

Bologna, torna il Festival del Tortellino e arriva la De.Co. per lo storico “ombelico di Venere”

scritto da Enzo Radunanza | 14/10/2021



Il 27 ottobre, con una cena di gala preparata da esperti chef a Palazzo Re Enzo, torna l'evento organizzato dall'Associazione Tour-tlen



Nel centro storico di Bologna, torna il **Festival del Tortellino 2021** e lo fa in grande stile con una cena di gala nello storico Palazzo Re Enzo.

Festival del Tortellino 2021 Bologna: un ritorno all'insegna della storia

Dopo un anno di sospensione dovuta alla pandemia, la kermesse organizzata dall'**Associazione Tour-tlen** in collaborazione con il Comune di Bologna, **riporta al centro dell'attenzione il celebre formato di pasta**. Lo fa con un menù preparato da alcuni degli chef più in voga dell'attuale scena bolognese, da **Pasquale Troiano** (Cantina Bentivoglio) a [Lucia Antonelli](#) (Taverna del Cacciatore), da **Francesco Carboni** (Ristorante Acqua Pazza) a **Vincenzo Vottero** (VIVO Ristoarte), solo per citarne alcuni.

Inoltre, anche questa nona edizione del Festival del Tortellino sarà dedicata a **Giacomo Garavelli**, il creativo maitre bolognese che nel 2012 lanciò l'idea di organizzare una grande giornata dedicata al tortellino.

La consegna della De.Co. al Tortellino e all'associazione

Nel corso della **cena con servizio al tavolo**, sarà annunciato il riconoscimento **De.Co. (Denominazione Comunale)** al Tortellino, a riprova dell'importante lavoro effettuato dall'Associazione, in collaborazione con l'amministrazione comunale, nel fissare le linee guida per la produzione di un tortellino "di filiera" bolognese che mantenga gli ingredienti della ricetta depositata in Camera di Commercio.

L'intento è quello di garantire il consumatore promuovendo una codificazione ufficiale delle materie prime e dei procedimenti di confezionamento, assicurando il rispetto dei principi di tracciabilità, sostenibilità ed etica.

Il **riconoscimento De.Co.** viene anche assegnato anche all'associazione Tour-tlen e allo stesso Festival del Tortellino per i brillanti risultati conseguiti nella promozione di una ricetta che si identifica con la tradizione gastronomica bolognese.

FESTIVAL *del* TORTELLINO

9° EDIZIONE

MENU *della serata*

Mignon di mortadella Felsineo selezione TOURtlen
Pasquale Troiano - Cantina Bentivoglio - Bologna

Tortellini tradizionali in brodo di manzo e gallina
Lucia Antonelli - Taverna del Cacciatore - Castiglione dei Pepoli (BO)

**Tortellino con ripieno di razza e acciughe mantecato
con salsa di burro e tartufo e gel di cime di rapa**
Francesco Carboni - Ristorante Acqua Pazza - Bologna

**Tortellino tradizionale, burro artigianale e tartufo nero,
Parmigiano Reggiano, brodo di faraona
e fieno e sfere di lambrusco**
Vincenzo Vottero - VIVO Ristoarte - Bologna

**Ricchi e poveri, Tortellini in crema di fagioli
con pepe Timut e olio evo**
Carlo Alberto Borsarini - Ristorante La Lumira - Castelfranco Emilia

La Bomba alla Crema
Demis Aleotti - Bottega Aleotti - Crevalcore (BO)

I piatti saranno accompagnati dai vini del Consorzio Vini Colli Bolognesi

PER INFO E PRENOTAZIONI

mob. 392 363 3049 - info.tourtlen@gmail.com

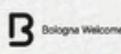
Il costo della serata è di € 60,00 a persona
da versare tramite bonifico bancario
all' IBAN: IT25F0707202405000000196843
intestato ad associazione TOURtlen

NEL CORSO
DELLA SERATA
SARÀ CONFERITA
ALL'ASSOCIAZIONE
TOURtlen
LA DE.CO.
BOLOGNA

PALAZZO RE ENZO, BOLOGNA
MERCOLEDÌ 27 OTTOBRE 2021, ore 20.00



CON IL PATROCINIO DI



DI INGAZIANO



S.PELLEGRINO



dettagli

in ricordo di
Giacomo Garavelli



Il menù della serata

Durante la serata i partecipanti potranno gustare:

Mignon di mortadella Felsineo Selezione Tourtlen

Pasquale Troiano - Cantina Bentivoglio

Tortellini tradizionali in brodo di manzo e gallina

Lucia Antonelli - Taverna del Cacciatore

Tortellino con ripieno di razza e acciughe mantecato con salsa di burro e tartufo e gel di cime di rapa

Francesco Carboni - Ristorante Acqua Pazza

Tortellino tradizionale, burro artigianale e tartufo nero, Parmigiano Reggiano, brodo di faraona e fieno e sfere di Lambrusco

Vincenzo Vottero - VIVO Ristoarte

“Ricchi e poveri” Tortellino tradizionale in crema di fagioli, con pepe Timut e olio EVO

Carlo Alberto Borsarini - Ristorante La Lumira

La Bomba alla Crema

Demis Aleotti - Bottega Aleotti

Come prenotare al Festival del Tortellino 2021

I posti saranno prenotabili al **392 3633049** oppure via e-mail all'indirizzo info.tourtlen@gmail.com, a cui dovrà seguire il **pagamento di euro 60,00 per persona** effettuato sull'IBAN IT25F0707202405000000196843 intestato all'associazione Tourtlen, fino all'esaurimento dei 250 posti disponibili.

Il **Green Pass** sarà **obbligatorio e dovrà essere esibito all'ingresso**; nel contempo saranno garantiti distanziamenti e sanificazioni come da norme igieniche per il contrasto del Covid-19.

Come nelle passate edizioni il **Consorzio dei Vini dei Colli Bolognesi** si occuperà dell'abbinamento enogastronomico.

Per informazioni: www.tour-tlen.it