

## AL RISTOARTE VIVO DI BOLOGNA, LO CHEF VINCENZO VOTTERO PRESENTA "IL TORTELLINO ALLA BOLOGNESE NELLA STORIA"

TRE SERATE 28 APRILE, 4 E 25 MAGGIO 2022 PER CONOSCERE E GUSTARE IL TORTELLINO ALLA BOLOGNESE DAL 1500 AI GIORNI NOSTRI

di Giovanni Tavassi

Dopo il successo delle serate etniche con la collaborazione dei ristoratori bolognesi, **chef Vincenzo Vottero** patron di **ViVo RistorArte** di Bologna, lancia una nuova proposta che unisce gusto, storia e cultura gastronomica dal 1500 ai giorni nostri.

### Intervista a chef Vincenzo Vottero



Bologna è la città dove in primis troviamo i tortellini, le tagliatelle, il ragù, le lasagne e la zuppa inglese e, spesso definita dalla stampa "Città del cibo".

**Pellegrini Artusi** nel 1891 dedica alla cucina petroniana, nel suo libro "**La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene**" le seguenti parole "*Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, che se lo merita. E' un modo di cucinare un pò grave, se vogliamo, perchè il clima così richiede; ma succulento, di buon gusto e salubre, tanto è vero che colà le longevità di ottanta e novant'anni sono più comuni che altrove*"

Ieri è stata presentata, alla stampa, l'iniziativa gastronomica che si svolgerà nel **RistorArte Vivo** nelle tre giornate domani 28 aprile, 4 e 25 maggio 2022.

Sono intervenuti la **giornalista Federica Pagliarone - Chef del RistorArte Vivo, Vincenzo Vottero - Storico della gastronomia, Luca Cesari - Chef del ristorante "La Lumira" e presidente Associazione Tour-Tlèn, Carlo Alberto Borsarini**, che per l'occasione ha presentato i suoi famosi tortellini "**Ricchi e Poveri**".

**Federica Pagliarone** ha introdotto il tema delle tre serate previste specificando che si parlerà di storia e cultura gastronomica e si gusterà un piatto simbolo con l'evoluzione negli ultimi cinque secoli "**Il tortellino alla bolognese**".

Lo **chef Vincenzo Vottero** ha detto "*Una cucina quella della tradizione, senza la quale non esisterebbe quella moderna e più innovativa*" ed è per questo che con il supporto dello storico della gastronomia, **Luca Cesari**, ha deciso di ripercorrere cinque secoli di storia dal 1500 ai giorni nostri alla scoperta di ricette che avessero, al proprio interno, l'articolo e la parola "**alla bolognese**"

Lo storico della gastronomia, **Luca Cesari** ha voluto puntualizzare che "*Avere le ricette e non poterle assaggiare è un po' come guardare uno spartito di Mozart senza poterlo ascoltare*".

## La conferenza stampa molto interessante - "Il tortellino alla bolognese nella storia"



Dopo la ricerca storica degli ingredienti che si sono evoluti nel corso degli ultimi cinque secoli e, il modo della chiusura del tortellino alla bolognese, **chef Vincenzo Vottero** ha deciso di far rivivere il tortellino del passato, quindi, ricette dal 1501 ai giorni nostri, riprese dal libro "**Storia della pasta in dieci piatti**" dello storico **Luca Cesari**.

I protagonisti delle serate, quindi, saranno "**I tortellini alla bolognese**", nove degustazioni (otto storici e uno contemporaneo) che racchiudono non solo i profumi, le tradizioni e il gusto, ma anche cultura e storia gastronomica della Città di Bologna.



Storico della gastronomia, Luca Cesari

Le ricette sono state presentate una per una, ai giornalisti, da **Luca Cesari**, durante la degustazione a seguito della conferenza stampa.

### **Il tortellino nella storia**

La leggenda vuole che il tortellino sia nato nell'antica osteria di Castelfranco, da un oste «guercio e bolognese» dopo avere ammirato nientemeno che l'ombelico di Venere. Il poemetto che ne racconta la storia descrive l'oste che, in preda a una bramosia creativa, si precipita in cucina e «da una sfoglia fresca / che la vecchia fantesca / stava stendendo sopra d'un tagliere / un piccolo e ritondo pezzo tolse / che poi sul dito avvolse» fino a formare il primo mitico tortellino.

