

Redazione e
amministrazione:
Scesa Porta Laino, n. 33
87026 Mormanno (CS)
Tel. 0981 81819
Fax 0981 85700
redazione@faronotizie.it

Testata giornalistica
registrata al Tribunale di
Castrovillari n° 02/06
Registro Stampa
(n.188/06 RVG) del 24
marzo 2006

Direttore responsabile
Giorgio Rinaldi

Direttore editoriale
Nicola Perrelli



Tortellini alla sorrentina

di Raffaele Miraglia



La sera del primo gennaio 2018 camminavamo lungo Nikolaistrasse a Leipzig (che noi italiani ci ostiniamo a chiamare Lipsia).

Dopo otto pasti, tra pranzi e cene, dedicati a conoscere i vari piatti della cucina sassone, eravamo alla ricerca di qualcosa di leggero. Per capirci, anche una sobria fiorentina di sei etti

sarebbe andata bene.

Superati alcuni ristoranti indiani, scorgiamo l'insegna di un ristorante italiano. Ci avviciniamo a leggere il menù esposto in vetrina. L'occhio cade, anzi, si abbatte su:

TORTELLINI ALLA SORRENTINA - *Mit frischen Tomaten überbacken mit Mozzarella*

Non ci sono dubbi, si tratta proprio di tortellini conditi con pomodoro e mozzarella e cucinati al forno. Fuggiamo, rammaricandoci che l'inesistenza del reato di vilipendio alla cucina renderà impunito questo crimine.

Rientrati nei nostri appartamenti, dopo aver gustato – e non ancora digerito – un nuovo piatto sassone, Rosella, la mia augusta consorte, si immerge nella lettura di Goethe, che – come tutti voi sapete – ha ambientato una scena del Faust proprio a Lipsia nella Auerbachs Keller. L'osteria è sopravvissuta a guerre e DDR e continua a servire piatti tipici della Regione, che, se non l'avete ancora capito, è la Sassonia, da dove partirono i Longobardi per conquistare il nord dell'Italia, motivo per cui qualcuno sostiene che la cucina lombarda altro non sia che una rivisitazione di quella sassone. Io opto per letture più frivole e apro *Lenticchie alla julienne* di Albanese, ma un tarlo nella mente mi impedisce la necessaria concentrazione. Devo proprio verificare se esiste traccia su internet di quel genere di tortellini. Inserisco nel più noto fra i motori di ricerca le parole *tortellini alla sorrentina* e le racchiudo tra due virgolette per ottenere risultati più adeguati

Il primo risultato mi fa navigare dritto dritto a Shanghai:

[Tortellini alla Sorrentina - Foto di Acqua e farina italian](#)

[Restaurant ...](#) Mi si apre una pagina con la foto dei tortellini, che vengono presentati con sopra un pomodoro intagliato a forma di rosa, evidentemente per venire incontro ai gusti estetici cinesi.

Siamo su TripAdvisor e vado a leggermi i commenti. Il più recente: titolo "**Una buona sorpresa**" – testo "*..e finalmente si mangia italiano come si deve e si viene accolti calorosamente ...*"

Mi consola il fatto che a scrivere sia una francese, ma subito sotto mi imbatto in questi titoli "Vera cucina italiana" – "Un motivo di orgoglio italo" – "Un vero ristorante italiano a Shanghai" – "Ottimo, un angolo di Italia a Shanghai". Tutti commenti scritti da italiani. E' vero che il mondo degli *expat* (gli stranieri residenti all'estero) è particolare. E' vero che a loro spesso basta un qualcosa che ricordi vagamente la madre

patria per mandarli in visibilio, ma questi dove li avevano mai mangiati i tortellini alla sorrentina in Italia?

Vuoi vedere che c'è qualcuno che li serve anche in Italia? Il secondo risultato della ricerca mi getta nello sconforto.

Rimanda al notissimo blog italiano giallozafferano: *“Ciao a tutti oggi prepariamo la crostata di tortellini alla sorrentina con peperoni in agrodolce...”* Riprendo a leggere e mi tranquillizzo un po'. Si tratta di una prova lanciata da una nota marca di prodotti alimentari e *“Per questa seconda ricetta era richiesto di cucinare un piatto per un gruppo di adolescenti autoinvitatisi improvvisamente ...”*. Ma perché infierire su poveri adolescenti, che già si strafocano normalmente di hamburger?

I potenti mezzi della rete mi portano in Austria a Graz, dove *L'enoteca dei Ciclopi* serve una propria rivisitazione di questo piatto. Qui troverete i *“Tortellini misti (???) alla sorrentina”*.

Subito dopo vengo spedito in Olanda, dove Pronto Italia te li recapita a casa al prezzo di euro 11,00. Anche in Messico nel ristorante *La dolce italian* a Cabo San Lucas & San Jose del Cabo Mexico gli chef Stefano Miotto & Juan Calderoni

propongono questa delizia. Qui avete anche la possibilità di scegliere come alternativa *“TORTELLINI ZUCCHINI E GORGONZOLA”*. Che in Germania alla modica somma di euro 6,90 i tortellini alla sorrentina te li porti a casa una catena che si chiama *Pizza Pazza* non mi stupisce (e non voglio sapere come conducono le pizze). Poteva mancare il ristorante svedese? No. Si chiama *Vino Pasta* e lo trovate a Göteborg.

Quando alla fine il motore di ricerca mi segnala il sito di Nonna Cesira ho un momento di sbandamento, ma si tratta di un falso indirizzamento, in nessuna delle pagine del sito si citano i tortellini alla sorrentina. Meno male.

Attenzione, non ripetete questa ricerca su internet perché potrebbe capitare anche a voi quello che è capitato a noi il giorno dopo. Sapete che i motori di ricerca ti “profilano”, come si dice in gergo. Tengono traccia delle ricerche che fai, pensando che, se hai cercato i tortellini alla sorrentina, vuol dire che questo piatto ti piace. Se poi, alla fine della ricerca, sei andato a visitare il sito della Lufthansa per controllare il tuo volo, uniscono le due cose e ...

Il 2 gennaio 2018 un black-out ai computer genera ritardi sui voli e la nostra coincidenza a Frankfurt salta. Prenderemo l'aereo per Bologna la mattina dopo. Lufthansa ci offre la notte in una buona stanza dello Sheraton e una cena a buffet.

Entriamo nella sala del buffet. Su un tavolo dolci e frutta, su un altro quei classici contenitori per le pietanze da tenere in caldo. Alzo lo sportello e ... tortellini annegati in un mare di panna e peperoni! Apro lo sportello accanto e l'orripilante visione si ripete. Ci guardiamo, io e Rosella, rinunciamo al buffet gratuito e ce ne andiamo a gustare un po' di sana cucina locale, che a Frankfurt non è quella sassone.