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 E FOTO DI

E.B

Alla scoperta del tortello

Al Golf Club Le Fonti un appuntamento dell'Accademia Italiana della Cucina

L’Accademia Italiana dalla Cucina, delegazione Castel San Pietro-Firenzuola, ha organizzato nella splendida cornice del Golf Club Le Fonti, un incontro per gustare e mettere a confronto le paste ripiene della tradizione culinaria del proprio territorio. La degustazione ha avuto come tema conduttore il tortello, che è stato proposto in cinque varianti locali, con ingredienti diversi legati alle tipicità di ogni territorio.
La zona di origine dei vari tortelli è un territorio variegato, ai confini tra Emilia, Romagna e “in odor di Toscana”, come cantava Guccini: un mix di culture che si sono proposte non solo per presentare le eccellenza delle materie prime ma anche per valorizzare i prodotti tipici di qualità, espressione dalla propria terra. In tale contesto, emerge con evidenza la ricchezza, l’assoluta unicità e la storia di questi piatti, che aprono la strada al desiderio di approfondire la cultura, non solo culinaria, di questi luoghi.
In un’apoteosi di profumi e di sapori, si è iniziato con un tipico tortino di patate di Bologna e Squacquerone di Romagna, per passare ai classici tortellini bolognesi rigorosamente in brodo di cappone e per poi continuare con i tortelli di patate di Firenzuola. E’ stata poi la volta dei tortelli di ricotta di Castel San Pietro, dei tortelli con ripieno di marroni di Castel del Rio, per finire con i tortelli alla cipolla di Medicina.
Ogni piatto è stato accompagnato da un commento, con spiegazioni, citazioni storiche ed aneddoti relativi alla sua origine e agli ingredienti, che hanno reso ogni portata più interessante e l’incontro molto piacevole.
Le portate sono state inoltre accompagnate da vini interessanti della cantina Tratta Minore di Castel San Pietro.
Al Golf Club le Fonti oltre a misurarsi sul green ci si può incontrare anche a tavola, per la valorizzazione e la diffusione della conoscenza dei grandi prodotti di qualità che le nostre terre ci offrono.