

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

scritto da Enzo Radunanza | 17/03/2020



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*

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](#).

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.

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**.

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