

Disciplinare di Produzione della Indicazione Geografica Protetta

CRESCIA DI GUBBIO

Art.1

(Nome del prodotto)

L'indicazione geografica protetta "Crescia di Gubbio" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti indicati dal presente disciplinare di produzione.

Art.2

(Descrizione del prodotto)

La denominazione "Crescia di Gubbio" è un prodotto di panetteria ottenuto dalla lavorazione della farina di grano come dettagliato al successivo Art.5.

All'atto dell'immissione al consumo, la "Crescia di Gubbio" presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche

Forma: circolare, con base e superficie piatte.

Aspetto esterno: base e superficie di colore dal bianco-avorio all'ambrato scuro, con macchie caratteristiche ambrate di varie dimensioni e tonalità dovute alla cottura. Presenza di bucherelli artificiali sulla superficie e sulla base apposti in fase di cottura.

Dimensioni:

- peso: compreso tra 250 g e 1200 g;
- diametro: compreso tra 15 cm e 42 cm;
- spessore: compreso tra 1 cm e 2 cm

Caratteristiche organolettiche

Consistenza dell'impasto: compatta, semi-rigida.

Sapore: all'assaggio risulta fragrante fuori e morbida dentro.

Odore: caratteristico del pane appena sfornato.

Art.3

(Zona geografica)

La zona geografica di produzione della "Crescia di Gubbio" comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Gubbio, Scheggia Pascelupo, Costacciaro, Fossato di Vico, Sigillo ubicati in Provincia di Perugia (PG).

Art.4
(Origine del prodotto)

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art.5
(Descrizione del metodo di produzione)

La “Crescia di Gubbio” prevede l’impiego degli ingredienti in funzione della tipologia di lievito utilizzato e secondo le proporzionalità riportate, rispettivamente, in Tabella 1, in Tabella 2 e in Tabella 3 per kg 1 di impasto.

INGREDIENTE	Tabella 1		Tabella 2		Tabella 3	
	<i>da</i>	<i>a</i>	<i>da</i>	<i>a</i>	<i>a</i>	<i>a</i>
Farina	600 g	700 g	600 g	750 g	600 g	750 g
Lievito istantaneo	5 g	25 g	5 g	25 g	5 g	25 g
Lievito di birra	10 g	20 g	-	-	-	-
Lievito madre	-	-	140 g	180 g	-	-
Sale marino	3 g	10 g	3 g	10 g	3 g	10 g
Acqua	200 g	400 g	200 g	350 g	200 g	400 g
Bicarbonato di sodio	-	-	-	-	5 g	12 g
Conservanti *	-	19 g	-	19 g	-	19 g

* consentiti dalla normativa vigente e nei limiti di legge.

La produzione della “Crescia di Gubbio” prevede le fasi consecutive che si descrivono di seguito.

Preparazione dell'impasto

L'impasto si ottiene mescolando manualmente o meccanicamente gli ingredienti, fino a formare un impasto omogeneo. La durata della fase di impastamento è variabile e culmina all’ottenimento di un impasto omogeneo e, comunque, non è mai superiore a 20 minuti.

Porzionatura

L'impasto viene suddiviso, manualmente o meccanicamente, in “pani” di diverse dimensioni a seconda della grandezza della “Crescia di Gubbio” che si intende ottenere. I “pani” vengono fatti lievitare per 15- 20 minuti.

Spianatura

Il processo di spianatura dei “pani” può avvenire meccanicamente o manualmente tramite l’uso

di mattarello, in quest'ultimo caso, fino ad ottenere da ogni "pane" un "disco" dalle dimensioni coerenti a quelle specificate all'articolo 2.

