

La biblioteca dello stomaco

• Roberto Roversi

Il dottor Balanzone, ridondante mascherone bolognese, in una sua uscita dice la seguente frase che trascrivo in lingua: "In ogni casa di Bologna dovrebbe esserci lo scaffale dei libri, che sono il cibo dell'intelletto, allo stesso modo che in ogni casa della nostra cara Bologna c'è la credenza dov'è alloggiata la biblioteca dello stomaco".

Biblioteca dello stomaco mi pare ben detto, a significare un rapporto non soltanto famelico con il cibo, tipico dalle nostre parti. Al cibo come sapore si unisce la civiltà del cibo come odore soltanto e del cibo come sostanza e struttura; correlata poi a una specifica ritualità per degustare il cibo del caffè. Cioè, una voracità che è quasi tutta di testa e di cuore. Di riflessione e di memoria.

Queste considerazioni tuttavia possono essere riferite alla gastronomia bolognese, ma non al tortellino. Perché detto tortellino è veramente un dio sopra la mischia, fuori dalla mischia, oltre la mischia. Egli sta come una piccola luna implacabile, imbrigliata da un severo cerimoniale. Il tortellino, per dire, non è come la tagliatella; egli non sopporta offese, approssimazioni, equivoci. Esige di essere trattato come una splendida formula scientifica. Altrimenti esplose o si degrada a rosa spanpanata, a viscido lumacone.

Non è, come dicevo, come la tagliatella, ondivaga e irridente, così leggera e distratta da lasciarsi impantanare fra creme cremette cremone d'ogni colore, o nell'offesa concettuale e verbale contenuta ne "Il Manifesto della Cucina Futurista" di Marinetti e Filia, dicembre 1930 (qua manca lo spazio per la trascrizione).

Quindi diamo pure addosso, se vogliamo, a Mastro Zafrano, primo creatore di tagliatelle; ma conserviamo silenzioso convinto e un po' meravigliato rispetto per il tortellino, che arriva difilato fra noi come il calco preciso dell'ombelico di Venere giovane e bella.

C'è la poesia dell'estroso ing. Ceri, fra Ottocento e Novecento, che ne canta - ricordandola - la nascita: "Onde l'oste felice, / (Lo dico o non lo dico?) / Di Venere mirò il divin bellico... Un'idea soavemente casta / d'imitar quel bellico con la pasta / gli balenò nel capo. /... In cucina discese; / che poi sul dito avvolse / in mille e mille forme / tentando d'imitare / quel bellico divino e singolare / E l'oste ch'era guercio e bolognese / imitando di Venere: il bellico l'arte di fare il tortellino apprese!".

Ecco dunque spiegata la ragione del meritato rispetto dovuto al tortellino. Proprio perché, ripeto, non tollera trasgressioni nella confezione rigidissima: sfoglia impasto misura e forma. E anche perché stiamo, in contemporanea, lasciando segnali di memoria, legati a un tempo che è scomparso; e che, per i tre ultimi, quasi invisibili, tortellini (confezionati da una madre più di vent'anni fa) in un'etichetta da tasca, come un gioiello, si sono persi a Nafissa.

Adesso invochiamo i tortellini sguaiati, impiastriati da ogni genere d'intingoli e annegati in ogni sorta di brodaglia, per di più sommersi da cuscini di grana simili alla nevicata del '25. E noi in differenti transugiamo. Meglio, allora, sarebbe stato un passaggio più diretto dal tortellino alla pillola. D'accordo, senza l'intermedio in conto con Casanova, Accorvivande, Illegittimo, Mediocredito, Rose diabolica, Catelette-tennis e Boccone squadrata di marinettiana invenzione.

DI VENERE

Tortellino: nove marche a confronto
Università statale di Milano.
Organolettiche: ecco tutti i risultati

Marche	Prova organolettica	Giudizio	Prezzo al chilo
1			15.600
2			16.400
3			15.400
4			16.200
5			16.200
6			16.800
7			10.800
8			14.300
9			13.600

"Fini" Fini volata

cotti. La pasta è stata portata all'ebollizione secondo i tempi dichiarati dalle stesse aziende produttrici ed è stata assaggiata una prima volta senza alcun condimento. Oltre al sapore di ogni marca, a cui ciascun assaggiatore ha assegnato un voto, è stata valutata la bontà delle indicazioni riportate in etichetta sul tempo di cottura consigliato dalle case produttrici. Infine i tortellini sono stati conditi con una piccola quantità di burro ed è stata effettuata una nuova prova di degustazione. Buioni e Bertarini hanno raccolto il maggior gradimento dei nostri esperti.

