

Tortello sulla lastra

il Sole24ore (domenicale)

19/10/2008

Territorio che vai, tortello che trovi: di zucca a Mantova, di formaggio ed erbe a Parma, quadrato in Valle d' Aosta, triangolare nel cremasco, a treccia nel piacentino, gigante nelle Marche.

Nella Romagna-Toscana, ovverosia nell'Appennino forlivese (in particolare nell'Alta Valle del Savio e del Bidente) e nella parte orientale del Casentino (Valle Santa e Alpe di Serra), regna un tortello davvero straordinario: "il tortello nella lastra o sulla lastra o alla lastra.

Quest' ultima variegata e, all'apparenza insignificante differenza linguistica, mostra invece, la diversità all'interno di un fazzoletto di territorio, di modi di cucinare anche attraverso espressioni dialettali.

Un'ulteriore prova di una cucina, quella italiana, di non possedere una uniformità, così come diffuso, a livello regionale, bensì di essere talmente varia da comune in comune.

Infatti sempre in Romagna, laddove scende verso il mare, il tortello sulla lastra (i tortéij in tla lastra) è sostituito dal "rescione", il cui ripieno e la cui forma si differenziano e soprattutto, va sottolineato che, in quella terra che confina con la Toscana, non è diffusa la piadina, come nel resto del territorio.

Il tortello sulla lastra è di forma quadrata, di dimensioni maggiori rispetto ai classici ravioli o tortelli, ottenuto dopo aver lavorato la pasta con le mani e aver prodotto a colpi di matterello una sottile sfoglia, sulla metà della quale viene distribuito l'impasto costituito sempre dalle patate, con aggiunta di zucca e con un sugo fatto di pancetta, cipolla, sedano, carota, tanto aglio, salvia e pomodoro, parmigiano o pecorino, pepe. Ci possono essere anche variazioni quali l'uso del cavolo in luogo delle patate o di altre erbe selvatiche quali gli strigoli: versione più vicina nel ripieno, ma non nella forma, del crescione.

Quindi, dopo aver spalmato il ripieno, con il ricorso alla rotella, prima viene chiuso l'intero bordo esterno e poi suddiviso in tanti quadrati, pronti per essere passati su una lastra, secondo i talebani del tortello dovrebbe essere di pietra serena, perché, anche attraverso la sua particolare ruvidità, è in grado di distribuire uniformemente il calore, offrendo una cottura migliore. Sempre più nel tempo si è passati però al testo di argilla, quindi alla ghisa.

Il ricorso "storico" alla cottura sulla pietra di questo "giacimento" mostra un'origine tipica di chi, nomade, doveva spostarsi, reperendo nel posto il cibo e il modo di cucinarlo. E infatti l'Appennino tosco-romagnolo è stato teatro di quel fenomeno chiamato "transumanza". Un territorio dove si produce l'eccellente raviggiolo (una cagliata fresca, un tempo ottenuto da latte ovino, ora solo vaccino).

Le capitali del tortello sulla lastra sono in Romagna il comune di Bagno di Romagna, dove "La locanda del Gambero Rosso" di San Piero in Bagno, da anni ha riproposto questo giacimento, trasformandolo da cibo di strada, diffuso soprattutto nelle fiere di paese o nelle feste con il lato di circa 10-12 centimetri, in piatto della carta, servito a piccoli quadretti con grande successo.

In Toscana la capitale è Corezzo (Arezzo) dove il tortello, nella sua versione originaria, è promosso soprattutto con l'organizzazione di una riuscita sagra. Sine qua non!

Davide Paolini