

## CASTEL SAN PIETRO

# Pasta fresca e ripiena nei piatti dell'Accademia

Anche gli gnocchi alla Cena ecumenica della delegazione castellana  
La prima ricetta dei tortellini farciti con la lonza lessata risale al 1300

### CASTEL SAN PIETRO

La pasta fresca, quella ripiena e gli gnocchi. E' stato questo il succulento filo conduttore gastronomico della Cena Ecumenica 2019 della Delegazione di Castel San Pietro e Medicina dell'Accademia Italiana della Cucina.

Quest'anno la location scelta per l'evento del 17 ottobre è stato il ristorante Ippocampus di Gallo Bolognese, frazione di Castel San Pietro. Organizzata nello stesso giorno da 310 Delegazioni e Legazioni del mondo, la Cena Ecumenica è da sempre l'appuntamento clou dell'attività dell'Accademia, una cena «per celebrare ecumenicamente il tema dell'anno, è l'occasione per riunire idealmente e fattivamente tut-

te le Delegazioni presenti in Italia e all'Estero», ha aperto la serata il delegato Andrea Stanzani, dando il benvenuto anche ai tanti ospiti presenti alla serata tra i quali Giancarlo Naldi, presidente dell'Osservatorio Nazionale del Miele che ha sede proprio a Castel San Pietro, e uno storico artigiano castellano, il panettiere Ruggero Pedini «che porta avanti nella sua bottega la tradizione del Savoiaro reso famoso dalla Regina Madre nel 1903», ha detto Stanzani. Il quale ha aggiunto anche un importante e datato cenno storico: «C'è traccia documentale che nell'anno 1629 e nel 1652 nei pranzi a Castel San Pietro vennero offerti proprio biscotti alla Savoiaro».

Ma vera protagonista della serata, come anticipato, è stata la pa-

sta fresca e ripiena, oltre agli gnocchi. E se proprio degli gnocchi si ha traccia sin dalla seconda metà dell'anno 1500, conditi con salsa all'aglio e pubblicati da Mes-simbugo e Scappi, per trovare i primi tortellini ripieni con lonza di maiale lessata, erba officinale, formaggio uova e spezia (rigorosamente cotti in brodo), si risale addirittura al 1300 nella ricetta denominata 'Tortelli di bronza di porco'.

Decisamente più moderni, invece, sono stati i piatti serviti in tavola giovedì sera. Il classico 'Tortellini in brodo', poi i 'Balanzoni burro e salvia', i 'Gagliardoni con sedano croccante e cipolla' e, a chiudere, gli 'Gnocchi di patate al ragù all'ubriaca' e i 'Tortelloni verdi di ricotta con prosciutto croccante, gorgonzola e noci'.

**Claudio Bolognesi**



➔ **A tavola  
in tutto il mondo**

Nello stesso giorno si sono ritrovate a tavola 310 delegazioni dell'Accademia della cucina in tutto il mondo, per celebrare il tema scelto come filo conduttore gastronomico



➔ **Le ricerche  
storiche**

Nella riunione conviviale è emerso che a Castello c'è traccia di biscotti alla Savoiarda già nel 1629 e nel 1652, una tradizione portata avanti in città dal panettiere artigiano Ruggero Pedini

