

**PASSO PER PASSO****La ricetta**

Secondo quella depositata alla camera di Commercio, per il ripieno ci vogliono lombo di maiale, mortadella bolognese, prosciutto di Parma e parmigiano reggiano, spiegano gli 'esperti' di Federcarni. Per la sfoglia invece uova, farina e tanta esperienza



# La due giorni del tortellino prende la piazza per la gola

*Dieta rinviata: il piatto bolognese torna anche oggi sul Crescentone*

di **MADDALENA OCULI**

**DUE GIORNI** per gustare cinquecento chili di tortellini in piazza Maggiore. Ieri, dalle 10.30 alle 20, l'Associazione Panificatori, la Federcarni e l'Associazione Cuochi bolognesi hanno venduto sul crescentone, a cittadini e turisti, la specialità bolognese per eccellenza al prezzo di 8 euro a porzione. L'iniziativa proseguirà anche oggi, dalle 10.30 alle 19.30, e vede protagonisti circa ottanta volontari, tra le sfogline che chiudono i tortellini, i macellai che fanno il ripieno e i cuochi addetti alla cottura. Il ricavato sarà devoluto a una serie di attività benefiche organizzate dalla chiesa di San Petronio.

**LO SCOPO**, però, non è solo la raccolta fondi. «Vogliamo promuovere quello che è uno dei prodotti migliori del nostro territorio», spiega Francesco Mafaro, presidente dei Panificatori. I tortellini bolognesi sono così amati da essere imitati in tutto il mon-

do, sia dalle grandi catene di alimentari che da piccole botteghe.

**MA QUELLI** venduti in piazza sono gli originali, perché sono stati fatti rispettando la ricetta depositata alla camera di commercio. «Per il ripieno ci vuole lombo di maiale, mortadella bolognese, prosciutto di Parma e parmigiano reg-

giano», racconta Stefano Casella, presidente Federcarni. Per la sfoglia invece uova, farina e tanto impegno.

«Per chiudere un chilo di tortellini — spiega Paola Lazzari, presidente delle sfogline — ci vogliono quasi due ore: una per chiuderli, e una per il ripieno. Va fatto la sera prima perché deve riposare tutta la notte».



La fila davanti allo stand in Piazza Maggiore

## 500 chili

LA QUANTITÀ

I tortellini preparati da panificatori, Federcarni e Cuochi bolognesi

## 10.30

GLI ORARI

L'iniziativa torna in piazza Maggiore anche oggi, fino alle 19.30

**GUSTO**

Un volontario alle prese con il primo tradizionale; in basso, il gruppo di cuochi e sfogline

