

il tortellino

PIERO MELDINI

L'origine e le varie peripezie del tortellino - come, del resto, di altre grandi performances dello Spirito Umano - sono oscure. Chi ha inventato la ruota? in quale civiltà ha vagito la scrittura? chi è l'autore (o gli autori) dei poemi cosiddetti omerici? chi si nasconde dietro l'ambiguo sorriso della *Giocanda*: un giovanotto? lo stesso Leonardo «travestito»?

Non lo sappiamo. Anche il tortellino è un mezzo mistero. Quattro tomi di Alessandro Cervellati sulla cucina felsinea (due dei quali espressamente dedicati al fatidico piatto), un volume collettivo di 420 pagine sulla *Civiltà della tavola a Bologna*, i pranzi di lavoro della Dotto Confraternita dei Tortellini (sorta di Wwf tortellinesco fondato nel 1965) non sono riusciti a rischiarare le tenebre che avvolgono il vassallo di Bologna la Grassa.

Il design allusivo e sensuale del tortellino ha ispirato una favola maliziosa: un oste petroniano lo avrebbe copiato dall'ombelico di Venere, nientemeno, occhieggiata dal buco della serratura mentre giaceva in costume cicciolinesco.

La paternità della favola è generalmente attribuita ai Tassoni, ma - come ha dimostrato Massimo Albertini - senza fondamento. I versi «E l'oste, che era guercio e bolognese, / imitando di Venere il bello / l'arte di fare il tortellino», presi, citati come parte dell'autore della *Secchia rapita*, sono invece farina del sacco di Giuseppe Cerri (1839-1925), fondatore e factotum del periodico «La Squilla».

Sembra che ad accoppiare il tortellino all'ombelico femminile sia stato per primo lo Scia di Persia Nasir ad-Din, che nel 1873 passò per Bologna e, infrangendo clamorosamente i precetti coranici, si lasciò tentare da un piatto di tortellini: «ombelichi delle Uri», li definì deliziato.

Scordiamoci dunque Venere (o Lucrezia Borgia, secondo un'altra versione) e l'oste guercio. I modenesi, che contendono a Bologna l'invenzione del piatto, avrebbero da obiettare anche sulla patria dell'oste. Noi, prudentemente, non c'immischiamo, e osserviamo che la tradizione delle paste ripiene di ingredienti più o meno nobili è altrettanto vecchia (a si ritrova già nei ricettari medievali) quanto diffusa sotto nomi diversi (ravioli, cappellati, agnolotti, anolini, ecc.) in tutta l'Italia settentrionale e centrale.

Il termine «tortellino» deriva, attraverso «tortello», da «torta»; si annottino i versi del Pisci: «E credo nella torta e nel tortello, / l'una è la

Ripieno e condimento come vasi comunicanti

DECIO G.R. CARUGATI

■ E in Emilia la donna è bella di antica bellezza. Così come la terra. La terra Affiora e alta si erge pressata dal vomere. Disegna pieni e vuoti di magica potenza materica. Qui in Emilia la donna si identifica nel paesaggio. Il viso largo come campo aperto. Gli occhi intensi, profondi e dolci non dimenticano la nebbia che invade umida la campagna e matura gelosa la stagione nuova. Sicuramente a questa terra si è servito un dio per dare nome a Venere. E all'ombelico di Venere, stretto nodo di sensuale appello, gli emiliani dedicano il tortellino.

Le mani della sfogliata sigillano con amorosa cura una volta i piccoli fazzoletti di pasta così come il dio della leggenda chiude l'ultimo lembo e consegna al mito la dea. Mi sembra

opportuno e serio lasciare il tortellino all'incanto del racconto. Impossibile ricrearlo al di fuori della cultura emiliana lambito da chiaro e dolce brodo di capponne.

