

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 08 Maggio 2017 | aggiornato alle 11:09 | 48379 articoli in archivio

[HOME](#) [ALIMENTI](#) [LIBRI](#)

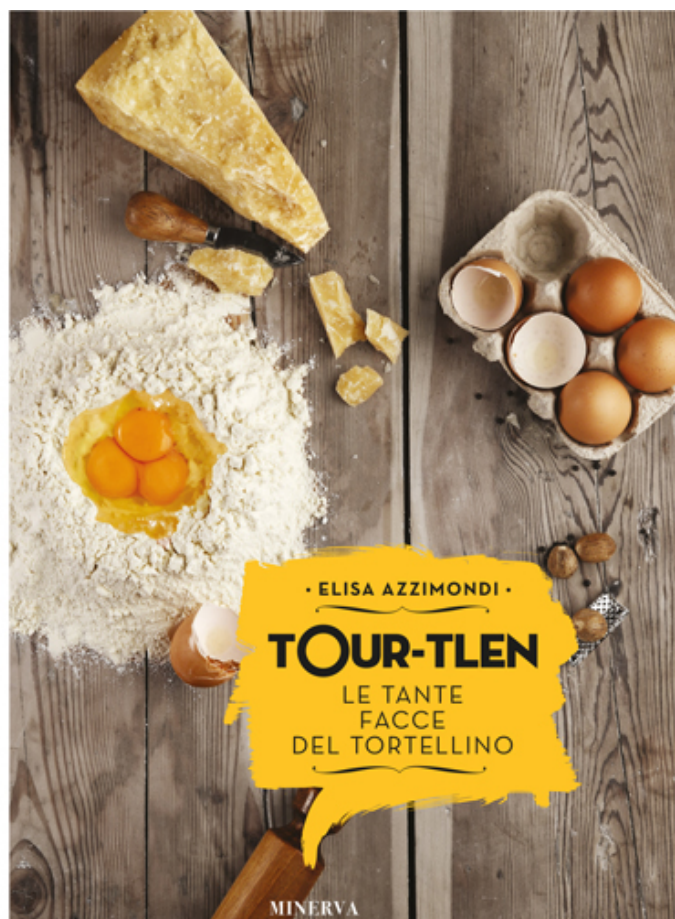
di **Giuseppe De Biasi**

“Tour-Tlen”, passione diventata mestiere 20 cuochi raccontano il “loro” tortellino

Pubblicato il 02 Maggio 2017 | 17:39

Presentato al Gran Hotel Majestic di Bologna “Tour-Tlen”, libro che racconta le tante facce del tortellino e dell’omonima associazione di chef emiliani uniti dalla passione per la valorizzazione dell’ombelico di Venere

Scegli 20 declinazioni della pasta ripiena più famosa del mondo, ambasciatrice internazionale del gusto italiano (ed emiliano) come i tortellini, aggiungi 20 chef-interpreti uniti in un’associazione “tour-tlen”, segnale evidente di una passione inequivocabile, aggiungi una brillante direttrice editoriale e fine penna enogastronomica come Elisa Azzimondi e un editore coraggioso come Roberto Mugavero della Minerva Editrice ed ecco sfornato l’intrigante volume, “TOur-tlen” - le tante facce del tortellino” - protagonista di una bella serata ospitata nella lussuosa cornice del Grand Hotel Majestic di Bologna, sempre attento ad accogliere eventi di qualità.



Presentato in anteprima il 4 ottobre 2016 a Bologna nel corso della 5ª edizione di “Sua Maestà il Tortellino”, evento clou delle attività della singolare associazione di chef uniti dal “tOur-tlen”, presieduta dal vulcanico Mario Ferrara chef del quotato ristorante bolognese “Scacco Matto”, il volume fa parte della collana “Ritratti di Gusto” diretta proprio dalla Azzimondi.

L'acuta giornalista romagnola nel libro ha intervistato i 20 protagonisti, molto diversi fra loro come stili e provenienze, che hanno accettato di raccontarsi partendo proprio dal comune denominatore dell'inimitabile “ombelico di Venere” e presentando una propria versione, abbinata a ricette originali, provando a racchiudere in poche pagine la personale idea di cucina.

Un libro ben fatto, con tante ricette legate non solo a sua maestà il tortellino, ma anche di insolite proposte gastronomiche per allestire un menu completo. Bella l'introduzione, corredata di immagini illustrative, che spiegano i passaggi del tirare la sfoglia a mano, per cimentarsi anche a casa nella preparazione del nobile ombelico. Venti interpreti impegnanti in altrettante variazioni sul tema in bilico fra tradizione e innovazione, con due sole regole imprescindibili, sfoglia tirata a mano e forma non interpretabile.

I loro nomi (doveroso citarli tutti, in rigoroso ordine alfabetico), rappresentano

una selezione del meglio della ristorazione bolognese (e non solo): Stefano Aldregretti, Lucia Antonelli, Fabio Berti, Carlo Alberto Borsarini, Francesco Carboni, Gino Fabbri, Mario Ferrara, Giacomo Galeazzi, Marcello Leoni, Pietro Montanari, Pietro Palumbo, Alessandro Panichi, Dario Picchiotti, Massimiliano Poggi, Ivan Poletti, Andrea Rambaldi, Cynthia Ravanelli, Simone Ropa, Claudio Sordi, Vincenzo Vottero.

La cena che ha seguito la presentazione, nella raccolta ed elegante Sala '800 del Grand Hotel Majestic ha offerto uno spaccato delle proposte contenute nel libro oltre a ricette preparate per l'occasione. Dalla Parmigiana Reggiana di Carlo Alberto Borsarini de La Lumira di Castelfranco Emilia (Mo) al classico tortellino in brodo di manzo e gallina della campionessa indiscussa della versione tradizionale, Lucia Antonelli della Taverna del Cacciatore di Castiglione dei Pepoli.

Dai tortellini che sintetizzano in pochi ingredienti le origini di Claudio Sordi, chef-patron del Ristorante Carracci del Grand Hotel Majestic, ossia i Tortellini cacio e pepe con briciole di taggiasche e polvere di porcini all'innovazione del più giovane del gruppo, Pietro Montanari del Ristorante Cesovia di Bologna, che ha proposto Sgombro, lampone, morchelle, ravanelli, burro nocciola e tè matcha.

Abbinamenti di Riesling Italicò Malagò 2015 e Viognier Vioval 2013, entrambi marcati Enrico Vallania, uno dei protagonisti della sperimentazione e della rinascita enologica dei Colli Bolognesi. Chiusura in dolcezza che, considerata l'assenza del maestro Gino Fabbri, è stata affidata alla Ricotta, arancia amara e crumble di frolla di Simone Ropa e Giacomo Sartarelli de La Bottega di Franco di Bologna e al Pannamisù di Fabio Berti della Trattoria Bertozzi di Bologna.

Titolo: Tour-Tlen

Autore: Elisa Azzimondi

Editore: Minerva Editrice

Pagine: 160

Prezzo: 16,90 euro