



IL TORTELLINO E LA SUA LEGGENDA

di Antonio Penzo



Non è un caso che quando si parla di “tortellino”, in tutto il mondo ci si riferisce ad un piatto della cucina bolognese e ciò evoca fumanti fondine con ottimo brodo di cappone nel quale sono immersi decine di fagottini gialli, dalla inconfondibile forma tondeggiante.

Questa provenienza geografica ha trovato la sua codificazione non solo oggi, ma nei testi dei secoli scorsi. Nel 1624 il poeta modenese Alessandro Tassoni compose la “Secchia rapita”, nella quale con fare burlesco, si raccontano le gesta guerresche fra modenesi e bolognesi, dove i primi irrompendo nella città bolognese, non trovando forse di meglio, ma credo che i soldati arraffassero la prima cosa che gli capitò sotto mani, presero la secchia che era in uso al pozzo sito alla Porta S. Felice, necessario per attingere la sottostante acqua.

Da qui ne nacque un parapiglia, che ha trovato modo di ripetersi anche nei secoli successivi fino ad essere un punto d'onore nelle dispute fra i goliardi bolognesi e modenesi, dove i primi cercavano di scassinare la porta di accesso alla Ghirlandina per prendere in ostaggio la famosa “secchia”, onde poi restituirla dopo avere ingozzato quantità inverosimili di tortellini ed altre cibarie, a titolo di riscatto; tutto ciò con buona pace dell'ordine costituito, che, a queste ragazzate, chiudeva un occhio sorridendo divertito.

In un episodio di detto libro, si narra che l'oste della trattoria sita sul confine modenese con Bologna, alla Fossalta lungo la via Emilia, traguardando con l'occhio guercio dal buco della serratura, ammirasse l'ombelico della valorosa guerriera, che anche sul letto non tralasciava il suo istinto battagliero con il valido condottiero, nella perpetua tenzone fra Venere e Marte e ne riportasse la forma su di un ritaglio di sfoglia riempito di impasto carnoso e con rapida mossa, avvoltoandolo intorno ad un dito, previa pressione sui lembi. Da ciò il nome di “ombelico di Venere” che caratterizza il tortellino bolognese.

Bolognese in quanto allora, il comune di Bologna arrivava a pochi chilometri da Modena e solo in epoca fascista, il comune di Castelfranco Emilia venne aggregato alla provincia di Modena, pur rimanendo, come tutt'ora, in diocesi di Bologna e bolognese era l'oste.

Altri autori nel corso dei secoli hanno raccontato del tortellino. Vincenzo Tanara ne “La economia del cittadino in villa” parla di tortellini cotti nel burro (1664). Giovanni Boccaccio, nel Decamerone, quando narra delle avventure di Calandrino Bruno e Buffalmacco, richiama gente che stava “a far maccheroni raviuoli e cuocergli in brodo di capponi” (terzo racconto

dell'ottava giornata): se non sono tortellini non so cosa possano essere stati.

Anche a Valeggio sul Mincio, nei pressi di Verona, si ha la tradizione del tortellino, ma la sua storia la si fa derivare da un fazzoletto annodato, che la ninfa Silvia consegna al valoroso capitano Malco.

Nel bolognese il tortellino è un piatto che caratterizzava le feste più importanti dell'anno: Natale, Capodanno, Pasqua, Ognissanti ed a quella del Santo Patrono; oltre a fare la parte grossa nei pranzi matrimoniali e di avvenimenti familiari da ricordare.

Tali eventi e la bontà del prodotto sono stati l'ispirazione che ha portato al deposito, nel 1974, presso la Camera di Commercio di Bologna della "vera" ricetta del tortellino, ad opera della Confraternita del Tortellino, che è la seguente:

gr. 300 di lonza di maiale, gr. 300 di prosciutto crudo, gr. 300 di vera mortadella di Bologna, gr. 450 di formaggio Parmigiano Reggiano, n. 3 uova di gallina, n. 1 noce moscata. Con l'avvertenza che il Parmigiano Reggiano deve avere una stagionatura di almeno tre anni, in caso di minore stagionatura si aumenta la dose. Il lombo va cotto a fuoco lento, con un po' di burro e dopo essere stato tenuto a riposo per due giorni, coperto da un battuto composto di sale, pepe, rosmarino ed aglio. Tritato finemente ed unito al prosciutto e alla mortadella, mescolando a lungo fino ad ottenere una bella amalgama. Il tutto va lasciato riposare per ventiquattro ore. Il giorno dopo, tirata la spoglia e tagliatale a quadrati (i bolognesi una volta usavano uno stampino tondo) si poneva un po' di impasto, si piega a metà sovrapponendo i lembi e unendoli con una piccola pressione delle dita e si avvolge intorno al dito, in modo da prendere la caratteristica forma. Per la cottura occorre un ottimo brodo ottenuto mettendo nella pentola cappone e parti di carne di manzo atte al brodo (punta di petto, doppione, falata, ecc.) e gli odori (carota, sedano, ecc.).

La ricetta del tortellino di Valeggio sul Mincio è la seguente: gr. 200 di carne di maiale, gr. 200 di carne di



manzo, gr. 200 di carne di pollo, gr. 100 di parmigiano reggiano, gr. 100 di prosciutto crudo, gr. 50 di pane grattato, n. 4 uova, due cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 cipolla, acqua, sale, pepe, rosmarino, noce moscata ed aromi. Sono anch'essi cotti nel brodo.

Oggigiorno, oltre al brodo, si usa condire il tortellino con ragù, o con burro e salvia oppure con salse a base di panna: ma Pellegrino Artusi si rivolta nella tomba e non solo lui.