Cottura

La cottura del "disco" viene eseguita sul "panaro" in camino a legna o su gas, oppure, in alternativa, su "piastra alimentare" alimentata a gas. La cottura avviene mediante il trattamento termico del "disco" su entrambi i lati; il ribaltamento del "disco" può avvenire sia con mezzo meccanico che manualmente. La cottura viene eseguita ad una temperatura compresa tra 150° C e 250° C. Per facilitare la cottura, il "disco" viene bucherellato in superficie con una forchetta o altro utensile metallico. I tempi di cottura variano tra 4 e 10 minuti in base, rispettivamente, alle minori o alle maggiori dimensioni della "Crescia di Gubbio" ed al metodo di cottura eseguito.

Raffreddamento

Al termine della cottura si procede al raffreddamento del prodotto a temperatura ambiente. La "Crescia di Gubbio" raffreddata viene confezionata in sacchetti alimentari o in buste alimentari termosaldate, anche in atmosfera protettiva.

Confezionamento

La "Crescia di Gubbio" può essere immessa al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o sfusa. L'immissione al consumo della "Crescia di Gubbio" sfusa deve avvenire in conformità a quanto previsto all'Art. 8.

La "Crescia di Gubbio" può essere confezionata fresca tal quale o confezionata in atmosfera protettiva o in maniera conforme alla normativa vigente o surgelata, nel rispetto della normativa vigente. La "Crescia di Gubbio" sfusa può essere immessa al consumo solo allo stato fresco. Il confezionamento dovrà avvenire immediatamente dopo il raffreddamento, anche nel caso di prodotto congelato.

Tutta la fase di trasformazione degli ingredienti in prodotto finito e la fase del confezionamento devono avvenire all'interno della zona di produzione indicata all'Art. 3 al fine di preservare la qualità, la freschezza e le tipiche caratteristiche organolettiche del prodotto oltretutto la sicurezza dello stesso.

Art. 6

(Elementi che comprovano il legame con l'ambiente)

La richiesta di riconoscimento della "Crescia di Gubbio" come Indicazione Geografica Protetta è giustificata dalla reputazione e dalla notorietà del prodotto.

La "Crescia di Gubbio" nasce come espressione della cultura sacra ed agricola dell'antico popolo degli umbri nella zona geografica specificata nell'Art. 3 ed è testimoniata nelle *Tavole Iguvine* incise tra il III e il I secolo a.C. ritrovate nel territorio eugubino nel 1444. La "Crescia di Gubbio" nella lingua antica era chiamata *mefa*, realizzata con farina, acqua, sale, cotta su pietra (il "panaro") e data come offerta sacra al Dio *Fisovio*, come descritto nella VI tavola iuguvina. In un'offerta fortemente caratterizzata, la "Crescia di Gubbio" emerge pertanto come un "pane" caratteristico, storicamente e geograficamente individuabile che ancora oggi si può preparare utilizzando un metodo di cottura arcaico, quello appunto sul "panaro", che è precedente addirittura alla cottura in forno.

Storicamente, in epoca più moderna dell'Italia Postunitaria, nella zona di produzione di cui all'Art. 3, nell'Inchiesta Jacini si descrive come la base dell'alimentazione della classe agricola fosse costituita da "...farina mattina e sera vien ridotta in focaccia che qui dicesi «crescia», e si cuoce su di una lastra che chiamano «panaro»". La si è declinata nel tempo con le varianti nella composizione nelle farine: dal farro in antichità, al mais e alla farina di grano nel XVIII secolo utilizzando le due farine mischiate, la cosiddetta "*mischia*", per poi successivamente arrivare ad impiegare l'attuale farina bianca di grano tipo 0 unitamente a ad agenti lievitanti: se nel passato il "lievito" che veniva utilizzato nelle campagne era esclusivamente il bicarbonato, con il corso del tempo e lo sviluppo dell'industria alimentare, il bicarbonato è stato sostituito, in parte, dal lievito istantaneo, dal lievito di birra e dal lievito madre.

La "Crescia di Gubbio" rappresenta il *trait d'union* tra i riti sacrali dell'antica tradizione cerealicola contadina degli Umbri ed il presente, è un rito familiare, un'eredità culturale che parla di unione, di memoria e di appartenenza.

