



LA NEWSLETTER DELLE RICETTE TIPICHE APRILE = PIZZA DI PASQUA MARCHIGIANA



Non c'è **Pasqua** senza **pizza di formaggio marchigiana**, unita a qualche fettina di Salame di Fabriano, che in questo periodo termina il suo periodo di stagionatura. Si chiama pizza ma somiglia più a una **torta soffice**, a un panettone salato, con uova e

formaggio . La "pizza cascio e oe" o "crescia brusca" come viene chiamata in alcune zone delle Marche, è una morbida e golosa preparazione salata che fa parte delle **ricette tradizionali marchigiane**.

La storia

Che sia una ricetta tipica pasquale lo fa intendere anche il procedimento per la ricetta originale della Pizza di Pasqua marchigiana, che voleva fossero utilizzate 40 uova, tante quanti i giorni della Quaresima.

Veniva preparata il Giovedì o il Venerdì Santo e, secondo l'usanza, non andava assaggiata finché non si "scioglievano le campane", ovvero al termine del periodo di penitenza della Quaresima.

Si dice che questa ricetta tradizionale abbia avuto origine durante il medioevo dalle monache del monastero di Santa Maria Maddalena di Serra de' Conti, nell'anconetano.

Le pizze si cuocevano nei forni, che andavano prenotati famiglia per famiglia. Era un rito collettivo e ancora oggi ricopre un posto importante nella tavola delle Feste.



LA RICETTA ORIGINALE

Le notizie più antiche sulla preparazione della crescia di Pasqua si trovano in un ricettario scritto proprio dalle monache e risalente al 1848 dal titolo *Memorie delle cresce di Pasqua fatte nel 1848* e, in seguito, anche in un libro di ricette anonimo del 1864, intitolato *Il cuoco delle Marche*.

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 150 ml latte
- 3 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- 100 g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 100 g pecorino grattugiato Meglio se di fossa
- 500 g farina 00
- 1 bustina lievito di birra secco o un cubetto di fresco
- 1 cucchiaino sale
- 1/2 cucchiaino zucchero
- 1/2 cucchiaino noce moscata grattugiata
- 100 g Pecorino fresco a cubetti
- pepe q.b.

Procedimento

Per preparare la Pizza di Formaggio Marchigiana, cominciate rompendo le uova in una ciotola molto ampia. Aggiungete il latte e l'olio e mescolate il tutto con una forchetta o con una frusta. Aggiungete la farina e il lievito di birra

Mescolate bene gli ingredienti finché l'impasto non risulti liscio e ben amalgamato. Potete aiutarvi anche con la planetaria o la macchina del pane (con la funzione impasto)

Dopo aver amalgamato bene gli ingredienti, aggiungete lo zucchero, il pepe e la noce moscata.

Infine, aggiungete il pecorino e il parmigiano grattugiato, e se necessario, spostatevi a impastare su un piano di lavoro ben infarinato, per fare in modo che l'impasto non attacchi sulla superficie.

Impastate fino a ottenere una palla liscia ed elastica. Lasciate lievitare per circa un paio in un ambiente caldo e umido, o nel forno spento con la luce accesa.

Terminate le due ore, o comunque quando l'impasto sarà raddoppiato di volume, versatelo su una teglia rivestita di carta forno o unta con olio e spolverata di pangrattato.

Tagliate a cubetti o listarelle abbastanza grosse il pecorino fresco e inseriteli verticalmente nell'impasto in più punti. Durante la cottura, i cubetti di formaggio fonderanno, creando così i caratteristici buchi della pizza di formaggio marchigiana.

Lasciate lievitare per un'altro paio d'ore, trascorse le quali potrete procedere alla cottura.

Cuocete la nostra pizza di formaggio a 160° per circa un'ora in forno ventilato.

Verificate la cottura della pizza di formaggio marchigiana con la classica prova dello stecchino stecchino.

Se non sarà ancora cotta a

puntino, prolungate la cottura per una decina di minuti.

CURIOSITA' SULLA PIZZA DI FORMAGGIO

Lo sapevi che....

Sino all'introduzione dei riscaldamenti moderni, le pizze venivano fatte lievitare dentro ai letti riscaldati con il *prete* (una slitta di legno e lamiera) contenente la brace del camino. Quindi venivano portate a cuocere nel forno del paese.

Una volta pronta, poi, si era soliti portare la pizza di Pasqua in chiesa, affinché venisse benedetta assieme agli altri cibi da consumarsi il giorno di Pasqua

La pizza di formaggio nelle varianti regionali

Campania (Casatiello/Tortano): Sebbene diverso per forma e preparazione (il casatiello ha le uova sode intere in superficie), appartiene alla stessa famiglia di ricette pasquali ricche di formaggi e salumi.

Nelle zone umbro-marchigiane ne esiste anche una variante dolce la quale, oltre alla presenza di zucchero, con canditi o senza, presenta anche una *fiocca*, ovvero una glassa di **meringa** e perline di zuccherini.

PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE

IL PEPE

Dal punto di vista della sicurezza alimentare, il pepe è considerato una materia prima a rischio microbiologico medio. Può essere contaminato da microrganismi patogeni come *Salmonella* spp. o da muffe produttrici di micotossine, soprattutto se le fasi di lavorazione non sono adeguatamente controllate.

Le principali criticità riguardano l'essiccazione, che deve

essere rapida e svolta in condizioni igieniche adeguate, e lo stoccaggio, che deve avvenire in ambienti asciutti con umidità relativa inferiore al 65%.

Il pepe macinato presenta un rischio maggiore rispetto al prodotto in grani, a causa della maggiore superficie esposta e della possibile contaminazione crociata durante la lavorazione.

Sicurezza Alimentare

Per le aziende agricole che effettuano trasformazione alimentare, è fondamentale includere il pepe tra le materie prime come spezie nel piano autocontrollo e HACCP, selezionare fornitori qualificati e preferire l'utilizzo di pepe in grani da macinare al momento.

Il pepe rappresenta una spezia di largo impiego ma non priva di criticità. Una gestione corretta lungo tutta la filiera, dalla selezione del fornitore fino all'utilizzo finale, consente di garantire un prodotto sicuro e di qualità.

E tu, lo sapevi?

CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario



CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario