

L'INTERVENTO

di TITO TROMBACCO*

QUELLA RICETTA È UN PUNTO FERMO

SUL RIPIENO del tortellino, se il lombo di maiale deve essere cotto o crudo, e se la ricetta depositata a suo tempo è da modificare o buttare via, devo intervenire per dare un contributo di chiarezza e verità storica. L'Accademia Italiana della Cucina, tramite le sue tre Delegazioni bolognesi, senza possibilità di smentita, è il soggetto e la figura che in questi anni ha materialmente fatto, presso la Camera di Commercio, la quasi totalità dei depositi delle ricette della tradizionale classica bolognese.

[Segue a pagina 13]

DALLA PRIMA QUELLA RICETTA È UN PUNTO FERMO

(...) **QUESTI** depositi, essendo atti pubblici ufficiali, sono sempre stati considerati e fatti con la massima serietà. Alla richiesta fatta tramite il Carlino, di mandare le ricette di famiglia del Tortellino, risposero tra le 300 e 400 donne bolognesi e la ricetta depositata è anche la diretta espressione di questo sondaggio. Dall'originale si può rilevare che la ricetta fu presentata da Francesco Majani, delegato per Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina, «in perfetta sintonia» con la Dotta Confraternita del Tonellino, (Prevosto Poggi), testimoni l'allora prefetto di Bologna Padalino e il sindaco Zangheri. È vincolante unicamente il parere e la volontà delle Delegazioni dell'Accademia Italiana della Cucina su qualsiasi tipo di intervento. Cotto o crudo? Per noi non ci sono dubbi: nessuna delle due opzioni è quella giusta perché la ricetta è chiara, prevedendo: «gr. 300 di lombo di maiale rosolato nel burro». E rosolato, o scottato come prevede anche Molinari Pradelli nel suo ricettario, in cucina significa un preciso modo di cuocere.

Non vorremmo però essere considerati tradizionalisti insensibili al cambiamento dei tempi. Noi siamo i depositari delle tradizioni e delle tipicità alimentari italiane. I nostri depositi vogliono tramandare dei punti fermi e per questo sono inoccidabili; ma a lato si può avere sempre la variante «attualizzata», rispondendo così agli odierni standard alimentari. Come è stato fatto recentemente per la ricetta depositata del «ragù bolognese», ricetta attualizzata che apparirà a fianco della ricetta depositata nella nuova edizione del Ricettario nazionale.

Tito Trombacco
direttore del Centro studi
territoriale Emilia
dell'Accademia
italiana della Cucina

il Resto del Carlino
BOLOGNA
AN FICHIU' DAL LUZZO
Il testamento sulla Faac è autentico
SPEZZATINO CUP
Vacchi: «Un dramma vedere ora»
SPECIALE OTTOBRE 2X
AUDIBEL

BOLOGNA CRONACA
Il Festival del tortellino
lancia la sfida a Modena:
«Primarie degli chef»
Anna Bonaga e Giancarlo Roveri:
«Il lombo cotto non si tocca»
ESTER
Della Terra Santa
Cartomanzia a livello
nazionale e internazionale