Fermi tutti: l'oste per fare il primo tortellino ha preso un dischetto di pasta? Ma come? Lo sanno anche i bambini che la pasta per i tortellini si taglia quadrata, poi si piega a triangolo prima di chiuderla attorno al dito, altrimenti non avrebbe il tipico aspetto con la punta all'insù. Significa che oggi tutti sbagliano a tagliare e chiudere i tortellini?

In effetti è proprio così: i tortellini sono sempre descritti così e non solo nella leggenda della nascita del tortellino (scritta da Giuseppe Ceri nel 1908), ma su tutti i libri di cucina dalla prima comparsa dei tortellini "alla bolognese" nel Cinquecento, fino al Novecento inoltrato. A ben vedere, questa non è nemmeno l'unica differenza rispetto ai tortellini attuali.

Sfogliando i vecchi ricettari si scoprono tante ricette dei tortellini alla bolognese, tutte diverse tra loro, sorprendenti e buonissime ancora oggi. Oggi li conosciamo per il loro ripieno fatto rigorosamente a base di

prosciutto, mortadella, lombo di maiale, parmigiano, uova e noce moscata, ma la realtà è che questo ripieno è molto recente e compare per la prima volta nel primo dopoguerra per essere poi registrato nel 1974 dalla famosa ricetta depositata alla Camera di Commercio di Bologna. La farcitura più antica e tradizionale era invece a base di pollo o cappone, mentre il maiale fa timidamente capolino solo a partire dalla metà dell'Ottocento.

Bologna fin dal Medioevo era famosa per la produzione dei salumi, in particolare salsiccioni e mortadelle, ma non solo. La fertile pianura che la circonda permetteva di allevare una grande quantità di animali da cortile, come polli, capponi e capponesse, utilizzati sia per il brodo, ma anche per i ripieni, grazie alle loro carni morbide e delicate, assai apprezzate in passato.

Non solo i tortellini erano tagliati rotondi e ripieni di pollo, ma il brodo non era nemmeno l'unico modo di gustarli: esistono molte ricette che ne prescrivono la preparazione come piatto al forno, in pasticcio e addirittura fritti.

La verità è che ogni epoca ha il proprio "tortellino alla bolognese" che viene declinato secondo le mode gastronomiche che si sono succedute del tempo e, pur mantenendo lo stesso nome, ha cambiato pelle dozzine di volte. Lo ha raccontato molto bene Luca Cesari nel suo libro *La storia della pasta in dieci piatti* (Il Saggiatore 2021) in cui dedica un intero capitolo alla specialità petroniana e alle sue peripezie. Il libro, che l'anno scorso ha ricevuto il premio Bancarella della Cucina, ci racconta com'era il tortellino antico attraverso le ricette composte dai più grandi cuochi delle epoche passate, incluso Pellegrino Artusi che ne parla con dovizia di particolari.

**Ma vediamo il viaggio gastronomico con la presentazione dei 9 tortellini alla bolognese.**

### **1 - Tortelli di caponi pollastri o altri ocelli alla bolognese**



**Manoscritto R 3550 della Guild of St. George, Ruskin Gallery di Sheffield, 1501.**

È la prima ricetta di "Tortelli di caponi pollastri o altri ocelli alla bolognese" di cui si ha notizia. Pubblicata per la prima volta solo dieci anni fa da Claudio Benporat, si trova in un manoscritto che riporta diverse altre preparazioni di tortelli. La particolarità è che i tortelli sono in realtà piccole frittelle ripiene di uova, formaggio, carne di pollo, uva passa e spezie che vengono servite con una spolverata di zucchero. Il loro aspetto fuori dall'ordinario ci fa rivivere un'epoca in cui le specialità di pasta potevano essere indifferentemente fritte o lessate ed era particolarmente apprezzato il contrasto dolce-salato delle vivande.

