

■ TORTELLI DI ZUCCA MANTOVANI

Si tratta di un piatto di “magro” ed è di rigore e tradizione prepararlo almeno per la Vigilia di Natale.¹ Il costo della preparazione è ridotto e anche le famiglie di modeste possibilità, almeno una volta l’anno, potevano permetterselo.

La prima citazione dei tortelli, in area mantovana, è reperibile in Teofilo Folengo che ne parla (*mox tortellorum varia de sorte cadini, ...*) nel Libro Primo del Baldus (1521) ma, purtroppo, non è dato sapere se, in quella varietà, ve ne fossero di ripieni di zucca.

Anche se non credo sia possibile datare la nascita dell’attuale ricetta del ripieno oggi in uso, con amaretti e mostarda mantovana, ritengo sia obbligo, almeno per quanto riguarda la denominazione completa di *tortelli di zucca*,² risalire al trattato *Dello scalco*, scritto nel 1584 da Giovan Battista Rossetti, appunto scalco alla corte ferrarese - come ho ricordato, quelli erano anni di forti legami con la Corte mantovana - infatti, in quello scritto, i tortelli, sono citati con ripieno di zucca e conditi col burro.

Questa precisazione è resa necessaria dal fatto che, un po’ ovunque, la denominazione *tortelli* viene usata per indicare qualsiasi tipo di pasta ripiena, contenente spesso, ma non sempre, zucca. Ma a Ferrara, dove li preparano con un ripieno di sola zucca - sorta di arcaici tortelli, fatti quasi alla maniera del Rossetti - da sempre li chiamano *caplaz* (cappellacci) cioè tortelloni e non *tortei* (tortelli), mantenendo così loro una propria diversa dignità e originalità.

Altrove, anche a livello internazionale, sotto la denominazione di *tortelli di zucca* o peggio, di *ravioli di zucca*, si cerca di imitare la ricetta mantovana, ma quasi sempre con risultati deludenti almeno per chi ha assaggiato quelli originali.

La differenza è dovuta al fatto che, come minimo, non viene impiegata la mostarda di mele mantovana ma bensì la mostarda di frutta mista, intera, detta di Cremona, che è tutta un’altra cosa³ oppure, ahimè, la mostarda non viene usata del tutto. Molte altre ricette inoltre, non contemplano l’uso degli amaretti e/o anche di altri ingredienti del ripieno, con il risultato che lo stesso risulta una crema inconsistente, che viene rassodata a forza di pane grattugiato e che, alla fine, dopo la cottura, sa di ben poco.

È sorta anche una polemica, circa la, improbabile, supremazia dei *tortelli cremaschi* su quelli mantovani, montata ad arte e per pubblicizzarli, perchè altrimenti sconosciuti, dal giornalista Beppe Severgnini, interessato in quanto originario di Crema.

Raffronto che non regge. Infatti, gli ingredienti del ripieno sono assolutamente diversi. I tortelli cremaschi non impiegano la zucca - quindi, se confronto si voleva fare, caso mai e alla lontana, era con i tortelli guazzarotti, altrettanto poco conosciuti - inoltre non usano la mostarda mantovana, molto senapata e di sole mele, mentre impiegano amaretti alla cioccolata (a volte,

¹ Quindi, condarli con la salamela, come capita di veder fare, è una vera e propria eresia, perseguita, forse di proposito, da alcuni “miscredenti e sovversivi”, divenuta tradizione in certe zone della provincia e in alcune famiglie di città.

² Nome che oggi, a mio parere, distingue per antonomasia quelli mantovani, oltre che dai tortelloni (*caplaz*) ferraresi, da tutte le altre preparazioni di paste fresche, riempite con carni, formaggi, verdure e variamente denominati: ravioli, marubini, saccottini, agnolotti, cappelletti, tortellini, panzerotti, ecc.

