

la bolla



Una giovane azienda con il saper fare marchigiano!

La Bolla nasce a Cingoli, un paese marchigiano noto per le sue bellezze, i panorami, la sua storia e i piaceri della tavola, svelando l'anima profonda della provincia italiana. Chiamato anche "il balcone delle Marche" Cingoli ha la certificazione de "I Borghi più belli d'Italia", una guida che accompagna il visitatore dentro la grande varietà di stili architettonici, paesaggi, produzioni artigianali ed enogastronomiche, feste, tradizioni, cibi, eventi che caratterizzano i borghi più belli.



Veduta dal Balcone delle Marche

L'idea di produrre la tipica crescia marchigiana cotta nel forno a legna nasce dallo chef **Giorgio Bolletta**, un prodotto che esporta usanze e tradizioni dalle radici profonde, tramandate di generazione in generazione. Tutta la filiera produttiva rispetta la ricetta originale della crescia marchigiana ed il suo inconfondibile sapore. L'impasto è composto da farine di grano tenero tipo "0" e "00", acqua, olio di semi di girasole e olio extravergine di oliva, lievito di birra (agente lievitante naturale) sale e rosmarino, tutti ingredienti scelti e selezionati con cura. Rigorosamente lavorata a mano, una ad una, e lasciata lievitare in modo naturale in apposite celle fa sì che la nostra crescia rispecchi i sapori ed i gusti di un tempo, delle cose fatte in casa con i valori della cucina della nostra terra.

La cottura nel forno a legna ne mantiene inalterate le caratteristiche originarie di freschezza e genuinità ed assicura un prodotto alimentare di alto livello.

La crescia raffreddata a temperatura ambiente non subisce alcuno stress termico e confezionata con macchine sottovuoto in atmosfera protetta non necessita di alcuna aggiunta di conservanti, in questo modo garantiamo alla nostra clientela un prodotto sempre fresco e genuino.

Un'eccellenza che ha permesso alla nostra azienda di nascere, di farsi conoscere e farsi apprezzare sul mercato.

La massima qualità è sempre stato il nostro obiettivo principale, ed è stato raggiunto grazie alla collaborazione di tutto il personale ed al rispetto di tutte le normative igieniche in ogni fase della produzione.



la bolla

5 passi fondamentali per la produzione della nostra crescia:

- La lievitazione è naturale, il nostro impasto viene lasciato lievitare senza l'uso di agente chimico lievitante.
- Nessun impiego di additivi
- Lavorazione interamente artigianale, la crescia è stesa a mano così mantiene la fragranza senza alterare la struttura dell'impasto.
- Cotta in forno a legna su piastre refrattarie, usando solo legna di quercia e faggio.
- Mantiene tutta la sua fragranza perchè confezionata in atmosfera protetta.



4 formati per ogni esigenza:

- Crescia peso 500 grammi
- Crescia peso 300 grammi
- Tasca, crescia già tagliata pronta da farcire peso 300 grammi
- Due Mini crescie peso 120 grammi ognuna



LA CRESCIA: CENNI STORICI

Il nome di crescia indica alcuni tipi di focaccia diffusi nelle regioni Marche ed Umbria.

La crescia ha probabilmente un'ascendenza comune alla piadina romagnola da cercare nel pane in uso presso l'esercito bizantino, di stanza per secoli in Romagna, nel nord delle Marche (Pentapoli), e nella valle umbra attraversata dalla via Flaminia.

A metà tra la pizza e la piadina la crescia è tipica delle zone dell'entroterra tra l'anconetano e il maceratese. La trovate soprattutto nei comuni di Filottrano, Cingoli ed Apero. La crescia si prepara con la pasta del pane, ma assume una consistenza simile a quella della schiacciata toscana. Rotonda, con l'orlo spezzettato e con fossette sulla superficie (che hanno la funzione di trattenere meglio l'olio), si condisce con olio, sale, cipolla o rosmarino. Alcune varianti storiche prevedono l'uso nell'impasto di strutto e ciccioli di maiale (detti anche "grasselli" o "sgriscioli"), e la sostituzione della farina di grano con quella di granoturco.

Cotta in forno o sulla griglia e poi farcita con salumi: prosciutto ma anche "ciauscolo" ed erbe di campo, dette anche "grugni", strascinate in padella il suo sapore sarà ancora più speciale.

le nostre confezioni

- Crescia peso 500 grammi



- Crescia peso 300 grammi



- Tasca, Crescia già tagliata pronta da farcire peso 300 grammi



- Due Mini crescie peso 120 grammi ognuna



la bolla