## 2 - Annolini alla bolognese



**Antonio Frugoli, Pratica e scalcaria, Roma, 1631.**

Dopo oltre un secolo appare la prima ricetta a stampa nel manuale di cucina del lucchese Antonio Frugoli. Questa volta sono “annolini” e il nome testimonia l’elasticità degli appellativi dati alla specialità bolognese durante i secoli, incluse le denominazioni “cappelletto” e “tortellino” sopravvissute fino al Novecento. In questo caso vengono serviti come accompagnamento al lesso di anatra e sono ripieni di midollo, mele cotogne sciroppate (altra grande specialità bolognese del passato) ricoperti di formaggio grattugiato, zucchero e cannella.

## 3 - Minestra di Agnolini



**Bartolomeo Stefani, L’arte di ben cucinare, Mantova 1685 (II ed)**

Siamo ancora nel Seicento, ma stavolta il protagonista è il bolognese Bartolomeo Stefani, celebre cuoco dei Gonzaga a Mantova. Un tortellino grasso e delicato, ripieno di midollo, cappone, pangrattato imbevuto di brodo, formaggio e spezie viene servito in brodo di cappone per una ricetta destinata a lasciare una traccia per i secoli successivi.

#### 4 - Tortelli alla Bolognese



#### Francesco Leonardi, L'Apicio Moderno 1790

Francesco Leonardi lavorò nelle cucine di corte di mezza Europa, fino a diventare il cuoco personale della zarina Caterina II di Russia, prima di tornare a Roma e scrivere il ricettario più celebre del Settecento italiano. Si tratta di un tortellino classico (per la sua epoca, ovviamente) con petto di pollo arrosto, midollo e parmigiano dove si riducono drasticamente le spezie alla sola cannella e noce moscate e scompaiono definitivamente la nota dolce dello zucchero. Inoltre il cuoco è il primo a descrivere con precisione il metodo con cui si deve chiudere la pasta ripiena. Nel suo ricettario registra diverse versioni e abbiamo scelto quella della "terrina" in cui i tortelli vengono ripassati in forno, conditi con sugo di carne e parmigiano.

#### 5 - Tortellini alla bolognese



#### Codice gastrologico economico, Firenze 1841

In questo anonimo ricettario compare per la prima volta l'incontro tra il maiale, sotto forma di pancetta, e il ripieno del tortellino alla bolognese che si stabilizzerà nei decenni successivi. Non manca il solito cappone, oltre al parmigiano e alla ricotta per i tortellini da servire in brodo accompagnati dal «Parmigiano grattato per chi gradirà aspergerli del medesimo, che vi fa assai bene».

## 6 - Tortellini alla bolognese



**Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, 1891.**

«Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, ch  se la merita». Inizia cos  il capitolo dedicato ai tortellini dall'Artusi che, tra i tanti meriti, ha quello di vere definitivamente distinto il tortellino bolognese dal cappelletto romagnolo, anche se le due denominazioni si sovrapporranno ancora per il successivo mezzo secolo. Il taglio della pasta   ancora rotondo e la misura   quella «scudo d'argento da cinque lire», ovvero 37 millimetri, un tortellino piccolissimo con meno di un grammo di ripieno all'interno. In compenso il sapore   assicurato dal misto di prosciutto, mortadella, parmigiano, midollo e noce moscata. Il cappone per stavolta rimane in disparte, consigliato solo per ingentilire la ricetta.

## 7 - Ripieno per tortellini



**Maria Volpi (conosciuta con lo pseudonimo di Mura), *La cucina italiana III*, 5 (maggio 1931)**

La scrittrice bolognese godeva di una certa fama negli anni trenta, tanto da essere intervistata dalla rivista di gastronomia per eccellenza, a cui svel  la ricetta di famiglia. Una testimonianza interessante, niente affatto appiattita sulla lezione artusiana che aveva ormai fatto scuola. Prosciutto, fegato di vitello, carne di maiale, petto di pollo e tuorlo d'uovo lessato, parmigiano e noce moscata per una versione petroniana ormai scomparsa.

