

RIVOLUZIONE CULINARIA

LA SFIDA
I GIURATI DELLA DOTTA
CONFRATERNITA HANNO
PROMOSSO IL CRUDO

IL SONDAGGIO
SUL NOSTRO SITO I LETTORI
HANNO VOTATO: IL 79 % NON
VUOLE CAMBIARE LA RICETTA

Cambierà la ricetta del re tortellino?

Dopo la provocazione della Confraternita, anche gli chef divisi sul ripieno

Daniele Minarelli: «Sempre crudo e piccolissimo»

«**MA** è chiaro perché il tortellino esiste anche cotto, no?». Questo ci domanda Daniele Minarelli, patron dell'Osteria Bottega di via Santa Caterina, quando sente parlare del possibile cambiamento della ricetta del tortellino (depositata alla Camera di commercio) che da farcia cotta potrebbe diventare con la farcia cruda.



E sottolinea: «Non c'erano i frigoriferi quando il tortellino nacque e quindi si cuoceva perché si mantenesse di più. Ma il problema è stato superato e comunque, qui in Osteria, il tortellino è solo crudo». Nella sua voce

non ci sono incertezze, perché è così che la pasta ripiena veniva preparata in casa sua. «Crudo tutti i giorni e tutta la vita – ripete – e tortellino piccolissimo da noi all'Osteria». La base del discorso, per Minarelli, è che in un tortellino piccolo il crudo si sente di più, poi «che ognuno li faccia come vuole, perché si sa che a Bologna ci son tanti modi di farli i tortellini. Va infatti ricordato, che mentre dentro le mura il tortellino è sempre stato piccolissimo, in campagna e in pianura era più grande con più ripieno. Io lascerei depositata la vecchia ricetta e in più aggiungerei quella col crudo: una ha il pregio della sapidità, l'altra, quella cotta, è più delicata».

Benedetta Cucci



PER un chilo di tortellini:
pasta fresca gialla preparata con
3 uova su 3 etti di farina

Per il ripieno:

300 gr di lombo di maiale rosolato
al burro

300 gr di prosciutto crudo

300 gr di vera mortadella di Bologna

450 gr di Parmigiano Reggiano
3 uova, noce moscata

Per il brodo:

1 chilo di carne di manzo (doppione),
mezza gallina ruspante,
sedano, carota, cipolla e sale.

Marcello Leoni: «Assurdo escludere una delle due versioni»

«**BOLOGNA** ha sempre avuto il ripieno in due maniere: sarebbe corretto depositarle entrambe». Perfetto equilibrio per Marcello Leoni, del Ristorante Leoni alla Balena sospesa su via Stalingrado. E prosegue: «Non va rinnegato il cotto ma bisogna cominciare a difendere il crudo perché dobbiamo imparare a far tesoro delle nostre ricchezze. Abbiamo così tanto da brevettare e non lo facciamo, che sarebbe un autogol escludere una ricetta. Rendiamole famose tutte e due e smettiamo di pensare che il vecchio è da buttare e il nuovo da esaltare... che poi entrambe le modalità fan parte della tradizione. Continuiamo a buttare la storia e questo mi dispiace, è segno di mediocrità». Leoni è sempre pungente quando si tratta di co-

se così, dove si potrebbe cavalcare il tema per portare arricchimento e invece si pensa per esclusione. Ma lui, chef di confine tra Emilia e Romagna, dove è nato, il tortellino come lo fa? «Io da sempre crudo, forse anche



per omaggiare le mie origini romagnole, perché nella mia zona, son nato ad Alfonsine e son cresciuto ad Argenta, il cappelletto, che solitamente si farcisce col formaggio, lo si fa anche con la versione di carne cruda e così quando faccio i tortellini è la farcia con lombo non cotto che preferisco».

b. c.

