

## Non chiamatela solo crescentina: Indegno porta lo street food emiliano nel futuro con tanto orgoglio bolognese

4 Dicembre 2025



BOLOGNA – A Bologna, tra le vie del Pratello e i vicoli universitari, una piccola insegna gialla ha trasformato una tradizione popolare in un fenomeno di città. Indegno La Crescentina 2.0 nasce come progetto giovane e ambizioso dedicato alla crescentina frita, reinterpretata in ottica contemporanea.

La genesi del progetto racconta un classico caso di passione giovanile dove due amici under 30, con esperienze nella pasticceria e nella ristorazione, trasformano una battuta in un'attività concreta, celebrando uno dei prodotti di punta del territorio, la crescentina.

“Dietro indegno ci siamo io ed **Edoardo Malvicini**. Siamo cresciuti professionalmente nel mondo della ristorazione, tra ristoranti, pasticcerie e bar, dove abbiamo ricoperto anche ruoli di responsabilità e ottenuto diverse soddisfazioni”, racconta **Andrea Liotta** a *Virtù*

*Quotidiane.*



Edoardo conta esperienze come bar manager per il Pendolino a Sidney e come uno dei più giovani store manager di sempre da Caffè Nero a Londra. Andrea è stato responsabile della pasticceria di ristorante Perbellini – una stella Michelin a Isola Rizza – ed è stato premiato per la migliore proposta di dolce al piatto in una competizione del Celler de Can Roca a Girona – tre stelle Michelin, Best of the Best.

“La cucina è un mondo pazzo e accogliente e noi volevamo creare una realtà più a nostra misura e con un equilibrio vita lavoro più sano di quello in cui siamo cresciuti”.

“L’idea nasce da una serata in Pratello, una delle zone della movida bolognese. Avevamo fame, Edo era di ritorno da Londra e aveva una gran voglia di crescentine. Non abbiamo trovato nessuno che in seconda serata assecondasse questo suo desiderio e, per scherzo, ci siamo detti potremmo farlo noi!”.

La battuta però ha iniziato a prendere forma quando hanno visto il cartello “affittasi” su una serranda abbassata proprio in quella zona.

“La crescentina che volevamo creare doveva servire come ariete per far conoscere la crescentina a tutto il mondo. Da caposaldo del fritto bolognese, ci piaceva l’idea di renderla pop. Qualcosa di sfizioso e accessibile, sia per il prezzo che per gli orari di servizio, apprezzato dai residenti e conosciuto e ricercato dai turisti”.







Anche il nome richiama alla territorialità con quell'Indegno che ha tutta l'aria di sembrare una dichiarazione di intenti, ma che in realtà, in slang bolognese, significa pazzesco, incredibile, qualcosa che lascia a bocca aperta.

In un panorama di street food spesso standardizzato, Andrea ed Edoardo lavorano su un prodotto profondamente legato al territorio e all'artigianalità, seguendo le procedure che da sempre lo caratterizzano: "Il fritto deve essere sempre fatto al momento, altrimenti perde tutta la magia. Prepararle prima e scaldarle non sarebbe comparabile ad una crescentina calda e fumante appena cotta, per cui abbiamo organizzato il lavoro in negozio per gestire al meglio i tempi".

"Impastiamo tutti i giorni, lasciamo riposare tutta notte e stendiamo le crescentine ogni

servizio e le friggiamo al momento dell'ordine".

"Nel nostro lavoro le materie prime sono fondamentali. Ogni elemento porta qualcosa a modo suo, dalla farina all'olio che si usa per friggere. Utilizzare prodotti scarsi crea problemi a catena: si parte ovviamente dal gusto fino ad arrivare a problemi di digeribilità".

"Per noi la frittura è il passaggio che definisce la nostra crescentina. Piegandole a metà la superficie a contatto con l'olio viene dimezzata e di conseguenza l'olio assorbito. La parte esterna diventa leggermente croccante, mentre quella interna rimane soffice senza ungersi".

Legame con il territorio mantenuto anche con i fornitori: "La nostra mortadella la produce Artigianquality, l'ultimo laboratorio artigiano di mortadella a Bologna, lo squacquerone Dop lo prendiamo a Castel San Pietro da Comellini, il Parmigiano Reggiano 36 mesi che usiamo per la nostra crema invece arriva da Pavullo in provincia di Modena, per citarne alcuni".

Il risultato sono crescentine come l'iconica 50 Special a base di porchetta, crocchetta di patate alla piastra, cipolle caramellate e provolone affumicato, ma anche tortellini e cappellacci di zucca fritti e accompagnati da crema di Parmigiano Reggiano.







Così nascono le nuove combinazioni di sapori, un incontro tra intuizione e ricerca. “Alcune cose sono frutto di un piano ben preciso, come la lasagna in una crescentina, e cerchiamo i giusti prodotti ed ingredienti che ci portano in quella direzione. Altre volte invece è una lampadina che si accende o una prova estemporanea che colpisce ed entra a menù”.

L'attività racconta Bologna a modo suo. Andrea ed Edoardo potrebbero essere definiti dei contemporanei ambasciatori di una nuova generazione di cucina emiliana, ma per loro Indegno resta casa.

“Ci piacerebbe lo street food venga preso più sul serio e gli venga dato il valore che si merita:

se mai qualcuno riterrà che abbiamo contribuito a dare il giusto spazio al nostro piccolo settore, saremo più che felici. Nel nostro piccolo non pensiamo di poter cambiare nulla, ma insieme a tanti altri colleghi che si danno da fare come noi per portare avanti qualità e gusto, possiamo fare la differenza nel lungo periodo”.



Da due menti così creative e intraprendenti non potevano che fermentare nuove idee per il futuro. “Stiamo lavorando ad una ricetta senza glutine, ci piacerebbe davvero riuscire a rendere la crescentina davvero per tutti, come ci eravamo prefissati all’inizio”.

“Stiamo cercando nuovi eventi e nuovi posti in cui approdare con il nostro food truck, nel

[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) Non chiamatela solo crescentina: Indegno porta lo street food emiliano nel futuro con tanto orgoglio bolognese

mentre, rimaniamo aperti a richieste esterne. Abbiamo già ricevuto interessamento da alcuni colleghi ed altre persone interessate che vogliono portare Indegno nella loro città in franchising. Rendere la crescentina famosa in tutto il mondo è uno dei nostri sogni e se qualcuno vuole darci una mano portandola nella sua città, non vedo perché dirgli di no!”.

Oggi Indegno rappresenta un esempio di come lo street food italiano possa sposare qualità artigianale, comunicazione efficace e scalabilità locale. Per chi visita Bologna è ormai tappa consigliata per i turisti golosi, ma anche per chi cerca un approccio contemporaneo alla cucina popolare emiliana, premiando l’impegno delle nuove generazioni locali.