

Cucina e tradizioni

Dopo il caso scoppiato a Bologna ecco uscire la vicenda di una coppia ferrarese-pakistana. I due realizzano dal 2001 il "tortellino musulmano": nel 2017 il figlio ha vinto il premio Habitat

Il tortellino senza carne di maiale a Ferrara è stato anche premiato

LA CURIOSITÀ

Capita spesso che le polemiche più aspre – tra amici, familiari o colleghi – non si consumino su questioni politiche, religiose o calcistiche, bensì sulla fedeltà o meno di un piatto alla ricetta tradizionale. Facili possono essere in alcuni casi le accuse di "eterodossia" in un ambito così essenziale per l'anima degli italiani; si pensi solo ai drammi che si consumano riguardo alla preparazione degli spaghetti alla carbonara. Caso diverso è quando la polemica diventa feroce, non perché una pietanza del territorio viene definitivamente stravolta, bensì perché si dà spazio ad una parziale e momentanea eccezione in nome di un valore più importante: l'accoglienza dell'altro, l'incontro col diverso.

IL DIBATTITO

Questo è quello che è accaduto a fine settembre a Bologna, quando per giorni si è discusso del "tortellino dell'accoglienza", proposto da Comune, Diocesi ed Associazione Sfoglina in occasione della Festa del patrono, San Petronio. È stato proposto come alternativa, accanto al *turtlén* tradizionale, a chi, ebreo o musulmano, per cultura, abitudine o tradizione, sceglie di non mangiare carne di maiale. Numerose le strumentalizzazioni politiche, in particolare dai rappresentanti della Lega, in primis Matteo Salvini poi la candidata alla presidenza della Regione Emilia Romagna, Lucia Borgonzoni, con intervento di chef in risposta (su tutti Rubio) e la replica molto più pacata della stessa Diocesi, nella quale veniva spiegato come da tempo vi siano ricette alternative per i tortellini,



Da sinistra ardore preparano cappelletti secondo tradizione e lo scrittore Eraldo Baldini

ad esempio quelli con ripieno di piccione, quelli vegetariani o quelli primaverili, ricchi di verdure.

A FERRARA

Ma questa disputa ha provocato perlopiù indifferenza o stupore. Anche perché superando il Reno questa del tortellino (da noi cappelletto) senza il tradizionale ripieno di maiale non è una novità.

Infatti, a Ferrara c'è l'esempio della famiglia composta da Elena, cattolica e ferrarese doc, Ullah, pakistano e mu-

sulmano e dai loro figli adolescenti, Haroon e Sagid. Una famiglia abituata dal 2001 a gustarsi nelle feste natalizie il "cappelletto musulmano", come loro stessi lo hanno battezzato. Essendo a conoscenza delle usanze del suo Paese d'origine, la nonna e la prozia materne di Haroon e Sagid, con il pacifico consenso di tutta la famiglia, nei lauti pasti natalizi "alleggeriscono" il batù della carne suina.

Una normale "innovazione", premiata anche pubblicamente nel 2017, senza che



la questione sollevasse alcuna polemica: Haroon, allora 12enne e frequentante il secondo anno dell'Istituto comprensivo "Dante Alighieri", insieme alla propria classe ha partecipato all'annuale concorso "Habitat" indetto dall'istituto, nel quale gli studenti sono invitati – attraverso diverse forme artistiche – a riflettere, partendo dalla traccia "C'era una volta... e c'è ancora", sul valore delle tradizioni. Haroon decide di realizzare un video di quasi tre minuti nel quale, mentre

nella prima parte illustra alcuni luoghi e piatti tipici della sua duplice identità – quella ferrarese e quella pakistana –, nella seconda spiega la genesi e la realizzazione del "cappelletto musulmano".

Nella cerimonia di premiazione, svoltasi il 10 maggio al Teatro Comunale, Haroon non solo vince il secondo premio (ex aequo con altri) ma anche un premio speciale, che la giuria gli ha assegnato all'unanimità per l'originalità del video. "Questi due mondi sembrano inconciliabili, vero?", spiega lui stesso all'inizio del filmato, concludendo con ironia: "Non esiste differenza culturale che riesca a fermare nonne e zie emiliane!".

E anche molti richiedenti asilo seguiti da Camelot imparano a fare i tortellini con ripieno di pollo. Anche questo alla fine è un modo per fare integrazione, no? —

Andrea Musacci

© BY NC ND AL CUN I DIRITTI RISERVATI

IL COMMENTO

Lo scrittore Baldini «Cambiare ricetta non è una tragedia»

Eraldo Baldini, popolare scrittore ravennate, è studioso di tradizioni. In attesa di vederlo ad Argenta (il 17 novembre) ha commentato l'affaire tortellino: «Mi pare che la questione sia stata oltremodo enfatizzata. Confezionare i tortellini, anche seguendo una ricetta diversa da quella tradizionale, toglie nulla a chi vuole mangiarli con il ripieno previsto dalla tradizione. La cucina vede continue evoluzioni, è nella norma delle cose. In ogni caso, e parlo in generale, non è necessario estremizzare. Per le paste ripiene tipo tortellini, tortelli, cappelletti, agnolotti e altre, ve ne sono a bizzeffe senza la carne di maiale nel ripieno. Nel gustosissimo cappelletto romagnolo, ad esempio, ci sono solo formaggi. Ce n'è per tutti i gusti, tutte le esigenze e tutte le culture alimentari senza doversi inventare ricette nuove o stravolgere quelle vecchie. Ma se lo si fa, non è una tragedia: è solo un'opzione in più che dai non interessati può essere tranquillamente ignorata».

