

Tortellini, che passione

di Ugo Quinzi

Apprezzo la buona tavola perché, come sosteneva il mio buon vecchio parroco, “*le cose buone Dio le ha create anche per i buoni, non solo per i cattivi*”. I tortellini, per esempio; che non sono cosa buona, sono cosa molto buona.

Per difendere la moltobontà del tortellino nel 1965 è stata creata la *Dotta Confraternita del Tortellino*, (<http://www.confraternitadeltortellino.it>) la quale nel 1974 ha suggellato in un disciplinare tanto semplice quanto gustoso il confezionamento del tortellino. A dire il vero il disciplinare del 1974 assomiglia non poco alla ricetta del tortellino bolognese secondo l'Artusi (<http://www.gastrolabio.it/il-tortellino-bolognese-secondo-artusi/>).

Il disciplinare del 1974, visto da vicino, per circa 1000 tortellini (perché le cose preziose si contano...) prevede quanto schematizzo nella seguente tabella:

Disciplinare del tortellino 1974				
Parte	Ingrediente	Peso (gr)	% sulla parte	% sul totale
Pasta	Farina	300	67	15,38
	Uova	150	33	7,7
	TOT	450	100	23,08
Ripieno	Parmigiano reggiano	450	30	23,08
	Lombo di maiale	300	20	15,38
	Mortadella	300	20	15,38
	Prosciutto crudo	300	20	15,38
	Uova	150	10	7,7
	TOT	1500	100	76,92

Ma ricetta bolognese o reggiana? A Reggio Emilia li chiamano cappelletti e si contendono l'originalità della ricetta. A Bologna sono tortellini, e non c'è niente da fare. Per quanto il disciplinare sembra aver messo d'accordo un po' tutti, nella Patria del tortellino-cappelletto non solo ogni città ha il suo modo di chiamare con affettuosa familiarità questo tocchetto di pasta farcita, ma ogni famiglia tramanda con orgoglio la propria ricetta, gli ingredienti, il modo di preparare il ripieno, il modo di piegare la pasta. Per comodità, solo per comodità e non per far torto a qualcuno, ancor meno a Sua Maestà, qui chiamerò “*tortellino*” tutta questa dovizia onomastico-gastronomica.

Ho imparato a fare i tortellini a Bologna, da giovane militare. Me li insegnò una signora che faceva le pulizie. “*Fa' la sfoglia tanto sottile che quando la alzi devi guardarci San Lócca attraverso*”. Per chi non fosse bolognese, il santuario della Madonna di San Luca (San Lócca) sorge su un colle di circa 300 metri e si vede bene da quasi tutta la città. “*E non metterci il grana, mettici il parmigiano, che quelli lì mica hanno la nostra aria*”. Quelli lì sarebbero stati i confinanti da Piacenza verso nord, perché l'aria da quelle parti non appena sa di essere nel territorio di un'altra provincia si ferma e non va a improfumare i prodotti di 300 metri più in là. Lascio a quelle terre il perché e il percome

si debba usare parmigiano e non grana, mortadella di Bologna e non di Modena, e mille altri dettagli che fanno del tortellino un'opera d'arte; qui prendo per moltobuono il disciplinare del 1974.

Naturalmente come ogni goloso che si diletta in cucina ritengo che i miei tortellini siano insuperabili. In realtà non sono nemmeno *lontanamente vicini* a quelli che ho assaporato nella loro patria. Però se li confronto con i tortellini confezionati, la pasta fresca acquistata al supermercato...

