

## ENOGASTRONOMIA

---

### ***I tortellini di Valeggio sul Mincio***

di Paola Sartori – Foodwriter e blogger

I **tortellini di Valeggio sul Mincio** in realtà si chiamano **Agnolini**. La fama di questa pasta ripiena è cresciuta nel primo post guerra e hanno iniziato a moltiplicarsi le aperture di Ristoranti e Trattorie in quel di Valeggio e dintorni.

Questa crescita di notorietà venne accompagnata però dalla perdita del vero nome ed è così che **l'Agnolino diventò Tortellino**, indiscussa pasta ripiena della cucina Bolognese.

Al di là del nome, **le due paste ripiene sono completamente diverse**, a partire dalle leggende che spiegano la loro nascita. La leggenda della nascita dell'Agnolino risale al Medioevo e racconta di un amore contrastato tra un ufficiale di Giangaleazzo Visconti e Silvia la ninfa del fiume.

Perseguitati dai soldati sguinzagliati da una gelosa principessa, scompaiono nelle acque del fiume in prossimità di Borghetto, una frazione di Valeggio sul Mincio, lasciando sulla riva un fazzoletto di seta dorata annodato, simbolo del loro amore.

Da quel giorno le donne di Valeggio, mosse a compassione, riproducono questo **nodo d'amore** intrecciando, al posto della seta dorata, la pasta sottilissima e dorata.

In merito alla nascita dei tortellini invece, la leggenda narra che siano stati creati da un'oste che, dopo aver visto l'**ombelico di Venere**, inebriato da tanta perfezione, decise di riprodurlo con la sfoglia.

I tortellini bolognesi sono completamente diversi rispetto ai valeggiani, per farcitura, forma e pasta.

La ricetta dei veri tortellini, dopo annose discussioni, è stata codificata nel 1974 da un disciplinare redatto dalla Dotta Confraternita del Tortellino, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina e depositato davanti ad un notaio.

In questo disciplinare, prima vengono elencati gli **ingredienti della ricetta originale**: lombo di maiale, prosciutto crudo, vera mortadella di Bologna, formaggio parmigiano reggiano stagionato 3 anni, un uovo di gallina, odore di noce moscata e poi seguono i consigli sia su **come preparare la sfoglia**, molto sottile e tagliata a quadratini di 3 cm per lato, sia su come preparare il brodo, mettendo in una pentola un cappone ruspante e i migliori tagli di manzo.

E sulla ricetta degli Agnolini di Valeggio che cosa possiamo dire?

Si sa che vengono utilizzati **tre tipi diversi di carne**:

1. manzo,
2. vitello
3. e maiale.

Una **ricetta originale, però, non è registrata** e ogni famiglia, ogni ristoratore e ogni pastaio ha i suoi ingredienti.

Per questo motivo, i tortellini di Valeggio sono **diversi di cucina in cucina**, di pastaio in pastaio.

Un ingrediente in comune tra le svariate ricette, oltre all'altissima qualità delle materie prime, è l'**utilizzo del vino bianco** di Custoza che viene messo nell'impasto.

I più famosi cuochi valeggiani lo definiscono il re della cucina, ottimo per contrastare il sapore selvatico di certe carni.

Anche tutti quelli che abitano sulle rive del Mincio vogliono gli Agnolini in tavola ad ogni festa comandata, cotti e serviti in un ottimo brodo di carne.

Un tempo il ripieno veniva preparato con la gallina avanzata dal pranzo della domenica, quindi con i resti del bollito o dell'arrosto domenicale. Esempio di cucina circolare della madre famiglia.

Indro Montanelli, ogni volta che da Milano si spostava a Cortina, si fermava a Valeggio per gustare un buon piatto di Agnolini insieme all'amico e scrittore Cesare Marchi. Indro Montanelli era noto per la sua temperanza nei confronti dei peccati di gola, mentre Cesare Marchi, autore tra gli altri dei libri "Quando eravamo povera gente" e "Quando siamo a tavola", al contrario dell'amico indulgeva volentieri nei peccati di gola e ironicamente disse che anche Valeggio aveva la sua FIAT: Fabbrica Italiana Agnolini Tipici.