Dal punto di vista organolettico la "Crescia di Gubbio" si apprezza maggiormente se consumata ancora calda e si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica per la consistenza dell'impasto compatta, semi-rigida e per il proprio sapore che, all'assaggio, la fa risultare fragrante fuori e morbida dentro oltre che per l'odore caratteristico del pane appena sfornato.

La territorialità della "Crescia di Gubbio" è tuttora evidente nella produzione, che è caratteristica della zona di produzione di cui all'Art. 3, mentre il suo consumo non è più confinato nella zona di produzione ma inizia ad espandersi al di fuori dei confini regionali e nazionali.

Il legame con il territorio della "Crescia di Gubbio" risiede su aspetti intrinseci quali l'utilizzo di materie prime presenti nella zona di produzione di cui all'Art. 3 espressione della vocazione agricola che, in questo prodotto, si esprime con l'impiego di ingredienti indiscutibilmente riconducibili all'economia agricola locale.

La reputazione della "Crescia di Gubbio" è altresì fondamentale nel suo richiamo al territorio ove sono state rinvenute le Tavole *Iguvine*. La "Crescia di Gubbio" gode di un'immagine che la lega in maniera indissolubile ed esclusiva alla zona di produzione di cui all'Art. 3; essa contiene caratteristiche determinate in quanto proveniente dalla zona citata e vede l'impiego di quanto la stessa offre sul piano economico e agricolo, ma è anche espressione dei fattori umani, oltre che naturali, ad esso connessi.

La "Crescia di Gubbio" suscita nel consumatore un'immagine immediatamente riconducibile alla zona di produzione di cui all'Art. 3. È palese che la reputazione della "Crescia di Gubbio" non sia dovuta tanto o solo a fattori naturali e al microclima, quanto a fattori umani, culturali, socioeconomici e ad un metodo di ottenimento che si perpetua nel tempo, non più a livello unicamente artigianale e per l'autoconsumo, con mutamenti trascurabili in quanto a processo produttivo.

La prassi produttiva della "Crescia di Gubbio" si è diffusa nella zona di produzione di cui all'Art. 3 nei secoli, di generazione in generazione e lo sforzo della popolazione locale è stato nella direzione della valorizzazione del prodotto. Questi indiscutibili elementi consentono di stabilire l'esistenza di un legame stretto con il territorio che ha generato la reputazione zona di produzione di cui all'Art. 3 a causa, prima di tutto, della sussistenza dei fattori umani. Il turismo ha contribuito notevolmente a far conoscere il prodotto, poiché questo piatto non manca mai nei menu tipici proposti nella zona di produzione di cui all'Art. 3. Menù che presentano la "Crescia di Gubbio" come specialità locale e, in quanto tale, prelibatezza che il turista non può non degustare. Gli eventi socioculturali organizzati dalla popolazione, non ultime le sagre paesane, hanno contribuito a cementare ancor di più l'immagine della "Crescia di Gubbio" alla

zona di produzione di cui all'Art. 3.

Numerosi sono i riferimenti alla denominazione “Crescia di Gubbio” su guide, ricettari e pubblicazioni che testimoniano la reputazione del nome e la sua tradizionale produzione nella zona di cui all'Art. 3.

Si riportano:

