

Vie del gusto
Dicembre/Gennaio 2015
(Pag. 1)

FOCUS ON: SPECIALE TORTELLINO DI BOLOGNA



Il piatto simbolo della cucina petroniana

**C'ERA UNA VOLTA
IL TORTELLINO...**

e per fortuna c'è ancora

64

Vie del gusto



info@zalla.it - www.zalla.it



di Giancarlo Roversi

Per la delizia del palato di quanti approdano a Bologna il tortellino è ancora in splendida forma e ammicca nei menu dei ristoranti e nei tanti negozi di pasta fresca fatta a mano che si trovano nel capoluogo emiliano. Vediamo di scoprirne i segreti e dove si può ancora gustarne un piatto fumante e corroborante.

Bologna non è solo la patria dei tortellini magnificati da ogni buongustai ma anche della celebre mortadella, del ragu alla bolognese, delle tagliatelle, delle lasagne e di tante altre specialità. Non va neppure dimenticato che una parte del territorio bolognese (quella alla sinistra del fiume Reno) produce anche il famoso parmigiano-reggiano perché rientra nella zona tipica protetta dal Consorzio di tutela. Bologna e la vicina Modena sono le uniche città (coi loro territori) dove questa gustosa pasta farcita in brodo, il tortellino appunto, ha il diritto di chiamarsi con questo nome tradizionale. Nelle altre città dell'Emilia-Romagna si mangia il cappelletto che, oltre ad avere un ripieno diverso (in Romagna addirittura a base di for-

maggio), ha una forma differente che, però, normalmente non viene notata se non dai più esperti. Nel tortellino, infatti, lo sbuffo superiore dell'involtino di pasta che contiene il ripieno, è ripiegato mentre il cappelletto lo mantiene appuntito. Parma come sempre fa razza per conto proprio e propone gli anolini, placchette di pasta farcite che hanno la forma di un piccolo anello ripieno di sugo di stracotto e altri ingredienti.

Anche se, col cambiamento dei gusti, degli stili di vita e dei dettami dietetici, i piatti tradizionali sono oggi sottoposti a una lenta usura o a un completo tralignamento, il tortellino di Bologna continua a mantenere un'accettabile fedeltà alle sue lontane radici, fin da quando nel Medio Evo fece la sua

comparsa in tavola, racchiudendo un semplice ripieno di lonza di maiale, formaggio parmigiano-reggiano, uova ed erbe aromatiche (enula). Insomma in provincia di Bologna e di Modena si possono ancora gustare ottimi tortellini artigianali, sia nei ristoranti che presso vari fornai, salumieri e negozi di sfogline. Per non parlare delle famiglie dove si preparano delle autentiche squisitezze sulla base di ricette tramandate di generazione in generazione.

Le scuole di pensiero sul tortellino sono diverse e riguardano sia la sua forma (meglio piccolo o grande?) sia la preparazione del ripieno, che può essere macinato a crudo oppure dopo avere dato una leggera rosolatura alla lonza. Ad ogni modo tutte le soluzioni vanno bene, è solo questione di preferenze e di abitudini. Ma purché si usino ingredienti di prima qualità e soprattutto un parmigiano-reggiano di giusta stagionatura (né troppo giovane né troppo vecchio, di sapore pieno, ma non piccante).

Per quanto riguarda il brodo sono tutti

Vie del gusto
Dicembre/Gennaio 2015
(Pag. 3)



Daniele Capozzi
Ph. Fuddenuain s.r.l.

la sua irresistibile fragranza bisogna mangiarlo a Bologna. Ma c'è una piacevole sorpresa, almeno per chi abita a Roma. Da due anni nella capitale un bolognese autentico, Daniele Capozzi, nella sua bottega di pasta fresca, in via Ignazio Giorgi 47, elargisce a chi ama i sapori più intriganti i suoi magnifici tortellini DOC che fa arrivare a getto continuo dal suo laboratorio artigiano di fiducia sotto le Due Torri dove opera uno stuolo di collaudate sfogliane. Tortellini che hanno conquistato il palato dei romani, tra cui alcuni nomi famosi del mondo dello spettacolo, del giornalismo e delle istituzioni. Ma soprattutto tortellini che non hanno nulla da invidiare a quelli che si mangiano nel capoluogo emiliano. Assieme ai tortellini da asporto Daniele dà le istruzioni per la cottura che deve sempre essere in brodo di carne, di gallina o di cappone (o al limite con quello preparato dagli ottimi dadi per brodo bolognesi di Ferioli). Nella sua bottega non mancano altre specialità tipiche bolognesi come le tagliatelle, i passatelli, le lasagne, tutte prodotte fresche nella città felsinea. E per chiudere anche raviole e pinze casalinghe alla maniera emiliana, farcite con marmellata di visciole di Vignola con un retrogusto asprigno fatto apposta per chi non ama il gusto dolce troppo stucchevole. Info: www.zalla.it

d'accordo: ci vuole quello di cappone o, al limite, di gallina vecchia semmai con l'aggiunta di qualche buon pezzo di carne di manzo. Sì, perché i tortellini in brodo sono il modo più gustoso e tradizionale di gustare questo piatto simbolo di Bologna e del Natale. Anche se è vero che in genere i giovani e non solo oggi preferiscono mangiarli al burro o con la panna. Ma è una trasgressione che si può concedere tranquillamente a tutti specie d'estate. Completamente da "mettere all'indice" sono invece i tortellini al ragù perché, il loro ripieno entra in conflitto col ragù del condimento e rischia di rimanere schiacciato. Così pure sono

risibili quelli che li propongono cotti nel brodo di fagioli (i cosiddetti "ricchi e poveri") o addirittura con le fragole. Si tratta soltanto di mode passeggerie destinate a non lasciare traccia. Per fortuna. Ma chi ha inventato i tortellini? È una disputa sterile che non ha ragion d'essere. Il tortellino è nato in Emilia dove c'è sempre stata abbondante disponibilità di carne bovina (per il brodo) come pure di maiale e di ottimo parmigiano-reggiano per il ripieno. Poi ogni città ha interpretato il ripieno a modo proprio, dando luogo a diverse varianti. Per gustare il vero tortellino in tutta



info@zalla.it - www.zalla.it