³ Anche se spesso, pure quella mantovana, viene ora prodotta a Cremona, dato che lì hanno sede valide industrie specializzate.

uniscono altra cioccolata anche nel ripieno) uvetta, cedro, mostaccino,⁴ mentino⁵ e liquore sambuca, somigliando così più a dei tortellini dolci da friggere, che da condire con formaggio e burro fuso.⁶

Il confronto, a detta di tale giornalista, reggerebbe sul fatto che entrambi sono primi piatti ed entrambi dolci, affermazione che mi lascia un poco perplesso, in quanto, non mi sentirei di definire propriamente *dolci* i tortelli di zucca mantovani che, se preparati come si deve, utilizzando cioè una mostarda forte e amaretti che siano veri amaretti, come quelli di Saronno, con alta percentuale di mandorle amare, ed inoltre se non si indulge, come purtroppo certi fanno, alla tentazione di aggiungere zucchero⁷ nel ripieno, proprio *tanto* dolci non diventano e non devono diventare.⁸ Perchè, come mi dice anche Dall'Ara: “ *i è dols quand i è sbaglià* ”.

Ora, lontano dal pensiero di avere, con queste note, esaurito tutto il dibattito sulla “tortellistica mantovana”, passo direttamente a fornire la

ricetta di casa nostra

Ripieno per 4 - 5 persone

⁴ Si tratta di un biscotto preparato con pepe, cannella, noce moscata, macis (la corteccia della stessa noce) e chiodi di garofano.

⁵ Pasticche, o caramelle, di menta che vengono pestate. Da notare che, questo ingrediente, ha contaminato anche i tortelli di zucca mantovani che vengono preparati in zone di confine con il cremonese.

⁶ Per cercare di dirimere la disputa, si è tenuta una « disfida del tortello » al termine della quale, ovviamente, i giudici hanno sentenziato che un confronto non è possibile, proprio per le ragioni citate. Probabilmente avrebbero potuto dirlo da subito, ma evidentemente, l'occasione per mangiare ottimi tortelli non doveva andare sprecata. Passata la festa e l'attimo di notorietà, i tortelli cremaschi, sono rientrati nell'universale oblio, in compagnia, purtroppo, dei nostri tortelli guazzarotti.

⁷ A proposito dello zucchero devo dire che nella cerchia della mia famiglia e di quelle dei nostri amici e conoscenti, nessuno ne fa uso.

Solo Giorgio Pavesi, raccontando la ricetta della madre, insiste sull'uso dello zucchero, ma mi sembra un caso isolato. PAVESI GIORGIO, *Ciao ti aspetto da Gastone*, (op.cit.).

Infatti, Franco Marengi fornisce una ricetta, che indica come proveniente dal quaderno di sua madre (e che corrisponde a quella della nostra famiglia), dove non è fatto accenno allo zucchero. MARENGHI FRANCO, *Cucina mantovana, ieri e oggi*, (op. cit.). Lo stesso si può dire delle ricette fornite, nei loro testi, dai mantovani Petronilla, Anna e Fernanda Gosetti, Renzo Dall'Ara, Emilio Fanin (opere cit.) e molti altri. Pure Elmina Valentini, in un articolo dedicato alla nostra cucina, apparso su di un numero di *Quadrante Padano* dove riporta la ricetta dei tortelli, non ne fa menzione, mentre cita, per correggere il sapore, l'impiego della buccia di limone grattugiata, delle noci tritate o dell'uvetta passita tritata, ingredienti che non si sono mai usati nell'ambito della nostra famiglia.

Anche Ettore Berni (riportato anche dal Tassoni), fornisce una ricetta in rima, dove lo zucchero, il limone, l'uvetta ecc. non sono menzionati, mentre però, dice di usare la mostarda di Cremona, credo con una licenza poetica o perchè, comunque, in quella città, da molti anni ormai, viene prodotta anche quella mantovana; se così non fosse sarebbe una evidente contraddizione in termini. Nella poesia, suggerisce anche di dar loro *la forma d'on capel da portador* (ovvero i brentatori: facchini addetti al trasporto del vino). Il tradizionale copricapo di costoro era una feluca, che assomiglia molto a un tortello messo in costa ad asciugare; operazione, questa, che alcuni in effetti usano ancora fare. BERNI ETTORE, *Mantova d'na volta*, Mantova, Tip. Nepal, 1955.