- Gambero Rosso “Itinerari Gastronomici dell’Umbria”; *Sapori d’Italia*, n. 45, 2020, pp. 34–38 (“*La Crescia di Gubbio: un simbolo della cucina popolare umbra*”)
- Origene Rogari, *Storia di Gubbio* (1964) – usi e tradizioni alimentari familiari a conferma dell’uso diffuso della “Crescia di Gubbio” in occasioni sociali o religiose.
- Anna Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane* (1967) - “Crescia di Gubbio” variante umbra della crescita di Pasqua o del pane azzimo tipico dei contadini
- Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali “*Studio sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche della Crescia di Gubbio*” (Progetto di ricerca interno 2020-2023).
- Anita Seppilli & Fernando Costantini, *I ceri di Gubbio* – studio antropologico (1972, ristampa 2020): analisi della *mefa* nei rituali della Festa dei Ceri collegata alle origini della “Crescia di Gubbio”.
- <https://umbria.tag24.it/la-crescia-di-gubbio-dal-pane-sacro>
- <https://www.winetaste.it/la-crescia-di-gubbio/>
- <https://www.inumbriamagazine.it/turismo-cultura/prodotti-tipici/antichi-sapori-la-crescia-di-gubbio.html>
- https://tgceventi.it/wp-content/uploads/2014/03/AssisiOggi.it_radiosubasio-cuoco-innamorato-sanremo.pdf
- <https://invitoallalettura.com/libri/18071-dalle-tavole-eugubinein-tavola2001.html#>
- <https://www.instagram.com/reel/DT3FGjCjLnv/>
- https://www.ibs.it/atti-della-giunta-per-inchiesta-libri-vintage-s-jacini/e/2560350278651?srsId=AfmBOoqm_GfkHIKQgWO4weWqVG6fRn0f4559xDRDHINGv0BVxK4E_G6p
- <https://www.poliedriko.com/uncategorized/un-amore-a-prima-vista-la-crescia-di-gubbio/>
- <https://www.laveracresciadigubbio.net/>
- http://www.carpathianconvention.org/tl_files/carpathiancon/Downloads/Bigfoot%20storage%20backup/Intangible_Heritage_Guide_Gubbio_EN.pdf
- <https://www.prodottitipicitoscani.it/pane-ricette/pane-fatto-in-casa/crescia-di-gubbio-fatta-in-casa>
- <https://www.michelemosca.net/shop-online/prodotti-tipici/la-crescia-di-gubbio/>
- <https://picoo.it/prodotto/crescia-la-vera-crescia-di-gubbio-500-gr/#>
- <https://lacresciamia.it/>
- <https://www.piattitipici.eu/la-crescia/>
- <https://visitagubbio.it/la-crescia-di-gubbio/>
- <https://www.ilikegubbio.com/scopri-gubbio/enogastronomia/>
- <https://www.gazzettadelgusto.it/turismo/gubbio-cosa-mangiare-tradizioni-crescia/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=dPqFSbmwju8>
- <https://www.anticacresciatognoloni.it/>
- <https://blog.giallozafferano.it/rocococo/ricetta-la-crescia-veloce-di-gubbio/>
- <https://www.localisbetter.it/la-vera-crescia-di-gubbio/>
- <https://www.gzrecipes.com/en/rocococo/the-quick-crescia-of-gubbio/>
- <https://umbria.tag24.it/la-crescia-di-gubbio-dal-pane-sacro>

