



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

Camera dell'Economia



DELEGAZIONE DI IMOLA

Bologna, 29 ottobre 2019

COMUNICATO STAMPA

GARGANELLI, VERA TORTA E CAPPELLETTI IMOLESÌ LA TRADIZIONE GASTRONOMICA DI IMOLA ENTRA A FAR PARTE DELLE RICETTE DEPOSITATE ALLA CAMERA DI COMMERCIO DI BOLOGNA DALLA ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Tre specialità imolesi Garganelli, Vera Torta e Cappelletti Imolesi entrano a far parte della famiglia dei depositi effettuati dalla Accademia Italiana della Cucina alla Camera di commercio di Bologna.

Le tre ricette si aggiungono alle altre affidate alla custodia di Palazzo della Mercanzia dall'Accademia Italiana della Cucina dal 1972 ad oggi per un totale di 34 depositi che definiscono la tradizione gastronomica del nostro territorio.

L'evento è frutto di un lungo percorso di ricerca effettuato dagli esperti dell'Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Imola e dell'Associazione Periti Agrari ex allievi dell'Istituto Agrario "G. Scarabelli" di Imola.

E' stata compiuta una vera e propria indagine storica per ritrovare la trama degli avvenimenti che hanno permesso la nascita e l'evoluzione di questi piatti della tradizione. Una ricerca tra le famiglie storiche imolesi, le sfoglino, le pasticcerie ed i cuochi professionisti, tutti custodi della tradizione gastronomica della zona.

Decine e decine i testi e documenti consultati che hanno permesso di stabilire i nessi storiografici che legano le ricette con il territorio di Imola.

*<Imola-Bologna: la cucina unisce. Siamo davvero molto contenti del fatto che per la prima volta Imola arricchisca la prestigiosa collezione dei depositi effettuati alla Camera di commercio di Bologna dalla Accademia Italiana della Cucina – ha dichiarato il **Consigliere della Camera di commercio Massimo Zucchini** - E come sempre Imola è una scoperta: di tradizioni, identità, storia.*



DELEGAZIONE DI IMOLA

Ma nulla di queste ricette è ancorato al passato: ognuna rimanda contemporaneamente sia ai pranzi in famiglia che ai piatti che chiunque desidererebbe avere oggi in tavola. Siamo contenti di accogliere da oggi queste tradizioni e conoscenze grazie al lavoro unico e crediamo prezioso, che portiamo avanti dagli anni '70 con l'Accademia della Cucina>.

Per Antonio Gaddoni, Delegato della Delegazione di Imola dell'Accademia Italiana della Cucina <ai confini tra l'Emilia e la Romagna Imola è città di frontiera attirata da Bologna ma col cuore in Romagna in cui però non vorrebbe chiudersi. E la cucina riflette in larga parte questo pendolarismo con preparazioni che hanno più volte, magari facendo di necessità virtù, raccolto il fermento proveniente da entrambi i fronti. Così a poco a poco è cresciuta l'attitudine a dare volto e sostanza a dei piatti la cui memoria viene ora registrata in queste ricette ben sapendo che ogni interferenza dei "cusinir" non sarà mai osteggiata sia fuori sia dentro le mura domestiche. Fermo restando il nostro deposito che rappresenta un punto forte, argomentato con precisi riferimenti al vissuto della comunità imolese>.

Al deposito ha collaborato anche l'Istituto Scarabelli e **Francesco Mariani, Presidente Associazione Periti Agrari ex Allievi Istituto G. Scarabelli**, ha ricordato che <a Imola ha sede uno dei più antichi e storici Istituti di Istruzione Agraria, l'Istituto Giuseppe Scarabelli, nato come scuola pratica agraria nel 1883. Peculiarità, non solo affettiva dei tanti studenti ivi diplomatisi, è quella di avere dato vita 40 anni fa all'Associazione degli ex Allievi P.A., la cui mission fu tra l'altro quella di conservare e valorizzare gli specifici aspetti della ruralità imolese, fatti di un legame stretto tra la terra, il frutto della terra e la successiva moderna filiera agroalimentare. In quel solco tracciato abbiamo colto l'esigenza di codificare ciò in questo atto istituzionale, convinti di poter tramandare alle future generazioni il senso di quel legame simbiotico tra la ruralità imolese e la sapiente arte culinaria che nei secoli essa ha saputo esprimere>.