La prova




Ecco ho voluto fare una prova. Alcune precisazioni però mi sembrano opportune. Non faccio il degustatore di mestiere, volevo solo capire se vale la pena affezionarmi ad un prodotto piuttosto che ad un altro. Ho scelto i prodotti tra quelli in vendita in due supermercati (Emmepiù e Conad) della zona dell'Esquilino (Roma), se ne troveranno certamente molti di più visitando altri supermercati. I risultati del mio ... *ehm* ... faticosissimo lavoro non sono consigli per gli acquisti per nessuno, sono al massimo il suggerimento di essere consumatori informati e ragionanti. I prodotti sul mercato hanno tutti una loro dignità, il palato delle persone fa la differenza (e anche un po' la tasca). Infine, importante, nessuna delle marche prese in esame denomina il proprio prodotto come "tortellini bolognesi": e il disciplinare 1974 è servito!

Premesso ciò, non si offenda nessuno se dico fin da subito che i tortellini che faccio io mi piacciono più di quelli delle otto marche che ho degustato. In pratica nessuna tra loro rispetta il disciplinare del 1974. E, per più di una, la definizione di tortellino in etichetta dovrà essere accolta in senso mooolto lato...

La mia indagine si è soffermata anzitutto sul rapporto tra qualità e prezzo dei prodotti degustati. Per rapporto tra qualità e prezzo intendo

- il grado di prossimità della preparazione al disciplinare 1974 (che, ricordiamolo, nessuna marca in esame ha dichiarato esplicitamente di seguire)
- il grado di conformità tra quanto dichiarato in etichetta e gli ingredienti contenuti
- la presenza di ingredienti alieni (cioè non previsti né dal disciplinare né dalla tradizione culinaria del tortellino e utilizzati per meri scopi industriali) nei vari prodotti

in relazione al loro prezzo di vendita. Dunque qualità e prezzo sono i due parametri in completo controllo dei produttori. Le valutazioni sono state espresse attribuendo tre bollini a cui corrispondono tre possibili giudizi:

	Giudizio positivo
	Giudizio interlocutorio
	Giudizio negativo

Il primo e l'ultimo giudizio sono abbastanza chiari. Il giudizio interlocutorio invece valuta un certo numero di elementi positivi, che però coesistono con elementi negativi. Per esempio, la proporzione ottimale dell'uovo nella pasta all'uovo è pari al 33%; ho attribuito un giudizio "interlocutorio" a quelle paste nelle quali la proporzione dell'uovo si discostasse meno del 20% da tale valore (e sicuramente fosse assente l'acqua, ingrediente totalmente alieno nella pasta all'uovo) in quanto pur non essendo ottimali possiedono caratteristiche che le rendono accettabili.

La degustazione invece è nel completo controllo del consumatore (io). Il punteggio che ho attribuito a ciascun prodotto assaggiato – compreso tra 1 (molto scarso), 2 (scarso), 3 (normale), 4 (buono), 5 (eccellente) – è squisitamente soggettivo. Il che non significa che non sia affidabile.

Che paste ho comprato

Ho acquistato in due supermercati differenti otto diverse marche di pasta fresca confezionata che recavano la scritta “tortellini” o “cappelletti”, selezionandole tra quelle con ingredienti almeno paragonabili tra loro e con il disciplinare del 1974. In altre parole ho escluso tortellini ripieni di brasato, funghi, zucca, ricotta e spinaci, salmone, speck e gorgonzola, e via dicendo. Ho fotografato gli ingredienti delle confezioni e i tortellini contenuti, ho contato dieci tortellini per ciascuna confezione e li ho pesati crudi, li ho cotti in un brodo rigorosamente secondo tradizione (pollo e manzo) e li ho pesati di nuovo dopo averli scolati, infine li ho assaggiati.



Tortellini di Modena (Sapori&Dintorni)



Tortellini casarecci (Rana)



Cappelletti prosciutto crudo (Buitoni)



Tortellini (Oasi del Tortellino)





Tortellini prosciutto e parmigiano (Antica Pasta)



Tortellini con carne (Conad)



Tortellini di prosciutto (Tortuovo)



Tortellini al prosciutto (Colli Romani)



Nella tabella che segue ho riassunto le principali informazioni sui prodotti, incluse le proporzioni percentuali di pasta e ripieno, ordinando le marche in base al prezzo al chilogrammo in ordine decrescente.