- https://artigianoinfiera.it/artigiani/57402-LA-VERA-CRESCIA-DI-GUBBIO?srsrlid=AfmBOop_6Q8q9jZkypBQppARh2LHA3psIb1q-C7RG4FOXr-L6pqHB0Eb
- <https://iborghiditalia.com/mangiare-e-bere/la-crescia-mia/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=KjMORY1c0oE>
- <https://www.ricettegourmet.com/piatti-tipici-italiani/piatti-tipici-dell-umbria/crescia-di-gubbio/>
- <https://www.raiplay.it/video/2024/06/La-crescia-di-Gubbio---Camper-17062024-13de1683-2b4e-4545-92e0-fb2b9e84159e.html>
- <https://www.youtube.com/watch?v=2Oocm0Ps-KM>
- <https://www.instagram.com/reel/DFfUfhHN4JJ/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=seuBrf3mVCw>
- <https://www.facebook.com/groups/771359677703903/posts/988971745942694/>
- <https://www.vivogubbio.com/gwyneth-paltrow-e-il-video-virale-con-la-crescia-eugubina-di-isidoro-angeloni/>
- <https://www.perugiatoday.it/video/gubbio-torta-cioccolato-record.html>
- <https://cosamangiamooggi.it/it/videos/107/la-crescia-di-gubbio-spacca-ep-05>
- https://www.repubblica.it/il-gusto/native/2025/10/30/news/crescia_e_fricco_1_alta_umbria_nelle_ricette_storiche-424945006/
- <https://www.themilandiaries.com/gubbio-and-the-medieval-beauty-of-umbria/>
- <https://corrieredellumbria.it/news/umbria/366688/le-de-co-rilanciano-l-umbria-dalla-crescia-di-gubbio-alle-ciriolo-ternane-sempre-piu-municipi-valorizzano-le-proprie-eccellenze.html>
- https://umbriain.it/pages/blog_dettaglio.php?idblog=237&titolo=La_ricetta_della_crescia
- <https://www.youtube.com/watch?v=8nnlWyFFPbA>
- <https://taste.pittimmagine.com/it/exhibitors/C/la-vera-crescia-di-gubbio>
- <https://www.filrouge.it/lifestyle/enogastronomia/antichi-sapori-la-crescia-di-gubbio.html>
- <https://www.ricettemania.it/ricetta-crescia-di-gubbio-anna-moroni-6079.html>
- <https://www.italiaatavola.net/check-in/2024/5/11/cucina-umbra-secondo-due-giovani-fratelli-cosa-si-mangia-da-officina-dei-sapori/105100/>
- <https://www.instagram.com/p/C4c87CiqoTO/>
- <https://www.youtube.com/watch?v=Q0nHQoxRbo8>
- <https://www.instagram.com/reel/DE4pvbMIMee/>
- <https://www.bellaumbria.net/it/ristorante/bar-la-valle>
- <https://www.daisidoro.com/menu-1>
- <https://www.cronacaegubina.it/2025/10/30/mostra-del-tartufo-storia-della-vera-crescia-di-gubbio-della-famiglia-angeloni-dalle-tavole-eugubine-a-oggi/>
- https://www.gustumumbria.com/aziende_gustum/bar-la-valle-da-isidoro-cresceria-dal-1990/
- <https://www.cronacaegubina.it/2021/06/25/mostra-del-tartufo-isidoro-porta-la-crescia-di-gubbio-con-il-marchio-de-co-prodotto-tipico-eugubino/>
- https://www.tiktok.com/login?redirect_url=https%3A%2F%2Fwww.tiktok.com%2F%40ifpumbria%2Fvideo%2F7598603671668133142&lang=en&enter_method=mandatory
- <https://www.instagram.com/p/CeAcoF2IYEx/?hl=af>
- <https://www.instagram.com/p/C5mB9TfsAO4/>
- <https://www.facebook.com/piergiano/posts/gubbio-alchymia-nuova-puntata-domani-marted%C3%AC-21-ottobre-vi-portiamo-dentro-una-s/2157553301321442/>

- <https://www.inumbriamagazine.it/turismo-cultura/prodotti-tipici/antichi-sapori-la-crescia-di-gubbio.html>
- <https://www.facebook.com/GamberoRossoTV/videos/la-crescia-di-gubbio/2154292701325356/>
- <https://www.turismoitalianews.it/enogastronomia/23906-crescia-di-gubbio-la-tradizione-umbra-si-fa-gusto-i-produttori-si-alleano-nel-nome-del-buono-a-marchio-de-co>

Art.7 (Controlli)

Le attività di controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Crescia di Gubbio” verranno eseguite in conformità al Reg. UE 1143/2024 da:

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria Soc. Cons. a r.l, con sede in con sede in Fraz. Pantalla - 06059 Todi (PG), telefono 075 89571, fax 075 8957257, e-mail: info@parco3a.org; PEC: segreteria.protocollo@parco3apec.org

Art.8 (Etichettatura e caratteri commerciali del prodotto)

La Indicazione Geografica Protetta “Crescia di Gubbio” può essere immessa al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o anche sfusa, a condizione che il prodotto sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un’etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

In etichetta, oltre alle indicazioni di legge, deve essere riportato in caratteri nettamente evincibili da tutte le altre indicazioni presenti ed a caratteri chiari e leggibili, la denominazione “Crescia di Gubbio” unitamente al simbolo dell’Unione e, in abbinamento inscindibile, il simbolo grafico di cui al successivo Articolo 9. In etichetta dovrà essere riportato il nome, la ragione sociale, l’indirizzo dell’azienda produttrice.

