



Comune di San Benedetto Po
Provincia di Mantova
Settore Affari Generali e Cultura
Via E. Ferri, 79
tel. 0376/623011 – fax 0376/623021
e-mail: protocollo.sanbenedetto@legalmailpa.it
sito internet: www.comune.san-benedetto-po.mn.it
P.IVA e Cod. fisc. 00272230202



Scheda identificativa dei “Tortelli di zucca con sugo di salsiccia De. C.O. di San Benedetto Po”

I **tortelli di zucca** sono uno dei piatti tipici della tradizione *Mantovana* e sicuramente uno dei piatti più conosciuti in Italia, anche perché legati alla tradizione *natalizia*: i tortelli di zucca sono da sempre il tipico primo piatto da consumare durante la cena della Vigilia di Natale. In quanto alle sue origini, si pensa che i tortelli di zucca abbiano origini rinascimentali e che siano stati ideati dopo la conquista europea dell'America a causa della grande quantità di zucca, ingrediente principale dei tortelli.

Il condimento tradizionale dei tortelli di zucca è costituito da burro fuso in tegame, leggermente scurito ed aromatizzato con salvia, mentre nel Basso mantovano si utilizza burro soffritto con cipolla e pomodoro, unito a salsiccia di maiale.

<<Eversivi. In larga parte della Bassa mantovana e dell'Alto ferrarese capita una cosa curiosa, bislacca, incorreggibile. I tortelli di zucca vagano nel rosso, si tingono esteriormente di rosso, il loro gusto vira al rosso.

Nella Bassa mantovana come nel vicino Ferrarese i tradizionalisti ne vanno fierissimi. Il tortello di zucca al pomodoro è un oggetto di passione e di appartenenza che delinea e staglia un territorio franco (...) addirittura circolava l'idea che il tortello col rosso, dolce e brusco, rappresentasse il carattere della gente dell'Oltrepò, mentre quello classico figurasse il livellamento della vita di città, burrosa e in fondo in fondo asettica (...). La gente del basso Mantovano e dell'alto Ferrarese fino alla metà inoltrata dell'Ottocento mangiava anch'essa tortelli gialli, conditi con burro fuso o lardo battuto. Il motivo è semplice, storico, inconfutabile: il pomodoro è entrato nell'alimentazione degli italiani della valle del Po non prima del 1830 – 1840>>.

Da: “Metafisica del tortello. Storia, filosofia, ricette della pasta ripiena”, a cura di Stefano Scansani, Mantova 2007.

Art.1 Identificazione

La De.C.O. dei “Tortelli di zucca con sugo alla salsiccia di San Benedetto Po” é riservata al la pietanza che corrisponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dalla presente scheda identificativa.

Art.2 Zona di Produzione

La De.C.O. dei “Tortelli di zucca con sugo alla salsiccia di San Benedetto Po” é esclusivamente riservata alla pasta prodotta all'interno del territorio di San Benedetto Po.

Art. 3 Ingredienti

Per la sfoglia: farina bianca e uova.

Per il ripieno: zucca mantovana, amaretti, formaggio Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, noce moscata q.b., pane grattugiato q.b.

Per il condimento: cipolla, conserva di pomodoro senza conservanti e salamella di San Benedetto Po.



Progetto di servizio civile
nazionale anno 2013





Comune di San Benedetto Po
Provincia di Mantova
Settore Affari Generali e Cultura
Via E. Ferri, 79
tel. 0376/623011 – fax 0376/623021
e-mail: protocollo.sanbenedetto@legalmailpa.it
sito internet: www.comune.san-benedetto-po.mn.it
P.IVA e Cod. fisc. 00272230202



Non è consentito l'uso di alcun altro ingrediente, ed in particolare di: amido, grassi vegetali, siero di latte e derivati, lecitina di soia, coloranti, conservanti.

Art. 4

Metodo di preparazione

Si lessa una zucca in poca acqua oppure la si cuoce al forno. Tolta la buccia si lavora la polpa in una terrina con la forchetta, schiacciandola bene, poi si aggiungono i vari ingredienti: amaretti secchi polverizzati, Parmigiano Reggiano DOC grattugiato, noce moscata.

A parte si prepara la sfoglia, si tagliano delle lunghe strisce rettangolari successivamente tagliate a quadrati. Al centro di ognuno si pone un cucchiaino di pesto e poi si ripiega la pasta a triangolo unendo le due punte più lunghe dando la forma di un cappello.

A parte si prepara un ragù facendo soffriggere un poco di cipolla, aggiungendo la salsiccia sbriciolata e infine un poco di conserva di pomodoro.

Si lessano i tortelli in acqua salata, quando risalgono in superficie sono pronti per essere "pescati" con un mestolo forato e sistemati in una capiente zuppiera di ceramica alternando strati di tortelli, ragù con salsiccia per poi spolverizzare con abbondante Parmigiano Reggiano DOP.

Art. 5

Controllo e certificazione

La preparazione dei Tortelli di zucca con sugo alla salsiccia De.C.O. di San Benedetto Po avviene sotto controllo della commissione comunale preposta alla De.C.O. istituita dal Comune di San Benedetto Po.

Il sottoscrittore della presente relazione si impegna a **seguirla nella sua interezza** e a sottoporre la propria attività al controllo della commissione comunale preposta alla Denominazione Comunale di Origine istituita dal Comune di San Benedetto Po.

Art. 6

Documentazione

L'esercizio pubblico (bar, ristorante, etc.) che intende aderire all'iniziativa dei "Tortelli di zucca con sugo alla salsiccia De.C.O. di San Benedetto Po" deve produrre la seguente documentazione:

- copia della presente scheda identificativa del "Tortelli di zucca con sugo alla salsiccia De.C.O. di San Benedetto Po" firmata pagina per pagina, il cui originale verrà depositato ed archiviato presso gli uffici comunali, mentre una fotocopia rimarrà al sottoscrittore della scheda quale certificazione dell'impegno sottoscritto.

L'esercizio pubblico riceve da parte degli uffici comunali:

- il logo della De.C.O. da apporre sul menu a fianco del titolo della pietanza e sul materiale informativo e pubblicitario sempre nel rispetto del regolamento De.C.O. approvato in C. C. con deliberazione n. 7 del 27/02/2013.



Progetto di servizio civile
nazionale anno 2013

