

I turtlein d'la fésta

Giovanna Bassi

I turtlein d'la fésta

Par la festa dl'èsted
la banda la sona
con l'invid a festegger.
Al matarel in men,
la zdoura la vol fer
la sfoia par i turtlein.
La trida la cheran,
al parsot e con l'ov
e la forma grate'
l'ha fat al pen, ben armisdè.
So la tevla piò longa
la tira la sfoia,
sutila e zala
com sai fos al zafaran.
Sanza un bus
sanza un smerl,
al matarel al cioca.
E bos dop bos
la sfoia l'e' fata.
In fratta e furia
la strecca i turtlein
e la pgnata, invatta al fugh,
l'ha al strel dal gras ed
galeina e d'la cherna da brod.
Al parfom al si stramna
par la cusena
e i turtlein ien dimondi bon.
Ma a sa dàster on étar an
par magnèr acsè ben.

I tortellini della festa

Durante la festa dell'estate
la banda suona
con l'invito a festeggiare.
Il matterello in mano,
la massaia vuol fare
la sfoglia per i tortellini.
Trita la carne,
il prosciutto e con l'uovo
e la forma grattugiata
ha fatto il ripieno, ben mescolato.
Sulla tavola piú lunga
tira la sfoglia,
sottile e gialla
come se ci fosse lo zafferano.
Senza un buco,
senza uno smerlo,
il matterello ciocca.
E busso dopo busso
la sfoglia è fatta.
In fretta e furia
stringe i tortellini
e la pentola, sopra al fuoco,
ha le stelle del grasso di
gallina e della carne da brodo.
Il profumo si spande
nella cucina
ed i tortellini sono molto buoni.
Ma bisogna aspettare un altro anno
per mangiare così bene.

Fig.1. Dalla sfoglia nascono i tortellini (foto tratta dal web: magazine.quotidiano.net).



Fig.2. La ricetta della sig.ra Maria Grimaldi in Lanzoni (zia dello chef Marcello Dall'Aglio di Sasso Marconi) vinse il primo premio in un concorso indetto da "Il Resto del Carlino" per trovare il ripieno ottimale del tortellino bolognese, e fu premiata con atto notarile il 7 dicembre 1974 (immagine tratta da "AL SAS" n. 6/2002 p.38).

Maria Grimaldi Lanzoni

TORTELLINI DELLA NONNA

INGREDIENTI: Dose per 10 persone - gr. 200 di lombi di maiale
 magro, gr. 100 di prosciutto crudo; gr. 200 di mortadella
 la; n. 2 uccelli di uovo; gr. 200 di parmigiano bolognese;
 uva moscata; sale

Fare la sfoglia nel modo consueto e ritagliare da questa
 dei quadratini di 4x4 cm. e riempirli con il ripieno sbriciolato
 qui di seguito. Tritare finissimamente il lombo, il prosciutto
 e la mortadella, unire all'impasto così ottenuto la uva, il
 parmigiano, la uva moscata ed il sale. Lavorate il composto
 molto bene e fate una palla che metterete coperta oppure
 avvolta in un foglio di alluminio in frigorifero per una settimana
 poichè il sapore degli ingredienti si deve amalgamare fra
 di loro. Richiuderli i quadratini di sfoglia a triangolo ed avvolgerli
 attorno ad. dito indice e richiuderli con un leggera pressione
 due angoli di questo triangolo. Quearli quindi in brodo di
 carne.

da "Il Resto del Carlino" Domenica 8 dicembre 1974

Il tortellino dal notaio

La ricetta del ripieno bolognese è stata depositata alla Camera di commercio - Il-
 conoscimento a uso testico - La cerimonia nel corso di un pranzo sotto pontonario