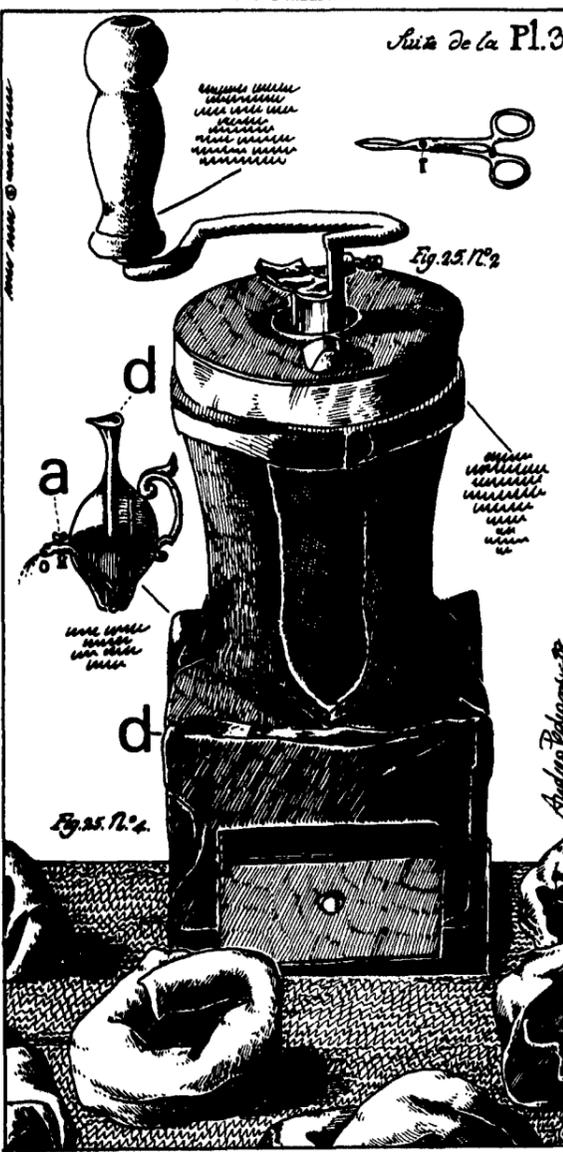
Posso elencare altri esempi legati al gesto: cappelli, cappellacci, agnolotti, anolini, etc. etc. Tra essi a mio parere è principe il tortello. Si presta alle farcie più inventive e non teme di offendere il celebre riferimento.

Tortelli di zucca, di magro, di carne, di zucchini, di carciofi, di pesce, dolci, fritti, tortelli, tortelli, tortelli. Come nel sogno antico del ragazzo in Lucchesia. Egli immagina un colto di «tortelli» con tanto cacio e fiumi di intingolo.

Un consiglio: diamo unico tema al ripieno e al condimento. Non contrastiamoli mai. Devono risultare vasi comunicanti.

Alla melanzana

Per quattro commensali disponiamo sulla spianatoia duecento grammi di farina a fontanella, due uova intere e impastiamo. Stendiamo la sfoglia e con la rotella o con il coltello tagliamo tanti quadrati di circa tre centimetri cadauno di lato. A parte riduciamo con la lunetta una trota sfilettata del peso di circa duecentocinquanta grammi. Amalgamiamo con un rosso di uovo, prezzemolo battuto al momento, pepe e sale necessari e mezzo cucchiaino di parmigiano. Formiamo i tortelli e chiudiamoli a mano. In una padella di rame disponiamo due noci di burro, un cucchiaino da tè di olio extra vergine di oliva e mezzo trota del peso già indicato sfilettata e ridotta a cubetti. Bolliamo i tortelli nel fumetto ricavato da teste e lisce delle trote, moderatamente salate. Scollamo e saltiamo in padella. Spolverizziamo di prezzemolo battuto al momento. Un consiglio: accompagnamo il piatto con un bicchiere di Nostola del Trentino.



madre, e l'altro il suo figliolo».

Il tortellino quale oggi lo assaporiamo sembra, per la complessità e il rigore della formula, il discendente relativamente recente di una lunga progenie.

Così ne parla, nel 1842, il francese Valery (1789-1847), viaggiatore e bibliografo: «Non v'ha nulla di più succulento delle minestre (di Bologna), specialmente i tortellini, piccoli pezzi di pasta ripieni di sego di bue macinato, di tuori d'uovo e di parmigiano».

