Club di **conversazione** **italiana** di Tournai

Esposto di Alessandra Perretta e di Samantha Campisano

sui Tortelli dell'Emilia Romagna.

Dimostrazione e degustazione.

Mercoledì 30 marzo 2022

Chi non ha mai sentito parlare dei **tortellini bolognesi** e, inevitabilmente, non ne ha mai assaggiato, ha mancato l'opportunità di unire l'utile al dilettevole. Lo scorso 30 marzo in occasione della 266e riunione del club abbiamo colmato questa lacuna. Ci sono stati 23 soci che si sono scusati per motivi diversi o privati, ce ne sono stati altrettanti che hanno scelto di spostarsi nella sede per assistere, su idea di Liliana Valerio, alla relazione sui **tortellini** presentata da **Alessandra Peretta** (la nostra guida per la visita della Lutosa di Leuze del 17 maggio 2014) e **Samantha Campisano**, seguita da una degustazione.



Illustrata in prima parte da fotografie delle torri medioevali di Bologna (torre degli Asinelli e torre della Garisenda) e dei nonni di Alessandra, la cui nonna Roberta deceduta lo scorso 16 ottobre ha lascicato la sua ricetta dei tortellini, la presentazione è proseguita con un po' di storia e di leggende che si nascondono dietro questo prodotto.

Dove nasce il Tortellino?

L'origine del tortellino si confonde tra storia e leggenda. Per fare chiarezza, iniziamo subito dalla storia.

*La prima traccia che troviamo del tortellino ci arriva dallo storico Cervellati, che in un suo manoscritto parla dei "**Tortellum ad Natale**", presenti nelle tavole bolognesi già a partire dal secolo XII. Altri indizi ci arrivano dai primi anni del 1300, in una ricetta in dialetto Modenese "**torteleti de enula**", mentre nel '400 il tortellino viene addirittura citato in una novella del Boccaccio, il "Decamerone".*

*Una delle date fondamentali del tortellino è senza ombra di dubbio il **1904**, anno in cui i **fratelli emiliani Bartani**, partecipando alla fiera di Los Angeles, **presentano il tortellino e inventarono il modo per conservarli** (fino ad allora sconosciuto).*

*Una lunga storia, che prosegue fino al **7 dicembre 1974**, anno in cui la ricetta del tortellino viene registrata alla **Camera di Commercio di Bologna**, grazie alle attività della "Dotta Confraternita del Tortellino".*

Le leggende

➢ *La Marchesina*

*La prima leggenda racconta di come un giorno nella locanda "Corona" di Castelfranco Emilia (allora sotto il controllo di Bologna) arrivò una bellissima e stanca Marchesina, che necessitava di ristoro dopo un lungo viaggio. Il proprietario della locanda rimase così colpito dalla bellezza della donna che la notte la spiò attraverso il buco della serratura. Osservandola rimase così colpito dalla perfezione del suo **ombelico** che, colto dall'ispirazione, creò il tortellino.*



➢ *Venere*



*L'altra leggenda si fonde con la mitologia. Secondo questa storia, a seguito della guerra tra **Modena e Bologna** ("Secchia Rapita" – poema in ottave di argomento eroicomico), un giorno Venere, Bacco e Marte, dirigendosi verso Modena, trovarono ristoro presso la locanda "Corona". Trascorsa la notte, Bacco e Marte lasciarono la locanda mentre **Venere** dormiva ancora. Svegliandosi chiamò il locandiere che, una volta arrivato e vista la perfezione dell'ombelico della Dea, corse in cucina per ricrearlo sotto forma di pasta. Ed ecco nato il tortellino!*



Fonte: https://www.pastafrescarossi.it/blog/storia-tortellino/

Nella seconda parte, sono state presentate con dettagliate foto le varie tappe della lavorazione dei tortellini. Samantha come attrice principale che più volte alla settimana creava nella sua cucina i tortellini in modo da poter affrontare il volume degli as-saggi per 25 persone e gli ordini per i soci (8 chili) secondo la "ricetta della nonna" che comprende **9 ingredienti fonda-mentali:**

Sfoglia :
- ✓ Uova e Farina

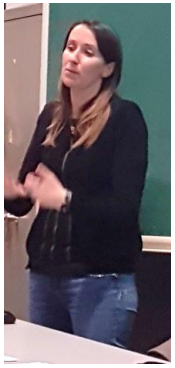
Ripieno :
- ✓ Uova
- ✓ Macinato misto di maiale e vitello
- ✓ Prosciutto Crudo
- ✓ Mortadella
- ✓ Parmiggiano Reggiano
- ✓ Noce Moscata, Pepe e Sale

Tenere il ripieno per una notte in frigo (12-24 ore)





La proiezione è stata seguita da uno spazio per domande e risposte nel corso della quale le nostre due invitate sono state inondate da diverse domande pratiche, tecniche e didattiche in modo da mantenere la ricetta tradizionale. Anche se il tortellino, la cui parola deriva dal diminutivo di ***tortello***, dall'italiano ***torta***, può essere declinato in diverse versioni gastronomiche, – si parla di più di 500 ricette: in bianco, al ragu di cinghiale, con fondo d'arrosto, con salsa ai quattro formaggi, con panna e piselli, ecc. – la ricetta più tradizionale rimane il **tortellino in brodo**.



Per motivi pratici e per questione di facilità di trasporto, la degustazione dei tortellini è stata preparata con: il ripieno secondo la ricetta della nonna Roberta e il sugo con panna e prosciutto. Tutti i soci presenti, amanti dell'Italia e del buon gusto, hanno apprezzato non solo la relazione ma anche il momento conviviale dell'assaggio. I commenti sul prodotto e sulla ricetta sono stati ottimi.





Chi desidera informazioni sulle diverse ricette del tortellino è invitato a consultare il sito: https://www.giallozafferano.it/ricerca-ricette/tortellini/

Per concludere, i tortellini hanno la loro giornata celebrativa: il 13 febbraio si celebra infatti il "***National Tortellini Day***".

Ringraziamo **Alessandra Perretta**, **Samantha Campisano** e **Liliana Valerio** per il contributo al sucesso della presentazione, ognuna con la sua competenza.

Rosanna De Vincentis, Alessandra Perretta e **Dominique Dogot**.