

# CREN

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cren, kren, rafano.



## La storia

Il “cren” è un prodotto che tradizionalmente fa parte della cucina padovana, legata al consumo che i contadini facevano di tutte le erbe, gli ortaggi e, nello specifico, delle radici commestibili. Creato per accompagnare i piatti di carne, il “cren” era utilizzato perché di sapore acido ed in grado quindi di coprire, o camuffare, anche i gusti talvolta poco gradevoli che la carne assumeva a causa delle precarie condizioni di conservazione.

## Descrizione del prodotto

Il cren (*Armoracia rusticana*) è una radice biancastra, acre e molto piccante. Viene consumata allo stato fresco, grattugiata da sola o con l’aggiunta di mele e conservata in aceto. Il prodotto preparato ha l’aspetto di una pastella biancastra, morbida ma non liquida.

## Processo di produzione

La radice del rafano dopo essere stata lavata accuratamente può essere grattugiata, a mano o nel tritatutto macinandola finissima. Può eventualmente essere aggiunta della mela grattugiata. Si inserisce quindi il tutto in un vasetto e si copre con aceto badando a non lasciare bolle d’aria all’interno. Dopo aver chiuso ermeticamente si lascia a riposo per un paio di mesi. Nella produzione artigianale i vasetti subiscono anche il processo di pastorizzazione, al fine di assicurarne la conservabilità.

## Usi

Nella tradizione padovana il cren è utilizzato come accompagnamento per le carni bollite.

## Reperibilità

La radice è reperibile presso i mercati ortofrutticoli del Veneto centro orientale, mentre il prodotto già confezionato si trova presso alcuni negozi di alimentari specializzati in prodotti tradizionali.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.

