

Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: CRASANZIN o CRESCIENZIN

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

Si tratta di pagnottine di farina di segale integrale, più o meno mescolata con farina bianca, con aggiunta di frutta secca.

Queste pagnotte sono corrispondenti, nell'impasto base, ad un altro pane tipico della zona: il pane di segale, con in più l'aggiunta di frutta secca varia, soprattutto noci, nocciole, mandorle, fettine d'arancia, uva passa, fichi secchi, mele, etc.

Poichè si tratta di prodotti marginali dell'antica produzione del pane, la loro composizione, a seconda del luogo d'origine, differisce notevolmente; infatti l'origine di queste piccole torte risale a quando, in occasione della preparazione annuale del pane, i residui degli impasti erano riuniti e arricchiti di rimasugli di cucina, cotti dopo un eventuale spolverata di zucchero e dati ai bambini.

Sotto nomi simili si collocano alcuni pani dolci prodotti nell'Ossolano, soprattutto in Valle Antrona e in Val Vigezzo. Sono senza dubbio provenienti dalla medesima tradizione, ed hanno nomi diversi legati alle diverse sfumature dialettali che caratterizzano luoghi del Piemonte separati anche da pochi chilometri. Di questi prodotti, tra i più rappresentativi:

Crescianzin: preparazione della Valle Antrona. Si fanno prima dell'ultima panificazione prima del Natale e costituiscono l'ultima infornata. L'impasto di farina integrale di segale riceveva tutti i tipi di frutta secca disponibili: noci, nocciole, mandorle, fettine d'arancia, uva passa, fichi secchi etc.

L'impasto si infornava dopo averlo coperto in superficie di mezza noce e spolverato di zucchero.

Crescenz: preparazione della Val Vigezzo. Gli avanzi della pasta della panificazione ricavati dalla ripulitura della madia si modellavano a forma di piccole torte, oppure di pupazzetti, i **pupin**. Si cuocevano in forno e si davano quindi ai bambini.

Credenzin: specialità tipica di Trontano. Il Credenzin o Crescenza è una variante del pane rituale dolce, unto nel burro cotto e rivestito di noci, mele, uva passa "mericanin", cioè uva fragola locale, quindi inciso e spolverato di zucchero. In occasione del Natale il Credenzin era foggato a forma di Gesù Bambino.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, alveolatura media.

Odore: gradevolissimo, di frutta secca, deciso.

Colore: esternamente scuro, internamente di colore tipico grigio

Sapore: dolce, caratteristico della frutta secca, con note fortemente aromatiche se presente l'uva passa.

Dimensioni: pagnotte rotonde, poco sviluppate in altezza, massimo 4-5 cm, del peso di 200-300 g.

Metodiche di lavorazione

L'impasto si fa con farina di segale integrale (almeno il 50 %) e farina di frumento, con aggiunta di acqua, sale, lievito madre rinfrescato in più passaggi e poco lievito compresso. Al termine della fase di impasto si aggiunge alla pasta la frutta secca, si cosparge la superficie con gherigli di noce ed eventualmente si spolvera di zucchero. Dopo lievitazione si cuoce in forno a legna o elettrico. La tecnica non differisce dalla comune tecnica di panificazione usata per il pane nero ossolano.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Questo tipo di pane dolce si prepara diffusamente in tutto l'ossolano, in genere negli stessi panifici in cui si produce il pane di segale. Le origini sono però attestate in Valle Antrona e Valle Vigezzo, nella

Provincia del Verbano Cusio Ossola.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Per la produzione si usano le normali dotazioni di panetteria, cioè impastatrice, tavolo, forno, assi di legno ecc... Il *crescianzin* è un prodotto da vendersi sfuso, per il quale è sufficiente un sacchetto di carta da pane.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Il locale di lavorazione è un normale locale di panetteria; ora, contrariamente al passato, si consuma praticamente fresco, anche se è possibile una conservazione prolungata per almeno due settimane.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Questi particolari tipi di pane dolce non sono nati per scopi di vendita o di consumo quotidiano, ma derivano dalla tradizione della produzione annuale del pane, quando ognuno aveva un ruolo ben definito in questa occasione socialmente molto importante. Infatti si crede che questi fossero dedicati ai bambini durante una giornata che, carestie a parte, doveva essere di festa per tutti. Ricordiamo le testimonianze che parlano di come anche chi non disponeva di segale nel giorno della panificazione riceveva la sua razione di pane. A supporto di questa ipotesi il fatto che la memoria popolare ricorda la particolare forma antropomorfa sovente data alle torte, con evidente riferimento al bambino Gesù.

Tale tradizione si ritrova anche in altre zone del Piemonte, come per i "*bambin 'd süccar*" del Monferrato o i "*ciciu 'd capdan*" della provincia di Cuneo.

Dalla tradizione Walser viene poi l'uso dei residui della panificazione annuale per forme di pani arabescati da dare ai bambini con forme diverse (rotondeggianti per le femminucce "*milciuru*" e allungate per i maschietti "*tzibal*").

Bibliografia:

Goffredo Casalis, *Dizionario geografico, storico e statistico degli stati si S.M. il Re di Sardegna*, G. Maspero Libraio e Cassone e Marzorati Tipografi, Torino, 1841

Enrico Bianchetti, *L'Ossola Inferiore, Notizie storiche e documenti*, Torino 1878

Giacomo Pollini, *Notizie storiche, statuti antichi, documenti e antichità romane di Malesco, Comune della Valle Vigezzo nell'Ossola*, Torino 1896

Giovanni De Maurizi, *Usi, costumi e tradizioni popolari della Valle Vigezzo*, Domodossola 1913

Paolo Bologna, *Piatti tradizionali in Ossola*, Novara 1976

Renzo Mortarotti, *I Walser nella Val d'Ossola*, Domodossola 1979

Riccardo di Corato, *A tavola nell'Ossola*, Comunità Montana Valle Ossola, 1985

AAVV, *La tradizione alimentare in Valle d'Ossola* - Associazione Culturale Thule-Italia - Settore Ricerca Tradizioni Agro-Alimentari

R. Torelli, *il pane nero*, SMS di Piancavallo

A. Quaretta, *Il pane nero ossolano*, da *Le Rive* n° 5/2002

T. Iacchini, *Sapori della provincia azzurra*, da *Le Rive* n° 4/2003

E. Rizzi, *Cucina d'alpe*, Fondazione Enrico Monti

E. Rizzi, *I Walser*, Fondazione Enrico Monti

P. Crosa Lenz, G. Frangioni, "*Escursionismo in Valdossola-Antigorio Formazza*", Ed. Grossi, Domodossola