

Quale migliore occasione di questo singolare Baccanale in tempo di Coronavirus per riscoprire le ricette tradizionali del territorio? In particolare i cappelletti imolesi, uno dei tre piatti che la delegazione imolese dell'Accademia italiana della Cucina, guidata da Antonio Gaddoni, ha depositato un anno fa alla Camera di Commercio, insieme ai garganelli imolesi e alla vera torta. Proprio i cappelletti imolesi sono valse al Laboratorio di pasta fresca di Maria Clemente, in viale Marconi a Imola, il premio intitolato al giornalista enogastronomo Massimo Alberini, assegnato dall'Accademia ad un «esercizio commerciale che da 25 anni, con qualità costante, offre al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellenti e tecniche rispettose della tradizione del territorio». «Abbiamo voluto sperimentare la capacità di questo laboratorio di interpretare i cappelletti imolesi – precisa Gaddoni – e il risultato è stato ottimo». Tenere vive le tradizioni culinarie del territorio è uno dei compiti fondamentali svolti dall'Accademia italiana della Cucina, fondata nel 1953 dal giornalista Orio Vergani. Nel valorizzare il cappelletto imolese, precisa Gaddoni, «non intendiamo scalfire il trono del tortellino, ma ci piace diffondere la conoscenza e possibilmente l'utilizzo di questa ricetta imolese. Questo è l'obiettivo della nostra attività e pensiamo sia il caso di fare anche di più in questa direzione, chiaramente con i mezzi che abbiamo a disposizione. La nostra non è un'associazione autonoma, ma una delegazione dell'Accademia nazionale e ci autofinanziamo, non potendo ricevere sponsorizzazioni né corrispettivi commerciali». Le caratteristiche del cappelletto imolese sono emblematiche di un territorio a metà tra due terre, l'Emilia e la Romagna. Indubbiamente cappelletti per quanto riguarda la forma a cappello, un po' più grandi dei tortellini, ma più piccoli dei cappelletti romagnoli tradizionali, così come la sfoglia è più spessa di quella del classico piatto bolognese ma più sottile rispetto ai «fratelli» della Romagna. Si consumano rigorosamente in brodo.

I riconoscimenti dell'Accademia italiana della Cucina

## Una versione da premio dei cappelletti imolesi



Questa è la ricetta depositata alla Camera di Commercio dei cappelletti imolesi: per la pasta fresca all'uovo servono 250 grammi di farina frumuto tenero 00; 250 grammi di semola rimacinata di grano duro; 5 uova medie tuorlo rosso (300 g). Ripieno: 300 grammi di braciola lombo maiale con osso; 250 grammi di petto di cappone; 200 grammi di mortadella Bologna Igp; 300 grammi di formaggio Parmigiano Reggiano 24 mesi; 3 tuorli; noce moscata q.b. (quanto basta); olio di oliva extra vergine q.b.; sale e pepe q.b.

Per il brodo di cappone: mezzo cappone allevato a terra; 1 pezzo di punta di petto o doppione; 1 osso spugnoso; 1 carota; 1 gambo di sedano con le foglie; mezza cipolla dorata; 1 foglia di alloro; sale q.b. Questa ricetta è frutto di una ricerca compiuta dagli ex allievi dell'Istituto agrario Scarabelli ed è tratta dal libro «Eminenza, il pranzo è servito: le ricette di Alberto Alvisi cuoco del cardinale Chiaramonti vescovo di Imola (1785-1800)», scritto nel 1984 da Aureliano Bassani e Giancarlo Roversi (editore Anibaldi). «Le ricette del cuoco di quello che fu poi papa Pio VII hanno rappresentato una traccia importante per il nostro lavoro», precisa Gaddoni.

Oltre a svolgere iniziative per valorizzare le ricette e i prodotti del territorio, l'Accademia offre anche una guida on line dei ristoranti e se la celebre guida Michelin utilizza le stelle per contrassegnare i migliori locali, l'Accademia fa lo stesso con i *tempietti* (da uno a quattro). In più, l'Accademia assegna anche il «Diploma di buona cucina», contrassegnato da un marchietto rosso, a ristoranti che abbiano ricevuto una valutazione di almeno tre *tempietti*. Nel 2019 la targa è andata all'Osteria Callegherie, mentre per il 2020 è stata assegnata all'Osteria del Vicolo Nuovo di Ambra Lenini e Rosa Tozzoli, e sarà consegnata, come consuetudine, nel corso di una cena conviviale organizzata nel locale premiato (e causa Covid rinviata al 2021).

**Michela Tarozzi**

Maria Clemente nel suo Laboratorio di pasta fresca e i cappelletti (foto Isolapress); Ambra Lenini e Rosa Tozzoli (dalla pagina Facebook)