

Dalla parte di Castelfranco: "I tortellini della S. Nicola sono 'evoluti', guardano al passato, ma senza nostalgia"

Modena, 7 ottobre 2013 – IN QUESTI giorni è a New York: sulla Fifth avenue, terrà una lezione di gastronomia. Spiegherà come si inventano piatti prelibati con due ingredienti poveri come la patata e l'uovo. E dimostrerà come si possono fare ottimi dessert con il tartufo. Da uno chef come Massimo Bottura, questo ed altro. Ma anche da oltre oceano, non può rimanere indifferente alla disfida del tortellino in corso tra Modena e Bologna. Chi vincerà? Lo chef della Francescana non ha dubbi.

Bottura, da che parte sta?
«Tutta la vita con l'associazione San Nicola di Castelfranco. Non ho dubbi».

Perché?
«Perché i loro tortellini si sono evoluti. Loro migliorano il prodotto pur mantenendo intatta la tradizione. Guardano al passato senza nostalgia. E' questo che mi piace».

In che senso il tortellino è migliorato?
«Le faccio un esempio. Una volta nel ripieno si usava molta noce moscata per coprire eventuali sapori cattivi. Adesso questo rischio non c'è più. E quelli del San Nicola hanno calato la noce moscata aumentando il prosciutto e il Parmigiano».

E fanno bene?
«Certo, perché il Parmigiano è più stagionato e migliore di quello che usavano una volta. E anche sul prosciutto sono stati fatti grandi passi avanti. Insomma, il tortellino di qualità fatto adesso, è più buono di quello di una volta. E' una questione di ingredienti che col tempo sono migliorati».

Modena e Bologna: qual è la differenza?
«A Bologna nel ripieno del tortellino mettono più mortadella, da noi si usa più prosciutto. E' una questione di gusti. Io preferisco metterci più prosciutto».

I tortellini alla Bottura come sono?
«Anche qui occorre guardare all'evoluzione del prodotto. Va benissimo il tortellino in brodo. Ma io ci metto una variante. Lo cuocio in brodo, ma lo servo in crema di Parmigiano. Attenzione,

non panna. Ed è una squisitezza».

A Modena usano il brodo di gallina, a Bologna quello di cappone. Bottura quale usa?
«Un brodo particolare ed elaborato. La ricetta? Un segreto».

E i suoi tortellini piacciono a tutti?
«La critica più feroce sapete chi è? Mia madre. E' capace di venire alla Francescana e mangiare un po' di tutto. Poi alla fine ordina i tortellini. E le scappa la frase tipica di tutte le rezdore: come i miei tortellini, in giro non ce n'è...».

Roberto Grimaldi