

Si prepara nella Bassa bolognese il **TORTELLINO** dal ripieno **SPECIALE**

(Foto Dell'Aquila)

GIUSEPPE DI PAOLO

Qui i tortellini li fanno con la "copertina" (carne tra la costata e la cotenna) di manzo, invece che con la fesa di tacchino o la polpa di pollo, più usate in città. Matteo ha deciso di rispettare la tradizione della Bassa bolognese nella cucina de "La Bisana", azienda agrituristica di Castello d'Argile, vicino a Bologna, a ridosso dell'argine del Reno. 33 anni, *chef*, Matteo è il nipote di Lorenzo Manferdini, il titolare cinquantaduenne, che nel 1995 scelse di riconvertire l'azienda agricola per non trovarsi fuori mercato. Zio e nipote hanno in comune la passione per la tradizione e le cose buone, ma mentre Lorenzo si occupa di far girare la macchina aziendale, Matteo si interessa della cucina.

«Per i tortellini - dice Matteo - in queste zone il manzo è preferito al tacchino, ma per il resto la ricetta del ripieno è quella tradizionale: polpa di maiale, prosciutto crudo, mortadella, Parmigiano-Reggiano, sale, pepe, noce moscata e burro, invece del midollo di bue, messo fuori gioco dalla "vacca pazza", ma anche difficile da reperire». Mentre spiega,

Nell'azienda agrituristica "La Bisana", a Castello d'Argile, si può gustare il tradizionale primo della cucina emiliana fatto con una ricetta originale. Niente fesa di tacchino né polpa di pollo, che lasciano posto alla "copertina" di manzo.

rosola velocemente coppone di maiale e copertina di manzo e comincia a passare gli ingredienti nel tritacarne: mortadella e prosciutto crudo, rigorosamente "gambuccio" che, spiega, «era il tradizionale avanzo, ma anche la parte più dolce della coscia stagionata di maiale». I passaggi nel tritacarne sono anche fino a cinque, «così - continua - l'impasto diventa più omogeneo e cremoso».

«Il primo segreto per dei buoni tortellini bolognesi - si entusiasma il giovane cuoco - è usare in abbondanza mortadella e Parmigiano-Reggiano ed essere di manica larga anche nelle spolverate di noce moscata, che contraddistingue più di ogni altra spezia la cucina sotto le due Torri». Il secondo "trucco" sono le sfoglie: Romanina, Nerina, Angela ed Aurica. Quest'ultima è una rumena, che della lunga esperienza delle prime tre è stata buona allieva. Romanina tira

la sfoglia con precisione e ne saggia lo spessore guardandola controluce. Il taglio viene fatto a mano, con un attrezzo a otto rotelle (unica concessione quasi... industriale), con Matteo che decide la larghezza dei quadrati di sfoglia, «un po' più stretti rispetto alla media». Poi Nerina distribuisce l'impasto su ogni riquadro e li chiude uno ad uno, con una velocità e una precisione impressionanti.

UN LUOGO D'ATTRAZIONE... NON SOLO CULINARIA

Alla "Bisana" la cucina è una parte dell'offerta, ma non la fondamentale. Il "piatto forte", per usare una metafora culinaria, è l'ambiente. Prima di trasformarsi in azienda agrituristica e fattoria didattica, era un'impresa agricola con 12 ettari in proprietà e 6 a mezzadria, dove si producevano 2.300 quintali di pere, 4.500 di pesche, 1.200 di zucche (per alimenti

e per ornamento), che prendevano anche la strada dell'esportazione. Tra il 1985 e il 1995, Lorenzo era anche concessionario per l'Italia di prodotti per la lotta biologica ed integrata. Nel 1995, alla nascita della figlia, decide di dedicarsi maggiormente alla famiglia, dando una svolta all'azienda. «Solo con i prodotti agricoli - spiega - non sarei riuscito a mantenere un reddito adeguato e così ho deciso di offrire qualcosa di nuovo. Oggi mi rende di più il mio ettaro di laghetto da pesca, che uno di grano».

Alla "Bisana" ci sono prati curatissimi e tanti recinti di animali (cavalli, volatili, pecore, suini), la passione dei bambini e delle scolaresche. Il resto è coltivato a foraggi e cereali per gli animali e ortaggi per la cucina; c'è anche qualche filare di frutta per le marmellate e un fornitissimo giardino di erbe aromatiche, curato in prima persona da Matteo, che ne fa ampio uso in cucina.