Questa la storia e le ricette depositate:

I GARGANELLI

I Garganelli (Garganèl), conosciuti anche come **Maccheroni al pettine (Macaròn in te Pèten)**, sono un piatto tipico realizzato con sfoglia all'uovo fresca ritorta su un piccolo bastoncino che è poi arrotolato sul "pettine".

La zona d'origine di questo piatto si fa risalire allo strumento con cui viene creato il maccherone, vale a dire proprio il "pettine", un attrezzo utilizzato nei telai per la tessitura dei filati di canapa.

Alcune leggende collegano la genesi del piatto alle cucine di case signorili, ma è più probabile che la ricetta sia frutto dell'ingegno popolare. Lo stesso strumento utilizzato per la realizzazione, il "pettine", parla di un lavoro manuale, quello della filatura. E anche la



DELEGAZIONE DI IMOLA

denominazione Garganelli, più diffusa in Romagna rispetto a Maccheroni al Pettine, *probabilmente* deriva dal gargarozzo (la trachea dei polli) e porta a pensare a un'origine contadina della ricetta. Fino a non molto tempo fa infatti, tutte le famiglie contadine, operaie o bracciantili in campagna come in città, allevavano polli o altri animali da cortile per ottenere uova e carne.

I *Garganelli* si svilupparono nella tradizione rurale e normalmente venivano serviti in brodo nel pranzo domenicale, fino agli anni '70 la pentola con la carne da brodo era pressoché immancabile.

Tre le principali varianti di preparazione espressione della tradizione:

Garganelli di pasta fresca all'uovo: Pasta fresca all'uovo: 250 g di farina di grano tenero 00; 250 g di semola rimacinata di grano duro, 5 uova medie tuorlo rosso (300 g).

Garganelli in brodo di cappone: 350 g di Garganelli di pasta fresca all'uovo insaporita con Parmigiano Reggiano e noce moscata. Brodo di cappone: mezzo cappone allevato a terra; 1 pezzo di punta di petto o doppione; 1 osso spugnoso; 1 carota; 1 gambo di sedano con le foglie; mezza cipolla dorata di Medicina; 1 foglia di alloro; sale q.b.

Garganelli con ragù di rigaglie: 600 g di Garganelli di pasta fresca all'uovo. Ragù di rigaglie: 1 cipolla dorata di Medicina; 1 carota; 1 gambo di sedano; 100g di pancetta fresca; 4 cucchiari di olio extra vergine di oliva; 400g di rigaglie di pollo (cuore, cresta, bargigli, fegato, magone (ventriglio), reni, uova embrionali); 1 bicchiere di vino Albana secca; 1 foglia d'alloro; 3 cucchiari di passata di pomodoro; 50g di Parmigiano Reggiano; sale e pepe q.b.

Garganelli con scalogno e prosciutto: 600 g di Garganelli di pasta fresca all'uovo. Ragù di scalogno e prosciutto: 100 g scalogno di Romagna IGP; 300 g di prosciutto stagionato grasso; 1 bicchiere di vino bianco Albana secca; 50g di burro vaccino; 2 cucchiari di olio extravergine; sale q.b; Parmigiano Reggiano q.b.

LA VERA TORTA

La Vera Torta, anche detta **Torta degli sposi (la tòrta di spus)**, è un dolce poco noto fuori dal circondario di Imola ma per le famiglie imolesi è la torta delle grandi occasioni.

