia di un limone, zucchero, cioccolato fondente grattugiato o cacao amaro. – n.d.r.*).

Esisteva inoltre la *crescionda di mele*: “questa *crescionda*, molto gustosa, è oggi poco conosciuta e preparata raramente in quasi tutto il Comprensorio”.

“Tra tutti i dolci tradizionali la *crescionda* è indubbiamente il dolce tipico del comprensorio spoletino, sconosciuto nel resto dell'Umbria, interessante non solo per le sue origini, ma anche per la sua evoluzione nel tempo. Questa ricetta è arrivata ai nostri giorni notevolmente modificata: ha perso infatti i contrasti di sapore acquistando un gusto ed un aspetto sempre più raffinato. La *crescionda* è ancora oggi un dolce tradizionale del Carnevale (...)”. (1)

1) Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, *Spoletto e la memoria in cucina*. (Da una rielaborazione di una monografia commissionata dall'Azienda di Promozione Turistica di Spoleto alla Prof.ssa Maria Rutilia Coccetta in occasione del Carnevale 1986).

#### *B) Referenze bibliografiche.*

- Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano, *Spoletto e la memoria in cucina*. (Da una rielaborazione di una monografia commissionata dall'Azienda di Promozione Turistica di Spoleto alla Prof.ssa Maria Rutilia Coccetta in occasione del Carnevale 1986);
- COPPINI Remo, *Umbria a tavola – aneddoti, folclore, tradizioni, usanze e... ricette*, Ed. Guerra, Perugia, 1983;
- Regione dell'Umbria – Assessorato Agricoltura e Foreste, Caccia e Pesca, *Umbria, sapori e saperi*, 1999;
- ROSSI Remo, *Ricettario dell'Antica Tradizione Gastronomica dell'Umbria – Anno 2000*, Associazione Gastronomica dell'Umbria, 1999.

C) *Aneddoti*

-

D) *Proverbi*

-

E) *Ricorrenze*

Durante il periodo di Carnevale.

***Altre informazioni***