



Sua maestà il Tortellino di Bologna, un libro celebra il Re della tavola emiliana

In oltre duecento pagine che rapiscono l'attenzione, Luca Bonacini e Giancarlo Roversi realizzano la raccolta più completa di informazioni storiche, leggende, aneddoti e ricette sul *Turtlén*



Il libro di Luca Bonacini e Giancarlo Roversi, edito da Artestampa.

Giosuè Carducci e **Giovanni Pascoli** ne erano ghiotti, **Guglielmo Marconi** non ne poteva fare a meno al punto da farseli spedire quando si trovava fuori la sua abitazione di Pontecchio Marconi, **Pellegrino Artusi** fu il primo che, nel suo “**Manuale**” del 1891 ne codificò la ricetta. Suggestiva, ma non veritiera, è la leggenda diffusa da **Giuseppe Ceri** alla fine dell’800 secondo la quale sarebbero nati a Castelfranco Emilia (a metà strada tra Bologna e Modena) per iniziativa di un oste rimasto abbagliato dalla visione dell’**ombelico di Venere** che riposava nella sua locanda.

Insomma, quando si parla dei **tortellini**, storia e mito si mescolano e questo simbolo gastronomico di Bologna alimenta interminabili, ma bonarie, discussioni che si placano solo davanti ad un piatto di brodo fumante che ospita l’ineguagliabile pasta ripiena.

Il “*Turtlén*”, come amano chiamarlo i bolognesi, è una prelibatezza antica, dalla forma unica e dalla composizione quasi magica, seppure a base di ingredienti semplici. Farina e uova vengono impastati manualmente per ottenere una sfoglia tirata rigorosamente al mattarello e poi divisa in piccoli quadratini ripieni di carne suina e [Parmigiano reggiano](#).



La preparazione dei tortellini (Foto © Enzo Radunanza).

Storia del tortellino, tra leggende e fonti scritte

Intorno alla nascita e alla ricetta del **tortellino di Bologna** sussistono dispute secolari con la vicina Modena ma anche **suggestive leggende** sulla sua invenzione che, sicuramente, è di origini emiliane. Questa regione, infatti, fin dai tempi dei Romani aveva una larga disponibilità di allevamenti suini e bovini necessari per ottenere, rispettivamente, la carne di maiale necessaria al ripieno e il latte per il Parmigiano reggiano.

Nonostante ci siano state moltissime elaborazioni nel corso dei secoli, tuttavia le fonti storiche sono concordi nel ritenere che il **tortellino sia nato a Bologna nel tardo Medioevo**. Lo storico dell'alimentazione **Massimo Montanari** conferma che i *tortelos* e i *torteleti*, come i ravioli, nacquero – come pietanza dolce – dalle torte farcite medievali e, a dargli ragione, è un **antico documento risalente al 1289** in cui sono citati i “tortelli dolci”. Si tratta di una sentenza emessa a seguito del processo tenuto nei confronti di uno studente che venne sorpreso a girare di notte per la città senza una lanterna o altro tipo di illuminazione prescritta all'epoca. A sua discolpa, il giovane affermò di essere uscito di fretta per acquistare “i tortelli” per sé e i suoi amici.

Quasi sicuramente quello medievale, oltre che dolce, era diverso dal tortellino moderno la cui prima ricetta ufficiale compare nel libro **“La Scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”** di **Pellegrino Artusi** che scrive espressamente di **tortellino “alla bolognese”** e tra gli altri ingredienti inserisce la mortadella, indicandolo come ingrediente imprescindibile.



Pellegrino Artusi ha codificato, per primo, la ricetta del tortellino “alla bolognese” (Foto © Enzo Radunanza).

Sua maestà il Tortellino di Bologna – The King

Quanto appena descritto è solo una parte della vastissima letteratura sul tortellino che finalmente è stata compendiata in un bellissimo volume pubblicato da **Edizioni Artestampa** dal titolo **“Sua maestà il Tortellino di Bologna – The King”** scritto da **Luca Bonacini** e **Giancarlo Roversi**.

Il libro, promosso dalla **Confraternita del Gnocco d’oro**, è uno di quei testi che ogni appassionato di gastronomia dovrebbe possedere perché è la **raccolta più completa di tutto quanto sia stato scritto e si conosca in materia.**



Il libro è promosso dalla Confraternita del Gnocco d'oro (Foto © Enzo Radunanza).

Con l'accompagnamento di belle fotografie, infatti, viene tracciata una scrupolosa ricostruzione storica della nascita e dell'evoluzione del tortellino, senza dimenticare le storie fantasiose che lo accompagnano e le ricette che si sono evolute nel corso di secoli. Interessante la scelta di pubblicare "**Sua maestà il Tortellino di Bologna – The king**" in italiano e in inglese al fine di rendere ancora più efficace la promozione culturale di questo simbolo gastronomico, emiliano ma anche italiano.

Per stabilire anche le differenze che esistono tra la ricetta bolognese e quella di Modena, viene presentata una selezione di ristoranti delle due città, custodi e promotori del Re Tortellino.

Sua maestà il Tortellino di Modena – The king

Il libro rappresenta un approfondimento su questo formato di pasta che era stato oggetto anche di un **primo volume** dal titolo "[Sua maestà il Tortellino di Modena – The king](#)" di Luca Bonacini a testimonianza di quanto ci sia da raccontare su un piatto che appassiona e riunisce cuochi e ristoratori, storici e semplici buongustai, associazioni ed enti accomunati dalla voglia di tramandare e custodire un'arte antica e inimitabile.

La **Confraternita del Gnocco d'oro**, che ha pubblicato complessivamente 10 libri, è un'associazione nata a Modena nel 2011 per iniziativa di giornalisti, scrittori, enogastronomi e chef con l'obiettivo di realizzare una mappatura dei prodotti emiliani a cui restituire credibilità e

autorevolezza, a partire proprio dal 'gnocco fritto'.

||

Sua maestà il Tortellino di Bologna – The king

Copertina rigida: 276 pagine

Editore: Edizioni Artestampa (20 novembre 2019)

Lingua: Italiano e Inglese

Data di creazione

17/03/2020

Autore

enzo-radunanza