E' il dolce del ricordo. Tutte le *arzdore*, le padrone di casa e massaie, custodiscono la ricetta tramandata da generazioni. La *Vera Torta* è infatti antichissima. Già nel 1737, le suore del *Convento delle Domenicane di Imola* la preparavano nei giorni festivi, durante le visite del Padre priore e per la festa della Beata Vergine del Rosario



DELEGAZIONE DI IMOLA

Cucinare la *Vera Torta*, per l'*arzdora*, era ed è un vero rito. Un tempo la teglia era di rame stagnata, il *roto* di rame faceva bella mostra di sé appeso al muro, nelle occasioni delle feste l'*arzdora* metteva in opera il *roto* dove poneva l'impasto, alla mattina di buon'ora portava la tortiera dal fornaio che la cuoceva quando aveva finito l'ultima cotta del pane.

La ricetta depositata riprende quella del *Vecchio Forno del Molino* di Imola di Renato Quattrini e della moglie Domenica, fornai che per anni hanno esercitato la loro attività nel Borgo Santo Spirito.

Un particolare: buona regola è quella di decorare la *Vera Torta* con alcuni fiori commestibili, posti su un lato o al centro. Consigliati: *Rosa in boccio*, *Viola del pensiero*, *Primula*, *Lavanda*, *Magnolia*, *Mimosa*.

Vera Torta: 500 g di ricotta vaccina o di pecora ben sgocciolata; 400 g di zucchero grezzo di canna; 250 g di mandorle pelate tostate e tritate; 125 g di amaretti sbriciolati; 200 g di cedro candito sminuzzato; 8 uova fresche; 1 baccello di vaniglia. Per la bagna: 150 ml di liquore mandorle amare; 50 ml di liquore Alchermes.

I CAPPELETTI

I ***Cappelletti (caplét)***, sono il primo per eccellenza della Romagna. Così chiamati per la loro forma a cappello.

I Cappelletti in brodo sono il piatto forte per le feste come il Natale, nei matrimoni e per le ricorrenze più importanti. Una ricetta nel cuore di tutti gli imolesi, tanto che ogni famiglia ha la sua ricetta personalizzata che difende orgogliosamente.

I Cappelletti Imolesi sono un po' più grandi dei tortellini, ma più piccoli dei tradizionali cappelletti Romagnoli, così come la sfoglia è appena più spessa dei tortellini bolognesi, ma più sottile rispetto ai Cappelletti Romagnoli. Da un vecchissimo *nappo*, il disco rotondo utilizzato per ritagliare la sfoglia, di una antica famiglia imolese è stato rilevato il diametro che è esattamente di 4 cm: è questa la misura ufficiale del quadretto di pasta del cappelletto imolese. Però la forma attuale in uso a tutte le famiglie è il quadretto di 3,5 cm. di lato eliminando così lo sfrido di pasta che una volta veniva utilizzato per fare i malfattini. Quindi la rivendicazione della ricetta imolese è un quadretto di 3,5 cm. di lato.

Le *arzdore* imolesi, per programmare la preparazione dei Cappelletti, calcolano approssimativamente che per un uovo di pasta occorrono circa 100 g di ripieno. Quasi



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

Camera dell'Economia



DELEGAZIONE DI IMOLA

sempre rimane un po' di pasta che solitamente viene usata per fare strichetti o malfattini, altri piatti della tradizione.

Cappelletti Imolesi, rigorosamente in brodo: Pasta fresca all'uovo: 250 g di farina frumento tenero 00; 250 g di semola rimacinata di grano duro; 5 uova medie tuorlo rosso (300 g). Ripieno Cappelletti Imolesi: 300g di braciola lombo maiale con osso; 250g di petto di cappone; 200g di mortadella Bologna IGP; 300g di formaggio Parmigiano Reggiano 24 mesi; 3 tuorli; noce moscata q.b.; olio di oliva extra vergine q.b.; sale e pepe q.b. Brodo di cappone: mezzo cappone allevato a terra; 1 pezzo di punta di petto o doppione; 1 osso spugnoso; 1 carota; 1 gambo di sedano con le foglie; mezza cipolla dorata; 1 foglia di alloro; sale q.b.

CAMERA DI COMMERCIO DI BOLOGNA

UFFICIO STAMPA

tel. 051/6093454 – 329.3175092

ufficio.stampa@bo.camcom.it

twitter: @cciaa_bo