



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

Camera dell'Economia



Bologna, 16 ottobre 2026

COMUNICATO STAMPA

LA DOTTA CONFRATERNITA DEL TORTELLINO HA DEPOSITATO ALLA CAMERA DI COMMERCIO DI BOLOGNA LA RICETTA DEL BRODO PER IL TORTELLINO

La ricetta del *"Brodo per il Tortellino"* è stata depositata oggi alla Camera di commercio a cura della Dotta Confraternita del Tortellino.

Sancita in un atto notarile, è stata consegnata a Valerio Veronesi, Presidente della Camera di commercio di Bologna, dal Gran Prevosto della Dotta Confraternita del Tortellino, Alberto Salvadori e dal Notaio Confratello della Confraternita, Carlo Vico.

Si completa così un iter iniziato nel 1974 con il deposito della ricetta del *"Ripieno del vero Tortellino di Bologna"* e proseguito nel 2008 con le *"Caratteristiche tipiche dei classici Tortellini di Bologna"*.

A seguito di approfonditi studi storici e sociali la Dotta Confraternita ha decretato la seguente quale ricetta del *"Brodo per il Tortellino"*:

Ingredienti e dosi per 2,5 kg di tortellini:

- mezzo cappone di almeno cinque mesi
- 1 kg di doppione di manzo
- un osso femorale di manzo
- 30 gr di sale grosso
- 1 cipolla
- 2 carote pelate
- 2 coste di sedano
- mezzo pomodoro ramato
- una crosta di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Procedimento:

In una pentola con cinque litri di acqua fredda, aggiungere trenta grammi di sale grosso e una cipolla tagliata a metà.



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI BOLOGNA

Camera dell'Economia



Dopo averla brunita in padella aggiungere due carote pelate, due coste di sedano, mezzo pomodoro e una crosta di Parmigiano Reggiano 24 mesi.

Aggiungere poi mezzo cappone di almeno cinque mesi, un chilo di doppione di manzo, un osso femorale di manzo.

Riscaldare e portare a bollore togliendo le impurità con una ramina.

Fare bollire lentamente per quattro ore schiumando regolarmente.

Fare riposare per mezz'ora.

Filtrare le impurità con una stamigna attrezzata con un telo bianco.

Correggere di sale.

Il brodo è fatto e pronto per accogliere i tortellini.

Varianti ammesse:

Il cappone potrà essere sostituito da un pollo ruspante.

Il doppione può essere dimezzato in quantità e sostituito da 500 grammi di copertina di manzo.

Altre carni che possono accompagnare (o al limite sostituire) al fine di ottenere un buon brodo sono la falata e la punta di petto.

Può anche variare la quantità di carote e sedano, dimezzata rispetto alla ricetta base.

L'acqua in cui immergere carni e verdure può essere di soli tre litri e mezzo, per ottenere un brodo più concentrato.

Inoltre, si può aggiungere il cappone o il pollo solo dopo che l'acqua ha raggiunto l'ebollizione, togliendolo poi un'ora e mezza dopo, lasciando cuocere il resto della carne.

Con il deposito odierno, il "*Brodo per il Tortellino*" è divenuta la trentacinquesima ricetta depositata alla Camera di commercio di Bologna dal 1972 a oggi.

CAMERA DI COMMERCIO DI BOLOGNA

UFFICIO STAMPA

Patrizia Zini

tel. 329.3175092