

Un piatto ripieno di mille leggende I tortellini, tesoro da preservare Ecco la vera ricetta bolognese

Il podcast di oggi racconta la storia della pietanza. Ospite il presidente della Camera di Commercio Veronesi

GABRIELE TASSI

di Gabriele Tassi Quanti ce ne stanno in un cucchiaino? Tu il ripieno lo fai a cotto o a crudo? La strada che porta ai tortellini - sotto le Due Torri rigorosamente in brodo - è lastricata di leggende. Sì, perché come per ogni ricetta classica, famiglia che vai, versione che trovi. E allora dimensione, ingredienti e spessore della sfoglia assumono confini un po' più labili quando si parla della ricetta che racconta la nostra città nel mondo. Per il ripieno - almeno - c'è qualcuno che rappresenta un po' la Cassazione: la **Camera di commercio**. Palazzo della Mercanzia infatti, da tempo è stato eletto a custode della cucina classica. Ed è proprio l'importantissima opera di tutela della tradizione il cuore del podcast odierno 'Il resto di Bologna', ascoltabile inquadrando il Qr Code pubblicato in prima pagina, oppure su app e servizi come Spotify e Apple Podcast.

Ospite Valerio Veronesi, presidente della **Camera di Commercio**.

E nella sapienza della ricetta tradizionale c'è un po' anche lo zampino del nostro giornale: "Il comm. Rag. Francesco Majani - si legge nell'atto notarile del 1974 -, nella anzidetta sua qualità, dichiara che a delegazione bolognese della Accademia Italiana della Cucina, in perfetta intesa con la Dotta Confraternita del Tortellino, fondata per lodevole e gloriosa iniziativa del Comm. rag. Giovanni Poggi di Bologna (), ha voluto, avviando indagini lunghe e laboriose, realizzando studi e ricerche di natura storica, sociale, d'ambiente, mercantile, turistica e folcloristica, nonché indicando pubblica consultazione a mezzo del quotidiano giornale di Bologna 'Il Resto del Carlino', aperta a ogni strato sociale dell'intera popolazione della città di Bologna, accertare, onde tramandare alla posterità, la 'ricetta vera e autentica, classica e tradizionale del ripieno del tortellino di Bologna'".

Perché il tortellino non solo è un piatto importante, ma anche una polaroid, un ricordo o una foto in bianco e nero negli album un po' di tutti. Un bimbo dalle manine piccole che chiude quei quadrati di sfoglia per creare delle piccole meraviglie.

L'arte delle massaie, tramandata alle più moderne sfogline, oggi a Bologna 139.

RICETTA DEL RIPIENO DEL VERO TORTELLINO DI BOLOGNA Ingredienti: Lombo di maiale, gr.300.

Prosciutto crudo, gr. 300.

Vera mortadella di Bologna, gr. 300.

Parmigiano-Reggiano, gr. 450.

Uova di gallina, n. 3 Odore di noce moscata.

PREPARAZIONE Deve essere molto accurata. Il lombo va tenuto in riposo per due giorni con sopra un battuto



Il Resto del Carlino (ed. Bologna)

Sistema Camerale

composto di sale, pepe, rosmarino ed aglio, quindi va cotto a fuoco lento, con un po' di burro e poi tolto dal tegame e ripulito del suo battuto. Infine, possibilmente col battilardo, si trita molto finemente il lombo, il prosciutto e la mortadella e si impasta il tutto col parmigiano e le uova, aggiungendo l'odore della noce moscata. L'impasto si deve mescolare a lungo fintanto che risulti bene amalgamato e deve essere lasciato riposare per almeno ventiquattrore, prima di riempire i tortellini. Naturalmente la bontà del ripieno, dipende dalla qualità delle materie prime impiegate. Per gustare un buon tortellino, è indispensabile disporre di un ottimo brodo che si ottiene mettendo nella pentola un cappone ruspante (non allevato con i mangimi) con aggiunta di quelle parti di carne di manzo notoriamente adatte per fare il brodo (punta di petto, doppione, falata, ecc.

). Preparazione, secondo arte, per circa mille tortellini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA.