



# La Mercanzia. Storie di tortellini, tagliatelle e...

**DOBBIAMO** un grazie di cuore al ricettario della signora Maria Manfredi Banchieri che ci ha lasciato, nel 1886, la ricetta del friggione, prelibato piatto (salsa? Contorno?) che trasforma l'umile cipolla, uno dei prodotti agricoli tradizionali della Bassa, in un cibo paradisiaco. Oddio, nella ricetta della signora Maria entra di prepotenza lo strutto, stupendo ma micidiale, mentre oggi diamo la preferenza all'olio d'oliva extravergine. Però sapere che da più di due secoli questo mangiare è sulle tavole e nella memoria gastronomica, una specie di Dna che sta nello stomaco e anche nel cervello, di generazioni di bolognesi ci regala qualcosa di più, un po' di tradizione, un po' di paesaggio agricolo e anche un po' di innovazione perché non è peccato cambiare o aggiungere qualcosa ad una vecchia ricetta. Lo scriviamo pur sapendo che i membri dell'Accademia italiana della cucina non saranno d'accordo, ma più per dovere istituzionale che per sensibilità bolognese.

Dagli anni Settanta la delegazio-

Raccolte in **volume le ricette tipiche bolognesi** depositate alla Camera di commercio dall'**Accademia Italiana della Cucina**



ne bolognese dell'Accademia ha scelto la Camera di commercio nella sede del Palazzo della Mercanzia come luogo perfetto per il deposito delle ricette tradizionali raccolte con appositi verbali notarili. E oggi esce, a cura dell'ente camerale la nuova edizione del volumetto 'La Mercanzia. Storie di tortellini, tagliatelle e...'. Dopo i puntini di sospensioni ci sono ventisette ricette, la summa, il tesoretto della gastronomia petroniana, un tempo famosissima e ultimamente un po' annebbiata ma sempre pronta a tornare bellicosa sui piatti di mezzo mondo. Nel presentare la nuova edizione della pubblicazione, il presidente della Camera di commercio, Bruno Filetti ricorda che le ricette tipiche bolognesi sono tante e questo perché <una città che ha

avuto la capacità nei secoli di vivere di cultura, e quindi di vivere in un continuo scambio di esperienze e conoscenze non poteva che essere una città di piatti ricchi e fantasiosi. E' per questo -continua Filetti - che la Camera di commercio, già da più di trent'anni e grazie alla collaborazione e alla passione dell'Accademia italiana della cucina di Bologna nelle sue varie espressioni, ha iniziato un percorso di valorizzazione delle ricette tipiche: come fare la sfoglia, qual è

“

**Dal 1972 ad oggi  
scelti  
27 piatti  
caratteristici  
della tavola  
Petroniana**

”

il ripieno del tortellino e come chiuderlo, come fare il ragù, le tagliatelle, le lasagne e il certosino delle feste di fine anno». Per la cronaca, la prima ricetta depositata solennemente dall'Accademia sotto la loggia della Mercanzia, il 16 aprile 1972 è stata quella della tagliatella, la regina che da sempre si affianca al re tortellino. Nell'atto notarile si precisa che la larghezza della

tagliatella è di 8 millimetri (cotta e in tavola). Una misura che corrisponde alla 12.270esima parte dell'altezza della Torre Asinelli. Per maggior precisione e solennità, la misura della tagliatella, aurea di nome e di fatto, è stata riprodotta su un campione d'oro racchiuso in uno scrigno con la scritta '8 millimetri, misura della tagliatella-Accademia italiana della cucina- 1972. Scrigno che è conservato nel Palazzo della Mercanzia. Per avere la ricetta

## Ricetta del ripieno del vero Tortellino di Bologna

Solennemente decretata dalla Delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina e della Dotta Confraternita del Tortellino e **depositata con atto notarile il 7 Dicembre 1974** presso la Camera di commercio di Bologna, Palazzo della Mercanzia.

**PREPARAZIONE.** Deve essere molto accurata. Il lombo va tenuto in riposo per due giorni con sopra un battuto composto di sale, pepe, rosmarino ed aglio, quindi va cotto a fuoco lento, con un po' di burro e poi tolto dal tegame, ripulito del suo battuto.

Infine, possibilmente con battilardo, si trita molto finemente il lombo, il prosciutto e la mortadella e si impasta il tutto col parmigiano e le uova, aggiungendo l'odore di noce moscata. L'impasto si deve mescolare a lungo fintanto che risulti bene amalgamato e deve essere lasciato



riposare per almeno 24 ore, prima di riempire i tortellini.

Naturalmente la bontà del ripieno, dipende dalla qualità delle materie prime impiegate.

Per gustare un buon tortellino è indispensabile disporre di un ottimo brodo che si ottiene mettendo nella pentola un cappone ruspante (non allevato con mangimi) con aggiunta di quelle parti di carne di manzo notoriamente adatte per il brodo (punta di petto, doppione, falata, ecc.).

Preparazione, secondo arte, per circa 1000 Tortellini. •

### INGREDIENTI:

300 gr. **Lombo di maiale**,  
300 gr. **Prosciutto crudo**,  
300 gr. **Vera Moradella di Bologna**,  
450 gr. **Parmigiano Reggiano**,  
3 uova **di gallina**,  
Odore di **noce moscata**

ufficiale del ragù, consorte ufficiale (e per questo spesso tradito) della regina tagliatella bisognerà aspettare fino al 1982. La carne deve essere rigorosamente cartella di manzo e il maiale partecipa con la pancetta tritata con la mezzaluna. La panna è solo facoltativa anche se possiamo immaginare il dibattito all'interno dell'Accademia fra i pro e i contro questo ingrediente che negli ultimi anni si è allargato un po' troppo.

Infine il tortellino. Un primo problema: privilegiare la forma o il contenuto? Pragmatici, gli accademici il 7 dicembre del 1974 depositano la ricetta del ripieno, insistendo sulla qualità dei singoli ingredienti, dal lombo al prosciutto, dal parmigiano al cappone per il brodo (non allevato a mangimi, si precisa). Il 19 febbraio 2008 arriva la forma. L'Accademia deposita le caratteristiche tipiche del tortellino: preparazione della sfoglia, forma del tortellino, preparazione del medesimo.

Il menu non si ferma qui. Seguono le lasagne verdi, i tortelloni da vigilia, il risotto con le rane della Bassa (trovarle! Quelle in pescheria hanno gli occhi a mandorla), la spuma di mortadella, fino alla torta di riso o 'torta degli addobbi' in grandi teglie di alluminio che le nostre nonne portavano a cuocere dal fido fornaio....

La pubblicazione non sarebbe nata senza l'appassionata collaborazione di Bruno Lamberti, Tino Trombacco, Maurizio Campiverdi, membri dell'Accademia nelle delegazioni Bologna Bentivoglio e Bologna San Luca e di Gianfranco Cavina Gran prevosto della dotta confraternita del tortellino. •

**Una città che ha avuto la capacità nei secoli di vivere di cultura, non poteva che avere cibi ricchi e fantasiosi**



## Come si fanno i tortellini di Bologna

Le indicazioni tecniche prescrivono una **sfoglia sottile**, un **formato preciso** e un peso di circa **5 grammi ciascuno**.  
Come ottenere il tradizionale formato a ombelico

### Preparazione della sfoglia:

Lavorato a mano l'impasto con sottile maestria ed un raffinato gioco di matterello, la sottile sfoglia così ottenuta, si arrotola su un canovaccio e si fa leggermente asciugare, a qual punto e' pronta per essere stesa sul tagliere ed essere tagliata in riquadri.

### Forma del Tortellino:

Riquadri di cm. 4, 4,5 per lato, in cui al centro e' stata posata la giusta quantita' di ripieno. Devono essere confezionati piccoli, in modo da poter essere

contenuti in un buon numero, in un cucchiaino da minestra.

### Ripieno: (per la preparazione secondo arte di circa 1.000 tortellini)

Si fa riferimento alla ricetta del "Ripieno del Vero Tortellino di Bologna", depositata il 7 dicembre 1974 dalla Delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina, in perfetta intesa con la Dotta Confraternita del Tortellino, che qui si ripete: gr 300 di lombo di maiale rosolato al burro, gr 300 di prosciutto crudo, gr. 300 di vera mortadella di



### INGREDIENTI

(per 4 persone):

gr.400 **Farina tipo 00**,  
n. 4 **Uova intere**,  
(all'occorrenza si può aggiungere  
 $\frac{1}{2}$  guscio d'acqua),  
**una presa di sale**,  
per la lavorazione:  
**1-2 cucchiaini di farina**

Bologna, gr 450 di formaggio parmigiano reggiano, n. 3 uova di gallina, noce moscata.

### Preparazione del Tortellino:

Il riquadro si ripiega su se stesso formando in tal modo una sagoma triangolare che grazie alla prodigiosa manualita' delle massaie bolognesi intreccia i lembi della sfoglia attorno alla punta del dito indice e con una leggera pressione delle dita, lo chiude. Il Tortellino classico deve risultare di 5 grammi, cotto e servito in brodo di cappone.