

15 Gennaio 2020

Quando gli Anolini incontrano lo stracotto

Questa pasta ripiena tipica della cucina emiliana si può gustare in versione "magra" o con l'aggiunta di carne. Questione di ricette, tradizioni e identità territoriali



Emilia-Romagna

Quando gli **Anolini** incontrano lo **stracotto di carne**, allora è davvero tempo di festa. Oppure no, talvolta è soltanto voglia di spaziare tra le tradizioni, e sperimentare una delle ricette che vede protagonista questo must della **cucina emiliana**. Certo, non tutti sarebbero d'accordo nell'inserire stracotto di manzo (o di asinina in certi casi) nel ripieno di questa pasta fatta a mano da sempre per celebrare i giorni di festa o le cene in famiglia. La questione è annosa e chiama in causa ricette ritoccate, tradizioni antiche e soprattutto **identità territoriali** differenti. Perché in effetti, forse, a protestare con forza sarebbero solo le *rezdore* e i puristi della **cucina parmense** e della stessa città ducale che a ben vedere chiarisce nel suo ufficiale sito web turistico [1] che il ripieno degli Anolini si prepara senza carne, utilizzando tutt'al più il **sugo dello stracotto di manzo** per amalgamare Parmigiano Reggiano, pangrattato e uova.

Anolini, Cappelletti e Tortellini: in Emilia Romagna il brodo si fa gustoso [2]

Questa pasta, che appartiene fin dagli esordi alla **cultura popolare** di queste zone, si prepara infatti con rituali precisi, disponendo il ripieno in piccole palline tra due strati di sfoglia che vengono quindi richiusi e tagliati con stampini tondi, spesso con contorno seghettato. E se Parma fa a meno della carne nel "pregiato" ripieno, anche la provincia sembra non essere da meno. Anzi, arrivando a lambire i confini del piacentino, nella **Val d'Arda**, gli Anolini sembrano essere apprezzati anche senza il sentore del famigerato sugo. Si passa poi alla **ricetta di Piacenza** che lo stracotto di manzo lo contempla eccome.

Quale sia la scelta più gustosa è difficile a dirsi. Certo, vale la pena provarle tutte queste ricette care alle usanze emiliane e tramandate lungo le generazioni e le tavole invernali. Del resto, anche sul **brodo** ci sarebbe da soffermarsi in base alle zone e alle occasioni di consumo, ma per ora sperimentare i vari ripieni consente già di assaporare questa specialità nelle sue **diverse anime** tutte emiliane. Del resto, le origini degli

Anolini devono cercarsi nell'antico **Ducato di Parma e Piacenza**. Qui, come scrisse il cuoco Bartolomeo Sappi [3] all'inizio del XVI secolo, questa pasta in brodo (preferibilmente di cappone) dalle cucine più rustiche migrò senza sforzo sulle tavole dei nobili per poi diventare tradizione e cultura di un intero territorio.

Foto di Cristina Sanvito da Flickr [4]

Links

[1] <http://turismo.comune.parma.it/it/canali-tematici/enogastronomia/ricette-della-tradizione/anolini-o-cappelletti>

[2] <http://territori.coop.it/territori/anolini-cappelletti-e-tortellini-emilia-romagna-il-brodo-si-fa-gustoso>

[3] <https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/moderna/bpersonaggi/Bartolomeo-Scappi-cuoco-rinascimentale.html>

[4] <http://https://www.flickr.com/photos/40385177@N07/8336921039/in/photostream/>