



ESPERTI
Paolo Petroni
(al centro), presidente
dell'Accademia
italiana della cucina,
insieme con i relatori
del convegno

CONVEGNO FESTA PER I 60 ANNI DELLA DELEGAZIONE DI BOLOGNA

Pasta ripiena, fra storia e scienza

L'Accademia italiana della cucina in Cappella Farnese

TORTELLINI, anolini, cappelletti, ravioli. Ogni città della nostra regione ha, fra i piatti della tradizione, la pasta ripiena. «Nomi diversi, ma un unico significato: la pasta ripiena simboleggia il cuore del nostro territorio», afferma Guido Mascioli, avvocato, delegato di Bologna dell'Accademia italiana della cucina (Aic). E la pasta ripiena è stata al centro di un convegno, ieri in Cappella Farnese, organizzato per festeggiare i 60 anni della delegazione bolognese dell'Aic. Con conclusioni affidate a Paolo Petroni, presidente Aic.

Lo storico Angelo Varni racconta il suo «itinerario sentimentale» in Emilia-Romagna alla scoperta di quel «nastro di sfoglia ideale» che corre da Rimini a Piacenza. E che - pur con fogge, nomi e ripieni che variano di città in città - «custodisce l'anima segreta della nostra regione».

Roberto Ranieri, agronomo, parla di farine e grani, con un *excursus* storico che

va dagli sfarinati dell'uomo preistorico alle moderne paste industriali. Di pasta all'uovo, «prerogativa della nostra cucina», parla Achille Franchini (Aic Cesena), mentre Silvana Hrelia (Aic Bologna dei Bentivoglio) sfata alcune «leggende urbane», sottolineando «le proprietà salutistiche» della pasta ripiena, «grazie al suo dimostrato valore nutrizionale e nutraceutico».

Gioacchino Giovanni Iapichino (Aic Parma) propone una cavalcata tra i vari tipi di pasta ripiena nel mondo: dal *man-ti* turco al *wonton* cinese. E Cristina Braggaglia (Aic Bologna) entra nella cucina del Diana, dove in un video lo chef Mauro Fabbri spiega il segreto del ripieno dei tortellini. Petroni conclude con l'appello ai delegati Aic: «Dobbiamo essere custodi delle tradizioni, ma anche testimoni dei tempi attuali. Il passato è un caposaldo, ma senza guardare avanti saremmo ancora fermi all'Artusi».

L. o.