Difficile dire se al Valery siano stati serviti tortellini il cui ripieno si discosta abbondantemente dall'attuale, o se lo studioso, puntiglioso in altri campi, tramandi una ricetta deplorabilmente carente di acrimia filologica. Fra il Valery e noi c'è di mezzo la bibbia artusiana (1892), che ha finito per rappresentare, per più di un piatto, la «vulgata». Gli ingredienti e le dosi del ripieno sono - stando alla lezione degli Artusi - i seguenti: «Prosciutto grasso e magro, grammi 30. Mortadella di Bologna,

grammi 20. Midollo di bue, grammi 60. Parmigiano grattato, grammi 60. Uova, 1. Odore di noce moscata. Sale e pepe, niente».

I libri di cucina, dagli inizi del secolo a tutti gli anni Cinquanta, restano tenacemente e stentatamente pedissequamente fedeli all'Artusi. Carnacina e Veronelli, nella loro *Buona vera cucina italiana* (1966), elevano inopinatamente il prosciutto a 600 grammi ed aggiungono al resto 100 grammi di cervello di manzo lessato. Anna Gosetti della Saida, nell'ottimo e fortunato manuale *Le ricette regionali italiane* (1967), unisce agli altri ingredienti lonza di maiale e petto di tacchino. Taccio della paleo-televista Lisa Biondi (1969), che si spinge ad avallare l'inquietante sugo alla panna, sciaguratamente diffuso anche nei ristoranti di Bologna, e non solo in quelli di basso rango.

Nell'apprezzabile ma ingenuo tentativo di istituire un tortellino Doc, i cruscantini della Dotto Confraternita si sono provati a codificarne il *recipie*: sfoglia di farina e uova alta sei decimi di millimetro, ne uno più ne uno meno; ripieno in cui entrano quattro tipi di carne (lonza di maiale, prosciutto, mortadella e petto di tacchino), uova, parmigiano, noce moscata; rosolatura delle carni (mortadella esclusa) nel burro; doppia macinatura delle medesime con tritacarne. Patetica presunzione di fermare il tempo: la cucina è un linguaggio e, come ogni linguaggio, evolve di continuo. Non è del tutto chiaro, quando si mangia, se si ingurgita il significativo o il significante.

Il segreto della sfoglia lo chiamano «usta»

SUSANNA RIPAMONTI

■ Una volta, a casa di contadini, ho scambiato una sfoglia di pasta all'uovo, distesa sul tavolo ad asciugare, per una tovaglia, tanto era grande, liscia e uniforme. Sembrava uno di quei tessuti preziosi dei corredi di una volta, che solo al tatto rivelano una gradevole ruvidità. Ma come fanno queste donne emiliane a fare una cosa così perfettamente tonda, senza un buco, un'irregolarità, tirata tutta in una volta?

Giulietta Saccenti mi guarda divertita. Da vent'anni prepara tortellini per la festa dell'Unità di Bologna (per carità, nessun inno al socialismo dal ventre umano, ma 8.640 uova trasformate in sfoglia lo scorso anno nel suo ristorante, «La fattoria», sono una cifra da Guinness dei primati). È chiaramente una di quelle «redore» che non arretra di fronte ad una montagna di farina disposta a fontana sulla spianatoia: «Mia nonna - spiega - diceva che per fare bene la sfoglia ci vuole dell'«usta»».

E questo termine tutto emiliano, quasi intraducibile in altri linguaggi, è proprio la parola chiave perché nella vita, oltre che nella sfoglia, non passa mai quell'incrocio di buon senso, di fiuto e di astuzia che con rapidità anglosassone gli emiliani definiscono «usta». «Per fare bene la sfoglia non si devono sprecare energie - dice Giulietta - ci vuole costanza, meticolosità. Bisogna attrezzarsi con gli strumenti giusti e ci vuole esperienza. Bisogna sapere dove si vuole arrivare e dosare sapientemente il peso del mattarello sull'impasto, facendolo scorrere con regolarità, finché la sfoglia ha raggiunto lo spessore desiderato. Ma senza fatica: solo con un po' di «usta»».

Un'altra applicazione dell'«usta» è nell'uso

moderato delle tecnologie. È bello pensare che in qualche parte del mondo esiste ancora qualcuno che, incurante del corso del tempo, continua a preparare manufatti come facevano le nostre nonne. Che in qualche famiglia continua l'usanza di trasmettere di generazione in generazione il segreto del testo per il ripieno dei tortellini e ci siano figlie devote pronte ad accogliere e perpetuare questa eredità.

