

Domande
e risposte
d'attualità



Risponde
PAOLO PETRONI
presidente Centro
studi accademia
italiana della cucina

SE NE DISCUTE DA SECOLI: MA IL TORTELLINO È NATO A MODENA O A BOLOGNA?

Nuove sfide tra chef riaprono le "ostilità" tra le due città sulla primogenitura della prelibata specialità. Si dibatte anche sulla cottura: qual è quella giusta?

Il mondo della cucina è pieno di leggende improbabili circa le origini dei nomi dei piatti e dei piatti stessi. Più sono famosi e più sono oggetto di diatribe campanilistiche a volte prive di reale contenuto. L'origine della pasta ripiena è vecchia di secoli e pare risalire alla metà del '400. La prima ricetta con ripieno a base di carne sono i "ravioli in tempo di carne" del maestro Martino, cuoco del patriarca di Aquileia, e già allora andavano assolutamente cotti "in brodo di cappone e carne buona". Bologna e Modena da sempre si contendono la primogenitura del tortellino di carne, ma in realtà non c'è nessuna prova che esso sia nato prima in una città o nell'altra. L'unica cosa certa è che è nato in Emilia. Va detto però che il ripieno del classico tortellino bolognese è stato codificato dalla Delegazione di Bologna dell'Accademia italiana della cucina, con la Dotta confraternita del tortellino, il 7 dicembre 1974 (la ricetta per il ripieno prevede lombo di maiale rosolato nel burro, prosciutto crudo, mortadella di Bologna, Parmigiano Reggiano, 3 uova, noce moscata e niente sale e pepe). La ricetta modenese è simile a quella bolognese, anche se a volte il maiale è sostituito con polpa di vitello arrostita, oppure vengono aggiunti cervello di vitello e mortadella. Quanto alla cottura è sempre e solo in buon brodo di carne o, meglio ancora, di cappone.

