



TORTELLINO BOLOGNESE

Nessun prodotto e nessuna ricetta rappresenta Bologna quanto il Tortellino, che è immagine icona della città, motivo di orgoglio per i cittadini e grande attrazione turistica e gastronomica.

La ricetta autentica del tortellino di Bologna è stata depositata nel 1974 presso la Camera di Commercio di Bologna da parte della Delegazione Bolognese dell'Accademia Italiana della Cucina, in intesa con la Dotta Confraternita del Tortellino.

Ingredienti

Il RIPIENO del tortellino, preparato con gli ingredienti menzionati dalla ricetta depositata e selezionati tra le eccellenze del territorio, è la seguente:

- g 300 lombo di maiale rosolato al burro;
- g 300 prosciutto crudo;
- g 300 Mortadella di Bologna;
- g 450 formaggio Parmigiano Reggiano*;
- n. 3 uova di gallina, provenienti da allevamenti a terra non intensivi;
- n. 1 noce moscata.

Preparazione secondo arte per circa n. 1000 tortellini.

* Per il Parmigiano Reggiano si prevede preferibilmente la certificazione DOP con la quale si intende proteggere i nomi dei prodotti e la loro tipicità dalle imitazioni e dagli abusi, sostenere il sistema produttivo e le economie locali e tutelare i consumatori, garantendo una qualità certificata e controllata.

Per la SFOGLIA per 4 persone occorrono:

- g 400 di farina di tipo 00;
- n. 4 uova intere;
- una presa di sale.

La forma deve essere quella classica che si ottiene tagliando dei quadrati di sfoglia di 3-4 cm di lato; dopo aver messo un po' di ripieno, si piega la pasta a triangolo facendo aderire i bordi.

Il modo migliore per gustare i veri tortellini è di consumarli in un brodo ottenuto da:

- carne di manzo;
- sedano, carota e cipolla;
- galline e capponi, allevati a terra.

Criteri di scelta degli ingredienti

Gli ingredienti dovranno essere selezionati in base ai criteri indicati:

- **ETICA** - Gli ingredienti utilizzati devono essere di grande qualità: ottenuti da allevamenti che rispettano le norme relative al benessere animale oltre che provenienti da produzioni sostenibili, intese come quelle che adottano i disciplinari di produzione integrata della Regione Emilia-Romagna, con certificazioni a basso residuo o a residuo zero o produzioni provenienti da agricoltura biologica.
- **TRASPARENZA** - Il ristoratore o la sfoglina che distribuisce o produce il tortellino deve dichiarare per esteso tutti gli ingredienti che utilizza nella ricetta per la sfoglia, per il ripieno e per il brodo, incentivando così la promozione del “miglior prodotto”, il più possibile locale.
- **IDENTITÀ** - Preferibilmente si dovranno usare prodotti locali coltivati e allevati nell'area metropolitana bolognese, o in subordine regionale, con metodi di agricoltura sostenibile. Per la produzione del tortellino De.Co. Bologna si possono utilizzare solo gli ingredienti indicati nella ricetta depositata presso la Camera di Commercio di Bologna. La sfoglia deve essere tirata al mattarello.