Non fatevi illusioni. In Emilia tutto questo non esiste. Questa regione ha la percentuale più elevata di occupazione femminile e le donne lavorano, badano ai figli, alla casa, a sé stesse, studiano, vivono, si divertono e soffrono come in ogni altra parte del mondo. Fanno anche i tortellini, a volte, ma hanno imparato in fabbrica e in ufficio l'organizzazione aziendale del lavoro. Sanno come dev'essere la sfoglia e usano la testa per ottenere gli stessi risultati senza demontare le macchine. Anzi, Giulietta è pronta alla «prova Michele», avete presente la pubblicità del whisky?

«Quando ero piccola io - spiega - vivevo in campagna e in famiglia eravamo in 17, si faceva la sfoglia cinque volte alla settimana. Adesso la pasta in casa si fa la domenica e se non si ha tempo i tortellini si preparano in grosse quantità e poi si surgelano. Non si usano più solo le mani e il mattarello. Si impasta a macchina usando le mani solo per le rifiniture e la sfoglia si tira solo all'inizio col mattarello; poi si passa una volta o due sotto i rulli della macchina per renderla tutta uguale. Però il garantisco che se si fa il tortellino fatto a mano è un fatto con l'aiuto delle macchine non noti la differenza. Perché l'importante è sapere come deve essere. Avete esperienza. E poi sfido chiunque a riconoscerlo».

A CENA DA

Tenera è la grigliata a Verucchio da Zanni

ANDREA ALOI

■ Lo stradone è assolato e interminabile. Le macchinine corrono via veloci tra due file di case piuttosto recenti, tra i campi e le fabbriche della piccola area industriale. Lassù, adagiata su un alto colle, la nobile, l'antica Verucchio guarda con sufficienza dalla Rocca e dai terrazzi a strapiombo sul verde quella sua moderna appendice urbana, quasi una dependance concessa agli ultimi arrivati per non venire meno agli obblighi dello sviluppo. La dependance si chiama Villa Verucchio ed è uno degli ultimi avamposti della Romagna, che si sembra già sentire gli intussi delle Marche e dei suoi declivi che si rincorrono in un morbido mare verde. Siamo in provincia di Forlì, a una manciata di chilometri c'è il Barmum riminese. E poi tutto attorno la rocca di San Leo, testimone in pietra di vecchi conflitti, di battaglie, di potere principesco e papalino, la «penisola» sopraelevata di San Marino; San Mauro Pascoli; la splendida Santarcangelo.

Il luogo è strategico e si presta assai bene, trascorsi i giorni della calura più selvaggia, a un percorso settembrino tra l'odor dell'uva, la storia e la cultura. Intendiamoci sulla parola: qui cultura sta per memoria, civiltà, fedeltà sentite ai solidi legami sociali, di gruppo, di famiglia. Sta per difesa attenta della misura umana, anche a tavola. Per avere agevole e gratificante riprova basta varcare la soglia dell'antica trattoria Zanni nella nuova Villa Verucchio di cui sopra. Bar-trattoria, ad essere precisi. Certo l'insegna un po' è svante, sicuramente civettuola. Perché l'interno propone un nido colto di vecchi locali, in cui ora predomina il legno dei tavoli e delle travi, il chiaro delle pareti, la sobrietà degli arredi. Né, essendo in Romagna, può mancare un ampio portico ad esse lustrato in colto che dà su un orto-giardino, chiuso per un lato da un muro di mattoni rosa-antico.

Dentro, una maestosa griglia accoglie i vari tagli di carne (costine e braciole di maiale, il manzo, il vitello, e poi le salisce e gli angelici bocconi di fegato avvolto nel budello) giunti dall'attigua macelleria, che la tutt'uno con la trattoria e consente di proporre al visitatore i migliori bocconi teneramente cotti alla brace.

L'elogio del piatto forte non vuole certo far passare sotto silenzio le tagliatelle caserecche, le serie profumatissime degli affettati e degli insaccati (alcuni rari e squisiti), le verdure cotte o la sottilissima, morbida, enorme, fragrante piadina che accompagnerà i fortunati commensali per tutta la sosta da Zanni insieme al Sangiovese, all'Albano, al Verdicchio.