Sempre a proposito dello zucchero, anche Gino Brunetti (alias don Berselli) nella raccolta di ricette mantovane, ne fa sì menzione, ma con la raccomandazione di usarlo solo in caso necessiti, per correggere il sapore di una zucca che sia risultata poco dolce di per sè. BRUNETTI GINO, *Cucina Mantovana di principi e di popolo*, (op. cit.).

⁸ In questa affermazione sono sostenuto anche dai pareri di Dall'Ara e Fanin, in DALL'ARA RENZO – FANIN EMILIO, *Mangiar mantovano*. Canneto s/Oglio (Mantova), Litografica Cannetese, 1976.

6 etti di zucca (deve essere giallo scuro, ben soda e dall'odore pronunciato)⁹
2 etti e ½ di mostarda mantovana (cercare un tipo ben senapato)¹⁰
2 etti di amaretti (cercare quelli tipici "mantovani" o di Saronno, secchi e meno dolci)¹¹
1 uovo (intero se l'impasto è sodo, altrimenti solo il tuorlo)
una bella manciata (circa 1 etto) di formaggio grana grattugiato
un buon pizzico di noce moscata
un pizzico di sale fino

Tagliare la zucca a pezzi, mondata dei semi, metterla in forno a 220 gradi e toglierla quando, provando di tanto in tanto, la forchetta entra bene nella polpa, senza aspettare che cuocia troppo. Se invece sarà una zucca un poco morbida, toglierla dal forno quando cominceranno a bruciacchiarsi le colature della parte zuccherina e le punte dei vari pezzi.

Lasciarla raffreddare nel forno in modo che si asciughi il più possibile poi, con un cucchiaino, spolare i pezzi lasciando la buccia e le parti indurite o bruciacchiate (se fosse un poco acquosa, strizzate la polpa in un canovaccio e fate scolare per qualche tempo). Se invece la polpa è molto soda si può passare con il passaverdure o con lo schiaccia patate, non usare mai il frullatore che la ridurrebbe in poltiglia! A volte è sufficiente usare la forchetta e schiacciarla direttamente nella terrina.

Se non avete fretta e/o siete per la tradizione, pestate gli amaretti con un bicchiere e tritate la mostarda con la mezzaluna, a mio parere il risultato è più "grezzo" ma migliore. Altrimenti macinate con il tritacarne (filiera a fori piccoli) la mostarda, pescando i pezzi con la forchetta e sgocciolandoli dal sugo, che può essere aggiunto dopo se l'impasto è troppo sodo, ma bisogna, inizialmente, assolutamente evitare di allungarlo troppo, ed alternando con gli amaretti, terminando con questi in modo da ripulire bene il tritacarne dai residui di mostarda.

Unire il tutto alla zucca e mescolare bene, poi mettere la noce moscata, il formaggio e il sale, mescolare ancora bene e controllare la consistenza per regolarsi con l'uovo, che sarà ora aggiunto.

A questo punto, se l'impasto fosse troppo morbido, provare prima a correggerlo con altro formaggio e amaretti, solo se non si riesce a rassodarlo, aggiungere pane grattugiato (che la mamma, anche se me lo ha lasciato scritto nella ricetta, evitava come il diavolo, preferendo appunto aggiungere formaggio e amaretti) ma solo il minimo indispensabile.

⁹ Di solito la classica *suca da tortei* (zucca da tortelli) è la "marina" di Chioggia. La zucca o *cucurbita maxima* è di origini antichissime ed era conosciuta anche da Egiziani, Greci e Romani. La zucca che noi ora consumiamo è però di origini americane ma, stranamente e detto di passata, qui in America è quasi introvabile. Grigia esternamente, di forma schiacciata, a ciambella, molto bitorzoluta e con il fondo a calotta, deve avere la polpa soda di un bel colore giallo aranciato scuro e un odore pronunciato di zucca; alla cottura nel forno lascia fuoriuscire colature zuccherine che caramellizzano.

