



Tortellino mon amour

di *Giorgio Rinaldi*



Di questa famosa pasta si è detto di tutto e di più. La ricetta originale è disponibile presso la Camera di Commercio di Bologna.

Esistono confraternite, associazioni, congreghe, e chi più ne ha più ne metta, nate per la difesa e tutela di questa ineguagliabile bontà.

Modena e Bologna se ne contendono i natali e anche la Romagna fa sentire la sua voce con i cappelletti, rivendicandone progenie culturali.

E' un campo dove tutti vogliono dire la loro, ma la certezza è una sola: è un prodotto di vera eccellenza.

I puristi, i tradizionalisti, i gourmet, i gourmand non hanno dubbi sul punto e si trovano tutti d'accordo: il tortellino si gusta in brodo.

Raggiunto l'accordo sulla sfoglia, sul ripieno e sul brodo da utilizzare, la vera sfida è sapere utilizzare prodotti di altissima qualità e trovare le giuste composizioni e proporzioni per un piatto che ha pochi rivali.

Per esperienza si può dire che i locali dove si possono gustare i migliori tortellini in brodo si contano sulle dita delle mani, anche se non tutte le dita fanno una mano perfetta.

In qualche caso il ristorante non è adeguato, in altri il prezzo è scandalosamente alto (al negozio i tortellini li trovi tra i 25 e i 40 euro al kg), in altri ancora, per numero, i tortellini nel piatto risultano annegati nel brodo o dispersi.

C'è un ristorante, però, che ha saputo coniugare qualità, quantità e prezzo e la sua fama ha superato i contrafforti dell'Appennino Bolognese: è la *Trattoria del Cacciatore* a Castiglione dei Pepoli (tel. 0534 91143).

Grazie alla riconosciuta bravura della proprietaria Lucia Antonelli, che ai fornelli è davvero insuperabile, puoi mangiare i veri tortellini in brodo, in quantità più che soddisfacente, che puoi far seguire da ottime carni, funghi e deliziosi dessert.

Buona la cantina.

Il conto è un invito al ritorno.