È 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 Unionale, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del disciplinare di produzione della IGP “Crescia di Gubbio”.

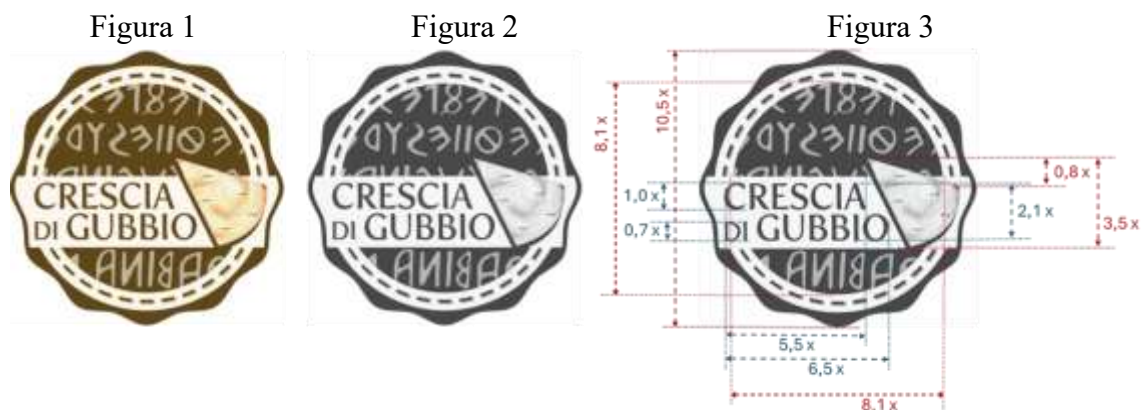
È vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Art.9 (Simbolo grafico)

Il simbolo grafico rappresenta l’unione della denominazione, dell’immagine stilizzata del prodotto IGP “Crescia di Gubbio” e dell’estratto delle tavole eugubine. Il simbolo grafico viene riportato in etichetta a colori o, in alternativa, in bianco e nero. Il simbolo grafico nella versione a colori è riprodotto in Figura 1, nella versione in bianco e nero è riprodotto in Figura 2.

Il simbolo grafico è costituito da uno sfondo di forma rotonda con scritte estratte dalle tavole

eugubine, al di sopra del quale è riprodotta l'immagine stilizzata del prodotto "Crescia di Gubbio" in posizione laterale destra secondo le proporzioni riportate in Figura 3 ove, per dimensione riportata con "x" s'intende l'altezza dei caratteri della denominazione "CRESCIA" e "GUBBIO". Nell'emiciclo inferiore, alla sinistra dell'immagine stilizzata del prodotto "Crescia di Gubbio", è riportata la denominazione in carattere *Fertigo Pro*, sempre secondo le proporzioni riportate in Figura 3.



Specifiche colori:

- colore bianco-avorio:
HEX: #F5EAB8
RGB: 245 234 184
- colore ambrato intermedio:
HEX: #E9B080
RGB: 233 176 128
- colore ambrato scuro:
HEX: #974F44
RGB: 151 79 68
- colore scritte tavole eugubine:
HEX: #BFB59E
RGB: 191 181 158
- colore denominazione, bucherelli e sfondo marrone:
HEX: #5F4719
RGB: 95 71 25

L'etichetta della "Crescia di Gubbio" deve presentare il simbolo grafico nel campo visivo principale. Le dimensioni minime del simbolo grafico sono 20 mm x 20 mm; è consentita la riproduzione in dimensioni maggiori, purché sia mantenuto invariato il rispettivo rapporto proporzionale. Lo spazio minimo da lasciare vuoto intorno al simbolo grafico, ovvero "area di rispetto", equivale all'altezza "0,5 X" della denominazione, come illustrato nella seguente Figura 4.

Figura 4

