



LA VERA CRESCIA SFOGLIATA DI URBINO



LA VERA CRESCIA SFOGLIATA DI URBINO

*Prodotto lavorato a mano secondo
l'antica tradizione di Urbino*

L'efficienza della tecnologia moderna dell'azienda Il Panaro è solo un supporto alle rigide regole di preparazione che impone la tradizione artigianale di questo nobile prodotto. Così come una volta accadeva nelle cucine del Palazzo Ducale, sono ancora le mani a dare vita alla Crescia Sfogliata. Senza le mani delle maestre artigiane, così sapienti, vissute e piene di storia non sarebbe possibile ottenere una Crescia Sfogliata così buona e fedele alla ricetta antica.

Il Panaro ha deciso di fare di questo patrimonio storico e gastronomico la sua impresa, senza rinunciare al proprio territorio, ai propri valori e sapori genuini. L'azienda di famiglia porta avanti con amore ed entusiasmo una storia di sapori; la storia della terra di Urbino e il Montefeltro.

***La Vera Crescia Sfogliata di
Urbino ha un sapore di altri
tempi, un sapore di buono e
appena fatto, di uscito come per
incanto dai ricordi delle cucine
delle nonne, che la rendono
regale, antica, indimenticabile.***



UN SAPORE DI ALTRI TEMPI



Un cibo nobile,
ricco che ha
ispirato a tal punto
il grande poeta
Giovanni Pascoli
tanto da farne
poesia.

Breve storia di un cibo Regale

Quella che vi vogliamo raccontare è una storia antichissima, una storia che ci parla di un Castello fiabesco, di un Duca e della sua corte. La Crescia Sfogliata nasce nell'affascinante cornice del Rinascimento Italiano (XV-XVI secolo), periodo di impareggiabile fioritura delle arti e delle lettere; ed è proprio nella città di Urbino, all'interno del Palazzo Ducale di Federico da Montefeltro, che prese vita questo enorme fermento culturale che poi si espanse in tutta Italia.

La Crescia Sfogliata di Urbino

che imbandiva i sontuosi banchetti della Corte Ducale, è quindi la storia di quel periodo fatta a sapore. Un cibo nobile, ricco che ha ispirato a tal punto il grande poeta Giovanni Pascoli tanto da farne poesia.



IL SAPORE IDEALE

Così come nel celebre dipinto 'La città ideale', simbolo del Rinascimento Italiano, anche Il Panaro ha disegnato, a parole e fatti, la propria idea di sapore ideale. Ciò che troverete di seguito è una raccolta dei valori gastronomici e filosofici che guidano ogni giorno la creazione della Vera Crescia Sfogliata di Urbino.



TRADIZIONALISTI

Rispettiamo e tuteliamo, come dei gelosi custodi, la tradizionale ricetta della Vera Crescia Sfogliata di Urbino.

SOLO COSE BUONE E SANE

Selezioniamo materie prime di eccellenza e provenienti al 100% da territorio italiano. Tutti gli ingredienti della nostra Crescia Sfogliata, Farina, uova fresche, strutto, sale e pepe sono genuini e controllati scrupolosamente dal personale preposto alla qualità.

MANI IN PASTA

Ogni singola Crescia Sfogliata è arrotolata a mano. Pesate e riposte una ad una nelle apposite cassette (a norma haccp), le cresce sono poi lasciate a riposare in frigo per tutta la notte.

PENSIAMO IN PICCOLO

Proprio come dei veri artigiani del gusto, produciamo per scelta solo pochi prodotti poiché il nostro motto è da sempre "meglio pochi ma buoni...e fatti bene!".

ODE ALLALENTEZZA

Il nostro è un prodotto digeribile e soffice perché fatto con lentezza e amore. Le nostre cresce, mai uguali ma sempre negli standard di peso dei 150gr, sono fatte una ad una con pazienza e impegno poiché si sa che la fretta è nemica delle cose fatte bene.

CONTRO OGNI ARTIFICIO

I nostri principi etici ci hanno sempre guidato nella realizzazione di un prodotto salubre e autentico. Non utilizziamo conservanti, lieviti o latte, ed è per questo motivo che la nostra crescia sfogliata artigianale ha il tipico profumo di uova fresche.



LA VERA CRESCIA SFOGLIATA DI URBINO





MINI BURGER

Chef: **Roberto Dormicchi** - www.trigliadibosco.it

Ingredienti

N5 mini burger (40g l'uno)
200g radicchio
N2 cresce sfogliate
Q.b.sale e pepe
Q.b. Olio extravergine



Preparazione

Con una coppa pasta ricavare dieci dischi dalle cresce sfogliate.

Lavare molto bene il radicchio e tagliare in jullienne.

Cuocere in una piastra o in una padella antiaderente i mini burger in ambo i lati, salare e pepare.

Cuocere i dischi di crescita sfogliata, farcire con i burger, il radicchio condire con olio extravergine e sale, servire ben caldo.

Inserire negli ingredienti 5 fette sottili di casciotta d'Urbino
Farcire con la casciotta i mini burger e il radicchio.





Urbino (PU)

T. +39 0722 333098 - F. +39 0722 331916

info@ilpanaro.it

ilpanaro.it