Informazioni generali						
Marca	Etichetta	Peso confezione (gr)	Prezzo confezione (€)	Prezzo €/kg	Pasta sul totale (%)	Ripieno sul totale (%)
Sapori&Dintorni	Tortellini di Modena	250	3,05	12,20	65	35
Rana	Tortellini casarecci	250	2,87	11,48	65	35
Buitoni *	Cappelletti prosciutto crudo	230	2,49 (1,99)	10,82 (8,65)	65	35
Oasi del Tortellino	Tortellini	250	2,19	8,76	nd	nd
Antica Pasta	Tortellini prosciutto e parmigiano	500	3,99	7,98	nd	nd
Conad	Tortellini con carne	250	1,89	7,56	62	38
Tortuovo	Tortellini di prosciutto	500	1,98	3,96	nd	nd
Colli Romani	Tortellini al prosciutto	500	1,79	3,58	nd	nd

* Buitoni è stata acquistata in offerta al prezzo indicato in parentesi. Il prezzo fuori parentesi è il prezzo pieno.
nd = non dichiarata

Osserviamo subito che nessuna marca rispetta il disciplinare 1974 per ciò che riguarda le proporzioni tra pasta e ripieno. Osserviamo anche che le marche in fascia di prezzo superiore ai 10,00 €/kg (Sapori&Dintorni, Rana, Buitoni) insieme a Conad indicano le proporzioni di pasta e ripieno in percentuali praticamente identiche, con una piccola variazione di Conad a favore del ripieno. Dettaglio di non poco conto, considerato che Oasi del Tortellino, Tortuovo e Colli Romani a cui sorprendentemente si aggrega Buitoni indicano una presenza di uovo nella pasta di appena il 20%; a causa di questo sono costrette a dichiarare una certa aggiunta di acqua (sicuramente meno costosa dell'uovo) assolutamente da evitare nella classica pasta all'uovo. Bocciate subito senza appello!

E a proposito di pasta all'uovo, solo Antica Pasta dichiara il 33% di uovo, che non solo è la percentuale prevista dal disciplinare 1974 del tortellino ma è in generale la percentuale giusta per la riuscita di una buona pasta all'uovo. A seguire Rana e Conad (30%) e Sapori&Dintorni (27%).

Il ripieno

Il ripieno rappresenta la parte più critica delle preparazioni. Per chiarezza seguiamo l'ordine del disciplinare.

Il parmigiano reggiano è previsto dal disciplinare in quantità considerevole (30%). Tra le otto marche in esame viene contemplato solo negli ingredienti di Sapori&Dintorni (24%) e di Antica Pasta (3%). Conad inserisce il Grana Padano in quantità inferiore all'1%.

Nessuna marca specifica il taglio di carne suina utilizzato, quindi in teoria potrebbe trattarsi di qualsiasi taglio, anche dei meno pregiati. Si va dal 57% di Conad al 47% di Rana, scendendo al 32% di Buitoni fino a Sapori&Dintorni (27%). Antica Pasta non specifica la percentuale, superiore comunque al 26%. Oasi del Tortellino, Tortuovo e Colli Romani non ne presentano per niente preferendo la carne bovina di cui solo la prima marca dichiara la percentuale (38%).

La presenza di prosciutto crudo è segnalata da Colli Romani e Tortuovo (31%), Antica Pasta (26%), Sapori&Dintorni (18%), Buitoni (8%), Oasi del Tortellino (nd). Assente invece nelle preparazioni di Rana e Conad, che inseriscono la carne bovina rispettivamente per il 5% e per l'1%.

Solo Sapori&Dintorni e Antica Pasta dichiarano la mortadella di Bologna IGP (rispettivamente 21% e nd). Alcune marche entrano nel dettaglio degli ingredienti della mortadella non IGP (Rana, Oasi del Tortellino, Conad, Colli Romani, Tortuovo) e con grande sorpresa si prende atto che nella mortadella di Oasi del Tortellino è presente il 18% di carne di pollo! Buitoni non comprende mortadella tra i suoi ingredienti.