**8- "Ricchi e poveri" - tortellini alla bolognese in brodo di fagioli**



**Carlo Alberto Borsarini, ristorante La Lumira (Castelfranco Emilia) e Presidente dell'associazione Tour-Tlèn.**

**9- "The winner is" Tortellino alla bolognese in brodo di faraona e fieno con sferificazione di lambrusco.**





### **Il tortellino dello chef Vincenzo Vottero, Ristorante ViVo (Bologna)**

Il RistorArte Vivo di chef Vincenzo Vottero a Bologna propone un viaggio nel tempo e un'esperienza gastronomica da non perdere. La degustazione dei nove piatti di tortellini alla bolognese dove non c'è solo gusto, ma storia, tradizione e cultura gastronomica bolognese.

#### **Info**

**RistorArte dello chef Vincenzo Vottero**

**"Il tortellino alla bolognese nella storia"**

**Quando:** 28 aprile - 4 maggio - 25 maggio 2022

**Alle ore:** 20,30

**Costo:** euro 50,00 escluso vini

**Tel.** 051 4126498

[vivotaselab@gmail.com](mailto:vivotaselab@gmail.com)

**AFFRETTATEVI RIMANGONO POSTI SOLO PER LA SERATA DEL 25 MAGGIO 2022!**



## VIVO RISTORARTE



Raffinato, accogliente e curato, con un giardino interno riscaldato e quasi "segreto", dall'atmosfera ricercata in stile shabby chic. E' questo e molto altro il **nuovo locale di Vincenzo Vottero: un ristorante vivo e vibrante più che mai. Un luogo dove il Cibo è arte da gustare e l'Arte è nutrimento per l'anima.** Situato a **Porta Lama a Bologna, a pochi passi dal centro della città**, il nuovo VIVO non è un semplice ristorante, ma un **RistorArte, fucina di ispirazioni e laboratorio di idee e di sogni**, non solo in cucina. VIVO RistorArte realizza così un incontro

inedito tra due passioni che si rafforzano a vicenda, tra due sensi che viaggiano in parallelo: il gusto e la vista. **Il nutrimento non più solo pensato per il corpo, ma anche per l'anima e lo spirito**, in un gioco di riflessi e rimandi che si rincorrono fino a realizzare il connubio perfetto.

**VIVO è uno spazio nel quale si può godere della cucina curata e pensata nei dettagli dallo Chef Vincenzo Vottero**, ma anche un **luogo che dà visibilità e voce agli artisti**, quella voce che, ora più che mai, è necessario levare forte, per contrastare il cupo grigiore e l'appiattimento sensoriale di questi tempi d'ombra. **Pittori e scultori trovano infatti nelle sale del locale alcune pareti ed angoli "sospesi" a loro riservati e dedicati**; spazi che prendono vita grazie alla presenza di opere d'arte che si avvicendano nel corso delle stagioni, inserite in esposizioni monografiche o collettive ideate da Licia Mazzoni, storica dell'arte e curatrice.

**Da VIVO la cucina è sempre aperta alle sperimentazioni**, conservando però i suoi punti di forza nella **genuinità e nella ricerca accurata delle materie prime, tutte di prima qualità**. La proposta culinaria infatti parte dalla tradizione classica e viene rielaborata con accenti creativi, fino a sfociare in **esplosioni di gusto sorprendenti**. Cura dei dettagli, piatti ricavati da vetri antichi e arredi di classe completano l'atmosfera. **Notevole la carta dei vini** che comprende anche curiosità di nicchia, volutamente ricercate. Info: [www.vivoristorantebologna.it](http://www.vivoristorantebologna.it)



### LO CHEF VINCENZO VOTTERO

Dopo **36 anni di esperienze culinarie nazionali ed internazionali**, Vottero dal 2013 ha trovato casa nella sua città natale con l'Antica Trattoria del Reno e nel 2017 con **VIVO Vincenzo Vottero Taste Lab** in Piazza di Porta Saragozza a **Bologna**, divenuto in tre anni uno degli indirizzi più interessanti e glamour in città per la cucina creativa e di ricerca.

Oggi, al **nuovo ristorArte VIVO** propone la sua **cucina d'autore, dal segno vigoroso e creativo, a tratti ironico, che rivela in ogni piatto uno stile preciso e deciso**, unito all'amore per la **materia prima di eccezione e alla passione vera, vibrante**, che sono da sempre alla base della sua ricerca ed evoluzione tra i fornelli.

**natoconlavaligia**

27 aprile 2022