

22 Dicembre 2021

Tortellini Soverini

## Tortellini Bolognesi, gli inconfondibili con la sfoglia che abbraccia il dito

Alla Tortellini Soverini la specialità tipica emiliana si produce secondo la ricetta della tradizione artigianale come spiega Stefano Soverini, il titolare



Emilia-Romagna

I **Tortellini Bolognesi** sono sinonimo di emilianità. Ne è fermamente convinto **Stefano Soverini**, amministratore delegato della Tortellini Soverini di Bologna, Borgo Panigale, che si autodefinisce un "conservatore delle tradizioni" e per questo li pensa e li produce soltanto con la sfoglia che si arrotola attorno al dito, come una volta. Operazione svolta dalle signore di un tempo, oggi ripresa dalle odierne sfogline.

"I Tortellini bolognesi si chiamano così per la forma, fondamentalmente" dice Stefano. La nostra tradizione vuole la pasta sfoglia chiusa in un abbraccio. La parola nel dialetto di origine, infatti, *turtlein*, indica proprio un "giro", come nella lingua francese, con cui ha una spiccata assonanza. E il ripieno? "Nella nostra regione primeggiano prosciutto, mortadella e Parmigiano Reggiano. Proprio come piacciono a me".

La Tortellini Soverini è nata nel 1989, a seguito di una decisione molto personale di Stefano. È stato un lieto evento a far nascere l'azienda: "All'epoca ero direttore vendite per grandi marchi, quando è nata mia figlia. È stato in quel momento che ho deciso di dare una svolta alla mia vita, iniziando qualcosa di diverso". Tra gli aneddoti del periodo, Stefano ricorda: "Girando come responsabile delle altre aziende notavo che, avendo l'accento marcatamente bolognese, mi chiedevano spesso come mai non fondassi io un'azienda di cibo tipico e tortellini bolognesi. Prima lavoravo per un'azienda di pasta secca. E vedevo che sul territorio i marchi di pasta fresca erano soprattutto specializzati nelle vendite. Trovavo sfogline anche presso di loro, ma erano le paste a non avere le caratteristiche che rendono così tipiche le nostre: il tortellino con la forma abbracciata, i passatelli, la zuppa imperiale... Quel mondo emiliano si era perso. Le aziende si spostavano in

Veneto con ingredienti normali, non tipici?.

Quello che Stefano ha voluto fare era un tipo di produzione di **paste eccellenti** e pasta ripiena, comprese le tagliatelle. Quindi ha avviato la produzione del **tortellino abbracciato** con la chiusura bolognese, passatelli e zuppa imperiale. Utilizzando ingredienti della grande terra emiliana, fra cui il culatello reggiano. ?Volevo un assortimento diversificato? aggiunge lui. E ci è riuscito. Mettendo in testa alla produzione i Tortellini Bolognesi, proprio come desiderava.

I Tortellini Bolognesi di Soverini rispettano l'antica tradizione, sia nella sfoglia sia nel ripieno. ?Non come avviene sovente nelle altre regioni, dove li pinzano ? specifica Stefano ? Il ripieno è formato da salumi e formaggi esclusivamente della nostra regione. Non mettiamo nient'altro. Sono consapevole che nel ripieno esista una certa varietà di scelta. È logico che ogni famiglia scelga il ripieno che preferisce. Una volta si metteva la carne cruda. A me piace che il tortellino abbia molta sapidità, quindi preferisco riempirlo con prosciutto, mortadella e parmigiano reggiano. Anche la carne cruda è un'ottima scelta, ma avendo un gusto più delicato, per ottenerlo ci vorrebbero conservanti, che noi non vogliamo usare. Usiamo solo ingredienti naturali?.

È Stefano, dunque, a portarci direttamente alla filiera, spiegandoci dove trae le farine e le altre materie prime necessarie. ?Lavoriamo con fornitori provenienti prevalentemente dall'Emilia. Alla Soverini siamo una quarantina e, contrariamente a quello che si potrebbe pensare, siamo in tanti proprio perché privilegiamo l'artigianalità. Ognuno ha una mansione precisa e mette la propria esperienza e manualità all'interno dell'azienda, e dei Tortellini. Dal tipo di lavorazione che facciamo alla farina e alla semola che utilizziamo, che riceviamo ancora nei sacchi prima di lavorarle, è come se da noi avessimo tante sfogline?.

C'è poi un senso di campanilismo che, secondo Stefano, ha fatto il suo tempo e lui vorrebbe sfatare. La arcinota rivalità fra Bologna e Modena. ?Vorrei si parlasse di un discorso di Emilianità, a proposito del tortellino. Il nostro si chiama Tortellino Bolognese, ma, io lo dico sempre, è emiliano nel concetto e nella preparazione. A Castelfranco, patria del tortellino, vi si respirano le sue origini. Le radici dell'emilianità sono forti e a questo senso di appartenenza concorre un'ingredientistica fatta di salumi e formaggi della tradizione. Perciò vorrei scomparisse quell'antica rivalità. Le differenze, semmai, si sentono quando arrivi a Castel San Pietro, più romagnolo?.

---