

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE della *Crescentina (Tigella) di Modena*

Art. 1 Denominazione

Il nome *Crescentina (Tigella o Crescenta) di Modena* è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione e confezionamento della *Crescentina (Tigella o Crescenta) di Modena* è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Modena.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 *Materia prima e ingredienti*

La preparazione tradizionale della *Crescentina (Tigella o Crescenta) di Modena* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

Ingredienti obbligatori	Quantità	Tolleranze
<i>farina tipo "0", "00" o integrale</i>	10 kg	-
<i>sale fino</i>	200 g	+/- 120 g
<i>acqua</i>	q.b.	-

Ingredienti facoltativi	Quantità per 10 kg di farina
<i>strutto raffinato e/o olio di oliva</i>	max . 1 kg / 1litro
<i>latte</i>	max. 2 litri
<i>farine di cereali maltate</i>	max. 60 g
<i>lievito naturale e/o lievito di birra e/o bicarbonato di sodio</i>	q.b.

3.2 *Metodo di produzione*

3.2.1 *Impastatura e porzionatura*

Gli ingredienti vengono lavorati insieme, a mano o meccanicamente. Dall'impasto così ottenuto vengono ricavate porzioni di peso omogeneo alle quali vengono conferite le forme e le dimensioni stabilite al successivo punto 3.3. Segue un periodo di lievitazione di minimo 20 minuti.

3.2.2 *Cottura*

Le porzioni sono disposte su materiale idoneo al trattamento termico e lasciate cuocere in forno o su pietra refrattaria a 200-220°C dai 2 ai 4 minuti, fino a quando la superficie presenterà un colore leggermente dorato.

Il prodotto viene confezionato freddo.

3.3 Caratteristiche del prodotto

3.3.1 Caratteristiche fisiche

Forma: rotonda, non regolare.

Dimensioni: diametro compreso tra 5 e 15 cm; altezza compresa tra 1 e 1,5 cm.

Peso: massimo 100 grammi.

Superficie esterna: liscia, di colore leggermente dorato, più scuro in corrispondenza di eventuali raffigurazioni.

3.4 Confezionamento e conservazione

La *Crescentina (Tigella o Crescenta) di Modena* viene immessa al consumo confezionata in atmosfera modificata o in appositi incarti da più unità in numero variabile fino ad un massimo di 20.

E' consentito il confezionamento con l'impiego di alcool etilico secondo le prescrizioni di legge.

Il prodotto può essere immesso al consumo confezionato anche prima della cottura, (conservando le caratteristiche dell'impasto come stabilito al punto 3.3) in appositi incarti da più unità, in numero variabile fino ad un massimo di 50.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Crescentina (Tigella o Crescenta) di Modena*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di sotto della "M" nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura "Tradizione e sapori di Modena": in carattere "Times", corpo 5,2 e tutto maiuscolo.

Sotto al marchio è presente la dicitura “Crescentina (Tigella) di Modena” cui il marchio fa da “ombrello”. E’ in positivo (blu su bianco), in carattere “Helvetica”, tutto maiuscolo, in corpo 9,3 per le parole “Crescentina di Modena” e in corpo 7,3 per la parola “Tigella”.

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c

ORO – Pantone 871c

E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E’ tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

E’ consentito l’utilizzo della seguente menzione aggiuntiva: “*produzione artigianale*” o “*prodotto artigianale*”

La designazione *Crescentina (Tigella o Crescenta) di Modena* è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall’iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall’organismo di controllo di cui all’art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.

Disciplinare di produzione marchio collettivo	ULTERIORI DATI TECNICI	“Crescentina” (“Tigella” o “Crescenta”) di Modena
---	-----------------------------------	---

Si riportano di seguito alcune ulteriori specifiche tecniche del processo produttivo tradizionale del Crescentina (Tigella o Crescenta) di Modena. Queste, pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto, nonché una indicazione per un eventuale percorso di riconoscimento DOP/IGP.

Le specifiche sono indicate precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

3.2.1 Impastatura e porzionatura

Per ottenere una distribuzione degli ingredienti il più omogenea possibile, il sale può essere aggiunto a metà della lavorazione dell’impasto: in questo modo si riesce ad evitare che parte di esso venga assorbito dai lieviti.