Sapori&Dintorni definisce il suo prodotto "Tortellini di Modena", la ricetta dei quali prevede una parte di carne bovina. In questo caso effettivamente è presente per il 9% del ripieno.

L'uovo, previsto nel disciplinare 1974 per il 10% del ripieno, non fa parte degli ingredienti di nessuna marca.

Invece i ripieni di tutte le marche, ad eccezione di Sapori&Dintorni, si riempiono di ingredienti alieni. Trascurando aromi naturali, spezie, brodi vari, che pure in quantità minime incidono su gusto e su peso del prodotto, riporto di seguito un elenco sommario degli ingredienti alieni contenuti nelle varie marche.

ingrediente alieno	Marca
pangrattato	Rana, Buitoni, Oasi del Tortellino, Antica Pasta, Conad, Tortuovo, Colli Romani
siero di latte	Rana, Buitoni, Conad
olio di girasole	Buitoni
zuccheri	Oasi del Tortellino
focchi di patate	Oasi del Tortellino, Antica Pasta
concia per ripieni	Oasi del Tortellino

Nel ripieno la presenza di ingredienti alieni si rende necessaria per compattare la preparazione in assenza dell'uovo (pangrattato, siero di latte, fiocchi di patate), per renderla più appetibile (zuccheri) o più setoso (olio di girasole). L'aggiunta di molte spezie e conservanti è indicativa di materie prime che hanno l'esigenza di arrotondare il gusto e di preservare l'appetibilità.

La tabella seguente riassume le valutazioni sul ripieno delle diverse marche.

Qualità del ripieno				
Marca	Prossimità al disciplinare 1974	Conformità all'etichetta	Ingredienti alieni	Giudizio globale
Sapori&Dintorni				
Rana				
Buitoni				
Oasi del Tortellino				
Antica Pasta				
Conad				
Tortuovo				
Colli Romani				

La conformità all'etichetta vede il bollino rosso per Buitoni, la quale definisce il suo prodotto "cappelletti prosciutto crudo". Tuttavia si osserva che gli stessi dichiarano appena l'8% di prosciutto sul ripieno, che sui 230 grammi della confezione si traduce in 6,44 grammi. Persino le quantità singolarmente prese di pangrattato, siero di latte e olio di girasole superano tale quantità al punto che il prodotto potrebbe tranquillamente denominarsi "cappelletti olio di girasole" ed essere regolarmente commercializzabile.

Oasi del Tortellino riceve il bollino giallo perché il suo prodotto, definito in etichetta "tortellini", è troppo generico e potrebbe trarre in inganno il consumatore illudendolo di riferirsi a qualche parente blasonato mentre si tratta di un semplice prodotto industriale.

Antica Pasta introduce tra gli ingredienti del ripieno due ingredienti alieni (pangrattato e fiocchi di patate), certamente necessari a dare compattezza all'impasto in cui non è presente l'uovo, assorbendo liquidi durante la cottura. Tuttavia ho voluto assegnare un bollino giallo in considerazione del fatto che la marca dichiara di aver utilizzato gli ingredienti IGP e DOP previsti dal disciplinare 1974 e nel complesso sembra aver voluto realizzare un prodotto di qualità.

Nel giudizio globale solo Buitoni e Oasi del Tortellino ricevono il bollino rosso. Si tratta di prodotti che mostrano qualche ambiguità tra quanto dichiarato in etichetta e gli ingredienti utilizzati, con prevalenza di quelli a carattere industriale. I tortellini sono tortellini!

La cottura

Il peso a crudo dei prodotti rivela che Sapori&Dintorni commercializza il tortellino più classico possibile, il cui peso si aggira intorno ai 2 grammi. E infatti con un peso medio di 1,8 gr a tortellino (disciplinare 1974 prevede 1,95 gr circa) si attesta al top della gamma.

