

LA MAGNIFICA TRIADE

Quelli di zucca rappresentano il vanto di tutte le cucine delle terre basse e umide vicine al Po, dove attecchisce perfettamente la gialla cucurbitacea. Quelli di patate, che appartengono alla tradizione montanara, sono i meno conosciuti. Quelli col ripieno di spinaci o erbe e ricotta sono i più classici. I tortelli di patate, assai diffusi soprattutto in certi paesi del Reggiano, sono quasi sconosciuti, ma meritano un omaggio per la loro casalinga bontà. I cosiddetti tortelli di magro riabilitano la loro presunta mancanza d'opulenza, perché privi di carne, sotto l'aureo velo del burro e del parmigiano reggiano. Non fanno venire in mente - se immaginate le zuppe fumanti degli uni, degli altri e degli altri ancora - le dolci letterarie colline del paese di Bengodi, velate di nebbie odorose? Ma torniamo alla realtà, alle pentole, alle ricette da eseguire.

Per quanto riguarda i tortelli di zucca, la cosa più importante - direbbe monsieur de la Palisse - è la zucca. C'è bisogno, insomma, di una zucca dal gusto dolce e intenso, dalla polpa soda, non quelle che si sfarinano e non fanno di niente. I mantovani, com'è ovvio, affermano che solo nelle loro campagne crescono quelle adatte, proprio buone. È evidente che esagerano, perché nella Bassa Modenese, per esempio nelle valli di Gavello e San Martino Spino, ne nascono di altrettanto buone.

La zucca, per prima cosa, deve cuocere nel forno, a fuoco moderato. Si tira fuori quand'è pronta e s'incomincia a sentire odore d'arrostito. Si ricava la polpa e per preparare l'impasto si aggiungono parmigiano reggiano, pane grattugiato, amaretti tritati finemente, scorza di limone pure grattugiata (quella esterna, non il bianco, perché è amaro), uova, un pizzico di cannella, cedro candito molto sminuzzato e un po' di mostarda di Cremona.

Qualcuno, al posto della cannella, mette la noce moscata. È difficile dire quale variante sia la più antica, credo che, soprattutto, sia questione di gusti, di tradizioni casalinghe. Con questo ripieno si preparano dei tortelli un po' più grandi di quelli comuni. La sfoglia è sempre la solita, quella classica. I tortelli si cuociono in abbondante acqua salata, perché non si attacchino, e una volta scolati vanno conditi con burro fuso e parmigiano reggiano, che equilibrano perfettamente il gusto un po' dolce del ripieno.

È una cosa che vi spaventa, questo sapore dolce? Il contrappunto col salato è perfetto e ci riporta a quando, nella cucina italiana, si usava mescolare con sapienza il dolce e il salato. Era proprio in queste occasioni gastro-

nomiche che si misurava la bravura dei cuochi e la raffinatezza dei commensali. Nessuno pretende di tornare allo zucchero sui maccheroni, ma questi tortelli, superato il primo sbarramento psicologico, saranno deliziosi anche per chi non li ha mai assaggiati.

Si calcola che per un chilo di polpa di zucca serva mezz'etto d'amaretti, altrettanta mostarda, parmigiano reggiano, pane grattugiato e un uovo. La regola più classica è di dare a questi tortelli la forma dei loro colleghi più piccoli, i tortellini, ma si usa anche farli piatti, quadrati.

Per i tortelli di patate, invece, si schiaccia un chilo di patate lessate, poi si prepara un impasto con due etti di ricotta, due uova, due cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato, un po' di noce moscata, un pizzico di sale e, secondo i gusti, un cucchiaino di Rhum o di Cognac. Il risultato è d'inattesa delicatezza, una soffice delizia. Per il resto, ovviamente, ci si regola come per i tortelli di zucca. Sopra va benissimo versare del burro fuso e poi spolverizzare con dell'abbondante parmigiano reggiano, ma non è da trascurare anche l'abbinamento con un classico ragù di carne. La cosa più importante è lavorare l'impasto in modo che resti soffice.

Per i tortelli verdi, il ripieno si potrà preparare con un chilo di spinaci, lavati, lessati in pentola col minimo indispensabile d'acqua (così il ripieno diventa molto più saporito) e un pizzico di sale. Appena cotti, vanno strizzati, passati al setaccio e uniti a trecento grammi di ricotta, meglio se la "puina" montanara, passati preventivamente al setaccio, due cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato, una manciata di prezzemolo tritato, un po' di noce moscata, un uovo e sale. L'impasto va lavorato con le mani per preparare il ripieno.

C'è anche chi, nonostante la tradizione, aggiunge un po' di carne: per esempio, centocinquanta grammi di vitello tritato. Non è un'eresia gastronomica. Anche in questo caso, come spesso in cucina, dipende dalle abitudini familiari, altri ancora, infatti, uniscono all'impasto, invece degli spinaci, della bietola tritata e trattata allo stesso modo. Infine, c'è chi abolisce gli spinaci e mette solo ricotta, uova, parmigiano reggiano, prezzemolo, sale, pepe e noce moscata. Non è forse questa la bellezza della nostra infinita gamma di varianti sul tema?

SANDRO BELLEI

Accademico di Modena

See International Summary page 78