

LA TRIADE DEI TORTELLI

DI SANDRO BELLEI
Accademico di Modena

*Il tortello è uno degli
elementi fondamentali
della cucina emiliana.*

*Diversi per forma e sostanza,
si presentano in tre varietà
uguali e distinte,
ben illustrate
in queste pagine.*

I tortelli di zucca rappresentano il vanto di tutte le cucine delle terre basse e umide vicine al Po, dove attecchisce perfettamente la gialla cucurbitacea. Quelli col ripieno di spinaci o erbe e ricotta sono i più classici. I tortelli di patate, che appartengono alla tradizione montanara e sono 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 si immaginano le zuppiere fumanti degli uni, degli altri e degli altri ancora - le dolci letterarie colline del paese di Bengodi, velate di nebbie odorose? 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 hanno sapore.

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. 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 gastronomiche 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 servano 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 co-

sa 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 più saporito) e un pizzico di sale. Appena cotti, vanno strizzati, passati al setaccio e uniti a trecento grammi di ricotta, meglio se la "paina" montanara di pecora, passata an-

ch'essa 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 accade in

cucina, tutto 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. È la bellezza della nostra infinita gamma di variazioni gastronomiche.

See International Summary page 70

IN SVIZZERA LE RICETTE DI UNA MAMMA ITALIANA

La Delegazione del Rodano, Siniscalco l'Accademico Albert Rey-Mermet, ha preparato una riunione conviviale da sogno, onorata dalla presenza del Presidente dell'Accademia Giuseppe Dell'Osso. Per l'occasione Philippe Rochat, maestro riconosciuto, ci ha proposto una cena sul tema: "Le ricette di mia madre nei miei ricordi". In una delle sue pubblicazioni (che ha avuto il premio della letteratura gastronomica dell'Accademia Internazionale della Gastronomia) Philippe Rochat scrive che "la cucina è innanzi tutto una questione di sensibilità e non solamente di estetica. La qualità dei prodotti e i rapporti nei sapori debbono prevalere sulla sofisticazione della presentazione. Guardare non basta, bisogna vedere il prodotto: è l'essenziale e occorre migliorarlo sempre". Questo è il credo del grande chef che, dal primo dicembre 1996, è alla testa del celebre ristorante creato da Frédy Girardet negli anni Sessanta, uno dei templi della gastronomia mondiale. Philippe Rochat ha concretizzato il suo sogno da bambino quando, al momento della morte della madre, ha avuto il presentimento di un avvenire di cuoco. Sua madre, Angelina Locatelli, era originaria di Capizzone in Val di Magna, nella provincia di Bergamo, e fu stroncata da una malattia all'età di trentacinque anni: da ciò deriva il lato preziosissimo e l'estrema sensibilità dei ricordi della radice italiana di Philippe Rochat. I suoi genitori avevano un eccellente caffè ristorante lavorando nel quale egli maturò la sua vocazione. In questo ambiente familiare, Philippe Rochat apprese che la forza, in cucina, deve integrare il ricordo. Le sue ricette ne sono testimonianza perché tutte tendono a riconciliare la natura, il lavoro e la società. Il menu di questa cena straordinaria è stato il seguente: couteaux de l'Adriatique aux petites chanterelles acidulées au vinaigre balsamique; foies gras de canard aux noisettes du Piémont en gelée de Torcolato; oeuf en surprise à l'italienne à la truffe blanche d'Alba et copeaux de parmesan (d'après une recette de ma mère); minestrone de homard au basilic; vapeur de filet mignon de veau à la fleur de sel, mignonnettes et gnocchi de semoule à la truffe noire; sé-

lection de fromages italiens; feuillantine de chocolat amer et gruë de cacao, aux clémentines de Sicile tièdes. I vini erano tutti italiani: Ca' del Bosco (Terre di Franciacorta Doc, Azienda agricola Erbusco, Brescia 1996); Taurasi (Feudi di San Gregorio Docg, Sorbo Serpico, Avellino 1994); Moscato d'Asti Docg (Michele Chiarlo, Calamandrana 2003). Ospiti d'onore a questa straordinaria riunione conviviale sono stati il dottor Luciano Barillaro, consigliere della delegazione permanente italiana all'Onu a Ginevra; la signora Claudine Girardin, presidente dell'Associazione svizzera delle gourmets; il signor Léon Tchéraz, Presidente onorario dell'Accademia Svizzera dei Gourmets. Tutto è stato perfetto, dal ricevimento e l'aperitivo in piedi fino al commiato. I commenti, alla presenza dello chef e del suo personale di sala, sono stati fatti, per l'occasione, dal Delegato stesso, che ha cominciato citando alcuni pareri intercettati all'una o l'altra tavola, quali: "La critica è impossibile quando non si può che ammirare", "Si può conservare la parola critica o è quella di elogio che bisogna utilizzare?", "La critica della perfezione è difficile", e simili. Philippe Rochat e i suoi collaboratori sono stati molto attenti agli scambi che abbiamo avuto nelle due cene di prova, fatte per preparare quest'evento memorabile. È raro, nell'esperienza accademica, trovare un cuoco della bravura e della rinomanza di Philippe Rochat che sappia, con pazienza, humor e intelligenza, ascoltare i commenti degli Accademici e integrarli nel suo lavoro di artigiano e di artista. Per questo lo abbiamo ringraziato di vivo cuore. Anche il Presidente Dell'Osso ha voluto ringraziare Philippe Rochat dicendo tra l'altro: "L'attaccamento alla tradizione familiare e alla memoria della madre sono elementi essenziali per il successo di questo grande chef che ha saputo trarre dalla forza della tradizione lo stimolo per un'innovazione intelligente e concreta". Dell'Osso ha quindi posto l'accento sull'appropriato impiego di prodotti italiani, tra cui l'aceto balsamico, la riduzione del minestrone perfetta, la cottura sublime del filetto di vitello, i sapori incorporati nei condimenti. (Alessandro Caponi)