Detto del servizio inappuntabile e della discreta cortesia di chi serve ai tavoli, resta da sottolineare, col dovuto stupore, la esiguità relativa del conto, che a fatica riesce a sfiorare le 25.000 lire. E poi, che diamine, il rispetto religioso delle tradizioni culinarie non ha prezzo. Per raggiungere il Bar trattoria Zanni di Villa Verucchio e la sua oasi di pace, imboccata l'autostrada Bologna-Ancona occorre uscire al casello di Rimini Nord e scivolare accanto a Santarcangelo di Romagna, quindi dirigersi verso destra. Non sarà difficile imbattersi in Villa Verucchio e nella strada di largo traffico che spacca in due il paese. Lì, di fronte all'edicolina, c'è il posto che cercate. Naturalmente sarà meglio premunirsi, per i giorni festivi, con una telefonata di prenotazione. Dimenticare la riviera quel giorno sarà facile.

● Bar Trattoria Zanni di Valerio Zanni, via Casale 145, Villa Verucchio (Forlì), tel. 0541-67.84.01.

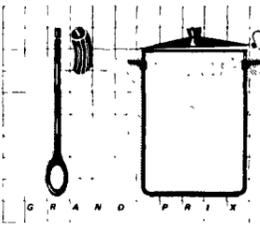
Concorso Feste Unità

■ Aggiorniamo la hit-parade dei ristoranti del Festival dell'Unità iscritti al grande concorso indetto da Arci-Gola.

Dopo quattro settimane di primato, il ristorante del festival di Granarolo Faentino (Ravenna) che era stato insidiato molto da vicino dalla sezione di Imperia, si vede piazzare al primo posto un altro festival della Liguria e sempre della provincia di Imperia: la sezione di San Bartolomeo al Mare. Nel piccolo borgo medievale di pescatori, il nostro ispettore promuove a pieni voti la cucina tradizionale di pesce (freschissimo per l'occasione) di questo simpaticissimo ristorante in cui non solo la cucina era perfetta ma anche i vini, la presentazione della carta del menu, la cordialità del servizio. Il rapporto qualità-prezzo è stato di prim'ordine.

A tutte le sezioni ricordiamo di affrettarsi ad iscriversi per poter partecipare al concorso Arci-Gola: per farlo basta inviare 50 mila lire alla sede nazionale di Arci-Gola in via Mendicanti 14, Brà (Cuneo), segnalando la data di svolgimento, il luogo e l'orario d'apertura del ristorante.

Al concorso possono partecipare più ristoranti per festival e al primo classificato



verrà consegnato un premio di due milioni.

Ecco la classifica aggiornata:

1. S. Bartolomeo al Mare (Imperia) 440 punti;
2. Granarolo Faentino (Ravenna) 425;
3. Imperia 420;
4. Savigliano (Cuneo) 400;
5. Tano (Varese) 390;
6. Ambivere (Bergamo) 380;
7. S. Piero a Sieve (Firenze) 375;
8. Novellara (Reggio Emilia) 370;
9. Ponte della Pietra (Perugia) 365;
10. Pinerolo (Torino) 365.

Notizie Arcigola

■ Dopo il primo intenso anno d'attività, che ha creato a livello nazionale un buon consolidamento dell'associazione, è convocata per sabato 29 e domenica 30 agosto la prima riunione congiunta dei governatori e fiduciari Arci-Gola che si terrà nel paese di Vignale Monferrato in provincia di Alessandria, grazie all'interessamento della costituente condotta e dell'Associazione per il Grignolino.

All'ordine del giorno la campagna tessera-mento 1988 e i numerosi programmi di Arci-Gola.

Programma sabato 29 agosto, ore 10-11 ritrovo al castello-enoceca di Vignale Mon-

ferrato, introduzione ai lavori, spuntino di lavoro, assemblea, ore 20.30 cena al castello di Uviglia, pernottamento in aziende agrituristiche dell'Associazione terre del Grignolino.