Non è nemmeno da sottovalutare la differenza di peso dei tortellini prima e dopo la cottura, che in tabella viene riportata come variazione percentuale. Assorbendo quantità insufficienti di liquido, la pasta del tortellino rimane dura e cruda, assorbendo quantità esagerate di liquido diventa sfatta e gelatinosa. Ciò non dipende solo dal tempo di cottura ma in gran parte dalla qualità intrinseca della

pasta e dei suoi ingredienti. Mia nonna, quando faceva le fettuccine in casa, dopo averle condite con il ragù aggiungeva ancora acqua di cottura, perché *“la pasta all’uovo se la ritira”*, diceva. Nei tortellini pure il ripieno assorbe liquidi diventando meno farinoso e più cremoso. Si spiega in questo modo il perché i tortellini devono **obbligatoriamente** essere cotti in un buon brodo e non semplicemente affogati e ustionati nell’acqua bollente. Un assorbimento ottimale della pasta fresca oscilla tra il 30% e il 50% circa del suo peso iniziale, in considerazione dell’umidità presente in partenza.

In questo senso la variazione di peso dopo la cottura, con l’acquisto del 50% di liquidi assorbiti che per ogni tortellino cotto significa arrivare a 2,7 gr, dimostra che Saponi&Dintorni ha saputo rendere giustizia in modo industriale a un prodotto che nasce e si esprime al meglio come artigianale.

Per quanto riguarda il tempo di cottura, mi sono strettamente attenuto alle indicazioni in etichetta, facendo bollire i tortellini in brodo per i minuti indicati; laddove fossero stati indicati tempi minimi e massimi, ho scelto sempre i massimi. Il tortellino artigianale richiede una cottura breve, di pochi minuti. Quanto più sono richiesti tempi lunghi di cottura, tanto più significa spessore della pasta esagerato. Oggettivamente tempi di sei minuti o addirittura del doppio sono da considerarsi sacrileghi.

La degustazione

La degustazione dei dieci pezzi per ciascuna marca ha riservato quindi qualche conferma ma anche qualche sorpresa. Le conferme sono che il gusto dei prodotti top di gamma e bottom di gamma è coerente con i loro prezzi. Così Saponi&Dintorni si attesta ai vertici, seguito da Rana; mentre il gusto di prodotti di fascia più economica risente inevitabilmente del loro effettivo valore.

Le sorprese sono rappresentate da Buitoni, una marca molto nota ma con un prodotto decisamente al di sotto delle aspettative, sia per la confezione dal peso non standard sia per qualche promessa mancata.

Anche Antica Pasta riserva una sorpresa: nonostante sia l’unica con tutti i bollini verdi al posto giusto e gli ingredienti dichiarati promettano una degustazione di eccellenza, è chiaro che il produttore dovrà ancora lavorare un po’ sia sulle informazioni di cottura (1 minuto è decisamente poco) sia su un ripieno che non ha acquisito quella maturità di gusto che il prodotto meriterebbe. Segno che non sempre un giusto rapporto tra qualità (dichiarata) e prezzo si traduce in un gusto al top.

La tabella seguente riporta i valori acquisiti durante la degustazione e il giudizio espresso per ciascun prodotto.