¹⁰ Fare attenzione perchè è ormai invalsa la tendenza delle industrie a dolcificarla sempre più, infatti, le ultime volte ho dovuto ricorrere al trucco di aprire il vaso, appena comperato, e aggiungere alcune gocce di senape (da acquistare in farmacia) per rinforzarla, in attesa di adoperarla qualche mese dopo. Ad ogni buon conto aggiungo a pag. 413 la formula per la preparazione casalinga della mostarda mantovana.

¹¹ Aggiungo, a pag 304, anche la ricetta degli amaretti poichè, pure questi, vengono prodotti sempre più dolci e con un contenuto percentuale di mandorle (in particolare quelle amare) sempre più ridotto. Alcuni (anch'io) per ovviare all'inconveniente usano aggiungere agli amaretti alcune mandorle amare ben pestate.

Infine, posso ricordare che alcuni usano (o sarebbe meglio dire usavano, poichè pochi ancora la preparano) aggiungere al ripieno così ottenuto, anche un cucchiaino di salsa saorina (o saor) per rinforzarne il gusto.

Mettere in frigorifero, dove si può conservarlo sino ad oltre una settimana, almeno per una notte (meglio ancora 24 o 48 ore) poichè necessita di una certa “maturazione” e i sapori si devono ben amalgamare; toglierlo un poco di tempo prima dell’uso.

Preparare la classica sfoglia (2 uova e 2 etti di farina con un pizzico di sale) fare delle strisce larghe 9 centimetri, dividerle a metà in senso longitudinale e quindi tagliare dei rettangolini di sfoglia di 6 cm (il risultato sarà 4,5 x 6 circa) che poi riempirete e ripiegherete.

Circa la forma e le dimensioni, devo dire che sono variabili secondo gusti e tradizioni; in casa nostra si usavano piuttosto piccoli e (per praticità) rettangolari.

Con un coltello dalla punta arrotondata, prelevare dall’impasto la giusta quantità (poco meno di una noce) e metterla al centro del rettangolo, indi ripiegare la sfoglia e chiudere bene premendo gli orli.

Il tortello, a mio parere, deve risultare ben pieno.

Per ritagliarli, le nostre mamme e nonne usavano il tradizionale *sfrisol* ovvero lo sprone o tagliapasta, rotellina dal bordo ondulato, montata su un piccolo manico. Se non lo avete non importa, usate un coltello affilato, fortunatamente, cambia solo l’aspetto ma non la sostanza.

Depositarli, spazati e ordinatamente, su di un canovaccio e lasciarli asciugare.

Far bollire abbondante acqua salata, gettare delicatamente i tortelli e rigirarli, sempre delicatamente, con un cucchiaino di legno (attenzione, è facile romperli) e quando la pasta è cotta, ma ancora ben soda,¹² prelevarli con il mestolo forato e scolarli molto bene.

Preparare nel frattempo, a parte in un padellino, abbondante burro che farete imbiondire assieme ad una macinatina di pepe fresco (se volete, una foglia di salvia) e ad un pizzico di sale.

Versare sul fondo di una zuppiera molto calda un poco del burro che avete fuso, aggiungere i tortelli a strati e finire di condire ciascuno strato con il rimanente burro fuso, con formaggio grana abbondante e stravecchio. Lasciar riposare 5 minuti nella zuppiera avvolta in panni.¹³

Servire, magari in piatti caldi, con altra abbondante nevicata di formaggio grana grattugiato.

Il mantovano

¹² Man mano che cuociono dovrebbero venire a galla, ma consiglio di assaggiarne uno e controllare che la pasta - che deve comunque rimanere al dente - dove gli orli sono sovrapposti, non sia bianca all’interno.

¹³ I tortelli si possono anche mettere in una terrina da forno e infornarli per qualche minuto (a forno caldo ma spento) prima di servirli, oppure farli saltare delicatamente in padella, per dare loro una leggerissima rosolatura (è il sistema più usato per riscaldare quelli avanzati).