

Cuius regio, eius tortello

di **Davide Paolini**

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

Nella Romagna-Toscana, ovvero 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». Questa variegata diversità linguistica mostra la diversità all'interno di un fazzoletto di territorio, di modi di cucinare anche attraverso espressioni dialettali. Un'ulteriore prova che la cucina italiana non pos-

siede un'uniformità, così come diffuso, a livello regionale, ma è diversissima da comune a comune. Infatti, sempre in Romagna, laddove scende verso il mare, il tortello sulla lastra (i *tortéj* in *la lastra*) è sostituito dal «crescione», il cui ripieno e la cui forma si differenziano e, soprattutto, verso il confine 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. 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 feto 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 sul posto il cibo e il modo di cucinarlo. E infatti l'Appennino toscano-romagnolo è stato teatro di "transumanza". Un territorio dove si produce l'eccezionale *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 feste di paese o nelle feste con il latte di circa 10-12 centimetri, in piatti della carta, servito a piccoli quadrati 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. *Sire qua non.*

● Il gastronomo è ogni sabato alle 11 su Radio 24.

Per Sig. FARINI - (ACCINI - CLAUDIO)