Per ottenere un prodotto caratteristico per morbidezza e sofficità, si suggerisce di dividere l’impasto in piccole dosi e modellarle a mano in forma di “palline”, piuttosto che porzionarlo incidendolo circolarmente.

3.2.2 Cottura

Terminata la cottura è bene lasciare il prodotto a temperatura ambiente per un periodo minimo di 30 minuti, così da eliminare completamente l’umidità residua che potrebbe provocare lo sviluppo di muffe dopo il confezionamento.

Materiali ed attrezzature

Alcuni produttori adottano il sistema tradizionale di cottura tramite l’impiego di Tigelle, dischi circolari in materiale refrattario, riscaldati sul fuoco o elettricamente.

La base delle Tigelle può essere incisa con disegni e raffigurazioni simboliche che serviranno a decorare le facce del prodotto.

Caratteristiche organolettiche

Sapore: tipico del pane.

Disciplinare di produzione marchio collettivo	RIFERIMENTI STORICI e CULTURALI	“Crescentina” (“Tigella” o “Crescenta”) di Modena
---	--	---

La “Crescentina” è una semplice focaccia di ascendenze latine tipica della provincia modenese. Tradizionalmente viene consumata calda, aperta a metà e farcita con il pesto, ovvero un battuto di lardo, aglio e rosmarino.

Da molti la “Crescentina” viene chiamata “Tigella”, dal latino *tegere* (ricoprire), nome che indica il disco di materiale refrattario impiegato nel passato per cuocere nel camino a legna il prodotto, avvolto tra due foglie di castagno o di noce. Gli ed incisi con simboli o semplici raffigurazioni per decorare le facce del prodotto: tra i più comuni una stella a sei punte, simbolo celtico per rappresentare il sole, impresso anche sulle porte delle abitazioni locali.

Sebbene non sia facile risalire alle origini storiche del prodotto (secondo l’*Atlante dei prodotti tipici: il pane*” a cura dell’INSOR la “Crescentina” “è una delle tante varianti delle focacce che venivano offerte al dio Giano con questa preghiera:” O padre Giano, con l’offrirti questa focaccia ben ti prego che voglia essere propizio a me, ai miei figli, alla mia casa, alla mia famiglia. Valgati l’offerta”) la sua preparazione è circoscritta al territorio modenese: altre tipologie di pani simili si riscontrano nelle zone circostanti, tra le provincie di Forlì (la Piada) o in Lunigiana (il Testarolo ed i Panigazzi) ma ciò che contraddistingue il prodotto in questione è la tecnica di cottura, le dimensioni (più piccole rispetto alla Piada e al Testaro) e le precise modalità di impiego (farcita con il pesto, localmente detto *cunza* di Modena). In alcune località della provincia di Bologna, soprattutto in quelle collinari, la “Crescentina” si prepara per essere offerta come atto di ospitalità.

Nell’ampio panorama della panificazione regionale, ognuna strettamente legata al contesto culturale d’appartenenza, la “Crescentina” rappresenta un antico modello, un simbolo alimentare e sociale del vivere antico sull’Appennino modenese: “la genuinità ed elementarità degli ingredienti, la linearità della confezione mai hanno concesso divagazioni, fantasie o devianti variazioni. C’è nella “Crescentina” tutta la storia dell’uomo dei nostri monti. La sintesi vittoriosa della sua continua lotta per la sopravvivenza.” (R. Bergonzoni “*A tavola con i cibi tradizionali della nostra montagna*”, edito a cura del Comune di Pavullo e della C.M. del Frignano).

L’origine del prodotto è dimostrata dalla presenza di piccoli e medi laboratori di produzione, molti dei quali a carattere familiare, concentrati nell’altopiano modenese.

Il consumo della “Crescentina” è esteso a tutta la provincia di Modena, dove viene impiegata come sostituto del pane, sia a casa sia nella ristorazione. Le quantità della produzione si aggirano intorno a 10.000 q.li l’anno, per un valore economico complessivo di circa 5 milioni di Euro (fonti: INSOR “*Atlante dei prodotti tipici: il pane*”, ed. 2000).