In seconda fila da sinistra, dietro le sfogline, il titolare dell'azienda "La Bisana", Lorenzo Manfredini, con il nipote Matteo. (Foto Dell'Aquila)

Oggi gli ospiti della "Bisana" possono usufruire di miniappartamenti, degustare piatti tradizionali fatti con prodotti aziendali, assistere alla lavorazione del formaggio e partecipare ogni 6 gennaio al "giorno del maiale", in cui viene ese-

guita e mostrata la tradizionale lavorazione delle carni. Il tutto in un'area piena di verde e di silenzio, interrotto solo dal nitrito dei cavalli, il belato delle pecore, il grugnire dei maiali e gli starnazzi di oche e faraone. ■

LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)

Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria.

Nome del prodotto, italiano e dialettale

Tortellini di Bologna.

Territorio interessato alla produzione

Tutta la provincia di Bologna.

Descrizione sintetica del prodotto

Il tortellino artigianale di Bologna è il matrimonio fra pasta sfoglia tirata a mano, tagliata a piccoli quadratini di dimensioni variabili da 2,7 a 3,8 centimetri, farciti con un ripieno a base di carni varie, ripiegato a metà per formare un triangolino. Successivamente il triangolo è attorcigliato attorno al dito per conferirgli la tipica forma ad "ombelico".

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La pasta sfoglia con la quale si procede alla preparazione del Tortellino di Bologna deve essere fatta a mano. La "tiratura" della pasta può avvenire nella prima fase meccanicamente e poi rifinita a mano con il materello in legno. Per la sua preparazione servono: farina di grano tenero tipo "0", farina di grano duro (in piccola parte ad integrazione della farina tipo "00"); 8/12 uova fresche per chilogrammo di farina. Sulla composizione del ripieno e sull'utilizzo delle diverse carni che lo compongono esistono differenti ricette. Ci limiteremo a riportare solo due varianti: la prima è depositata presso la Camera di Commercio, industria e artigianato di Bologna dal dicembre 1974 e prevede, per una preparazione ad arte di circa 1.000 tortellini, 300 grammi rispettivamente di: lombo di maiale rosolato al burro, prosciutto crudo, vera mortadella di Bologna, 450 grammi di formaggio Parmigiano-Reggiano, 3 uova di gallina, 1 noce moscata. La seconda è contemplata nel "Disciplinare di produzione" predisposto dalla Cna, che accompagna la richiesta di Igp del tortellino: carne fresca di maiale e di vitello, mortadella, prosciutto, culatello (inteso come parte di carne), Parmigiano-Reggiano, sale, noce moscata, pepe. La percentuale carnea del ripieno (carne più salumi) deve essere di circa il 70% dell'insieme dell'impasto.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Normali utensili da cucina.

Storia accertata

Bologna e Modena si contendono da secoli, giocosamente, il diritto di fregiarsi dell'invenzione del tortellino. E proprio per metterle d'accordo, una pubblicazione umoristica del secolo scorso pose i suoi natali al confine delle due province, a Castelfranco Emilia. Qui - dice la leggenda - in tempi remoti il locandiere della "Dogana", sbirciando da una serratura, intravvide l'ombelico di una nobildonna sua ospite e, rimasto estasiato, volle dare vita ad un piatto che gli rimembrasse quella bella visione anche a tavola.

Secondo una storia che trae origine dai versi della "Secchia Rapita" di Alessandro Tassoni, altri, rifacendosi ad un fatto mitologico, raccontano che ai tempi della "Secchia", Venere, Bacco e Marte, reduci dai campi di battaglia, una sera trovarono riposo presso la locanda "Corona". Il mattino successivo, Marte e Bacco partirono presto, lasciando da sola la dea dell'amore, che ancora dormiva. Venere, quando si svegliò e non vide più i due amici, suonò spaventata il campanello, facendosi sorprendere ancora discinta dall'oste accorso, che rimase impressionato dalle sue bellissime forme. Ritornato in cucina, dove aveva preparato una sfoglia, ne strappò un pezzo di cui si servì per fare tanti quadretti. Li riempi di pesto e, ripiegarli, li arrotolò sul dito, traendone uno stampo simile all'ombelico di lei. Queste le leggende, ma la verità potrebbe essere molto più semplice, perché responsabili di tale forma non è escluso siano state l'esperienza e la saggezza della "rezdora", la massai della casa, che avrebbe deciso di chiudere così i tortellini per evitare che durante la cottura il ripieno si "perdesse" nel brodo e restasse invece ben legato al suo involucro di sfoglia.

Il "padre" delle moderne ricette del tortellino può essere considerato Pellegrino Artusi che, nel libro del 1891 "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", fissa gli standard per la classica produzione di questa pasta farcita. ■

(a cura di Milena Breviglieri)