Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI
Pier Luigi Nanni
FOTO DI
Archivio

Palazzo della mercanzia di Bologna

Ovvero: deposito delle ricette tipiche bolognesi

Il Palazzo della Mercanzia, sito nell'omonima piazza nel centro storico e culturale della antica e prestigiosa bolognesità, è splendida cornice della Camera di Commercio di Bologna.
Dai bolognesi, che è amabilmente chiamato "La Mercanzia", ha l'onore di custodire le ricette depositate dall'Accademia Italiana della Cucina, di alcuni tipici piatti gastronomici che fanno parte integrante della storia e dell'arte culinaria della stessa Bologna e conosciuti in tutto il mondo.
Cultura, passione, ospitalità ed orgoglio, sono tutti fondamenti che legano la Camera di Commercio e Palazzo della Mercanzia alla tradizione culinaria bolognese.
Tradizione che trae origine dalla ricerca, dalla qualità e dalla selezione degli ingredienti, gelosa custodia del nostro passato. Piatti che riflettono i nostri sapori ed i profumi che hanno vinto l'oblio del tempo: custodire, conservare e far conoscere un patrimonio che ci distingue nel mondo. Usanze sempre più attuali, specchio straordinario delle identità che caratterizza Bologna ed il suo territorio.
Questo percorso così ricco di peculiarità e rarità, è stato possibile tramite la vasta conoscenza dell'Accademia Italiana della Cucina nelle sue diverse delegazioni. Tutto ciò impegna ciascuno di noi a richiamare ricette, fragranze ed atmosfere che hanno superato la ruota delle mode gastronomiche ed a trasmettere tali preziosi valori della nostra storia.
Già negli anni '70 del secolo scorso l'Accademia, d'intesa con la "Dotta Confraternita del Tortellino", hanno decretato solennemente e depositato presso la Camera di Commercio di Bologna, che ha sede appunto nel Palazzo della Mercanzia, i verbali notarili che testimoniano tali attestati e da cui si ricavano le ricette, ritenute tali dai Sommi Dottori, le originali ed uniche da tramandare ai posteri.
È stata scelta questa sede poiché, come ente istituzionale, provvede all'accertamento degli usi locali ed alla loro revisione e, inoltre, cura la pubblicazione degli "Usi e Consuetudini", per cui è la sede naturale destinataria dei depositi delle tipicità.

RICETTA DEL RIPIENO DEL "VERO TORTELLINO DI BOLOGNA"
Solennemente decretata dalla delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina e dalla Dotta Confraternita del Tortellino, è stata depositata con atto notarile il 7 novembre 1974 presso la Camera di Commercio di Bologna, Palazzo della Mercanzia.
Ingredienti per 1000 tortellini - 300 g di lombo di maiale; 300 g di prosciutto crudo; 300 g di 'vera' mortadella di Bologna; 300 g di parmigiano reggiano grattugiato; 3 uova; odore di noce moscata; 1 rametto di rosmarino; alcuni spicchi di aglio; sale e pepe s. q.
Preparazione - Deve essere molto accurata. Il lombo va tenuto in riposo per due giorni con sopra un battuto composto di sale, pepe, rosmarino ed aglio: cotto a fuoco lento con una noce di burro, poi tolto dal tegame e ripulito dal battuto. Possibilmente, con battilardo, si trita molto finemente lombo, prosciutto e la mortadella e successivamente si impasta il tutto col parmigiano e le uova, aggiungendo l'odore della noce moscata.
L'impasto si deve mescolare a lungo fintanto che risulti ben amalgamato e lasciato "riposare" per almeno ventiquattro ore, prima di riempire i tortellini.
Naturalmente la bontà del ripieno dipende dalla qualità delle materie prime utilizzate. Inoltre, fondamentale, per gustare un buon tortellino è indispensabile disporre di un ottimo brodo ottenuto mettendo nella pentola un cappone ruspante con aggiunta di quelle parti di carni di manzo notoriamente adatte per fare il brodo: punta di petto, doppione, falata ed i classici "odori" quali cipolla, carota, coste di sedano ed a discrezione, un rosso e sodo pomodoro.

RICETTA DEI CLASSICI TORTELLINI DI BOLOGNA

vale a dire: come si fanno i tortellini

Anche questa ricetta è stata decretata dalla “Dotta Confraternita del Tortellino” il 19 febbraio 2008 e depositata con atto notarile il successivo 15 aprile, presso la Camera di Commercio di Bologna, Palazzo della Mercanzia.

Ingredienti per la sfoglia per quattro persone - 400 g di farina tipo 00; 4 uova intere (all’occorrente si può aggiungere mezzo guscio d’acqua); sale e pepe s. q.; altri 1-2 cucchiai di farina per la lavorazione.

Procedimento - Adagiare la farina a fontana sul tavolo di marmo o sulla spianatoia di legno. Fare un incavo al centro, rompervi le uova a due per volta, amalgamandole alla farina con una forchetta. Procedere poi con l’impasto manuale avendo cura di eliminare, con una lama sottile, i residui di farina che aderiscono al piano di lavoro. In circa venti minuti la pasta risulterà liscia ed elastica. Formare una palla ed avvolgerla in un telo lasciandola riposare per almeno mezz’ora in un luogo fresco.

A questo punto, oggiggiorno interviene per stenderla, quasi sempre la macchina per la pasta, mentre un tempo sempre più lontano, regnava sovrano il “mattarello” che prende il nome dal ‘mattero’, sinonimo in epoca medioevale di bastone o randello. È un cilindro di legno tornito lungo circa 80 cm. dal diametro di 5-6 cm con all’estremità due pomelli per impugnarli e farlo scorrere: è indispensabile che sia di legno onde poter conferire alla sfoglia la necessaria porosità. Strumento semplice e geniale immutato da oltre venticinque secoli, lo utilizzavano già gli antichi greci ed i romani che lo chiamavano ”fristula”.

Sino alla scorsa generazione, in val Padana e sugli appennini, non esisteva una cucina senza il mattarello! Oggi invece, la tradizione della sfoglia fatta a mano è a rischio di scomparsa, anche se ultimamente tale utilizzo sta riscoprendo un’inaspettata e gradita nuova giovinezza.

L’arte di stendere la sfoglia fatta a mano col mattarello è difficile da spiegare, in quanto lavorare manualmente l’impasto con maestria è un raffinato gioco onde poterla ottenere uniforme e sottile come un velo. Successivamente, va arrotolata su un canovaccio e lasciata leggermente ad asciugare: è pronta per essere stesa sul tagliere e tagliata in riquadri di 4-4,5 cm per lato, in cui al centro è posata la giusta quantità di ripieno.

Basilare la minuta e piccola confezione, poiché devono essere contenuti numerosi in un cucchiaio da minestra.

Il riquadro si ripiega su se stesso formando in tal modo una sagoma triangolare che, grazie alla prodigiosa manualità delle massaie bolognesi, intrecciano i lembi della sfoglia attorno alla punta del dito indice e con una leggera ma decisa pressione delle dita, lo chiude.

Il tortellino classico deve risultare pari 5 g e servito rigorosamente nell’altrettanto classico ed unico brodo di cappone.