Domenica 30 agosto ore 9 proseguimento dei lavori, ore 12.30 pranzo monferrato sull'aria Rientro nelle proprie sedi. Per informazioni telefonare ad Arci-Gola (0172) 426207 in orario di ufficio e chiedere di Anna.

Per arrivare a Vignale Monferrato uscire al casello di Felizzano sull'autostrada Torino-Casale e prendere la statale in direzione di Casale Monferrato.

AL SAPOR DI VINO

1985, classe di ferro per il Chianti di Ama

CARLO PETRINI

■ Il Chianti è per la nostra storia enologica un punto fermo ed importante: questo privilegio è dovuto in parte a ragioni di ordine quantitativo (il Chianti supera per volume di produzione qualsiasi altro vino italiano) ma esiste pure una componente di primogenitura storica per l'immagine del vino italiano nel mondo (l'ormai internazionale fiasco impagliato). L'ombelico della terra del Chianti è la zona del Chianti classico, l'insieme di colline cariche di storia fra Firenze e Siena, una regione di travolgente bellezza e, cosa quasi scontata, di innumerevoli contrasti. Concorro alla realizzazione di questo vino il matrimonio delle uve scure del Sangiovese e del Cannaiolo con quelle chiare del Malvasia e del Trebbiano. Ma la componente che si è imposta gradualmente sulle altre è il Sangiovese. Nel 1984 con l'avvento della denominazione di origine controllata e garantita la percentuale di uve bianche richieste nel Chianti classico è stata ridotta dal 10% al 2,5% e come varietà supplementari possono essere incluse le uve di Cabernet, Merlot e Pinot nero.

Il risultato di queste correzioni è senza dubbio positivo per la qualità del Chianti classico rendendolo adatto all'invecchiamento e affinandolo da un punto di vista gustativo. In prima fila per questo salutare rinnovamento l'azienda Fattone di Ama nel comune di Gaiole in Chianti che da alcuni anni opera con sempre più alti livelli di professionalità sia nel settore produttivo che in quello commerciale. Il merito di tutto ciò va a un personaggio carco di simpatia, dinamico, attento conoscitore del mercato: Silvano Formigli. Il Chianti classico vendemmiato '85 prodotto da questa azienda aveva un bel colore rosso rubino carico e brillante, un bouquet generoso ed al gusto gradevole e suadente: merito di essere conosciuto, non teme l'invecchiamento, anzi, la permanenza in bottiglia, ne altera maggiormente le buone qualità. Del resto l'annata '85 nel Chianti è stata eccezionale dal punto di vista climatico, le uve raggiunsero un perfetto stato di maturazione grazie alla scarsità di piogge e a temperature estive ed autunnali piuttosto elevate. Gli 85 ettari di vigna della fattoria di Ama sono distribuiti sulle pendici di quattro piccole valli con terreno di roccia argillosa e calcarea. La



vite, proprio perché radicate in terreni particolarmente sassosi, ha comunque resistito all'aridità ed ha raggiunto un perfetto stato di maturazione.

Del Chianti classico 1985 di questa cantina sono state prodotte circa 150 mila bottiglie ma sentite la carta di identità di questo vino, o meglio, la sua piccola breve storia, perché in essa si evidenzia la scrupolosità di questa azienda.

La data di metà fioritura della vite è stata il 15 giugno, la vendemmia ha avuto inizio il 7 ottobre per il Sangiovese, il 10 per la Malvasia, l'11 per il Cannaiolo e si è protratta fino alla fine del mese. L'uva è stata selezionata nella vigna, subito dopo il raccolto le uve sono state pigiate e diraspate ed hanno avuto durate di fermentazione e di macerazione prolungate di 15-18 giorni, la fermentazione malolattica è stata spontanea e regolare, la vinificazione si è conclusa nella prima decade di novembre. All'inizio di febbraio 1986 il vino selezionato per l'imbottigliamento è stato trasferito in botti di rovere di media capacità, dove ha maturato per un periodo medio di dieci mesi. Tutto il vino è stato imbottigliato nel mese di maggio 1987 ed è in commercio dall'inizio dell'estate. Il prezzo in enoteca di questa bottiglia è di circa cinquemila, prezzo più che giusto per poter abbinare con grande piacere i piatti di arrosto, i brasati, carni di selvaggina e formaggio.