Degustazione					
Marca	Peso a crudo (gr)	Minuti di cottura	Peso dopo cottura (gr)	Variation e % peso	Giudizio
Sapori&Dintorni	18	2 / 3	27	50	Pasta tenace e saporosa, ripieno chiaro un po' farinoso con gusto di carni sapide e di formaggio. Punteggio: (4)
Rana	23	3	30	30,4	Pasta tenace e cotta, ripieno chiaro e morbido dal sapore di carni su cui troppo presto prevale un esuberante involucro. Punteggio: (3)
Buitoni *	32	3	38	18,8	Pasta tenace ma bisognosa di cottura ulteriore, ripieno diafano e cremoso in cui si distingue a fatica il gusto delle carni. Punteggio: (1)
Oasi del Tortellino	37	3	45	21,6	Pasta tenace ma bisognosa di cottura ulteriore, ripieno scuro e pastoso, senza nessun sapore attribuibile alla carne in modo deciso. Punteggio: (1)
Antica Pasta	44	1	56	27,3	Pasta tenace ma bisognosa di cottura ulteriore, ripieno chiaro, farinoso, asciutto, vagamente acidulo. Punteggio: (1)
Conad	45	6	71	57,8	Pasta tenace ma non saporosa, ripieno scuro e pastoso, nel quale prevale il gusto speziato. Punteggio: (2)
Tortuovo	37	10	60	62,2	Pasta non particolarmente tenace, ripieno scuro, farinoso e speziato con prevalenza di noce moscata, retrogusto di prosciutto stracotto con sentori di gambuccio e osso. Punteggio: (1)
Colli Romani	40	10 / 12	66	65	Pasta non particolarmente tenace, ripieno scuro, farinoso e speziato con prevalenza di noce moscata, retrogusto di prosciutto stracotto con sentori di gambuccio e osso. Punteggio: (1)

Giudizio finale

Nel rapporto qualità/prezzo bollino verde a Sapori&Dintorni: ha sicuramente una marcia in più rispetto alle altre marche, tale da giustificare il prezzo elevato del prodotto. Non ho dato il giudizio eccellente alla degustazione perché a mio avviso la pasta potrebbe ancora migliorare (un po' meno di semola e un po' più di uovo...) e il farinoso del ripieno potrebbe essere corretto con l'aggiunta dell'uovo. Eddai, Sapori&Dintorni, un piccolo sforzo!

Bollino verde anche ad Antica Pasta: va riconosciuto che Antica Pasta ci tiene a dichiarare ingredienti di qualità rimanendo in una fascia di prezzo coerente con il valore atteso del prodotto. Sorprende, come detto, che la degustazione appaia non soddisfacente dopo aver letto tutto quel popò di roba. Mi piacerebbe essere presto smentito...

Tre i bollini gialli sul rapporto qualità/prezzo. Uno va a Conad. Se fosse uno studente liceale, di Conad si direbbe che *"impegnandosi un poco potrebbe fare di più"*. Il suo marchio di bandiera offre un discreto prodotto, il prezzo però resta al di sopra del riscontro oggettivo.

























Tortuovo e Colli Romani ricevono il bollino giallo in quanto offrono consapevolmente il loro prodotto a prezzi popolari, ma... ma è proprio giusto che a rimetterci sia il gusto del popolo?

Rana, Buitoni e Oasi del Tortellino si collocano tra i marchi che fanno pagare caro il loro prodotto. In qualche caso effettivamente troppo rispetto a quello che offrono. Bollino rosso.

Rana non fa un cattivo prodotto, ma se per 70 centesimi in più al chilo posso acquistare di meglio, direi che non c'è storia...

Buitoni realizza un prodotto commestibile, in cui però si fa fatica a riconoscere cappelletti o tortellini. Sarebbe il caso di attribuirgli un nome diverso e di aggiustare un prezzo che paga salato pangrattato, siero di latte e olio di girasole.

Oasi del Tortellino si trova inspiegabilmente in una fascia di prezzo ingiustificabilmente alta a fronte di un prodotto ordinario, per nulla eccezionale. Il pollo nella mortadella è imperdonabile!

Valutazione finale				
Marca	Qualità pasta	Qualità ripieno	Rapporto qualità/prezzo	Degustazione
Sapori&Dintorni				4
Rana				3
Buitoni				1
Oasi del Tortellino				1
Antica Pasta				1
Conad				2
Tortuovo				1
Colli Romani				1