E DA QUI non si scappa. Ma la ricetta dei tortellini depositata alla Camera di Commercio dall'Accademia Italiana di Cucina e dalla Dotta Confraternita del Tortellino, potrebbe cambiare. Lo ha annunciato ieri dalle pagine del nostro giornale il Gran Prevosto Marino Ragazzini che, dopo la sfida andata in tavola al Diana tra farcia con lombo crudo e con lombo cotto, e la schiacciante vittoria della prima, espressa attraverso il voto di 40 commensali su 50, ha sottolineato come una modifica, a questo punto, bisognerebbe farla. Certo, questo apre un gran dibattito in città, anche perché dopo 40 anni, metter mano a una ricetta depositata significa ammettere che la tradizione può essere riveduta. Oppure no? A questo proposito abbiamo interpellato quattro nomi della gastronomia bolognese che si esprimono particolarmente nell'arte del tortellino.

Alessandra Spisni: «Farcia cotta, altrimenti è un polpettone»

«MI ricordo le mie due nonne, una diceva dell'altra: è una brava donna ma non sa cucinare. Una era cuoca e l'altra sfoglina». Questo frammento della memoria di Alessandra Spisni, volto della tv e proprietaria della Vecchia Scuola Bolognese di via Galliera, ci racconta perfettamente di una città, in cui ogni *arzàtura* sa di avere la «vera» ricetta del tortellino. Secondo Spisni, che i tortellini li ha sempre preparati con farcia di lombo cotto, perché così facevano le sue nonne, nessuno ha invece il sapere in mano. Lei si limita a dire: «Il ripieno deve avere una sua digni-



tà e questa secondo me ce l'ha da cotto, il crudo diventa un polpettone, perché non tocca neppure il brodo cuocendo». E poi conferma: «I tortellini sono stati inventati prima del frigorifero, ed è normale pensare che li facessero essiccare e quindi il ripieno andasse cotto, poi magari in occasioni speciali li facevano crudi. Però il punto è che tutte e due le ricette vivono nella nostra città». Morale? «Compito degli estimatori è di raccontare sia un tortellino che l'altro. Poi io, a dire il vero, spingerei un po' di più su qualcosa che viene dimenticato nella ricetta depositata, ovvero che l'importante è che la sfoglia sia tirata al mattarello, questo fa davvero la differenza».

b. c.

Eros Palmirani: «Non ho dubbi, lombo appena scottato»

«LA RICETTA depositata dovrebbe essere lasciata inalterata», così la pensa Eros Palmirani del ristorante Diana, dove sabato è andata in tavola la disfida della farcia cruda/cotta. E lui l'ha sempre fatta cotta, anzi «scottata», ci tiene a sottolineare, mentre l'altra sera, per la Confraternita, si è cimentato anche nel tortellino con il lombo crudo, che poi ha vinto 40 a 10. «Il cotto di cui si parla è una rosolatura in padella con pepe, sale e una foglia di alloro, per dare sapore al lombo e per questione di batteri e mantenimento. Poi, a mio parere, è molto più saporito grazie a quella scottatura e quando si unisce alla sfoglia e si cuoce, rimane ben presente». Palmirani ricorda anche che, a casa sua, sua nonna faceva i tor-

tellini due volte all'anno, per le feste comandate, e la farcia era cruda cruda, «perché c'era più tempo da dedicare alla cucina e i tortellini si potevano preparare tranquillamente due giorni prima». Come avveniva, del resto, nelle case dei bolognesi dove «si usava di sicuro il crudo per le feste e per il processo chimico che permetteva ai sapori di amalgamarsi». Quindi come si risolve la questione? «Io lascerei inalterata la ricetta depositata – afferma – e piuttosto sottolineerei che non è lesso, bensì appena scottato».



b. c.

BOLOGNA PRIMO PIANO 7

RIVOLUZIONE CULINARIA

Cambierà la ricetta del re tortellino?

Dopo la provocazione della Confraternita, anche gli chef dritta sul ripieno

Da chi? «Mi piace sempre il crudo e piccante»

Alessandra Spisni: «Farcia cotta, altrimenti è un polpettone»

Marcio Lombricardi: «Assolutamente no, solo la ricetta»

Eros Palmirani: «Farcia cruda, lombo appena scottato»

Solo da **AUTOFRANCE**

208 ACTIVE
Ultima MPS vettura km 0
12.990 euro (iva inclusa)
16.690 euro (iva inclusa)

www.autofrance.it