

TORTELLINI ALLA PANNA? ECCO LA VERA RICETTA



Tutt'altro che un retaggio degli anni Ottanta o junk food all'italiana: i tortellini alla panna, o meglio alla crema di latte di affioramento sono un classico. Ecco la ricetta e dove mangiarli ancora oggi. I tradizionalisti i tortellini li vogliono solo in brodo, così come vengono già citati nelle cronache secentesche della

città di Bologna. I tortellini alla panna sono per loro invenzione moderna e disdicevole, ma hanno solo parzialmente ragione. All'estero sono molto apprezzati con il pesto, il sugo di pomodoro e con il ragù alla bolognese, ma pure in Italia non mancano i casi in cui si vedono ancora conditi con la panna. Retaggio dell'invasione di prosciutto, piselli e vodka che ha caratterizzato gli anni Ottanta? No. Più che altro deformazione di un piatto con una sua storia e una dignità gastronomica.

Il **tortellino alla crema di latte**, raffinatissimo, altro non è che l'incontro, avvenuto quasi casualmente, tra la panna cruda affiorata e il piatto della festa, il tortellino. Dai racconti di famiglie di casari emiliani, emerge che parte della retribuzione per il lavoro svolto in caseificio, fosse in prodotti dello stesso, e quindi, formaggio, burro, ricotta e panna. Nasce proprio in queste case, forse casualmente o forse no, l'idea di velare il piatto della festa con la preziosa crema.

Secondo la **Dotta Confraternita del Tortellino**, i tortellini alla panna possono vantare anche un'inventrice, la **cuoca Cesarina** che usava panna scremata dal latte appena munto - la panna industriale, ammoniscono alla Confraternita, "fa diventare i tortellini mortificati perdendo sotto la bianca coltre l'esaltazione del ripieno che solo il brodo può dare". Oggi la ricetta originale dei tortellini alla panna è andata via via perdendosi, anche se, in isolati e fortuiti contesti, come all'**Osteria del Mirasole**

a **San Giovanni in Persiceto**, è sopravvissuta agli eventi e permane in carta: fra le ricette-simbolo dell'Osteria,

i **Tortellini alla crema di latte e Parmigiano Reggiano stagionato a 30 mesi** valgono una visita: sembrano arrotolati attorno ad un mignolo tanto sono piccoli e si mangiano con un cucchiaino per assaporare ad ogni boccone la crema bianca, leggermente acidula, dolce e vellutata. Da oltre vent'anni lo chef **Franco Cimini**, gestisce l'**Antica Osteria del Mirasole**, nel cuore dell'Emilia fra Bologna e Modena. Non ha mai ceduto cedere alla tentazione di una cucina creativa e resta un cultore indiscusso delle antiche ricette della tradizione contadina a cui continua ad ispirarsi, ricercando la massima qualità della materia prima per ricette che vengono dal passato e che solo con l'abilità di un cuoco possono essere mantenute e valorizzate. Per preparare in casa i classici tortellini, ecco la ricetta del ripieno di Franco Cimini, e quella della sfoglia, depositata nel 1974.

La ricetta originale per la pasta

3 uova e 3 etti di farina 00

Per il ripieno per 4 persone

- 110 gr polpa di maiale
- 50 gr mortadella
- 45 gr prosciutto crudo Parma sgrassato
- 45 gr parmigiano reggiano 24 mesi grattugiato
- 1 uovo
- 2 gr sale fino
- noce moscata q.b.

Procedimento

Macinare la polpa di maiale, la mortadella ed il prosciutto passandoli due volte.

Aggiungere l'uovo intero, il parmigiano grattugiato, il sale e poca noce moscata grattugiata.

Impastare molto bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Antica Osteria del Mirasole

Via G. Matteotti 15/a

San Giovanni in Persiceto (BO)

www.anticaosteriadelmirasole.it