FESTIVAL A FERRARA

Giovedì torna Arkobaleno Quattro giorni magici in città



Castellini, ospite nel 2018

Non c'è trucco e non c'è inganno, da giovedì a domenica torna **Arkobaleno**, il festival di magia targato Stileventi Group che, quest'anno, porta in scena la sua nona edizione. Non sono poche le novità che guideranno la manifestazione. «Arkobaleno non è solo uno spettacolo teatrale ma un'esperienza unica nel suo genere, in grado di condurre il pubblico in una dimensione parallela, affascinante, misteriosa e coinvolgente», ha spiegato l'ideatore del format, Roberto Ferrari. Al teatro Nuovo sabato si terrà il Gran Gala dell'illusionismo e del prestigio, con artisti provenienti dai più importanti palcoscenici internazionali (prevendite anche su Ticketone).

IL PROGRAMMA

Quella al Nuovo è solo la ciliegina sulla torta di una serie di eventi che iniziano da giovedì e che proseguiranno in una magica escalation partendo da "Magic training & Business Matching" a Ospitalità Carlton (via Garibaldi, 93) in compagnia di Umberto Baglietti di BagliettiSinerie, Andrea Baioni presidente del Club Magico Italiano e lo stesso Roberto Ferrari che mostreranno i meccanismi utilizzati dagli illusionisti per catturare l'attenzione trasformando ogni relazione in opportunità grazie all'approccio della Magic Persuasion. Si continua venerdì con il progetto scuola "Ecocircus" al teatro Nuovo a cui parteciperanno 1500 studenti, dedicato alla sostenibilità ambientale e curato da Luca Regina in collaborazione con il Centro Idea del Comune di Ferrara. Sarà un moderno ed innovativo show delle meraviglie dove la spazzatura prende vita tra magie, acrobazie ed equilibrismi. La scuola di magia della Strega Trilli accompagnerà i più piccoli nel foyer del teatro nel corso del pomeriggio di sabato mentre il centro storico si animerà con la street magic degli artisti di strada. Per chi volesse scoprire il lato segreto di Ferrara, NaturalMenteArte ha organizzato una serie di visite guidate con luogo d'incontro in piazzetta Sant'Anna.

Per informazioni: www.arkobaleno.it —

Valentina Bacilieri

© BY NC ND AL CUN I DIRITTI RISERVATI

SAPORI DI STAGIONE

Novello, buon vino mai banale Da gustare aspettando l'inverno

Siamo in periodo cardine per il mondo vitivinicolo, ossia quando il vino novello è disponibile al commercio. In realtà, dall'annata 2012 la data esatta è fissata al 30 ottobre, mentre precedentemente, a partire dal 1999, il novello-day era il 6 novembre, anche se per tradizione si considerava l'11, san Martino, come giornata di apertura, per gli agricoltori l'ideale conclusione di una stagione lavorativa. Il nuovo de-

creto ha razionalizzato la produzione dello stesso, semplificando ed affinando il disciplinare. Certo si tratta di cambiamenti minimi ma in realtà cosa sappiamo di questo vino spesso ingiustamente demonizzato? Innanzitutto, si tratta di una tradizione di origine transalpina. I produttori della zona di Beaoujolais, considerata fino a quel momento la parcella meno rinomata della Borgogna, vollero dare nuovo lu-

stro alla loro produzione a base uve Gamay, inventandosi un procedimento, per l'appunto la macerazione carbonica, che permette di ottenere un vino leggero, di beva immediata, ricchissimo di aromi e profumi fruttati, tipicamente di frutta fresca, e totalmente privo di tannini. Proprio per queste caratteristiche si tratta di un vino che non si presta ad invecchiamento, da bere immediatamente, ma non per que-

sto banale. In Italia il disciplinare contempla diverse differenze rispetto al modello francese: in primis il numero di vitigni con cui lo si può produrre.

ECCELLENZE

Mentre in Francia il nouveau deve essere forzatamente da uve Gamay, in Italia è possibile realizzarlo con 60 uvaggi, di cui 7 internazionali. La menzione tradizionale "novello" è riservata ai vini a Dop o Igp tranquilli e frizzanti, assolutamente da non confondere con il vino "nuovo". Il periodo di vinificazione non può essere inferiore a 10 giorni dall'inizio della vinificazione stessa, mentre la macerazione caratteristica del novello non può riguardare meno del 40% delle uve con cui è prodotto. Ciò signifi-

ca che il disciplinare, stante la necessità di realizzarlo esclusivamente con le uve dell'annata in cui viene commercializzato, permette "tagli" ad esclusivo beneficio della qualità del vino stesso, che può inoltre essere affinato in botte. Si tratta di un prodotto di nicchia, di qualità superiore a quello che si consumava soltanto 10 anni fa, all'apice di un "boom" di mercato che portò a produrne ben 17 milioni di bottiglie. Adesso i circa 2 milioni prodotti parlano di un vino leggero fresco, aromatico, di piacevole bevuta e ideale per accompagnare le caldaroste e, diciamo, inimitabile compagno nel cammino di avvicinamento all'inverno. —

Riccardo Corazza

© BY NC ND AL CUN I DIRITTI RISERVATI