

FESTA DI S. NICOLA

(SAGRA DEL TORTELLINO)

Appuntamento tradizionale per la valorizzazione del tortellino di Castelfranco Emilia e l'annuale festa di San Nicola - SAGRA DEL TORTELLINO - che si tiene la seconda settimana di settembre.

E' possibile, nella settimana, gustare il [Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia](#) , prodotto a mano, con pasta sfoglia tirata al mattarello rigorosamente cotta e servito in brodo.

Ogni anno la seconda domenica di settembre la rievocazione storica in costume fa rivivere la leggenda della nascita del tortellino, insignendo, un "oste" che per un anno è idealmente custode di questa nostra tradizione culinaria.



Un piccolo quadrato di pasta all'uovo con ripieno di lombo di maiale, prosciutto crudo, mortadella, parmigiano, noce moscata, pepe e sale è da sempre l'emblema della tradizione culinaria castelfranchese.

Eccolo il tortellino ripiegato e attorcigliato con cura, su sé stesso, dalle mani della massaia e degustato in brodo come vuole la tradizione.

La piccola delizia, ammirata tanto quanto invidiata, ha ispirato e coinvolto non solo attenti degustatori e chef giunti da oltre oceano, ma anche i tredici scultori emiliani chiamati a cimentarsi in un monumento dedicato a questa celebre specialità culinaria.