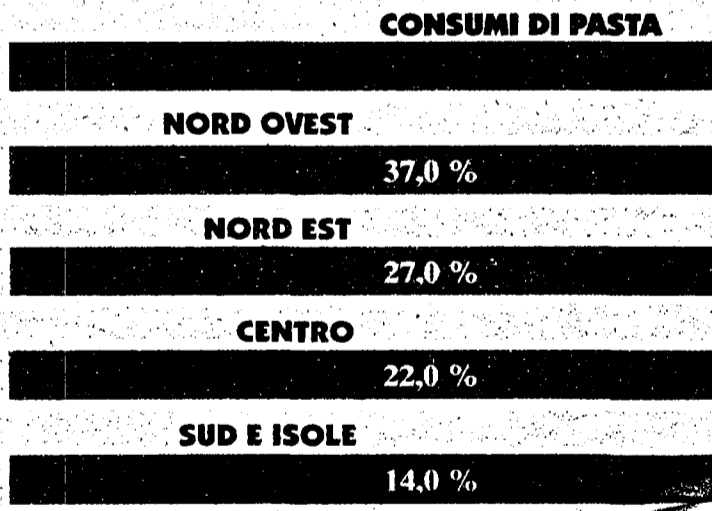
migliori, tra quelli testati dal Salvagente, è stata meritata da Barilla Bertarini e Buioni. Di media qualità generale, pur con caratteristiche diverse, sono risultati i tortellini Rana, Fini e Fioravanti. Mentre i primi difettano in qualità del ripieno ma si attestano, nella prova organolettica, in un buon giudizio di degustazione, Fini e Fioravanti risultano penalizzati proprio dalla valutazione del gusto che è risultata mediocre. Molto confortante è stato il buon livello igienico raggiunto da tutti i prodotti anche se è bene tener presente che la necessità di conservazione a basse temperature costituisce sempre un rischio per il consumatore. Spesso, soprattutto nei negozi di piccole dimensioni, ci è capitato di trovare questi prodotti fuori dagli appositi reparti a temperatura costante, senza contare la brutta abitudine di alcuni dettaglianti di spingere la sera i banchi refrigerati con gravi conseguenze per gli alimenti. All'estero questi rischi sono limitati da controlli rigidi e frequenti nei locali commerciali. **PREZZO AL CHILO.** I prezzi, rilevati nel gennaio 1992 in grandi supermercati o ipermercati di Milano, sono abbastanza uniformi per tutte le marche. L'unica eccezione è rappresentata dai tortellini Bme che hanno il costo più contenuto.

Nonostante questo l'associazione immediata nell'immaginario del consumatore tra prodotto fresco e confezione industriale appare ancora difficile. La maggior parte del consumo di queste paste farcite è ancora affidato sostanzialmente ai prodotti artigianali (pastifici al dettaglio con produzione propria).

Nel nostro test abbiamo scelto nove marche industriali di tortellini di carne tra quelle maggiormente diffuse, così da rappresentare nel modo più significativo questo settore alimentare. Il mercato nazionale e quello di esportazione, per ciò che riguarda la produzione industriale, appare monopolizzato da pochi grandi gruppi. Nella scelta del tipo di tortellini da prendere in esame, ci siamo orientati verso quelli farciti con una parte di prosciutto nel ripieno che risultano i più graditi al consumatore. L'unica eccezione è rappresentata dalla marca B.m.c. che non produce tortellini con ripieno al prosciutto e per la quale abbiamo preso in esame la tipologia con farcitura di carne. Abbiamo cercato di comparare i prodotti più simili, nella forma e nelle dimensioni, alla ricetta tradizionale. Nel caso di Bertarini (che non produce tortellini in senso stretto) data la sua grande diffusione, si è esaminata la tipologia simile a una piccola caramella. Sep-

pur non uguagliando il gusto delle migliori qualità artigianali le diverse marche si sono livellate verso standard accettabili per via di un sapore appiattito e abbastanza uniforme. D'altra parte i tortellini artigianali spesso presentano problemi igienici e hanno un costo maggiore. Mentre la qualità della sfoglia appare di buon livello generale, ha assunto un particolare rilievo quella del ripieno e la sua composizione. In generale vengono utilizzate le spalle suine e i tagli anteriori di bovini con percentuali di grasso prestabilite. Alcune aziende per dare maggior gusto al ripieno aggiungono piccole quantità di mortadella secondo le ricette di tradizione emiliana altre nella cottura delle carni utilizzano miscele di spezie per dare sfumature di gusto differenziate al ripieno.

I tortellini da noi esaminati sono stati acquistati a Milano, nel mese di dicembre del 1991, presso grandi supermercati o ipermercati e inviati all'Istituto di microbiologia della facoltà di Agraria dell'Università statale di Milano per tutte le analisi microbiologiche. Le analisi chimiche e le prove di degustazione e di cottura, che costituiscono forse la parte centrale del test, sono state affidate all'Istituto di ispezione degli alimenti di origine animale della facoltà di veterinaria dell'Università statale di Milano.



GIUDIZIO. La laurea di prodotti

• R. Q.